

Ecrit par le 14 avril 2025

Concert symphonique gratuit à Monteux



Pour la première date de la saison culturelle au lac de Monteux, la ville organise un concert symphonique à entrée libre ce samedi 12 avril.

Pour se prêter au cadre de l'amphithéâtre de la dune donnant sur le lac, la magie s'opérera avec l'[Orchestre symphonique académique de Würzburg](#) et ses 75 musiciens, sous la direction de Markus Pop. L'occasion d'apprécier les œuvres de Aaron Copland, Erich Wolfgang Korngold et Sergei Rachmaninov, composées au début du XXe siècle.

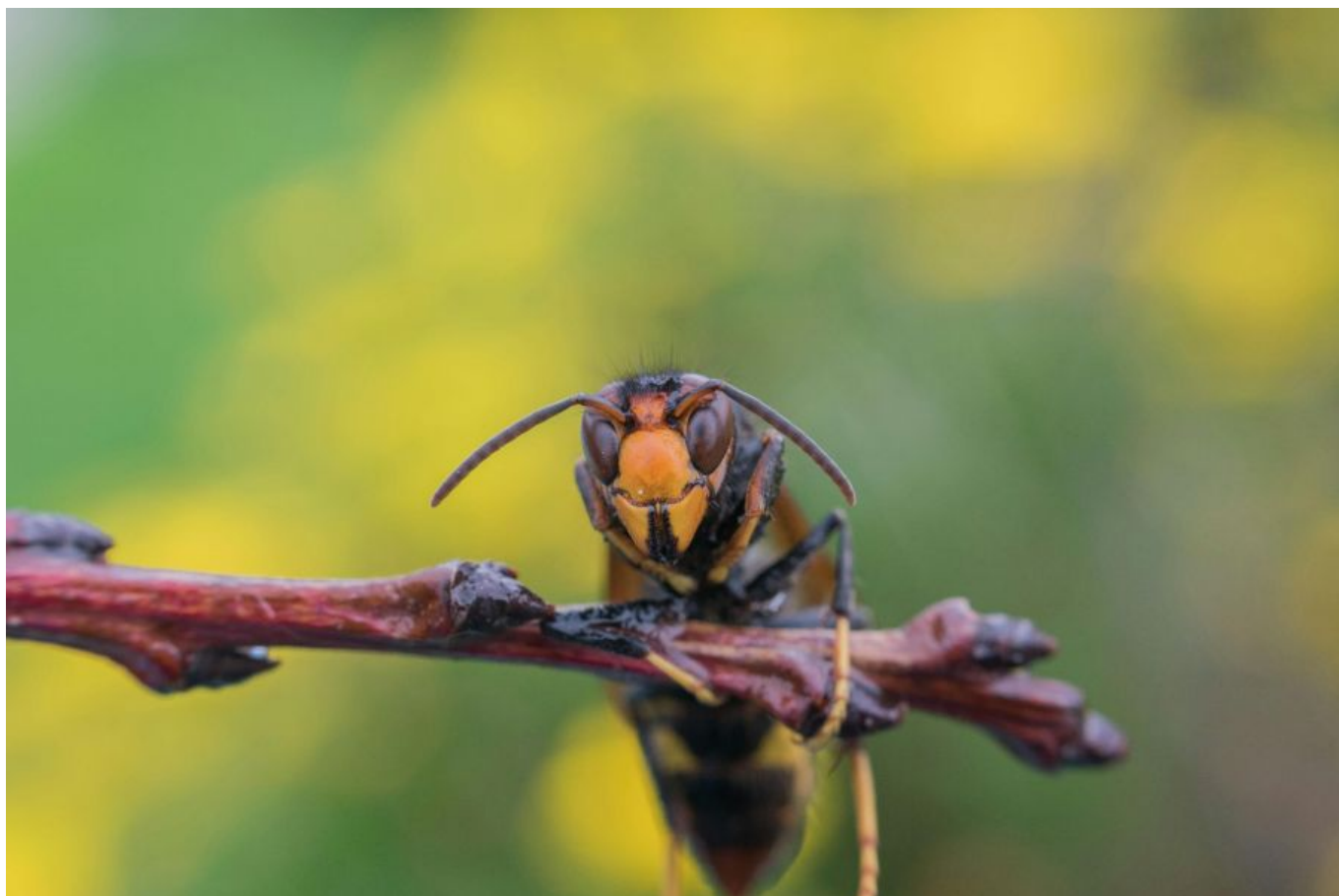
L'événement ouvre la programmation des [Rendez-vous du lac](#) qui se dérouleront jusqu'en septembre. Plus d'informations sur la saison seront prochainement publiées sur notre site.

