

Ecrit par le 18 avril 2025

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 Goult.

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 18 avril 2025

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

Ecrit par le 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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 18 avril 2025



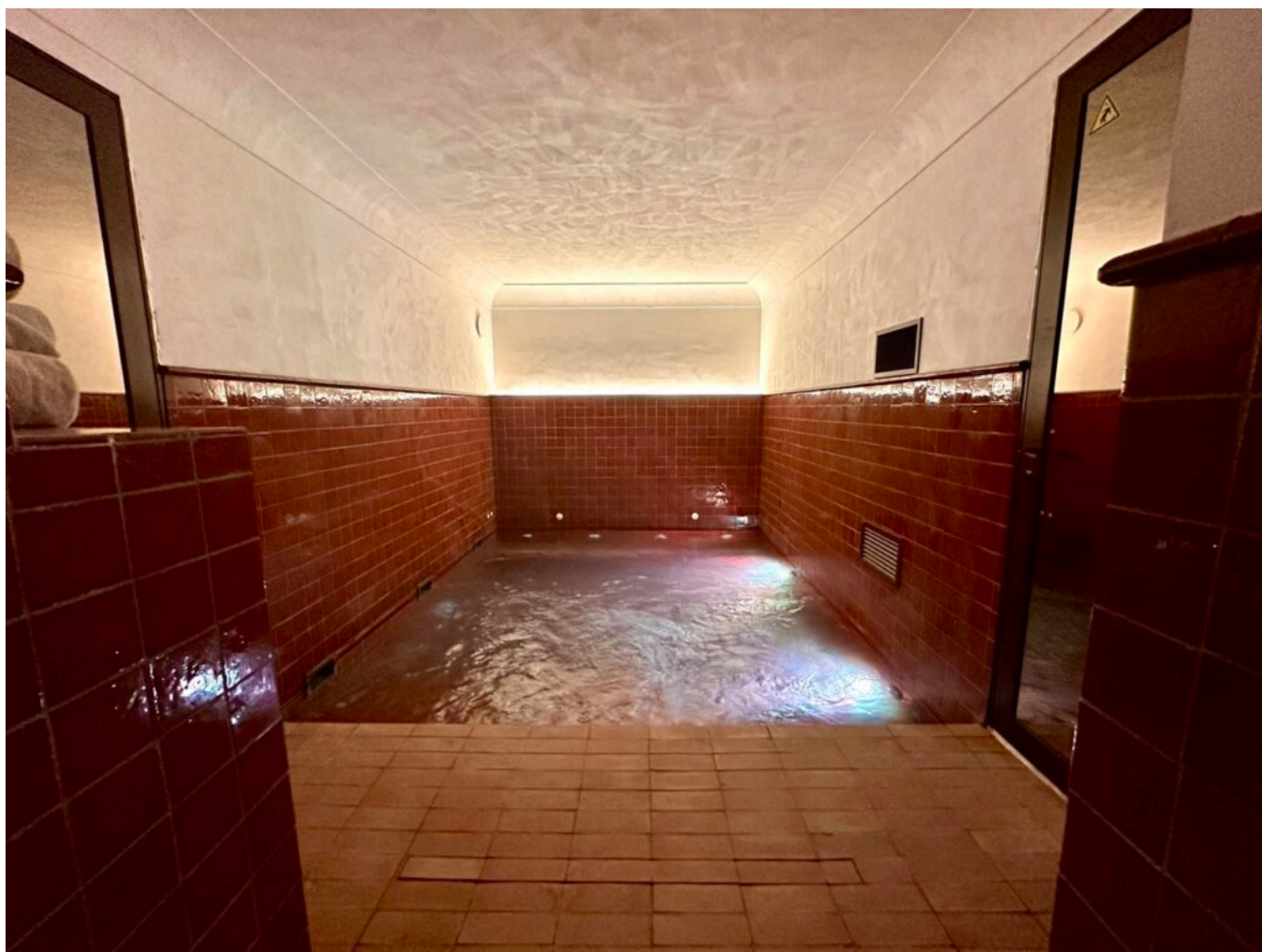
©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 18 avril 2025



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 18 avril 2025



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 18 avril 2025



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 18 avril 2025



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

Ecrit par le 18 avril 2025

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 18 avril 2025



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 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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.

