

Écrit par le 30 juin 2025

(Vidéo) Juliette Meyer quartet, un concentré de clair-obscur au club de jazz avignonnais



Un concert pour ceux et celles qui disent ne « pas aimer le jazz » ou « le jazz, ce n'est pas pour moi »

Car le quartet de Juliette Meyer que présente le club de jazz avignonnais ce jeudi n'est pas vraiment du jazz, pas vraiment de la chanson, par vraiment du jazz vocal, mais - excusez du peu — un peu des trois à la fois. On y entend les chansons médiévales de Jean Richafort, l'occitanie insolente, les expérimentations seventies de Saravah et la nouvelle école franco-suisse du jazz-punk-pop. Le quartet de Juliette Meyer fait partie des groupes lauréats accompagnés par Jazz Migration en 2020, un dispositif visant à l'émergence puis à l'accompagnement artistiques des artistes en vue de leur professionnalisation.

Le projet 'Haléïs', comme un cri retentissant où la poésie domine

Ecrit par le 30 juin 2025

Haléis invite à la découverte, à prendre des chemins de traverses musicales, à se lover aux cœur de mélanges fascinants et à plonger dans une atmosphère ombrageuse parfois rock dans son intention. Ce quartet agit sur la corde sensible, celle qui vous intronise amateur de poème, familier des détours farceurs et souverains.

Juliette Meyer : voix, textes, direction
Clément Merienne : piano, piano préparé
Fanny Lasfargues : basse électro acoustique, effets
Benoît Joblot : batterie, batterie préparée

Vernissage de la nouvelle exposition, Dead End de Raphaël Séguinier

Ce vernissage se fera en présence du directeur de l'Ajmi Antoine de La Roncière et de l'artiste photographe Raphaël Séguinier. Un apéritif partagé sera proposé après une présentation et un mot de Raphaël Séguinier, et de son travail photographique.

Mercredi 12 mars .18h à 21h.

Jeudi 13 mars. 20h30. 5 à 16€. Réservation sur internet, sur place les lundis de 15h à 17h30 ou 30 minutes avant le début du concert. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.

Ecole supérieure d'art d'Avignon, Séminaire sur la Conservation-restauration des monuments historiques

Écrit par le 30 juin 2025



L'école supérieure d'art d'Avignon (ESAA) propose un séminaire inter-formations des écoles de Conservation-Restauration ainsi qu'une visite de sites au Palais des papes et des remparts.

Consacrées aux enjeux et aux métiers de la conservation et de la restauration des Monuments Historiques, ces deux journées de présentations, d'échanges et de visites, les 14 et 15 mars prochains, ont pour ambition d'accompagner et de nourrir la formation des étudiants des quatre organismes publics de formation en conservation-restauration.

Les infos pratiques

Séminaire inter-formation des écoles de conservation-restauration. Vendredi 14 mars 2025. De 9h à 17h à l'École supérieure d'art d'Avignon. Ce séminaire est organisé par la Direction Régionale des Affaires Culturelles de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Ville d'Avignon, la Fédération des professionnels de la conservation-restauration et l'ESAA avec le conseil scientifique du CICRP (Centre interdisciplinaire de conservation et de restauration du patrimoine) de Marseille.

Programme du séminaire [ici](https://esaavignon.eu/). <https://esaavignon.eu/>
MMH

Écrit par le 30 juin 2025

Sainte Catherine en Mars, Campagne nationale pour le dépistage du cancer colorectal



Sainte-Catherine, l'Institut du cancer Avignon Provence organise une campagne de sensibilisation sur le cancer colorectal avec une conférence grand public mardi 18 mars, et de l'information mercredi 26 mars.

Avec 43 000 nouveaux cas et 17 000 décès par an, en France, le cancer colorectal est le 2^e cancer le plus meurtrier. C'est également le 2^e cancer chez les femmes, après le sein, et le 3^e cancer chez les hommes,

Ecrit par le 30 juin 2025

après ceux de la prostate et du poumon.

Détecter le cancer colorectal le plus tôt possible

Dans 90% des cas, ce cancer pourrait être guéri s'il était détecté à un stade précoce. Pourtant, selon les derniers chiffres publiés par Santé publique France, le taux de participation au programme national de dépistage reste bien en-dessous des recommandations européennes d'un seuil minimum de 45%.