Concert symphonique à l'amphithéâtre de la dune, Lac de Monteux samedi 12 avril à 17h - Entrée gratuite avec participation libre

A.R.C

Ecrit par le 14 avril 2025

Monteux : distribution gratuite de pièges pour lutter contre le frelon asiatique



La Ville de Monteux, en partenariat avec le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse, organise pour la seconde année consécutive [une distribution gratuite de pièges](#). Ces dispositifs, simples à fabriquer avec une bouteille en plastique et un appât sucré (bière brune, vin blanc et sirop), doivent être installés avant le 15 mars, lorsque les températures dépassent 12°C, et entretenus régulièrement. Objectif : capturer les fondatrices avant qu'elles ne créent leurs nids. Cette action simple permet de limiter leur prolifération, un frelon peut parcourir 30km pour fonder un nid, et de protéger les ruches.

« L'efficacité du piégeage repose sur un effort collectif : un piège par lotissement suffit pour un maillage efficace du territoire. En adoptant ce geste, chacun contribue à la protection des pollinisateurs et à la préservation de la biodiversité », explique la municipalité montilienne.

Ecrit par le 14 avril 2025

Rendez-vous le mardi 11 mars à 17h30 en salle du Conseil municipal pour récupérer les piège à frelons.

L.G.

(Vidéo) Monteux, les truffes des frères Jaumard, tout savoir sur le diamant noir



Direction Monteux, à destination de la ferme des frères Jaumard. Là, un beau mas avec sa pergola tressée de végétaux encore endormis résiste avec majesté au temps qui passe en cette fin d'hiver. A côté, un hangar dont la porte s'ouvre sur le capiteux parfum de la truffe. Sensation d'être comme au cœur de la terre. Un parfum de concentré de forêt, d'odeur primale d'avant la naissance des villes.

Dehors, de jeunes chênaies, plus exactement des truffières. Des arbres courts sur troncs avec des

Écrit par le 14 avril 2025

branches basses gardiennes de l'humidité des sols où, d'ailleurs, se dessine le cercle des sorcières, 'le brulé', l'endroit où jamais la terre ne s'enherbe, premier indicateur de l'éclosion des truffes à moins de 10 centimètres sous terre.

La mouche à la baguette

L'autre indicateur ? La *Suillia gigantea* ou *Helomisa* -j'avoue ne pas savoir l'identifier -, une fine et longue mouche rousse, voire rouge, qui se pose juste à côté d'où nait la truffe. Elle ne sent le champignon que lorsqu'il est arrivé à maturité, pour y pondre ses œufs. Le caveur -celui qui déterre la truffe-, en ayant bien pris soin de laisser son ombre derrière lui -donc face au soleil-, l'observe, le regard horizontal à fleur de terre, tapotant doucement le sol de sa baguette, pour observer l'endroit où la mouche va se poser et, en cela, indiquer où éclot exactement, sous la terre grasse, le diamant noir. Une quête du champignon qui s'effectue de préférence un jour ensoleillé et sans vent.



Alexis Jaumard et Mollie, en pleine séance de cavage Copyright MMH

Un marché soumis au changement climatique

Ecrit par le 14 avril 2025

Si la truffe reste très demandée, la sécheresse revoit la carte de la production. Près d'entre 150 à 250 tonnes annuelles, toutes truffes confondues, arrivent ainsi sur le marché français. La saison 2025 a été excellente avec des pluies d'été -qui permettent à la truffe de s'épanouir- et l'absence de gelées. Les saisons de récolte des différentes truffes sont complémentaires quand certaines sont naturellement présentes en forêt, comme dans les parcs nationaux, d'autres préfèrent les terres agricoles. La truffe tisse, autour de son parfum, un réseau pluriel où pépiniéristes, agriculteurs, trufficulteurs, négociants, restaurateurs, épicerie fines, opérateurs touristiques et propriétaires fonciers se rencontrent sur un même marché. Cependant, en raison du changement climatique, et notamment du réchauffement, la truffe semble remonter la vallée du Rhône.



Alexis Jaumard, Copyright MMH

L'interview

«Le premier marché de la truffe a été fondé à Carpentras, au 19e siècle, relate Alexis Jaumard, ingénieur en agro-alimentaire. Il est celui qui donne le ton, en matière de cours de la truffe, en France, en Europe et à l'international. A la fin du 19e siècle, 1 500 tonnes de truffes étaient collectées. De nos jours, nous

Ecrit par le 14 avril 2025

oscillons entre 20 et 60 tonnes. Trois principales raisons à cette baisse de production : l'apparition du Phylloxéra, maladie de la vigne, qui a engagé le monde de la viticulture dans la recréation de parcelles, ce qui a décimé les bois, là, où, naturellement les truffes étaient présentes. Les porte-greffes américains ont fait leur apparition dans de nouvelles parcelles, celles-ci, participant à faire disparaître les truffes. »

La truffe pionnière des jeunes bois

« La 2e raison est que la truffe est pionnière dans les jeunes bois où elle se développe, remontant actuellement la vallée du Rhône, recherchant un climat méditerranéen. Elle progresse, ainsi, autour de Valence, Lyon, jusqu'en Isère. Cependant la truffe craint le gèle. Enfin, la 3e raison est le réchauffement climatique qui tend à raréfier son épanouissement. Les travaux avec l'Inra devenue [Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), dans les années 1970, étaient très porteurs d'avenir, donc, nous avons beaucoup planté en Paca (Provence Alpes Côte d'Azur). Ainsi, la région Sud, apporte à elle seule 80% de la production nationale de truffe sur le marché, tandis que le Périgord y contribue à hauteur de 20%. Environ, 20 000 familles vivent de la truffe en France. Cette année 2024-2025 a été une excellente année de production. »