Ecrit par le 18 avril 2025



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

Ecrit par le 18 avril 2025



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

Ecrit par le 18 avril 2025

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 - Amériques Doo - "l'age" - 2005 - © ADKAP Paris 2024 - crédit photo © Odile Pascal

Une veillée de Noël provençale improvisée à Bonnieux



Pour prolonger les festivités de fin d'année, [Gilbert Chiron](#), conteur dans le groupe des 'conteurs du [Trac'](#) proposera un spectacle créé par Martine Deval, ce jeudi 4 janvier à Bonnieux.

Il raconte des histoires en français et en provençal qui parlent des villages de Provence, de leurs habitants, des bêtes et même du loup qui est revenu dans les montagnes. À Bonnieux, il racontera une veillée de Noël provençale improvisée. Un goûter sera offert par l'office de tourisme [Pays d'Apt Luberon](#) à l'issue du spectacle.

Jeudi 4 janvier. 15h30. Entrée libre. Mairie. 3 Rue Jean-Baptiste Aurard. Bonnieux.

Ecrit par le 18 avril 2025

V.A.

Les rues de Bonnieux deviennent féériques pour les fêtes de fin d'année



Ce jeudi 28 décembre, la commune de Bonnieux va accueillir le spectacle sur échasses 'Les féériques', proposé par la compagnie [Les Échalas](#). Pendant 1h30, des échassiers vont déambuler dans les rues du village perché situé au cœur du Luberon.

Les blancs lumineux, accompagnés de bulles de savon géantes et de jongleries, apporteront une atmosphère douce, magique, joyeuse et lumineuse qui émerveillera le public. Du vin chaud et des

Ecrit par le 18 avril 2025

friandises de Noël seront proposés à l'issue de l'événement sur la Place Gambetta. L'occasion de prolonger la magie des fêtes de fin d'année et de passer un moment convivial entre Noël et le jour de l'An.

Jeudi 28 décembre. 17h30. Départ de la mairie. 3 Rue Jean Baptiste Aurard. Bonnieux.

V.A.

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans





Ecrit par le 18 avril 2025

Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10^e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Ecrit par le 18 avril 2025

Le menu 5 étoiles ✂



Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France

Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse
Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance

Entrée

Xavier Mathieu, Chef* au Phébus à Jocas

Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôtie au raifort, riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette
Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux

Poisson

Christophe Bacquié, Chef*** au Mas des Eydins à Bonnieux

Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette, giroles et jus brun d'oignon
Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux

Viande

Noël Bérard, Chef* à Capelongue à Bonnieux

Selle d'agneau feuilleté à la truffe, blette farcis de riz à la sarriette
Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne

Salade et fromages

Saint Nectaire, Salers et Comté

Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt

Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier

Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt, sauce à la vanille bourbon
Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Goult

dimanche **5** novembre 20h30
maison du livre et de la culture Bonnieux

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.

Ecrit par le 18 avril 2025

Les entrepreneurs du Pays d'Apt réunis à la Fondation Blachère



Le jeudi 28 septembre dernier, [Cap Luberon](#), pôle intercommunal de service aux entreprises du [Pays d'Apt](#), a organisé la 4^e édition de sa 'Rencontre entrepreneur & territoire'. C'est au nouveau centre d'art de la [Fondation Blachère](#), à Bonnieux, que se sont réunis chefs d'entreprises, partenaires économiques, élus et représentants de l'État.

