

Écrit par le 24 novembre 2024

Bonnieux : la Fondation Blachère propose une exposition inédite



Après 'Chimères' et 'Bandiagara', la [Fondation Blachère](#), située à Bonnieux, dévoile sa nouvelle exposition 'Kuvhunura : l'École d'Harare' qui sera en place jusqu'au 8 mars 2025.

La Fondation Blachère, qui met en lumière l'art contemporain africain depuis 2004, propose une nouvelle exposition : 'Kuvhunura : l'École d'Harare'. 22 artistes, figures de la scène contemporaine du Zimbabwe, rassemblent leurs œuvres pour cette exposition qui présente des sculptures sur pierre ou encore des peintures. Les artistes, qui font partie de l'École d'Harare, ont été sélectionnés par les curatrices Georgina Maxim et Valérie Kabov.

« Kuvhunura / Kupinda ne wenje mudziva » traduit du Shona signifie « la mue, le renouveau : entrer dans

Écrit par le 24 novembre 2024

le lac avec une bougie. » À travers cette exposition, la Fondation souhaite mettre en lumière l'incarnation créative et l'engagement artistique de la nouvelle jeune génération de peintres zimbabwéens durant ces dernières années.

Ouverture du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Jusqu'au samedi 8 mars 2025. 121 chemin de Coucourdon. Place de la Gare. Bonnieux.



Ecrit par le 24 novembre 2024

Bonnieux célèbre la gastronomie le temps d'un week-end



Ces samedi 2 et dimanche 3 novembre, la commune de [Bonnieux](#) et sa [Maison du livre et de la culture](#) accueilleront la 11e édition du [Salon de la gastronomie](#), organisé en partenariat avec les [Sites Remarquables du Goût](#).

Ce week-end gastronomique, devenu un événement annuel incontournable du Pays d'Apt, sera rythmé par diverses animations comme des démonstrations culinaires avec des chefs locaux prestigieux, des ateliers pour enfants, une exposition-vente des produits du terroir, mais aussi une tombola avec des surprises gourmandes.



Écrit par le 24 novembre 2024

Une quarantaine d'exposants seront présents pour proposer leurs produits aux côtés de produits incontournables de la Provence. L'occasion de faire le plein de bons produits qui ont été choisis avec exigence et qui sont labellisés AOC, AOP ou encore Site remarquable du Goût.

La grande nouveauté cette année, c'est l'Espace des chefs, où vous pourrez déguster un plat et un dessert préparés par des chefs talentueux pour un total de 30€. Noël Bérard, chef étoilé à Capelongue à Bonnieux, proposera un céleri croquant à la truffe noire, sauce blanquette végétale le samedi midi. Xavier Mathieu, chef étoilé au Phébus à Joucas, proposera une truite ikejime de l'Isle-sur-la-Sorgue avec sauce au beurre fumé et pousses d'épinards le samedi soir. Enfin, Julien Allano, chef au Ju Maison de cuisine à Bonnieux, préparera des joues de cochon du Ventoux braisées au Beumes de Venise verjus et raison blanc avec une crèmeuse polenta à la sauge et une salade de roquette sauvage le dimanche midi. Les desserts, quant à eux, seront élaborés par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard, Maître artisan pâtissier, qui proposeront un roulé chocolat orange confit avec ganache, un roulé citron caramel/chocolat, et un gâteau Louis Philippe.

Samedi 2 novembre de 10h à 22h. Dimanche 3 novembre de 10h à 18h. Entrée libre. Maison du livre et de la culture. 4 Rue des Aires de Foulage. Bonnieux.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France

Salon de la gastronomie

2 & 3 novembre 2024
maison du livre et de la culture
Bonnieux



restauration sur place
avec les produits des
sites remarquables du goût

 Fete Gastronomie Bonnieux

Exposition / Vente

Démonstrations de cuisine et pâtisserie

entrée gratuite



Enedis expérimente un groupe électrogène zéro émission à Bonnieux



Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, réalise un chantier de rénovation programmée de 4 kilomètres de lignes haute tension à Bonnieux. Pour éviter les coupures d'électricité trop longues durant les travaux, des groupes électrogènes, dont un zéro émission, ont été installés.

