

Ecrit par le 4 avril 2026

## Vaucluse Santé Attractivité : « ce qui est attractif en Vaucluse, ce sont les maîtres de stage »



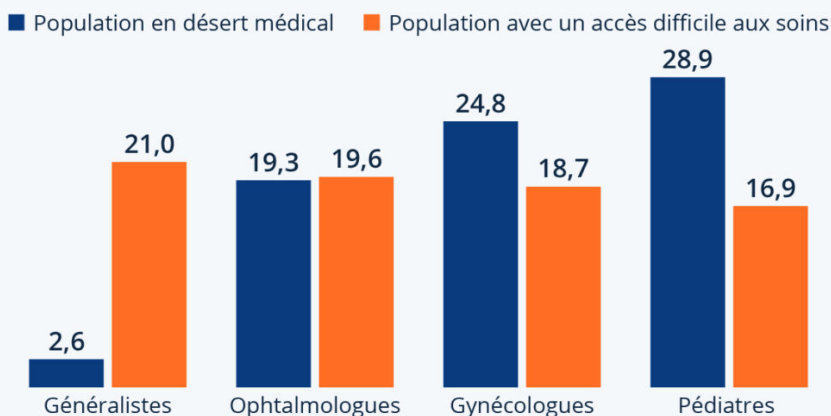
Depuis 2022, le [Vaucluse](#) lutte contre la désertification médicale. En 2024, l'Agence Régionale de Santé Provence-Alpes-Côte d'Azur (ARS), la Région Sud, le Conseil départemental de Vaucluse, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie de Vaucluse (CPAM) et la Mutualité Sociale Agricole (MSA) lancent le dispositif [Vaucluse Santé Attractivité](#) pour attirer et faciliter l'installation des médecins généralistes sur le territoire. En 2025, cet objectif est toujours au premier plan.

Il y a trois ans, le Département de Vaucluse lance un appel pour recruter des médecins généralistes. Il y a urgence. Le Vaucluse affiche la plus faible densité de généralistes de la Région Sud avec 80 médecins pour 1 000 habitants, dont plus de la moitié d'entre eux sont âgés de plus de 55 ans et donc proches de la retraite. Et ce phénomène n'est pas propre au département.

Ecrit par le 4 avril 2026

## L'accès à un généraliste difficile pour un quart des Français

Part de Français concernés vivant dans une commune où l'accès aux praticiens suivants est difficile en 2023 (en %)



Désert médical : offre de soins inférieure d'au moins 60 % à la moyenne nationale.

Accès difficile : entre 30 % et 60 % en dessous de la moyenne nationale.

Femmes de plus de 15 ans pour les gynécologues. Enfants de 0 à 10 ans pour les pédiatres.

Source : UFC-Que Choisir



statista

© Statista

Depuis, le Vaucluse travaille au recrutement de médecins généralistes pour assurer la meilleure qualité de soin possible pour ses habitants. Ainsi, neuf ont été recrutés par le Département, qui ont permis plus de 25 000 consultations au cours des deux dernières années. Ainsi, 3 000 Vauclusiens ont retrouvé un médecin traitant. Un 4<sup>e</sup> centre de santé vient d'ouvrir ses portes à Sorgues, il s'ajoute à ceux d'Avignon, Cadenet et Apt et devrait accueillir, à terme, trois médecins.

[Vaucluse, Un 4e centre de santé ouvre à Sorgues](#)

### Un dispositif pour attirer davantage

« La santé, ce n'est peut-être pas une compétence du Département, mais c'est une préoccupation des Vauclusiens », a énoncé Dominique Santoni l'année dernière. En avril 2024, le Département, l'ARS, la Région Sud, le Conseil de l'Ordre des Médecins, la CPAM et la MSA lancent donc le dispositif Vaucluse

Ecrit par le 4 avril 2026

Santé Attractivité, réunissant les institutions phares du secteur de la santé pour faciliter l'installation des médecins généralistes dans le département. Un dispositif coordonné par [Charlotte Reungoat](#).

Ainsi, la santé passe au premier plan des préoccupations du Département. Celui-ci a d'ailleurs été [récompensé pour sa campagne de recrutement de médecins](#) par le magazine [Stratégies](#). Campagne qui ciblait principalement les étudiants en médecine et les médecins entre 50 et 60 ans cherchant à préparer leur retraite dans le Sud. Une nouvelle campagne nationale de recrutement de médecins sera lancée en 2025 pour ouvrir de nouveaux centres de santé départementaux et couvrir encore mieux le territoire.