La prévention pour sauver sa vie

Si 45% des personnes se faisaient dépister, la mortalité pourrait baisser de 15%, soit environ 2 550 décès en moins par an, en France. Le taux de participation au programme national de dépistage est aujourd'hui de 32%, c'est trop peu. Le dépistage du cancer colorectal, qui est gratuit, simple et efficace, favorise la précocité des diagnostics et augmente les chances de guérison, sans traitements lourds.

Les opérations de Mars Bleu, à Sainte-Catherine

Conférence Grand Public, mardi 18 mars, à 18h. « Tout savoir sur le cancer colorectal, de la prévention à la guérison ». Campus CCI Vaucluse, allée des Fenaisons à Avignon. Des experts des établissements de santé du territoire et des associations de patients partageront des informations essentielles sur le cancer colorectal, les facteurs de risque, et surtout, l'importance du dépistage. Cet événement est gratuit et ouvert à tous. Les participants pourront poser leurs questions, discuter des enjeux du dépistage et comprendre comment sauver des vies.

Stands d'information et de sensibilisation Mercredi 26 mars, de 9h à 17h

Accueil B1 de Sainte-Catherine. Une bulle d'information avec un espace confidentiel sera mis à la disposition des visiteurs qui pourront interroger les professionnels de santé. Ils pourront également rencontrer la diététicienne de l'établissement et une enseignante en activité physique adaptée (APA). Un vélo à smoothie sera également proposé pendant toute la journée.

Trop peu de personnes dépistées

Trop peu de personnes se font dépister pour le cancer colorectal alors qu'il est gratuit et organisé par l'assurance maladie pour les personnes de 50 à 74 ans. Il est donc nécessaire de s'informer, sensibiliser et lever les réticences.

[Sainte-Catherine](#)

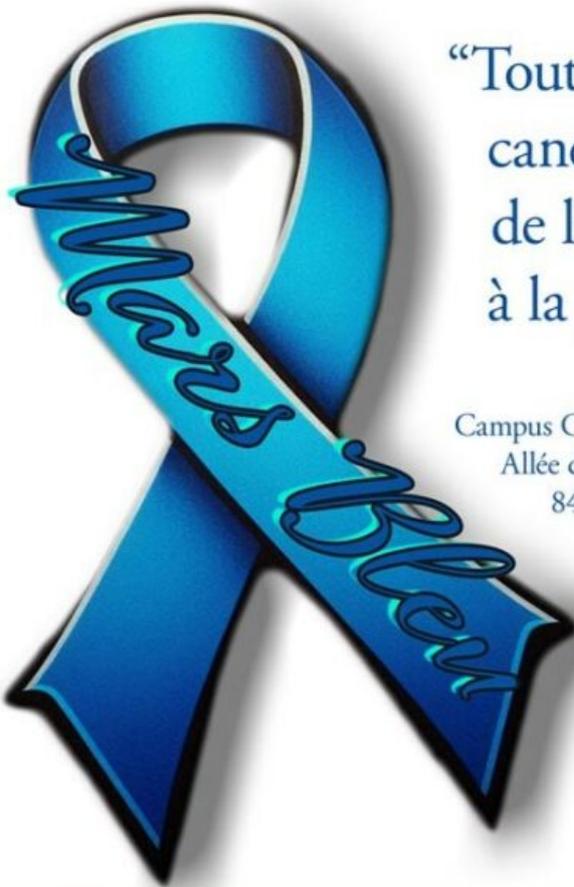
Sainte-Catherine se mobilise pour ce mois de sensibilisation au dépistage du cancer colorectal, aussi bien auprès de ses salariés, que des patients, de leurs proches et visiteurs, ainsi que du grand public. Toutes les informations : [Mars Bleu : un mois pour sensibiliser au dépistage du cancer colorectal - ICAP](#)

Ecrit par le 30 juin 2025

GRANDE SOIREE D'INFORMATION ONCOSUD 2025

Animée par Philippe Schmit MProvence

Inscription gratuite et ouverte à tous



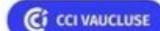
“Tout savoir sur le
cancer colorectal
de la prévention
à la guérison”