L'objectif de ce chantier, situé à Bonnieux, est de maintenir la fiabilité du réseau aérien 20 000 Volts (moyenne tension) à un niveau proche de celui d'un réseau aérien neuf afin d'améliorer la qualité de

Ecrit par le 24 novembre 2024

l'alimentation électrique des clients. Les collaborateurs d'Enedis vont remplacer certains composants de manière ciblée plutôt que de reconstruire l'intégralité du réseau. Ainsi, les investissements sont optimisés et l'impact écologique maîtrisé.

Le diagnostic des lignes est réalisé par les équipes d'Enedis à l'aide d'une intelligence artificielle qui établit le diagnostic final à partir d'un traitement de données et qui évalue l'ensemble de matériel nécessaire à la remise en état complète des portées aériennes. Pour le bon déroulement des travaux et éviter des coupures d'électricité trop longues, neuf groupes électrogènes ont été installés, dont un zéro émission qui ne produit ni d'émissions de CO2 ni de pollution sonore.



Le groupe électrogène zéro émission. ©Enedis

Durant trois semaines, plusieurs équipes vont être mobilisées pour moderniser 4 kilomètres de lignes haute tension : les techniciens sous tension (TST) HTA pour le remplacement de supports et la création de l'interrupteur aérien IACM 50A, les techniciens de la base opérationnelle d'Apt pour le remplacement

Écrit par le 24 novembre 2024

des attaches isolateurs et des protections avifaune, ainsi que les entreprises partenaires [Gori](#) et [Eiffage Énergie](#). Le coût d'investissement s'élève à 173 000€.

Rencontre Entrepreneur & Territoire : une 5e édition sur les valeurs communes au sport et à l'entreprise



Le jeudi 26 septembre, [Cap Luberon](#), pôle intercommunal de services aux entreprises du [Pays](#)

Ecrit par le 24 novembre 2024

d'Apt Luberon, a organisé la 5^e édition de sa Rencontre Entrepreneur & Territoire. Plus de 80 chefs d'entreprise, élus et partenaires se sont réunis au domaine de Capelongue à Bonnieux pour l'occasion.

C'est dans le cadre exceptionnel du domaine de Capelongue, hôtel 5 étoiles situé sur les hauteurs de la commune de Bonnieux, que 80 chefs d'entreprise, élus et partenaires du Pays d'Apt se sont donnés rendez-vous pour assister à la 5^e Rencontre Entrepreneur & Territoire organisée par Cap Luberon. Capelongue, qui appartient au groupe hôtelier [Beaumier](#), a été inauguré en mai dernier après avoir fait l'objet de gros travaux. Désormais, l'établissement compte, entre autres, 57 chambres, contre une trentaine auparavant, un spa, mais aussi un espace dédié aux séminaires. « Avec cet espace séminaire, on veut aussi que ce lieu soit le vôtre, celui des locaux, affirme [Barthélémy Bauters](#), directeur de l'hôtel. On souhaite que Capelongue fasse partie du territoire. »

[À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve](#)

Malgré un temps gris et légèrement pluvieux, la bonne humeur était au rendez-vous. Les participants ont pu découvrir, ou redécouvrir pour certains, l'hôtel, avant de passer à la partie plus formelle de cette Rencontre. Après une année sous le signe du sport pour la France qui a accueilli les Jeux Olympiques et Paralympiques 2024, Cap Luberon a souhaité surfer sur cette vague en proposant un événement qui s'est porté sur les synergies entre le sport de haut niveau et les défis de l'entrepreneuriat.

Un invité sportif de marque

Et quel meilleur invité pour parler des valeurs et des difficultés du sport que [Michaël Guigou](#), Aptésien et triple champion olympique de handball ? Le Vauclusien revient souvent sur ses terres natales. Cela a notamment été le cas avant les JO où on a pu l'apercevoir porter la flamme olympique dans sa ville d'origine, Apt, ou encore allumer le chaudron olympique à Avignon. « Je suis très attaché à mes racines, au Vaucluse, j'y ai vécu mes premières années et mes premières années dans un club », explique le sportif.

Depuis l'arrêt de sa carrière il y a deux ans, Michaël Guigou a endossé différents rôles au sein du club de handball de Nîmes, et aujourd'hui, il travaille comme ambassadeur de la [Fédération Française de Handball](#), il entraîne l'équipe de France des -17ans, et il met les valeurs du sport en avant au travers d'un accompagnement sur Campus privé, organisme de formation en alternance.