### Trop peu d'étudiants

Un autre problème se pose, et il vient directement des études. Il s'agit du nombre d'étudiants par rapport à la demande de médecins sur le territoire. « Là, on a 200 médecins par promotion, donc à Marseille, mais pour toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Et rien qu'en Vaucluse, il nous en faudrait 200 », explique Charlotte Reungoat. Ainsi, les médecins de Vaucluse se retrouvent souvent surchargés.

« Aujourd'hui, je peux voir jusqu'à 50 personnes par jour, alors qu'on n'est pas en épidémie. »

*Virginie Issautier, médecin en Vaucluse*

« Je voudrais qu'on arrête de dire que les jeunes médecins travaillent moins, ce n'est pas vrai, déplore [Virginie Issautier](#), médecin à Avignon ainsi qu'à Violès dans sa résidence pour retraités, [Les Seniors de Mogador](#). Ils travaillent plus rapidement et arrêtons de réfléchir en termes d'heure, mais en termes de patients traités. » Aujourd'hui, attirer les jeunes médecins est donc une priorité, mais pas une mince affaire.

### [À Violès, les seniors deviennent châtelains](#)

### Un territoire très attractif

Une question se pose : le Vaucluse est-il attractif pour les médecins ? Il est sans nul doute que le département est un territoire attractif de par ses paysages, son patrimoine, ou encore les événements qu'il accueille. C'est ce que met en avant l'agence du développement, du tourisme et des territoires [Vaucluse Provence Attractivité](#) au quotidien, et c'est d'ailleurs l'un des arguments phares pour accueillir les médecins qui sont plutôt fin de carrière, entre 50 et 60 ans, cherchant à préparer leur retraite dans le

Ecrit par le 4 avril 2026

Sud, où il fait bon vivre.

Mais les étudiants en médecine sont-ils également attirés par le département ? Pour qu'un nombre suffisant d'internes s'établissent dans le Vaucluse, il est important qu'ils trouvent des maîtres de stage qui les accueillent. Quand ils effectuent leur stage, ils vivent entre six mois et un an sur le territoire, ce qui leur donne l'occasion d'être séduits par le mode de vie en Provence. Le département compte aujourd'hui de jeunes médecins qui ne sont pas originaires du Vaucluse, mais qui souhaitent s'y installer. « Ce qui est attractif, ce sont les maîtres de stage, donc les médecins entre 45 et 55 ans avec qui les jeunes ont travaillé », explique Charlotte Reungoat.

Si les engagements du Département en matière de santé ont été tenus, ce dernier ne compte pas s'arrêter là puisque la totalité du problème de désert médical n'a pas été endiguée. Une nouvelle campagne de recrutement de généralistes devrait émerger cette année. À terme, le Département souhaite aussi recruter des médecins spécialistes. De son côté, Vaucluse Santé Attractivité étudie la commande d'un podcast consacré à l'installation de médecins sur le territoire, un canal de plus en plus écouté par les nouvelles générations et qui permettrait de mettre en lumière le Vaucluse et ses talents.

[Vaucluse santé attractivité : le département poursuit son parcours de santé](#)

---

## Sérignan-du-Comtat, 'Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?'

Ecrit par le 4 avril 2026



[Sérinéma](#) et [Cinéval 84](#) organisent une soirée ciné discussion en présence de Jean-Pierre Vial, coréalisateur de '[Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?](#)' documentaire suivi d'un échange avec Jean-Pierre Vial et les vignerons présents.

« Depuis 150 ans, toutes les vignes françaises, vaincues par le phylloxéra, sont greffées sur des souches américaines. Toutes ? Non. Il existe encore quelques hectares de francs pieds, ces cépages non greffés, héritage du passé ou issue d'une volonté farouche de quelques producteurs de réintroduire les racines historiques des cépages français et de retrouver le goût des vins d'antan, malgré la menace du phylloxéra, puceron ravageur toujours implanté en Europe.

À l'heure où la viticulture française avance à grands pas - pour des raisons environnementales - sur la création de cépages hybrides, ce retour à la vigne originelle est-il un simple fantasme ou un combat légitime ? » Film documentaire de 70 minutes de David Bessenay et Jean-Pierre Vial. Production Caméras Rouges 2024.