Campus CCI Vaucluse Académie
Allée des Fenaisons – BP 20660
84032 AVIGNON CEDEX 3



mprovence

Mardi 18 mars
à partir de 18h00



Cavaillon : Koppert lance deux nouveaux produits pour stimuler et développer les plantes



L'entreprise de biotechnologie **Koppert**, dont le siège se situe à Cavaillon, ajoute deux nouveaux produits à sa gamme 'Grandes Cultures' : Triario et Stingray 25, qui permettent la stimulation et le développement des plantes.

L'entreprise Koppert France, qui a fêté ses 40 ans l'année dernière, élargit sa gamme de produits qui est déjà forte de plus de 250 références. Triario et Stingray 25 sont les deux nouveaux produits qui viennent enrichir la gamme 'Grandes Cultures'. Ces deux nouveautés ont été conçues pour renforcer la résistance

Ecrit par le 30 juin 2025

des cultures et de stimuler leur croissance.

Triario se veut un bouclier naturel contre les maladies du sol. C'est un fongicide de biocontrôle et un puissant colonisateur de racines basé sur le champignon *Trichoderma harzianum* T-22, qui présente de nombreuses caractéristiques favorables aux cultures. Il contrôle notamment les maladies du sol et permet d'obtenir une culture plus forte et plus résistante.

Stingray 25, quant à lui, est extrait d'une algue appelée « *Ascophyllum nodosum*. » Il permet de stimuler l'activité microbologique autour des racines et de renforcer la vigueur, la productivité et le rendement des cultures en améliorant la structure des racines, l'absorption des nutriments et la tolérance au stress.

« De récents essais sur le terrain en France ont démontré des augmentations de rendement remarquables lorsque Stingray 25 est intégré à nos solutions telles que Triario, a déclaré [Felipe Capobianco](#), responsable du Développement des marchés chez Koppert. En France, les producteurs ont constaté des augmentations de rendement moyens de 1,01 tonne par hectare pour le maïs, avec un retour sur investissement de 3,60€ pour chaque euro investi. »

[Cavaillon : Koppert France célèbre ses 40 ans](#)

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 30 juin 2025



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.

Écrit par le 30 juin 2025



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Ecrit par le 30 juin 2025



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonzalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Ecrit par le 30 juin 2025



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 30 juin 2025

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com - 06 15 23 21 08

I Messageri, voix et musique Corse se produit à Mazan et Gordes



I Messageri voix et musique Corse se produira mercredi 12 à Mazan en l'église Saint-Nazaire et Saint-Celse et vendredi 14 mars en l'église Saint-Firmin. Les deux concerts auront lieu à 20h. Le groupe très connu et apprécié joue très souvent à guichets fermés.

Fabrice et Jean-Michel Andreani, entourés de musiciens de renom, chantent une Corse contemporaine, profondément ancrée dans ses racines tout en maintenant un regard tourné vers l'avenir. Entre musique

Ecrit par le 30 juin 2025

traditionnelle et rythmes actuels, I Messageri flirte avec la world pour une musique sans frontière, où la Corse lie les hommes. Au fil des chants, les voix et les mélodies se tressent, s'envolent, effleurant la nef d'une église aux nobles couleurs et odeurs d'encens, parfois le plafond illuminé d'un théâtre, ou le ciel étoilé d'une place de village, et reviennent comme un refrain, accompagnant la journée, une rêverie... Le groupe fondé par les frères Andreani en 1996, est reconnu et plébiscité dans le paysage musical Corse. Fort de cinq albums et de nombreux concerts donnés aux quatre coins de l'Europe, I Messageri porte la voix des hommes, la force d'une île, des chants aux textes forts, devant un public de plus en plus nombreux au fil des années.



I Messageri Copyright Frères Andreani

Les infos pratiques

Concert. I messageri. Voix et musique Corse. Mercredi 12 mars à Mazan en l'église Saint-Nazaire et Saint-Celse, 39, rue Saint Celse et vendredi 14 mars en l'église Saint-Firmin à Gordes. 20€. Billetterie sur www.imessageri.co ou sur place, 1h avant le début du concert. [Réservation ici](#).