Ecrit par le 24 novembre 2024



L'Aptésien Michaël Guigou était l'invité de cette 5^e édition. ©Vanessa Arnal

Le sport et l'entreprise, des valeurs communes

À travers le récit de sa carrière sportive, Michaël Guigou a démontré à quel point les mondes du sport et de l'entreprise sont similaires sur bien des aspects, tels que le rôle de l'individu dans le collectif, le leadership et l'esprit d'équipe, les moments de vie qui forgent une carrière sportive ou non, la résilience, l'intégration, la transmission, l'inclusion, et bien d'autres.

« On peut, à bien des égards, faire un parallèle entre les difficultés, les échecs et les réussites que rencontre un sportif à ceux que rencontre un entrepreneur. »

Michaël Guigou

Écrit par le 24 novembre 2024

Ainsi, de nombreux chefs d'entreprises présents lors de cette 5^e Rencontre Entrepreneur & Territoire se sont reconnus dans l'histoire de la carrière sportive de l'Aptésien. Que ce soit lorsqu'il a entamé une carrière sportive professionnelle alors qu'il n'y était pas forcément prédestiné, quand il a dû faire face à la désillusion lorsque son équipe a perdu sa première compétition après avoir été pendant de nombreuses années en tête du classement, ou encore quand il a joué en étant blessé lors des JO de Londres 2012 mais durant lesquels il a tout de même terminé meilleur buteur de la finale grâce à sa résilience, sa passion et sa détermination.

Deux univers proches

Au terme du récit du champion de handball, ce sont les élus qui ont pris la parole et qui ont appuyé les propos de Michaël Guigou concernant les valeurs communes au sport et à l'entreprise. «On a la chance de compter des TPE et PME innovantes, mais aussi des sportifs de haut niveau, en pays d'Apt, qui font rayonner le territoire, affirme Patrick Merle, vice-président de la communauté de commune en charge du Développement économique et de Cap Luberon. C'est une raison de plus pour rapprocher ses deux univers. »

Celui qui est en charge de Cap Luberon a notamment évoqué le fait que le Pays d'Apt savait « jouer collectif », comme en témoigne l'entreprise à but d'emploi (EBE) Zou Vaï, créée il y a deux ans dans le cadre de l'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)', qui compte aujourd'hui plus de 80 salariés. Il n'a pas oublié de mentionner que le Pays d'Apt était une terre de champions, avec de futurs équipements sportifs qui commencent à sortir de terre au plan d'eau de la Riaille à Apt, mais aussi avec des événements comme le GF Luberon, qui a eu lieu ce dimanche 29 septembre et fait carton plein auprès des férus de cyclisme.

Le Pays d'Apt se positionne donc comme un territoire où il fait bon vivre quand on souhaite pratiquer divers sports, mais aussi quand on cherche le lieu idéal pour implanter son entreprise.

(Vidéo) Les gendarmes de Pertuis sauvent des sangliers de la noyade

Ecrit par le 24 novembre 2024



Récemment, les gendarmes de Pertuis ont dû intervenir à Bonnieux suite à l'appel d'un riverain concernant trois sangliers qui étaient coincés et qui allaient possiblement se noyer. Ainsi, le garde champêtre et les gendarmes se sont déplacés sur les lieux.

Après plusieurs tentatives pour faire remonter les trois animaux sur la terre ferme en les faisant passer par une planche, en vain, les gendarmes ont dû employer un lasso de capture de chien. Les gendarmes ont finalement réussi à sortir les sangliers un à un, qui ont tout de suite pris la fuite.

©Compagnie de gendarmerie départementale de Pertuis

Écrit par le 24 novembre 2024

750 kg de déchets collectés dans le Calavon-Coulon



Le vendredi 24 mai dernier, le [Parc naturel régional du Luberon](#) a organisé une opération de nettoyage de la rivière du Calavon-Coulon, dans le secteur du Pont Julien à Bonnieux. Divers déchets ont été ramassés lors de cette journée.

Avec les crues successives du Calavon-Coulon qui ont eu lieu ces dernières semaines, de nombreux déchets de toutes sortes tapissaient le cours d'eau, notamment des plastiques entre le Pont Julien et La Bégude dans les secteurs de Bonnieux, Roussillon et Gault.