Évolution des truffières

« Avant, la truffe était là grâce à un climat favorable distribuant de bonnes pluies l'été et des hivers bien froids, puis, les conditions climatiques ont changé. Désormais, il faut attendre en 10 et 15 ans pour que les arbres produisent leurs premières truffes. Dès que l'arbre est vieillissant -autour de 35 ans- la truffe disparaît. La taille des arbres diffère. Ils sont désormais courts, environ 1,80m, avec des branches basses laissées non taillées pour préserver un sol humide et filtrant. Celui-ci est irrigué tendant vers la micro aspersion. La fin de la saison approche et sera terminée dans trois semaines, tandis que la truffe d'été s'annoncera en mai jusqu'à fin juillet, sur d'autres parcelles. la Tuber Aestivum se développera ainsi, sur des arbres plus denses et plus âgés. »

Ecrit par le 14 avril 2025



Mollie a marqué trois truffes en moins d'une heure Copyright MMH

Les arbres truffiers

Il peut s'agir, selon les régions, de Bouleaux, de Chênes, de Charmes, de Noisetiers, de Cèdres, de Pins noirs, de Tilleul, de Merisier, de Pommier sauvage... Les essences peuvent même se planter en haies car le mélange d'arbres fruitiers serait favorable au développement de la truffe.

La symbiose

La truffe est le fruit du mycelium qui vit en association avec les racines d'un arbre. L'arbre donne à la truffe des sucres (hydrates de carbone) résultant de la photosynthèse, tandis que le champignon fournit à l'arbre des sels minéraux (phosphore). Il aide l'arbre à supporter des taux de calcaire élevés et à mieux gérer son eau. Le système racinaire de l'arbre truffier est donc le siège d'une union à bénéfice réciproque, appelée symbiose Celle-ci s'effectue par l'intermédiaire des mycorhizes. Les mycorhizes sont des organes mixtes champignon-racine. Les pépiniéristes produisent des plants mycorhizés, c'est-à-dire mis en contact avec les spores de la truffe, cependant c'est l'alchimie, la relation, du plant avec la terre

Ecrit par le 14 avril 2025

qui offrira ou non un milieu propice à la présence de la truffe. La fructification débute par la modification de la disposition des filaments du mycelium qui vont se rassembler en une structure spéciale à l'aspect cellulaire.

Climatologie

Le climat idéal de la truffe *Tuber melanosporum* ? Un hiver avec des nuits à -5°, et des journées entre 10 et 14°, un printemps où alternent des périodes d'humidité et de chaleur, un été chaud entrecoupé d'orages surtout entre les 1er et 15 août et un automne peu humide.

La présence de la truffe

La truffe sera présente dans des sols riches en calcaire et drainés, au pH7, neutre. Les plants seront dressés à 2 mètres de distance et sur des lignes distantes de trois mètres. Le sol sera travaillé superficiellement. La durée de vie d'un arbre truffier est d'environ 20 ans -après il reste solide mais les truffes se raréfient puis disparaissent- et il commence à donner des truffes dès ses 5 ans. Le rendement d'une truffière ? On considère que 10 chênes produisent environ entre 200 grammes à 1 kilo de truffes. Un hectare pourrait ainsi donner entre 4 et 20kg de truffes par an.

Ecrit par le 14 avril 2025



Ecrit par le 14 avril 2025

Truffe juste sortie de terre Copyright Jean-Luc Fourier

En réalité, il existe plus de 60 variétés de truffes recensées dans le monde

Dont six variétés sont cultivées en France

La **Tuber Melanosporum**

Tuber Melanosporum, truffe d'hiver est présente de mi-novembre à fin mars avec sa pleine saison à la mi-janvier. Elle est cavée dans le centre et le sud de la France, en Italie et en Espagne.

La **Tuber Magnatum Pico**, truffe blanche d'Alba ou du Piémont, fait partie des plus rares et des plus prestigieuses. Elle est actuellement cultivée en Vallée-du-Rhône.

La **Tuber Aestivum**, la truffe d'été ou de la Saint Jean se récolte d'avril à août.

La **Tuber Uncitanum**, ou truffe de Bourgogne ou truffe grise, est la plus répandue en Europe. Elle se met en symbiose avec le pin, le charme, le noisetier... Elle est naturellement présente en Bourgogne et en Alsace.

La **Tuber brumale**, ou truffe brumale peut être confondue avec la Melanosporum et se récolte de novembre à mars.

La **Tuber Borchii** ou **Tuber Albidum Pico**, truffe Bianchetto ou Blanchette est proche de la truffe blanche d'Alba et se récolte de mi-janvier à fin avril.

