

Ecrit par le 21 novembre 2024

Villars : grande journée portes-ouvertes au golf des Ocres



[Le golf des Ocres](#), le parcours [du domaine des Hautes Garrigues](#) à Villars, propose une journée 100% golf ce samedi 12 octobre. Ces portes-ouvertes gratuites sera notamment l'occasion de découvrir [ce parcours de 9 trous entièrement rénové](#) (ex Pitch 130 fermé en 2020) inauguré en juin 2024 en plein cœur du Luberon.

Rencontres, présentation de l'Académie, mais aussi initiation au golf, découverte des équipements de haute technologie et du restaurant [La Vista Verde](#) rythmeront, de 10h à 17h, cette journée.

Demandez le programme

Dans le détail, ce programme propose des rencontres avec le coach et l'équipe du golf ainsi que des initiations avec la possibilité de se faire prêter le matériel si besoin (clubs et balles). De quoi découvrir les 1 400 mètres de ce parcours composé de 6 par 3 et 3 par 4 dont les bunkers sont en ocres (une première mondiale !).

Ecrit par le 21 novembre 2024

Au menu également les présentations du practice et ses dernières technologies (système de radar [Trackman](#) et putting [Lemerle](#)) ainsi que de l'école de golf. Pour cette dernière les inscriptions sont possibles en Baby golf (4-6 ans), Teen golfer (7-9 ans), Junior golfer (10 et +) et Elite golfer (enfants classés).



Le practice. Crédit : LemerleGolf

« Nous accompagnons tous les niveaux pendant 1h30 de cours les mercredis et les samedis, hors vacances scolaires, expliquent les responsables du golf des Ogres. Passage des drapeaux, compétition de classement trimestrielle, apprentissage avec les technologies Trackman et Lemerle, prêt du matériel : les golfeurs en herbe progressent et s'épanouissent dans un cadre verdoyant. »

[Luberon : Domaine des Hautes Garrigues, une haute valeur ajoutée au golf, au bien-être et au tourisme](#)

Écrit par le 21 novembre 2024

Déjà une centaine de membres

Le golf vaclusien, qui est déjà parvenu à fidéliser une centaine de membres depuis sa réouverture au début de l'été, compte aussi 'la Women's League'. Un club féminin accueillant les golfeuses les mardis (10h30) et samedis (13h30) pour une 1h30 de cours avec le coach du golf. Par ailleurs, une fois par mois, le golf est entièrement privatisé lors d'une compétition exclusivement réservée au club féminin.

Enfin, ces portes-ouvertes sont aussi le moment de proposer un grand tirage sort afin de tenter de gagner 3h de cours, 10 seaux de balles pour s'entraîner au practice ainsi qu'un dîner pour deux personnes à [La Table d'Egenia](#), partenaire exclusif du golf de Villars, située à Roussillon au sein du [Domaine Egenia](#). Le tout sans oublier la partie restauration, La Vista Verde ouverte midis et soirs, proposant une cuisine italienne de produits, fraîche et de saison.

Journée Portes ouvertes du golf des Ogres. Samedi 12 octobre. 10h à 17h. 951, route de Rustrel. Villars
Contact et renseignement : 06 50 89 68 66 - www.hautesgarrigues.com - communication.hautesgarrigues@gmail.com

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu

Ecrit par le 21 novembre 2024



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le [Domaine Perréal](#). Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique [Marie-Claire Mermoud](#), l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux

Écrit par le 21 novembre 2024

propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

« Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »

Marie-Claire Mermoud

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Ecrit par le 21 novembre 2024



Écrit par le 21 novembre 2024



Écrit par le 21 novembre 2024

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Ecrit par le 21 novembre 2024

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers...

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Écrit par le 21 novembre 2024



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s'étend sur la colline de Perréal et n'est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Écrit par le 21 novembre 2024



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

« Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »

Marie-Claire Mermoud

Ecrit par le 21 novembre 2024

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Écrit par le 21 novembre 2024

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

« On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »

Marie-Claire Mermoud

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

« Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler

Ecrit par le 21 novembre 2024

notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1^{re} en octobre 2023 à intégrer le 1^{er} label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archambault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ».