Cette pollution a de nombreux impacts néfastes comme les espèces animales qui meurent, se blessent ou développent des maladies, ou encore les sols et l'eau qui sont contaminés par les microplastiques et qui, par conséquent, peuvent avoir des répercussions sur la santé humaine.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Les salariés de la société de [Réseau Transport Électrique](#) se sont mobilisés, en partenariat avec le [Sirtom](#) de la région d'Apt, le [Syndicat intercommunautaire de rivière Calavon-Coulon](#), l'[Amicale des pêcheurs de la vallée du Calavon](#), et l'IME La Roque d'Anthéron. Ensemble, ils ont collecté 750 kg de déchets divers, dont un tambour de machine à laver et deux carcasses de voiture et de moto.



©PNR du Luberon

Écrit par le 24 novembre 2024

À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve



Le domaine de [Capelongue](#), perché sur les hauteurs de Bonnieux, a rouvert ses portes après plus d'un an de travaux. Le restaurant étoilé La Bastide, le restaurant bistrannique La Bergerie, et les chambres sont prêtes à accueillir de nouveaux les visiteurs, ainsi que le tout nouveau spa.

Il est difficile d'en apercevoir ne serait-ce qu'un petit bout depuis le village de Bonnieux, mais lui a une vue imprenable sur tout le village. C'est seulement en montant sur les hauteurs de la commune que l'on peut découvrir le magnifique domaine de Capelongue. Niché au cœur de la Provence, ce complexe hôtelier ne détonne pas. Lorsqu'on y pénètre, on comprend immédiatement dans quelle partie de la France on se trouve.

Un petit village en haut du village. C'est comme cela que pourrait être qualifié Capelongue. Autrefois la propriété du chef Édouard Loubet, le domaine appartient depuis 2021 au groupe hôtelier [Beumier](#), qui

Écrit par le 24 novembre 2024

possède également Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin. Le mardi 30 avril, 250 invités ont pu découvrir un domaine réaménagé lors d'une soirée d'inauguration, la veille de l'ouverture officielle au public. « Quand Édouard nous a annoncé que Capelongue allait changer de main, ça a été une angoisse, mais Eric Dardé a su nous convaincre, pas en vain comme vous pouvez le voir, a affirmé [Pascal Ragot](#), maire de Bonnieux. Capelongue reste un établissement à part. »



Éric Dardé (PDG de Beaumier), Pascal Ragot (maire de Bonnieux) et Barthélémy Bauters (directeur de Capelongue) ©Vanessa Arnal

Plus d'un an de travaux

Alors que Capelongue ne comptait jusqu'alors qu'une trentaine de chambres, il en compte aujourd'hui 57. Chacune compte une superficie entre 28 et 40 m². Certaines ont été construites, d'autres ont pris la place de la salle de restaurant de l'ancienne Bergerie. Mais elles ont toutes un point commun : elles ont été imaginées dans un style provençal mais épuré, afin de représenter un véritable havre de paix pour les clients.