Se réunir, partager et se cultiver. Ce sont les trois maîtres-mots qui pourraient caractériser la 4^e édition de la 'Rencontre entrepreneur & territoire' organisé par Cap Luberon le jeudi 28 septembre. 110 chefs d'entreprises, partenaires économiques, élus et représentants de l'État ont pu découvrir les œuvres d'art contemporain africain de l'exposition 'Chimères' proposée par la Fondation Blachère au sein de ses nouveaux locaux, dans l'ancienne gare de Bonnieux.

Ecrit par le 18 avril 2025

« Ce rendez-vous annuel est un moment précieux durant lequel on peut se réunir, partager des idées, ainsi que nos expériences et réfléchir ensemble à l'avenir de nos entreprises, de nos secteurs d'activité, et du développement économique de notre beau territoire », a énoncé [Lisa Teissier](#), chargée du développement, de la promotion économique et du commerce à la communauté de communes Pays d'Apt Luberon. Le ton de la soirée est donné, l'heure est au partage.

Un rendez-vous à la Fondation Blachère

Si cette rencontre annuelle entre les chefs d'entreprises du Pays d'Apt a pour objectif de mettre en lumière la richesse économique du territoire, la richesse culturelle a également été mise en avant lors de la soirée. « On est très fiers d'avoir accueilli la Fondation Blachère sur la commune de Bonnieux, non seulement pour l'accès à la culture, mais aussi pour le patrimoine », a affirmé [Pascal Ragot](#), maire de Bonnieux. Pour rappel, la Fondation Blachère est la fondation de l'entreprise [Blachère illumination](#). C'est l'une des premières fondations d'entreprise de France, et la première de Vaucluse.

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

Les invités ont donc pu découvrir la première exposition de la Fondation depuis son déménagement, 'Chimères', qui sera en place jusqu'au 18 novembre prochain. « On offre une nouvelle façon de voir un centre d'art contemporain, a expliqué Christine Allain-Launey Blachère, directrice de la Fondation. Ce nouvel espace permet plus de passages naturels que l'ancien dans la zone industrielle d'Apt, c'est un véritable succès puisqu'on a doublé le nombre d'entrées. » Ainsi, la Fondation Blachère, et plus généralement l'accès à l'art, représente un véritable atout pour le département et le Pays d'Apt. « L'objectif est de faire émerger tous les talents du territoire, on en a énormément, et si en plus on a au niveau culturel des lieux comme celui-ci, ça promet un avenir radieux », a ajouté Pascal Ragot.

Ecrit par le 18 avril 2025



Ecrit par le 18 avril 2025



©Vanessa Arnal

Une soirée sous le signe du témoignage

Que serait une 'Rencontre entrepreneur & territoire' organisée par Cap Luberon sans le témoignage d'un chef d'entreprise ? Cette année, c'est [Valérie Panagiotis-Vausselin](#) qui a été choisie pour partager son histoire entrepreneuriale. La co-fondatrice d'[Aroma-Zone](#), entreprise pionnière dans la commercialisation d'ingrédients naturels pour la réalisation de cosmétiques et produits d'hygiène qui possède deux sites en Vaucluse, à Cabrières d'Avignon et à Châteauneuf-de-Gadagne, a raconté comment elle a fait de sa passion pour les plantes et leurs bienfaits son activité principale.

C'est aux côtés de sa sœur [Anne-Cécile Vausselin](#), avec le soutien de leur père [Pierre Vausselin](#), que Valérie a développé l'aventure Aroma-Zone, qui l'a portée pendant une vingtaine d'années. « Aroma-Zone n'a pas été pensé comme une entreprise, nous n'avons aucun business plan », a-t-elle expliqué. Le projet naît en 1999 avec la montée d'internet, sur lequel les deux sœurs créent un site autour de leur passion pour les plantes, avant d'en faire un site de vente en ligne l'année suivante, tout en gardant le côté 'blog', avec toujours beaucoup d'informations sur chaque produit, beaucoup de rigueur scientifique et en proposant le paiement sécurisé en ligne. Trois principes fondamentaux qui ont été élevés au rang de valeurs plus tard, quand l'entreprise a pris de l'ampleur, et qui gardent une importance capitale

Ecrit par le 18 avril 2025

aujourd'hui.