Ecrit par le 21 novembre 2024

Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Cunoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 21 novembre 2024

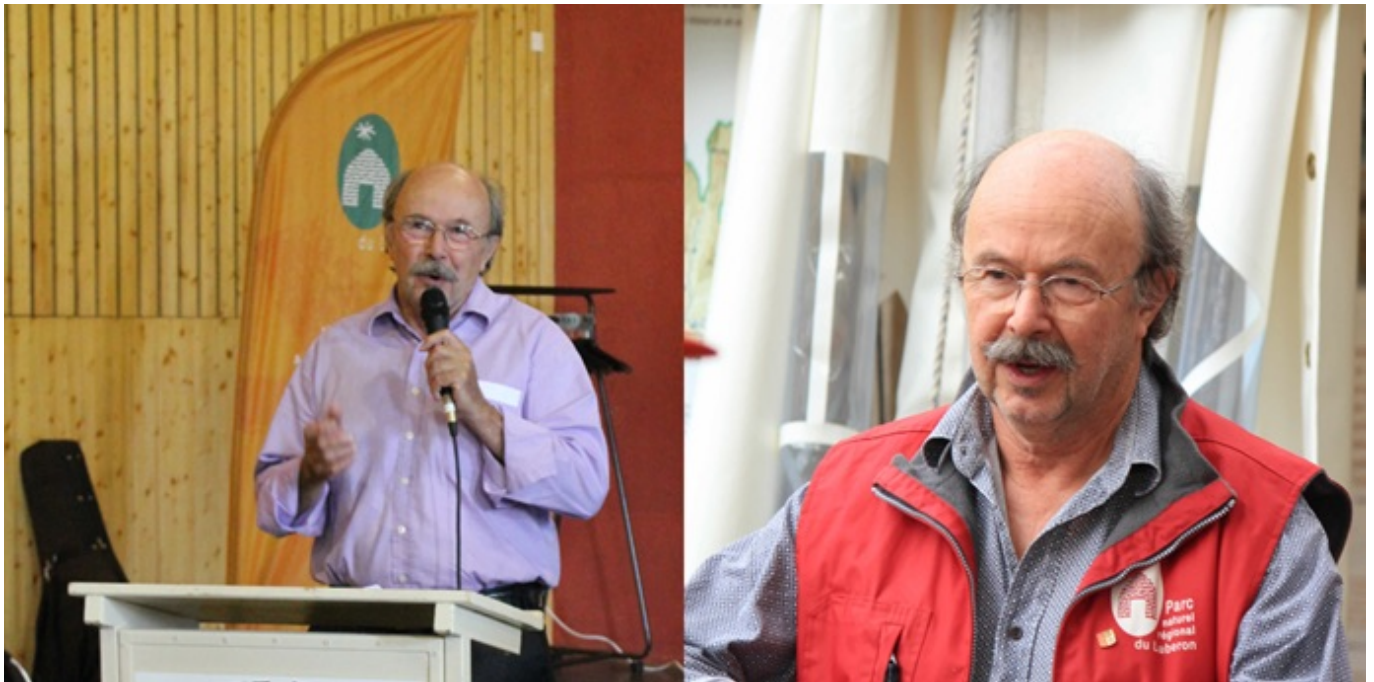


De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archaimbault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Ecrit par le 21 novembre 2024

L'ancien directeur du Parc du Luberon, Jean Grégoire, est décédé



Jean Grégoire, ancien directeur du [Parc naturel régional du Luberon](#), est décédé le 31 août dernier. Il avait intégré l'équipe du Parc en 1980 et en était devenu le directeur en 1992, jusqu'à son départ à la retraite en 2012.

« Madame Dominique Santoni, Présidente, les élus du comité syndical et les membres de l'équipe du Parc naturel régional du Luberon présentent leurs condoléances émues à sa famille et à ses proches, et souhaitent rendre hommage à Jean Grégoire », a communiqué le Parc.

Recruté par Gilbert Plat, le président fondateur du Parc, Jean Grégoire a défendu les valeurs du Parc avec passion depuis son arrivée en 1980. Son expérience et sa vision étaient appréciées et respectées dans le réseau des espaces protégés de France. Il a été chargé des questions agricoles, puis chargé de mission agriculture, études foncières et urbanisme, trois missions clés pour le territoire du Luberon. En 1991, il est devenu responsable du service aménagement et développement et adjoint au directeur, puis est devenu le directeur du Parc l'année suivante, sous la présidence de Jean-Louis Joseph.

Au cours de sa carrière, il a notamment été à l'initiative de nombreux projets tels que : la création des marchés paysans, la conduite des Plans d'occupation des sols (POS) dans les communes, la désignation du territoire par l'Unesco en tant que Réserve de biosphère en 1997, la reconnaissance du territoire en

Écrit par le 21 novembre 2024

tant que Géoparc en 2004, la création du réseau des Parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la coopération internationale avec le Maroc grâce à laquelle le concept de 'Parc naturel' a fait son apparition dans la loi marocaine, et bien d'autres.