Ecrit par le 24 novembre 2024



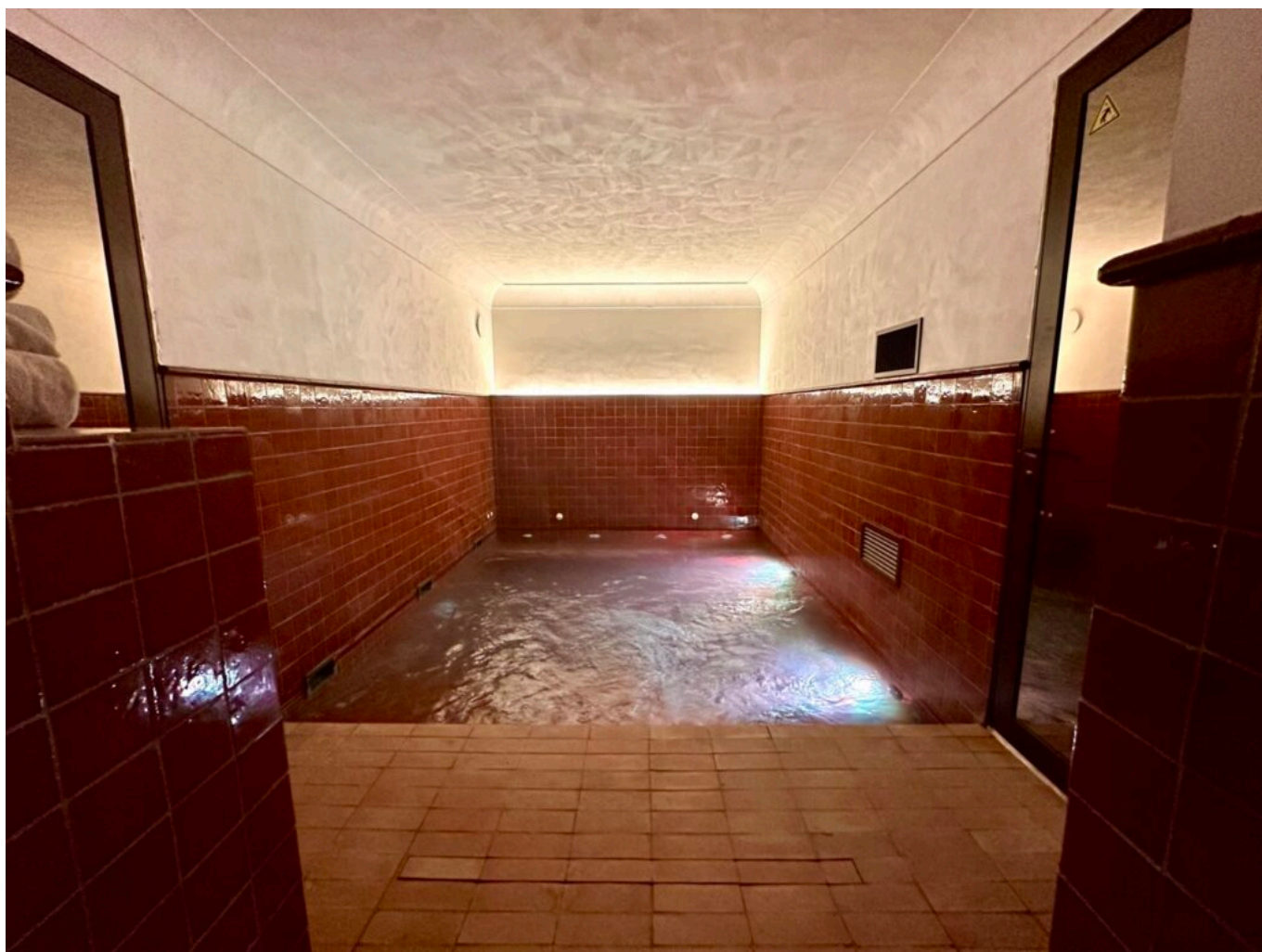
©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 24 novembre 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 24 novembre 2024



Le Bain romain au spa. ©Vanessa Arnal

Les cuisines de l'ancienne Bergerie, quant à elles, ont laissé place à un spa [Biologique Recherche](#) accueillant un bain romain, un bain de cryothérapie, une salle réservée aux massages, et bien d'autres recoins pour se détendre. En tout, cela représente plus d'un an de travaux et de réaménagements, imaginés par les architectes de [Jaune](#). Aujourd'hui, Capelongue fonctionne grâce à son directeur [Barthélémy Bauters](#), qui affirme que « pouvoir travailler dans un cadre pareil, c'est exceptionnel. »

Ecrit par le 24 novembre 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 24 novembre 2024



La nouvelle Bergerie. ©Vanessa Arnal

Deux restaurants

Le restaurant bistronomique La Bergerie, quant à lui, a été déplacé et entièrement repensé. Il peut accueillir 60 personnes en intérieur et 60 en extérieur. Quand on y rentre, on découvre un bar sur la droite, des plans de travail en face avec vaisselle et légumes et fruits frais, un grand feu de bois. Le tout, sous la houlette du chef Mathieu Guivarch, crée une certaine proximité et donne cette impression d'être chez soi.

« Grâce à la gastronomie, avec Edouard Loubet à l'époque, aujourd'hui avec Beaumier mais aussi avec tous les restaurateurs du village, Bonnieux a acquis une reconnaissance

Écrit par le 24 novembre 2024

internationale dont on est très fiers. »

Pascal Ragot

La Bastide, qui possède une étoile au Guide Michelin. C'est désormais [Noël Bérard](#) qui en tient les rennes. Il peut accueillir jusqu'à 35 personnes. Dans les deux restaurants, vous trouverez des produits locaux, préparés avec passion pour vous proposer un repas de qualité, à l'image de la Provence.