Une question de proportions : Pour 100 Tuber Melanosporum, 60 seront des Tuber Brumale, 50 seront des Tuber Uncitanum, 20 seront des Tuber Aestivum et 15 des Tuber Mésentrique.

La famille Jaumard

Tout commence dans les années 1970 avec Albert Jaumard, pharmacien de son état, qui possède 30 hectares de vergers de pêches et de poires à Monteux. C'est aussi l'époque où l'on évoque les plants mychorisés de chênes truffiers. Eric, le fils d'Albert, qui hérite des terres, collabore immédiatement avec l'Inra (Institut national pour la recherche agronomique) lors des premières parcelles dévolues à la création des truffières, collectant analyses et données pour faire avancer la trufficulture. En réalité, seulement 20% des chênes, noisetiers ou tilleuls mychorisés donneront des truffes dans leurs jeunes âges, car les truffes migrent avec les jeunes forêts. En 1993, Eric Jaumard réalise ses premières ventes de truffes au marché de Carpentras puis crée son entreprise de négoce 'La truffe du Ventoux' en 1998. En 2003, il propose des journées pédagogiques autour de la truffe, le cavage avec un chien truffier, puis la dégustation de celle-ci. Franck et Alexis, les fils d'Eric, compléteront dès 2019, le dispositif en proposant, gîte, déjeuner et dîner raffinés, en table d'hôtes, tout en continuant à dispenser leurs savoirs sur le précieux champignon.

Ecrit par le 14 avril 2025



Alexis et Franck Jaumard, ingénieur agronome et chef cuisinier issus de la prestigieuse école Vatel, meilleure école hôtelière de France Copyright MMH

La proposition commerciale

Les chambres d'hôtes

La famille Jaumard propose 4 chambres d'hôtes, avec petit-déjeuner, le week-end, avec découverte de la truffe, dans leur propriété, [la Quinsonne](#). Les chambres d'hôtes sont ouvertes d'octobre à fin mars puis de mai à début juin. 162€ la nuitée pour 2 personnes et 121€ pour 1 personne.

La formule découverte

La formule découverte de la truffe en week-end de novembre à mars : 1 nuit + 1 journée découverte 340€ pour un couple. De mi-juin à fin août, location de gîte à la semaine de 8 à 12 personnes. Animaux de compagnie non-autorisés.

La vente de produits

Ecrit par le 14 avril 2025

Les frères Jaumard vendent des truffes et des produits dérivés comme la truffe fraîche d'hiver : Tuber Melanosporum, du 1^{er} décembre au 15 mars ; La truffe fraîche d'été, la Tuber Aestivum, du 15 septembre au 30 novembre et la truffe fraîche de Bourgogne, la Tuber Uncinatum, et toute l'année, des produits dérivés de la truffe : truffe en conserve, huile, beurre d'Echiré, vinaigre balsamique, ketchup, moutarde, sel d'Echiré et miel, contenant de la truffe. Tous les produits de la boutique [ici](#).

Les infos pratiques

La truffe du Ventoux. [Les frères Jaumard](#). 634, Chemin du Traversier à Monteux. 04 90 66 82 21.

Le marché national et international de la truffe de Carpentras

«Le cours de la truffe au national et à l'international se joue à [Carpentras](#),» précise Alexis Jaumard de la Maison éponyme. Son marché a lieu tous les vendredis matins de la mi-novembre à fin mars, place Aristide Briand. La Tuber Melanosporum doit être ferme, de forme arrondie, d'un grain moyen, bien ciselé. Le marché de Carpentras est la référence des autres marchés : courtiers, négociants, conservateurs. Les caveurs viennent y quérir le partage du droit exclusif de récolte dans les bois et forêts domaniales du Ventoux.

Ecrit par le 14 avril 2025



Ecrit par le 14 avril 2025

Mollie voue une amitié sans faille à Alexis et ne marque et déterre les truffes qu'en sa présence contre une récompense.

Copyright Jean-Luc Fourier

Focus sur le prix de la Rabasse (truffe)

Le carreau professionnel est établi Cour de l'Hôtel-Dieu, place Aristide Briand, à Carpentras à partir de 9h. Le carreau particulier, pour la vente au détail, Parvis de la maison de Pays, Office de tourisme de Carpentras de 8h à 12h.