Il a également participé à des projets au sein même du Parc, qui font de ce dernier ce qu'il est aujourd'hui : développement de l'éducation à l'environnement, animation des sites Natura 2000, création du service SEDEL (Services d'économies durables en Luberon) pour accompagner les communes vers la sobriété énergétique, défense du foncier agricole, structuration de la Maison du Parc, développement du tourisme à vélo, etc. Il a conduit deux révisions de la Charte en 1997 et 2009, et il a aussi favorisé l'extension du périmètre du Parc et son assise dans les Alpes-de-Haute-Provence.

« Pour tout cela, nous te disons "Merci Jean". Nous garderons toujours dans nos cœurs le souvenir de ton humanisme, ton humour qui faisait notre bonheur et ton 'esprit Parc' », a conclu l'équipe du Parc naturel régional du Luberon.

Les lustres de Notre-Dame de Paris jusqu'au 22 septembre chez Mathieu Lustrerie



Écrit par le 21 novembre 2024

Les lustres de Notre-Dame de Paris endommagés lors de l'incendie de 2019 visibles jusqu'au 22 septembre à Gargas avant leur retour à Paris

C'est une occasion unique, avant l'inauguration de la cathédrale le 8 décembre prochain, de voir le travail qu'ont fait les artisans de la Lustrerie de Régis Mathieu pendant des mois. Il y a en tout les 13 lustres de la nef, 2 candélabres, la couronne de lumière de la Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs, les 60 bras de lumière et la lampe du sanctuaire qui avant le sinistre éclairaient Notre-Dame.



Ecrit par le 21 novembre 2024

©Mathieu Lustrerie

« Toutes ces pièces nous ont été confiées par l'Etablissement Public 'Rebâtir Notre-Dame de Paris', maître d'ouvrage du chantier sur la base d'études réalisées par les architectes en chef des Monuments Historiques » explique Régis Mathieu.

Le monde entier se souvient avec émotion de ce 15 avril 2019, quand, la charpente de chênes multiséculaires de la cathédrale s'est embrasée dans un immense et effrayant panache de fumée noire, quand la flèche conçue par Eugène Viollet-le-Duc en 1859 s'est brisée et quand la voûte s'est écroulée.



Régis Mathieu ©Mathieu Lustrerie

« Nous avons nettoyé les lustres, ôté le plomb qui avait fondu et les traces de suie, dépollué toutes les pièces. C'est un honneur de travailler avec la trentaine d'artisans-compagnons de notre atelier à ce trésor historique hors du commun » précise Régis Mathieu »

Ce n'est pas pour rien que la Lustrerie de Gargas possède depuis 2007 le label « Patrimoine vivant ». Elle

Ecrit par le 21 novembre 2024

a travaillé pour remettre en état les lustres de la Galerie des Glaces de Versailles, ceux de l'Opéra Garnier à Paris, du Palais Farnese à Rome. « Ici, c'est comme un hôpital, nous avons reçu des lustres écrasés, cabossés, tordus, noircis, nous les avons soignés grâce au savoir-faire de nos artisans, doreurs, polisseurs, ciseleurs, vernisseurs, de vrais orfèvres. Ils ont apporté leur passion et leur compétence à ce chantier, ils ont redonné à ces pièces leur forme et leur lustre originels après de nombreux essais ».

Elles sont visibles jusqu'au 22 septembre dans ce lieu de plus de 4 000m² dédiés au luminaire où sont exposés à l'année plus de 1 000 lustres de toutes les époques.

[Gargas : 60 ans de Porsche mis en lumière par Mathieu Lustrerie](#)

C'est là qu'en décembre 2022, Régis Mathieu, grand amateur de Porsche avait célébré les 60 ans de la fameuse 911, Carrera, Targa ou Speedster et avait accueilli un monde fou dans ce village de moins de 3 000 habitants.

Informations : www.mathieulustrerie.com

Pour sa 41^e édition, le Festival de Gordes propose un programme musical éclectique

Ecrit par le 21 novembre 2024



Le Festival de Gordes revient pour une 41e édition du vendredi 2 au jeudi 8 août. Organisé par l'association des Soirées d'été de Gordes, dont le célèbre chanteur Bénabar vient de prendre les rênes, cet événement incontournable propose cette année des émotions, des (re)découvertes artistiques, et promet de marquer les esprits.