Ecrit par le 30 juin 2025



Copyright I Messageri, Frères Andreani

Campus sonore : carte blanche aux talents étudiants à l'Opéra Grand Avignon

Ecrit par le 30 juin 2025



Ce mercredi 12 mars, le temps d'une soirée, l'[Opéra Grand Avignon](#) se transforme pour accueillir la 8^e édition de Campus Sonore, un événement organisé par l'association étudiante [Premières Loges](#) ouvert à tous. Le directeur [Frédéric Roels](#), le président d'[Avignon Université Georges Linarès](#) et les étudiantes de Premières Loges se réjouissent de ce partenariat qui s'inscrit dans une optique commune d'ouverture et de démocratisation de la culture.

Depuis sa prise de fonction en 2020 à la tête de cette Maison d'Opéra, Frédéric Roels n'a eu de cesse de diversifier les publics et la programmation : immersion dans les coulisses, opéra participatif, accès aux répétitions, conférences... « L'Opéra doit être un lieu pour tous, pas seulement pour les passionnés d'Opéra. Le public étudiant est difficile à saisir car il est captif le temps d'un passage dans la ville, donc pas très long, quelques années au mieux. Il est également difficile à fidéliser car très sollicité par d'autres activités festives ou professionnelles. Grâce à l'association Premières Loges, on arrive à développer des passerelles qui permettent aux étudiants de franchir les murs de l'Opéra, d'y organiser eux-mêmes des événements. Campus sonore est une Carte Blanche donnée aux étudiants pour occuper les lieux pendant une soirée. Ils proposent une programmation alternative à la mienne et je me réjouis de cette diversité. »

Ecrit par le 30 juin 2025

Une parenthèse enchantée dans une vie étudiante

C'est ainsi que Georges Linarès, président d'Avignon Université a joliment défini ce projet de Campus sonore. « On va à l'Université pour se former mais aussi pour se construire, s'ouvrir au monde, faire des rencontres. C'est le rôle d'une université que d'offrir un cadre qui contribue à faire des étudiants de bons professionnels mais aussi de bons citoyens afin de pouvoir appréhender le monde dans lequel ils vivent. Le projet Campus sonore est une parenthèse enchantée dans leurs études et leur vie étudiante. »

L'association étudiante Premières Loges

Fondée en 2010, l'association Premières Loges, dont l'objet est de transmettre au grand public l'amour de la musique classique et de l'opéra, est composée d'étudiants d'Avignon Université. Pour cette 8^e édition, l'équipe de Premières Loges renouvelle le format afin d'encourager l'implication du public, notamment étudiant. Pour les étudiantes qui sont au cœur de cette soirée il s'agit aussi de se réapproprier ce lieu prestigieux, en proposant une programmation décalée de ce qu'on a l'habitude d'y trouver, en célébrant la créativité des étudiants avignonnais, en leur offrant donc cette Carte Blanche. « Si le but initial de l'association était de démocratiser le lyrique, le baroque, nous œuvrons toute l'année pour une ouverture culturelle et musicale la plus large possible : accueil de l'Orchestre Avignon Provence à la rentrée universitaire, sorties à l'Autre Scène de Vedène, ciné-concert en projet. »

Gratuit et ouvert à tous, un programme varié: musique, danse, théâtre, projections, activités participatives, expositions, ou encore émission radio.

« Il y a eu un appel à projet en direction des étudiants de l'Université et du Conservatoire. Notre choix artistique était de privilégier la diversité tout en maintenant un équilibre qualitatif et de fait nous avons accepté toutes les propositions car nous n'avions pas à porter de jugements sur la programmation », précisent les étudiantes en Master Communication qui ont coordonné cet événement, une belle occasion de mettre leur savoir faire en actes.

Deux temps forts structureront la soirée : déambulation, enquête et animations dans tous les espaces de l'Opéra puis concerts dans la grande salle

Le mystère de l'incendie criminel de 1846

Le public pourra ainsi participer à une grande enquête immersive en collaboration avec l'association [Au-delà du Plateau](#), l'association étudiante du Master Théâtre et Ecritures. Inspirée de l'incendie criminel de 1846, cette enquête plongera les participants au cœur du mystère pour recueillir des indices et découvrir le coupable et le secret de ses motivations. Dès 19h30 avec une performance théâtrale sur la grande scène à 20h45 pour clore l'enquête et révéler les conclusions.