### Les infos pratiques

Jeudi 13 février. 21h. Projection de film 'Francs de pied, la nouvelle utopie viticole ?' et débat. Plein tarif : 5,50 € Tarif réduit -16 ans et adhérent : 4 €. Carte d'abonnement familiale, valable 1 an et dans tous les villages du circuit Cinéval : 8 €. Soirée sans réservation. 22, cours Joël Estève à Sérignan-du-Comtat. MMH

Ecrit par le 4 avril 2026

# FRANCS DE PIED

## LA NOUVELLE UTOPIE VITICOLE ?

UN FILM DE DAVID BESSENEY  
ET JEAN-PIERRE VIAL

Scénario et voix off **David Bessenay** Musique originale image et montage **Jean-Pierre Vial**  
Direction de production **Corinne Thévenet** avec Thibault Liger-Belair, Philippe Charlopin, Gaëtan Bouvier,  
**Marc Birebent, Loïc Pasquet, Eloïse de Sabran, François Chidaine, Jean-Sébastien Marionnet, Dominique Hutin,**  
**Cyril Alonso, Emmanuel Guillot-Broux, Sylvain Pellegrinelli, la troupe du Graal de Beaujeu et le soutien de Proarti.**  
Francs de pied - la nouvelle utopie viticole ?, un documentaire de David Bessenay et Jean-Pierre Vial produit par Caméras Rouges.

camerasrouges

ERICMARTINILLUSTRATION

2024-09-FRANCS DE PIED AFFICHE.indd 1

## **Théâtre, musique, mime, poésie à la Scala Provence pour trois spectacles cette semaine**



### **Reprise de *Gisèle Halimi, une farouche liberté* avec Marie-Christine Barrault**

Depuis sa création à la Scala Paris le 18 octobre 2022, le spectacle affiche complet. Nous avons pu le voir à la saison 2 de la Scala Provence, joué par Ariane Ascaride et Philippine Pierre-Brossolette. Initialement prévue pour une soirée unique, une représentation de la pièce de Léna Paugam avait été rajoutée en dernière minute pour le lendemain. Elle avait ensuite rencontré, et son public, et un vif succès durant le festival Off 2023.

Elle est reprise depuis mai 2025 par Marie-Christine Barrault et Hinda Abdelaoui dans la même mise en

Ecrit par le 4 avril 2026

scène.

### **Gisèle Halimi, soixante-dix ans de combats, d'engagement au service de la justice et de la cause des femmes**

Sur scène, deux générations de femmes, deux sensibilités, deux voix dialoguent et révèlent la vie de Gisèle Halimi au fil de ses souvenirs recueillis par la journaliste Annick Cojean. La mise en scène de Léa Paugam ajoute des documents d'archives sonores avec les voix de Gisèle Halimi et Simone Veil.

*Mardi 28 janvier. 19h30. 15 à 38€.*

### **What it most suggests, premier disque sous le label Scala Music du pianiste Josquin Otal**

Après avoir enregistré la redoutable sonate de Liszt, après avoir donné en 2021 un éblouissant récital à La Scala Paris, il présente son premier disque pour le label Scala Music avec notamment les impressionnantes Études-Tableaux de Rachmaninov. Un programme tout en couleur !

#### **Au programme**

Granados, El Amor Y la muerte

Liszt, Sonnets de Pétrarque

Rachmaninov, Etudes Tableaux op. 39

*Vendredi 31 janvier. 20h.10 à 25€.*

### **L'Ame-son, un théâtre musical drôle et poignant**

Un si joli titre pour ce concert burlesque ou théâtre musical, c'est selon. Le mime Stefano Amori, disciple de Marel Marceau et le guitariste baroque Bruno Helstroffer vont ressusciter les partitions oubliées de Henry Grenerin et nous transportent dans le Paris de 1641. Un conte en gestes et en musique, profond et léger à la fois.

*Dimanche 2 février. 16h. 10 à 25€.*

**[La Scala](#). 3 rue Pourquery de Boisserin. Avignon. 04 90 65 00 90.**

---

## **Avignon, La Mirande, un mois de février**

Ecrit par le 4 avril 2026

## romantique et gourmand



**Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de [Florent Pietravalle](#), chef du restaurant étoilé.**

### **Dîner de la Saint-Valentin**

Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

### **Des cours**

Vous pourriez également surprendre l'élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de

Ecrit par le 4 avril 2026

pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne...



Copyright La Mirande

### **Dans le détail,**

du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation [ici](#).

### **Un séjour Saint-Valentin étoilé**

Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation [ici](#).

Ecrit par le 4 avril 2026



Copyright La Mirande

### **Autour du Diamant noir**

On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec [Thomas Longuerrere](#), chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vigneron, en collaboration avec le prestigieux [domaine Château La Nerthe](#).

### **De mi-janvier à début mars,**

[Thomas Longuerrere](#), chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Ecrit par le 4 avril 2026



Copyright La Mirande

### Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5\*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

## La recette de pigeon cuit sur coffre du chef

Ecrit par le 4 avril 2026

## Christophe Chiavola



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
- 4 artichauts violets bio
- 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
- 4 têtes de carabine rose
- 60 cl de fumée de morilles
- Échalote bio
- Beurre bio
- Foin AOC de la crau
- 50 g de Sarrasin bio

Ecrit par le 4 avril 2026

- 1 gousse d'ail
- 500 g d'Huile
- Une branche de Romarin
- 100 cl de vin blanc
- 85 g de farine bio
- 14 g de semoule fine bio
- 2 jaunes d'œuf bio
- 9 g d'huile d'olive du domaine bio
- 12 g d'eau filtrée

#### Préparation du pigeon :

Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.

Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.

Récupérer les deux cuisses et les mettre à cuire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.

Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

#### Préparation de la pâte à ravioles :

Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.

La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

#### Préparation des artichauts :

Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.

Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Ecrit par le 4 avril 2026

### Préparation des huîtres :

Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle (normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

### Montage de la tartelette :

Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

### Préparation du jus concentré :

Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Ecrit par le 4 avril 2026



DR

Ecrit par le 4 avril 2026

## Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémond](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguée générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1<sup>er</sup> ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt

Écrit par le 4 avril 2026

Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1<sup>er</sup> ministre.

- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1<sup>er</sup> ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de l'ordre du mérite via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

### 14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à

Ecrit par le 4 avril 2026

la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejetés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.  
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur

# Événement baroque à l'Opéra Grand Avignon



## **Mater Dolorosa de Vivaldi**

Le grand Vivaldi, le « prete rosso », est l'auteur de ce singulier Stabat Mater écrit pour alto solo dont les huit mouvements lents, qui cultivent incontestablement une jolie transparence, contrastent avec la virtuosité folle du motet In furore justissimae irae.

## **La jeune scène lyrique montante Bruno de Sá et Paul Figuier**

C'est le jeune et très prometteur contre-ténor Paul Figuier qui en sera l'interprète avec le brillant soprano Bruno de Sá dont professionnels, critiques... et public saluent la voix extraordinaire et la rare musicalité. Sa venue à Avignon est en soi un événement !

## **Stabat Mater de Pergolèse**

Ecrit par le 4 avril 2026

Les deux interprètes se retrouveront avec Thibaut Noally à la direction, au violon et son ensemble Les Accents dans le célèbre « divin poème de la douleur » ainsi qu'a pu le définir Bellini : « Pergolèse parcourt ici tous les sentiments humains, l'affliction certes, mais aussi l'espoir et la tendresse ».

### **L'Italie, Venise, tout un programme baroque**

Présentées en coréalisation avec Musique Baroque en Avignon et Musique Sacrée et Orgue en Avignon, (re)découvrez ces grandes œuvres italiennes où votre imagination vous transportera dans une Venise baroque foisonnante.

**Dimanche 26 janvier. 16h. 17 à 34€. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.**

---

## **Dernier tea-jazz du club de jazz avec la saxophoniste Alexandra Grimal**

Ecrit par le 4 avril 2026



### **Alexandra Grimal, une musicienne accomplie**

Compositrice, interprète, saxophoniste, Alexandra Grimal — qui avait remporté le Grand prix du Tremplin européen de jazz d'Avignon en 2007 — a continué son exploration musicale entre musique improvisée, contemporaine ou expérimentale. Elle est nommée dans la catégorie révélation instrumentale des Victoires du Jazz en 2010 et produit deux premiers opus *The Monkey in the Abstract Harden* (2015) et *Refuge* (2020).

### **Un solo au saxophone ténor à l'heure du thé**

La compositrice et saxophoniste revient avec un nouveau solo au saxophone ténor.

Elle explore des territoires inconnus, sans filets et empreinte de tous ces lieux de passage musicaux et géographiques qu'elle sillonne depuis tant d'années. Alexandra Grimal plonge au cœur de la matière sonore, là où l'anonyme et l'intime se confondent pour donner naissance à un langage vivant et plastique.

Alexandra Grimal : Saxophone ténor, composition

Ecrit par le 4 avril 2026

**Dimanche 26 janvier. 17h. Tarif unique 12€. Ouverture des portes et de la billetterie à 16h pour un goûter partagé. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.**

## Vieux village des Angles, initiation au Pastel



**Peindre et dessiner d'après modèles vivants en utilisant les techniques de pastels secs, gras et bâtons à l'huile sur cartons, toiles et papiers de différentes textures et couleurs. Matériels à disposition (possibilité d'amener des supports de récupération).**

### Les infos pratiques

Stage de pastel. Atelier des Beaux Arts. Vieux village des Angles. Rue de l'église. De samedi 25 à dimanche 26 janvier, de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h. 45€ la demi-journée et 80€ la journée, tarif réduit

Ecrit par le 4 avril 2026

45€. Réserveation et paiement sur place auprès de l'Atelier Beaux-arts du sentier des peintres au 09 86 57 52 57.

MMH