La Bastide. ©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 24 novembre 2024



La Bergerie. ©Vanessa Arnal

Le groupe Beaumier

L'histoire de Beaumier a débuté il y a une dizaine d'années. Alors que son PDG et fondateur [Eric Dardé](#) est tombé par hasard dans le milieu hôtelier à ses 16 ans, il a envie de créer son histoire avec un groupe hôtelier comprenant des lieux d'exception. « La création de lieux magiques comme on en a aujourd'hui se fait à travers des personnes que l'on rencontre, des passionnés, ça ne se fait pas tout seul », explique-t-il humblement.

« Notre mission est de retourner aux essentiels de la vie. On souhaite que nos clients, à travers leur expérience dans nos hôtels, puissent se reconnecter à la nature, au bien-être et

Ecrit par le 24 novembre 2024

à eux-mêmes. »

Eric Dardé

Aujourd'hui, le groupe Beaumier compte 10 hôtels : Les Roches Rouges à Saint-Raphaël, Le Fitz Roy et Le Val Thorens à Val Thorens, Les 3 Vallées à Courchevel, L'Alpaga à Megève Le Grand Hôtel Belvédère dans les Alpes suisses, Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin, Capelongue à Bonnieux, ainsi que Pétunia à Ibiza. L'objectif est simple : aider les clients à se reconnecter avec eux-mêmes, tout en participant à l'attractivité d'un territoire, comme c'est le cas avec Capelongue à Bonnieux.

La Cave de Bonnieux se lance dans les bouteilles de vins consignées



Ecrit par le 24 novembre 2024

La Cave de Bonnieux, plus ancienne cave coopérative de Vaucluse qui a vu le jour en 1920, va se renouveler en proposant une nouvelle version de sa gamme phare 'Les Safres' dans des bouteilles consignées dès le vendredi 19 avril.

Ces bouteilles consignées au design renouvelé, optant pour une sérigraphie et une nouvelle forme élégantes, ont surtout un objectif écologique puisqu'elles seront réemployables plus d'une dizaine de fois. Conçues pour réduire l'empreinte écologique, elles offriront à la clientèle de la Cave une option plus respectueuse de l'environnement. « Une bouteille en verre représente à elle seule une grande part de l'impact carbone global de la Cave, rappelle Laurent Bouet, directeur de la Cave depuis 1999. En une vie, une seule bouteille en verre génère 345 g de CO2. Nous devons changer les mentalités concernant le verre et cela passe par la réutilisation. »

En échange de la restitution des bouteilles, les clients recevront un bon d'achat d'une valeur de trente centimes par bouteille. Elles seront ensuite lavées avant d'être de nouveau remplies et réutilisées. « En plus de faire une action écologique, ce sont des économies certaines sur les coûts des matières sèches », ajoute Laurent Bouet.

D'autres gammes de vin pourraient, elles aussi, avoir leurs bouteilles consignées à l'avenir. Avec cette nouveauté, la Cave de Bonnieux affirme une nouvelle fois sa position concernant les enjeux environnementaux actuels. La cave coopérative avait notamment installé 3000 m² de toitures photovoltaïques en 2011, qui avaient permis, dès la première année, une production en électricité supérieure à 570 000 kwh, soit plus de deux fois la consommation annuelle de la Cave.

Première dégustation de la nouvelle version de la gamme 'Les Safres' le vendredi 19 avril à 19h. 4290 Route de la Gare. Bonnieux.

Écrit par le 24 novembre 2024



La Fondation Blachère revient à son commencement avec l'exposition 'Bandiagara'

Écrit par le 24 novembre 2024



La [Fondation Blachère](#), qui met en lumière l'art contemporain africain depuis 2004, rouvrira ses portes le jeudi 4 avril avec une nouvelle exposition : 'Bandiagara: au commencement de la collection Blachère'. L'exposition sera en place jusqu'au 21 septembre à Bonnieux.

Cette année, la Fondation Blachère célèbre ses 20 ans. Après s'être offert un nouveau centre d'art en investissant les locaux de la Gare de Bonnieux l'été dernier et y avoir accueilli 15 000 visiteurs pour sa première exposition 'Chimères', la Fondation propose une nouvelle exposition qui retrace ses débuts.