Depuis 1984, le Festival de Gordes propose une programmation éclectique de qualité pour les férus de musique et de culture. Pendant près d'une semaine, les rues du village résonneront et les pavées vibreront au son de divers artistes offrant une expérience artistique en plein air.

« Ce festival est une histoire de rencontres, de partage et de passion entre tous ceux qui pensent que l'art, la création, la musique, la culture peuvent changer le monde, y apporter une touche de légèreté, d'optimisme et d'espérance. »

Bénabar, président du festival

Ecrit par le 21 novembre 2024

Cette année, cinq spectacles sont au programme, tous plus différents les uns des autres, mais qui, d'une manière, réussissent à se compléter. Des sons de guitare aux chants corses, en passant par le rock et par des références de la chanson française, cette édition du festival vous promet un véritable voyage artistique.

Le Théâtre des Terrasses peut accueillir jusqu'à 495 places assises. Une buvette et une petite restauration seront installées sur place, proposée par le food truck [Top Toque](#) chaque soir de spectacle à partir de 20h.

Le programme

- Le vendredi 2 août à 21h30 : la troupe de musiciens et d'acteurs [Les Darons](#) se préparent à offrir au public un spectacle unique et animé sur scène. Les rires du public devraient se mêler à la musique jouée sur scène.
- Le samedi 3 août à 21h30 : [Cali](#), artiste à l'éclectisme entre rock et chanson, énergie et poésie, promet une expérience musicale qui fera vibrer les cœurs et les âmes.
- Le lundi 5 août à 21h30 : voyage immédiat vers l'île de beauté avec [Les Corses](#) qui proposeront des chansons emblématiques, avec en apothéose les célèbres polyphonies.
- Le mercredi 7 août à 21h30 : [Thibault Cauvin](#), virtuose de la guitare, transportera le public dans un univers où tous les styles se mélangent. En première partie, des surprises étonnantes et hilarantes sont réservées par [Eric Toulis](#).
- Le jeudi 8 août à 21h30 : l'artiste français incontournable Dave célébrera ses 80 ans sur scène, avec le public.

Tarif de 35€ à 45€. [Réservation en ligne](#).

Du 2 au 8 août. Théâtre des Terrasses. Gordes.

(Vidéo) Les gendarmes cavaliers patrouillent dans le Luberon

Ecrit par le 21 novembre 2024



Pour la 4^e année consécutive, la compagnie de gendarmerie de Pertuis met en place des patrouilles équestres sur la période estivale. Ainsi, jusqu'au 15 septembre, les gendarmes cavaliers parcourront plusieurs communes du [Parc naturel régional du Luberon](#) en binôme.

Ces patrouilles à cheval ont pour objectif de la prévention, le contact avec la population, la lutte contre les incendies et la protection des massifs forestiers. Financés par le Parc Naturel Régional du Luberon, les chevaux sont loués cette année aux [Écuries de Meille](#) à Bonnieux.

Les chevaux et les gendarmes patrouilleront autour du plan d'eau d'Apt les samedi 27 juillet et vendredi 9 août, au sein du massif des cèdres à Bonnieux le dimanche 4 août, à Gordes le jeudi 15 août et à Roussillon le mercredi 21 août.

Deux cavaliers des brigades de Cadenet et Apt ont patrouillé sur la commune de Lourmarin lors du marché le vendredi 19 juillet.

Écrit par le 21 novembre 2024

27 gardes pour surveiller les massifs forestiers du Luberon



Ce mercredi 10 juillet, la [Région Sud](#) et le [Parc naturel régional du Luberon](#) ont lancé la campagne 2024 de la Garde régionale forestière Luberon à l'écomusée de l'ocre Ôkhra à Roussillon. Une opération qui est renouvelée chaque année depuis 21 ans.

27 jeunes ont été formés par la Région Sud pour être mobilisés sur le territoire du Luberon du 24 juin au 31 août. Cette garde régionale forestière représente un budget prévisionnel de 198 206€, financé par le Conseil régional à 80%, et le reste par le Parc naturel régional du Luberon et la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon.

L'objectif des gardes est de sensibiliser le public à la réglementation qui concerne l'accès aux massifs forestiers du Luberon durant la période estivale. Ils peuvent également relayer l'alerte sur un éventuel

Écrit par le 21 novembre 2024

départ de feu. En 2023, 110 000 personnes avaient été directement sensibilisées aux risques d'incendie.