Pour le marché de gros

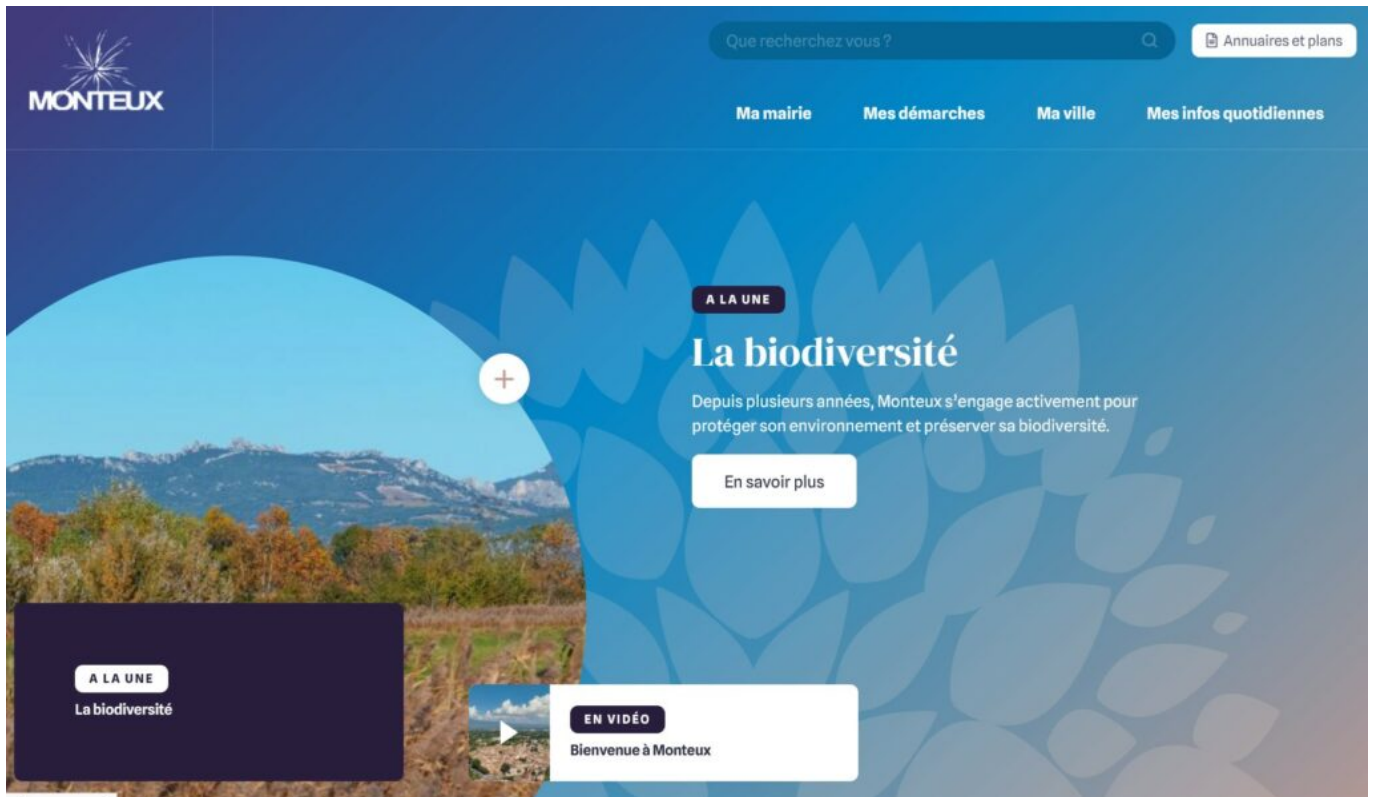
Pour le marché de gros au 21 février 15,50kg ont été vendus pour un cours entre 400 et 500€ le kilo et un cours moyen de 450€ le kilo. En janvier le cours moyen a oscillé entre 350 (10/01/25), puis de 400 (3/01/25) puis encore 450€. Sans surprise, autour du 20/12, le prix du cours moyen a atteint les 700€ le kilo autour du 20/12/24. Le cours moyen le plus bas était aux alentours, de 200€ le kilo en novembre 2024. Pour le marché au détail, le cours moyen le plus élevé a été enregistré à 1 100€ le kilo autour des 20 et 27 décembre 2024. Le cours moyen le plus bas ayant été à 650€ le kilo le 29 novembre 2024, et 800€ le kilo au 21 février 2025.

L'association des Amis du Vieux Village des Angles

L'Echo du mardi s'est rendu à l'invitation de l'association des [Amis du Vieux village des Angles](#) qui organise, régulièrement, la découverte du patrimoine, historique, artistique, insolite, gourmand... L'association, forte de plus de 130 adhérents, fourmille d'anciens professionnels et artistes issus de nombreux secteurs d'activités nationales et internationales, nourrit et partage une appétence intellectuelle pour son territoire et les alentours.

(Vidéo) Un nouveau site internet pour la ville de Monteux

Ecrit par le 14 avril 2025



La commune de Monteux vient de mettre en ligne [son nouveau site internet](#). Cet outil numérique modernisé a été conçu pour offrir une expérience plus fluide, intuitive et adaptée aux besoins des Montiliens. Pour cela, le design a été notamment repensé pour une navigation simplifiée.

Le site offre également un accès rapide aux services municipaux (démarches en ligne, état civil, urbanisme, etc), un annuaire pratique (associations, équipements, services, etc) ainsi qu'une interface accessible et adaptée aux mobiles et tablettes.