[Lire aussi : 'Pour son 20^e anniversaire, la Fondation Blachère s'offre un nouveau centre d'art'](#)

Avec l'exposition 'Bandiagara: au commencement de la collection Blachère', voyage tout droit au Mali, où Jean-Paul Blachère a développé un intérêt viscéral pour l'Afrique au début des années 2000, face aux falaises de Bandiagara. Les visiteurs pourront découvrir les œuvres devenues des pièces emblématiques

Écrit par le 24 novembre 2024

des débuts de la collection Blachère, mettant en valeur le travail de 20 artistes.

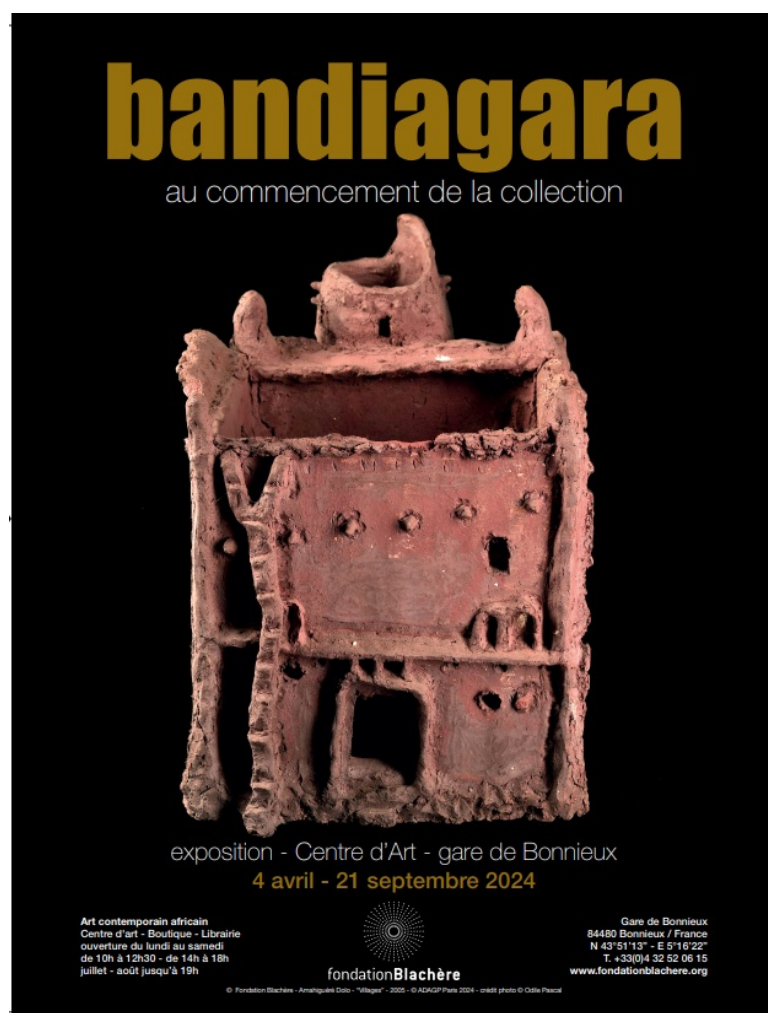
« Cette exposition est aussi pour moi un hommage à ces artistes qui nous ont quittés ces dernières années et qui ont été les initiateurs de l'art contemporain, a déclaré Jean-Paul Blachère. Ils m'ont ouvert le cœur et l'esprit sur leur monde et leurs mythes, sans eux cette collection n'aurait pas eu la même dimension. »

Entrée offerte du jeudi 4 au samedi 6 avril.

Tarif normal : 5€ / Gratuit pour les moins de 12 ans, personnes en situation de handicap, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, étudiants, enseignants.

Ouvert de 10h à 12h30 et de 14h à 18h du lundi au samedi (jusqu'à 19h en juillet et août).


Du 4 avril au 21 septembre. Gare de Bonnieux. 121 Chemin de coucourdon. Bonnieux.



bandiagara
au commencement de la collection

exposition - Centre d'Art - gare de Bonnieux
4 avril - 21 septembre 2024

Art contemporain africain
Centre d'art - Boutique - Librairie
ouverture du lundi au samedi
de 10h à 12h30 - de 14h à 18h
juillet - août jusqu'à 19h


fondationBlachère

Gare de Bonnieux
84480 Bonnieux / France
N 43°51'13" - E 5°16'22"
T. +33(0)4 32 62 06 15
www.fondationblachere.org

© Fondation Blachère - Amalgames D&D - "l'age" - 2005 - © ACKAP Paris 2021 - crédit photo © Odile Pascal