Lors de cette première année de vente, Aroma-Zone réalise un chiffre d'affaires de 2000€. En 2004, ce dernier monte à 200 000€, et vient la question pour les deux sœurs d'en faire leur activité principale. C'est en Vaucluse, à Mallemort-du-Comtat, qu'elles décident de s'investir totalement dans le projet, puisque le département présente une grande praticité logistique. En 2009, le chiffre d'affaires atteint 8M€, puis 30M€ en 2014, avant de s'élever à 66M€ en 2018. De là vient l'envie de se développer à l'international. Pour ce faire, les deux fondatrices décident de s'associer à la société d'investissement [Eurazeo](#) en 2021, à qui elles cèdent une grande majorité de leur entreprise. Une nouvelle équipe de direction est recrutée la même année, Valérie et Anne-Cécile quittent leur poste opérationnel mais restent actionnaires de l'entreprise.

Aujourd'hui, Aroma-Zone, ce sont plus de 500 personnes dont une majorité en Vaucluse, et un chiffre d'affaires qui devrait dépasser les 100M€ en fin d'année. De son côté, Valérie continue d'exploiter sa passion pour la nature, ainsi que sa passion entrepreneuriale, avec son mari, avec qui elle tient aujourd'hui le [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes.



Valérie Panagiotis-Vausselin, co-fondatrice d'Aroma-Zone. ©Vanessa Arnal

Cap Luberon accompagne les entreprises dans leur développement

Après le témoignage de Valérie Panagiotis-Vausselin, duquel chacun est sorti inspiré et motivé, l'heure a

Ecrit par le 18 avril 2025

été aux remerciements, mais aussi au rappel des engagements de Cap Luberon. Le vice-président en charge du développement économique de la communauté de communes Pays d'Apt Luberon Patrick Merle a tenu à mettre en lumière les personnes qui s'occupent du développement économique du territoire. « Ce genre d'événement ne peut pas s'organiser sans Lisa Teissier, [Julia Guasp](#), et Christelle Gay, qui sont indispensables pour faire le lien entre les entreprises et la communauté de communes », a-t-il affirmé.

Dans le même objectif, ce sont ensuite les entrepreneurs du territoire qui ont été mis en avant. « Votre présence ici est la preuve de votre attachement au territoire et à votre participation à son développement économique », a conclu [Christelle Gay](#), directrice du pôle aménagement et développement économique de la communauté de communes Pays d'Apt Luberon. Elle en a également profité pour rappeler que Cap Luberon a obtenu le label 'Sud Labs', qui lui permet d'enrichir ses offres d'accompagnement des entreprises, notamment dans leur transition numérique.

[Lire également : 'Apt : Cap Luberon labellisé 'Sud Labs''](#)

Région Sud : 215 940€ pour restaurer l'intérieur de l'église haute de Bonnieux

Ecrit par le 18 avril 2025



La [Région Sud](#) répond à l'appel du Président de la République concernant la fragilité du patrimoine religieux et vient de débloquer 2,7 millions d'euros pour l'année 2024 qui iront directement en faveur de la rénovation de ce patrimoine, ainsi que du petit patrimoine rural. « Nos églises, notre patrimoine religieux, c'est l'histoire, les racines et la vie de nos territoires », a déclaré [Renaud Muselier](#), président de la Région

Dès le 26 octobre prochain, plusieurs édifices de la région se verront attribués une aide pour effectuer des travaux. Dans le Vaucluse, l'église haute Saint-Gervais et Saint-Protais, classée Monument historique, à Bonnieux, va recevoir 215 940 € afin de restaurer son intérieur.

V.A.