« Ce site modernisé répond aux attentes des citoyens en mettant à leur disposition toutes les informations essentielles en quelques clics, explique la municipalité. Il reflète également la volonté de la commune d'améliorer l'accès aux services publics notamment 'en ligne' et la communication avec les habitants. »

Avec ce site, l'utilisateur pourra aussi voir ou revoir [la vidéo de Bienvenue à Monteux](#).

L.G.

Ecrit par le 14 avril 2025

Brunet Frères : une saga familiale d'artisans traiteurs qui fêtent leurs 60 ans de succès



Au départ de [Brunet Frères](#), il y avait deux frères, Jean-Pierre et Max, qui étaient bouchers à Carpentras, Rue Porte de Mazan. « A l'époque, en 1965, le 8 mars, raconte Christian — qui a pris la suite des fondateurs comme chef cuisinier avec son frère Alex qui s'occupe de la gestion et du commercial sur la Zone des Escampades à Monteux — il y avait une demi-douzaine de bouchers-charcutiers dans la capitale du Comtat. Et la 1ère cliente qui était rentrée dans leur commerce n'avait pas de monnaie, ils ont dû aller la chercher chez la boulangère d'à côté. Puis sont arrivés les zones commerciales et les supermarchés qui ont modifié notre environnement et tué à petit feu le petit commerce de proximité, comme les boucheries-charcuteries. Du coup, mon père et mon oncle ont décidé de tirer leur épingle du jeu, d'ajouter une corde à leur arc de bouchers-charcutiers en devenant aussi traiteurs car les clients leur demandaient de plus en plus de plats cuisinés à emporter et ils se sont installés Rue Vigne, toujours à Carpentras. »

Ecrit par le 14 avril 2025

[Christian Brunet](#) a fait ses études à l'école hôtelière de Cavaillon avec comme chefs de cuisine Christian Etienne puis Alain Nicolet. « J'ai été embarqué, grâce aux Croisières Paquet, sur le paquebot 'Mermoz' où j'ai vogué vers le Spielberg, le long des fjords de Norvège, en Méditerranée. Ça a été très formateur, ces centaines de croisiéristes à table matin, midi et soir pour parfaire mes connaissances. Ensuite, j'ai posé mes valises en Vaucluse, à l'Hostellerie de Crillon-le-Brave, au Four à Chaux au-dessus de Caromb, sur le Ventoux », raconte-t-il.



Christian Brunet, l'un des deux frères traiteurs qui ont pris la suite et se sont agrandis aux Escapades à Monteux. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Depuis 28 ans, il a pris la suite en cuisine. « Elle a beaucoup évolué, elle est plus diététique, plus naturelle. L'important pour mon frère et moi c'est que le client soit content. Notre ADN, c'est de discuter avec lui, comprendre ses goûts, ses attentes, aller dans son sens. » Ensemble, ils se sont agrandis et ont alors investi la Zone des Escampades à Monteux. Chez Brunet Frères, tout est possible, toutes les formules, : brunch, pique-nique, plateau-repas, apéro, cocktail dînatoires, tapas, repas de gala, pour séminaires, congrès ou mariages. Avec en priorité des produits du terroir d'ici ou d'ailleurs : arômes, truffes de Carpentras et de Richerenches, fruits et légumes, huile d'olive, agneau des Alpilles, fromages

Ecrit par le 14 avril 2025

de chèvre ou de brebis, vins du Ventoux et des Côtes-du-Rhône. Parmi leurs propositions : entrecôte confite de boeuf au vin rouge, burger savoyard au reblochon, tartare canadien au cheddar avec vinaigrette au sirop d'érable, magret de canard au miel, chapon aux cardons pour les fêtes de fin d'année. Un travail d'artisans qui donnent des saveurs aux plats qu'ils mitonnent et du goût à leur cuisine.



Le traiteur possède également un restaurant sur place. ©Brunet Frères

« Nous nous réinventons constamment, mon frère et moi, avec notre équipe, pour offrir le plus large choix possible à nos clients et répondre à tous leurs souhaits. » Leur plus grand banquet ? « 2 500 personnes pour les Balades Gourmandes à travers les vignes de Rasteau et de Plan de Dieu en été, où nous proposons l'apéro dans un premier vignoble, le plat quelques kilomètres plus loin dans un autre domaine, le fromage ailleurs et le dessert dans un dernier caveau. Deux à trois heures de marche en plein soleil, sur des chemins caillouteux, ça donne soif et ça creuse ! Nous avons aussi un millier de convives lors de la Fête du Vin de Vacqueyras, au coeur du village où on mange sur des tonneaux ou des ballots de paille, en juillet. Notre prochain évènement, ce sera Découvertes en Vallée du Rhône à Avignon avec Inter Rhône en avril avec des centaines de journalistes du monde entier. Nous travaillons souvent avec des chefs qui sont devenus des amis comme Glen Viel ou Edouard Loubet. Nous avons aussi participé au Dîner dans le Noir au Palais des Papes pour la Fondation Frédéric Gaillanne qui éduque des chiens-guides d'enfants mal voyants. Et là, on peut compter sur la générosité de Xavier Mathieu, Mathieu Desmarest, Florent Pietravalle et Pascal Augier, tous ces chefs étoilés pour mettre la main à la pâte. »

Ecrit par le 14 avril 2025

Christian Brunet fait partie des Disciples d'Escoffier, il est aussi vice-président national de la branche 'Boucherie - Traiteur - Evènementiel' à l'[UMIH](#) (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière). Il cultive l'amitié, aime les bons moment entre copains et il n'est pas peu fier d'avoir reçu la médaille du 'Mérite Agricole' qu'il a dédiée à ses parents, à qui il doit tout : l'amour du travail bien fait, le respect du produit et surtout la parole donnée aux clients.