Des gardes sur tout le territoire

Identifiables par leur uniforme doté des logos de la Garde régionale forestière et du Parc naturel régional du Luberon, les gardes sont déployés à l'entrée des sites naturels les plus fréquentés du territoire :

- Forêt des cèdres du Petit Luberon
- Colorado provençal à Rustrel
- Sentier des ocres et Ôkhra-Écomusée de l'ocre à Roussillon
- Accrobranches de La Tour-d'Aigues, Lagnes, Rustrel
- Vallon de l'Aiguebrun
- Gorges de Régalon
- Colline Saint-Jacques à Cavaillon
- Gorges de Véroncle
- Mines de Bruoux et ENS La Bruyère
- Gorges d'Oppedette
- Sud Luberon

Les gardes sont également présents sur certains marchés locaux, notamment ceux d'Apt, Bonnieux, Forcalquier, Goult, Lourmarin, Manosque, Maubec-Coustellet, ou encore Roussillon, afin de faire de la sensibilisation.

Un dispositif renforcé

En réponse à la hausse de près de 50% de visiteurs dans les massifs du Luberon en 2020 et 2021, la Garde régionale forestière a augmenté ses effectifs pour s'adapter au besoin grandissant de sensibilisation du public. De nouveaux postes ont notamment été créés dans le cadre de l'Opération 'Grand Site des Ocres'. Le Parc naturel régional du Luberon a même fait l'acquisition de deux VTT à assistance électrique en 2021 afin d'assurer une patrouille de gardes sur les crêtes du Luberon, grâce au soutien financier de la Fondation Crédit Agricole Alpes Provence.

Deuis 2023, les arrêtés préfectoraux liés aux risques d'incendie couvrent la période du 15 juin au 15 septembre. Pour connaître le niveau de risque incendie et les conditions d'accès aux massifs forestiers chaque jour, [cliquez ici](#). Pour rappel, le Luberon a subi 11 incendie qui ont ravagé plus de 100 hectares ces cinquante dernières années, dont deux qui ont brûlé plus de 1 000 hectares en 1991 et en 2017 dans le Sud Vaucluse.

Luberon : Domaine des Hautes Garrigues, une haute valeur ajoutée au golf, au bien-être et au tourisme



Au coeur du Pays d'Apt, à Villars, entre les ocres de Gargas et de Rustrel, sur 22 hectares de vallons, collines, lavandes et pelouses, cet ensemble golfique de 9 trous vient d'être réaménagé par une nouvelle équipe autour de [Christian Vaudaux](#), un homme d'affaires amoureux du Luberon qui exploite de nombreux espaces résidentiels dans ce petit coin paradis vaclusien. Et qui est un golfeur... en devenir.

Écrit par le 21 novembre 2024

En dehors du sport et d'un espace restauration, ce domaine propose un parcours santé et d'ici 2025 seront installés spa, sauna, cabines de massage, salle de sports, terrains de tennis, cours de yoga, pilate, fitness, ainsi qu'un volet hôtellerie qui, pour l'instant, est assuré par la maison d'hôtes raffinée « [Egenia](#) » à Roussillon.

Cette destination loisirs, évasion, prestige respecte l'environnement avec une démarche éco-responsable (utilisation minimale d'eau, récupération de la pluie, énergie solaire, circuits courts, respect de la biodiversité) et une utilisation de matériaux locaux (pierre sèche, bois, chaux pigmentée aux ocres du Colorado provençal).



[Christian Vaudaux](#)

Ecrit par le 21 novembre 2024

Ce projet est en résonance avec. le Luberon qui attire chaque année plus d'un million et demi de touristes, qui y séjournent en moyenne 5 jours de sorte que le taux de nuitées a progressé dans le Pays d'Apt de +8% entre 2019 et 2022. En plus des golfs de Châteaublanc, de Saumane, du Luberon à Pierrevert près de Manosque, de Manville aux Baux-de-Provence, le Domaine des Hautes Garrigues joue la carte du golf pour tous, enfants, débutants voire joueurs expérimentés avec practice et simulateur d'entraînement pour se perfectionner sur green comme sur bunker, mais aussi « putter connecté » qui conforte l'excellence de ces installations.

Pour les enfants des écoles du Pays d'Apt et les riverains de Villars, des tarifs réduits sont prévus pour apprendre le golf à moindre coût. Discipline olympique, 1er sport individuel du monde, le golf compte 410 000 licenciés en France, un chiffre en constante augmentation, qui va sans doute progresser grâce à Christian Vaudaux.



© Domaine des Hautes Garrigues