Écrit par le 14 avril 2025



©Brunet Frères

Contact : Brunet Frères - Les Escampades - 84170 Monteux
04 90 66 33 90 / info@brunet-traiteur.com

Élu depuis 1989, Christian Gros ne se représentera pas à la mairie de Monteux

Ecrit par le 14 avril 2025



Après 7 mandats, dont un dans l'opposition, [Christian Gros](#), maire de Monteux et président de l'agglomération des Sorgues du Comtat, vient d'annoncer qu'il ne briguera pas un nouveau mandat.

Après [la maire d'Avignon Cécile Helle](#) il y a quelques jours, c'est un autre poids lourd de la gauche vaclusienne qui vient d'annoncer qu'il ne serait candidat à sa propre succession à la tête de la mairie de Monteux. A plus de 80 ans, Christian Gros qui a été élu pour la première fois en 1989 (ndlr : il a réalisé 6 mandats de maire et 1 dans l'opposition municipale), vient de confirmer l'information lors d'une conférence de presse consacrée aux grands enjeux de l'agglomération pour 2025.

« J'ai fait mon temps. »

Christian Gros, maire de Monteux

« Je vais finir mon 7e mandat. J'ai fait mon temps, explique-t-il. Cela veut dire que je ne serais pas candidat à ma propre succession. Ce n'est pas un scoop, c'est dans l'ordre naturel des choses. Il y a un moment où il faut savoir passer la main. »

Ecrit par le 14 avril 2025

Qui pour reprendre la relève ?

Quand on pose question de son éventuel successeur, Christian Gros annonce que « pour l'instant, je n'ai pas de dauphin. Je crois qu'il faut laisser faire les choses car je pense que ce n'est pas nécessairement rendre service que de 'sacrer' quelqu'un. C'est à notre équipe municipale (ndlr : qu'il a informé en amont de cette décision) de désigner son ou sa successeur. »

Le maire sortant précise également qu'il ne figurera pas sur une quelconque liste, y compris en position inéligible.

« Nous avons décidé de créer de la richesse. C'est ce que nous avons fait avec Beaulieu. »



La zone de Beaulieu. DR : Sorgues du Comtat

A l'heure du bilan Christian Gros estime qu'il « a fait le 'taf' » et que ce qui l'a le plus 'éclaté' c'est le développement de [la zone de Beaulieu](#).

« J'ai été élu en 1989 en tant que maire. J'ai été élu sur un programme de développement économique et de mutation économique. Montoux était une ville pauvre habitée par des gens pauvres. En clair, nous n'avions pas un rond. Donc, on a décidé de créer de la richesse. C'est ce que nous avons fait avec l'aménagement du quartier de Beaulieu. A l'époque, nous nous sommes dits que les aménageurs ou les lotisseurs étaient capables de faire 'leur beurre' en faisant des aménagements. Pourquoi pas nous, une collectivité ? Mais au lieu de nous en mettre plein les poches, nous avons fait du paysage. On a acheté 108 hectares où seulement un tiers de la surface est urbanisé. Le reste c'est le lac, la voirie etc. Aucun lotisseur n'aurait 'gaspillé' autant de terre. »

Aujourd'hui, la zone Beaulieu abrite deux parcs d'attractions (Ndlr : [Spirou et Wave island](#)), de nombreuses entreprises ou bien encore [Horizon Provence](#), une nouvelle zone commerciale de près de

Ecrit par le 14 avril 2025

12 000 m2. De quoi permettre à Monteux, où son intercommunalité, d'afficher l'un des dynamismes économiques les plus forts du département et l'un des développements démographiques parmi les plus importants de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

« Pour cela, nous nous sommes rendus maître du foncier même si nous n'avions pas une idée précise de ce que nous voulions faire, reconnaît Christian Gros. Si nous n'avions pas eu la maîtrise du foncier, tout cela nous n'aurions pas pu le faire. »

« Je ne vis pas ma vie dans le rétroviseur. »

Dans tous les cas, ce n'est pas les difficultés dont se plaignent actuellement une très grande majorité de ses homologues élus (contraintes financières ou budgétaires) qui l'ont poussé à passer le relais.

« Je ne vis pas ma vie dans le rétroviseur et les difficultés cela a tendance à me motiver. Les défis permettent d'avancer mais les projets ce n'est jamais fini. Il faut donc savoir passer à autre chose sinon on ne s'arrête jamais. Au final, je pense laisser un bel outil avec des projets en cours qui sont bien avancés. Et pour ma part, ce dont je suis sûr, c'est que je ne m'ennuierai pas. »

Horizon Provence : la nouvelle zone commerciale de Monteux ouvre enfin ses portes

Ecrit par le 14 avril 2025



Après plusieurs mois de travaux, le centre de commerces et services de proximité [Horizon Provence](#), situé à l'entrée du quartier de Beaulieu à Monteux, prend vie. Cinq commerces attendent d'ores et déjà les Montiliens.

Les Montiliens l'attendaient depuis plusieurs mois. La nouvelle zone commerciale de la ville, nommée « Horizon Provence » accueille dès aujourd'hui — le mercredi 22 janvier — le public. La zone de près de 12 000 m² dispose d'un grand parking gratuit avec plus de 340 places et plus de 210 pour les vélos. Elle est aussi accessible en bus. Des bornes de recharge pour véhicules électriques devraient être installées d'ici peu.

Plusieurs commerces sont d'ores et déjà installés et ouvrent leurs portes comme la Marie Blachère, MyBioShop, Provence Outillage et l'animalerie DO&KA.

[L'enseigne dédiée au bien-être animal DO&KA ouvre un magasin à Monteux](#)

Un Super U ouvre également ses portes aujourd'hui. L'implantation de ce supermarché de 2 500 m² avait été annoncée l'été dernier et une opération de recrutement pour 64 postes avait été lancée. Les

Ecrit par le 14 avril 2025

enseignes Thiriet et Krys devraient prochainement ouvrir ainsi que d'autres commerces de manière séquencée au cours du premier semestre de l'année 2025. « Ces commerces et services de proximité proposent une offre accessible, locale et adaptée aux attentes et besoins des visiteurs, privilégiant la qualité, le savoir-faire et le contact humain », explique Horizon Provence.



Ce à quoi devrait ressembler la zone commerciale Horizon Provence à terme. ©Horizon Provence Monteux

Les Sorgues du Comtat reprennent la gestion des maisons France services

Ecrit par le 14 avril 2025



L'agglomération des Sorgues du Comtat vient de reprendre la gestion des maisons France services situées à Sorgues et à Monteux.

Cette mesure a pris effet depuis le 1^{er} janvier dernier et vise à permettre à l'agglomération de simplifier les démarches administratives en aidant ses habitants à accéder à leurs droits, quel que soit leur niveau de maîtrise des outils numériques.

« Chaque citoyen de nos communes doit pouvoir accéder à des informations précises sur ses droits et sur les aides auxquelles il a droit, rappelle Christian Gros, président des Sorgues du Comtat. C'est le rôle des points justices et des maisons France services que nous allons développer. »

Charles & Alice continue de renforcer les

Ecrit par le 14 avril 2025

liens entre les générations



Depuis cinq ans, l'entreprise Charles & Alice, spécialisée dans les desserts aux fruits et historiquement implantée à Monteux, organise l'opération solidaire 'Les Joyeux Mots' qui permet aux enfants d'envoyer des messages à nos aînés en maison de retraite pour leur donner le sourire.

L'édition 2024 de l'opération solidaire 'Les Joyeux Mots' a remporté un grand succès avec plus de 2 000 mots et dessins récoltés puis accrochées, en collaboration avec le CAT de Carpentras, sur 130 000 pots de desserts Charles & Alice qui ont distribué sur les plateaux des résidents de maisons de retraite dans tout le pays. De nombreux enfants ont laissé libre cours à leur imagination pour faire sourire les seniors, et 19 écoles ont aussi participé à l'opération.

Les collaborateurs de Charles & Alice se sont également mobilisés pour aller à la rencontre des seniors. 13 d'entre eux ont animé bénévolement neuf ateliers goûter et coloriages dans les Ehpad proches des

Ecrit par le 14 avril 2025

sites de production de l'entreprise.



©Charles & Alice

Une nouvelle édition sous le signe de la convivialité et de la solidarité

À l'approche des fêtes de fin d'année, lorsque le partage et la convivialité sont de mises, Charles & Alice lance la nouvelle édition des 'Joyeux Mots'. Tous les enfants sont invités à participer à l'opération pour créer du lien avec nos aînés. Les informations utiles seront indiquées sur les packagings de certains desserts de l'entreprise en grandes et moyennes surfaces dans toute la France jusqu'à la fin de l'année, mais aussi sur le [site dédié à l'opération](#). Les enfants ont jusqu'à mi-février 2025 pour envoyer leurs mots et dessins.

Pour les écoles partenaires de l'opération, elles recevront le matériel nécessaire (feutres, stylos, cartonnets, etc) de la part de Charles & Alice. Une fois les mots et dessins réalisés, ils seront accrochés aux pots de desserts puis distribués dans les maisons de retraite au cours de l'année 2025.

Ecrit par le 14 avril 2025



Ecrit par le 14 avril 2025



©Charles & Alice