Animations variées et bière des étudiant en Génie Biologique !

Écrit par le 30 juin 2025

Projection de courts-métrages d'animation de l'[École des Nouvelles Images](#), performance de danse contemporaine proposée par Alyssa Verrier et Ivan Pitoëff, émission radio en direct par [Radio Campus Avignon](#) et même dégustation de bières produites par les étudiants en Génie Biologique se poursuivront jusqu'à 20h45.

Concerts dans la grande salle

L'occasion de découvrir les talents musicaux étudiants sur la grande scène (bossa nova, rock, DJ set, rap...) : J. Linder qui fusionnerap et musique classique, Ness et Alex Barre aux sonorités pop et funk, Naïs et Esteban dans une ambiance bossa nova, FireClub du rock pour mettre le feu et Chico From Colombia qui clôturera la soirée avec un DJ set entraînant. De 21h à 23h.

Mercredi 12 mars. De 19h30 à 23h. Entrée libre. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Avignon en capitale du 7e art pour les 13e Rencontres du Sud

Ecrit par le 30 juin 2025



Entretien avec [René Kraus](#), président des [Rencontres du Sud](#), président de l'Union des Cinémas du Sud de la France, directeur général de [Capitole MyCinewest au Pontet](#).

Les Rencontres du Sud s'étoffent cette année ?

« Dans le cadre d'Avignon, Terre de culture 2025 nous avons décidé d'ouvrir encore plus largement notre manifestation culturelle au grand public, aux scolaires et aux enfants. Nous démarrons dès mercredi 12 mars pour finir le 21 mars. En plus des six films du ciné-pitchoun du dimanche 16 mars au Capitole MyCinewest au Pontet, le public pourra découvrir une dizaine de films en avant-première (5€ la place) dans les cinémas du centre-ville d'Avignon, le Vox et Utopia ainsi qu'au Capitole. Les Rencontres du Sud consacrées aux professionnels ont lieu du 17 au 21 mars. »

Combien de professionnels ?

« Trois cent. Le président de la Fédération sera là. Dirigé par François Thiriot le Syndicat français des théâtres cinématographiques qui est le premier syndicat d'exploitation cinématographique de France sera présent pendant toutes les Rencontres du Sud. Les membres viendront faire leur assemblée générale pour l'occasion à Avignon pour participer avec nous à cet événement ce qui le rendra encore plus prestigieux et que nous sommes honorés de voir intégré à Avignon Terre de Culture 2025. »

Ecrit par le 30 juin 2025

Qu'apprécient tous ces professionnels ?

« Ils viennent pour la qualité de la programmation, les débats entre professionnels, mais aussi la convivialité. Ils sont heureux que tout se passe au centre d'Avignon. Madame la maire nous a aidé à ce niveau-là. Mais pas seulement la municipalité. Le Grand Avignon, le Département, la Région, les institutions participent à cet effort pour valoriser Avignon et aussi Le Pontet avec les salles du Capitole MyCinéwest. »

Depuis la première édition en 2011 quelle est la place des Rencontres du Sud au niveau national ?

« Les Rencontres cinématographiques professionnelles qui sont vraiment importantes sont celles de Bretagne, du Nord, de Gérardmer dans les Vosges, et les nôtres dans le Sud devenues un rendez-vous incontournable de la profession en mars. Des professionnels à qui nous présentons des films en avant-première et des acteurs. L'an passé nous avons reçu Viggo Mortensen le roi du seigneur des anneaux ce qui a été un moment d'exception. »

« ['Avignon'](#) sortira le 18 juin prochain. Nous en avons la primeur, puisque nous le présenterons au Capitole MyCinéwest au Pontet et au Vox avec toute l'équipe et notamment Jean-Baptiste Lecaplain. »

Et cette année ?

« Nous aurons des comédiens et réalisateurs reconnus et un film hors compétition particulièrement intéressant produit et distribué par la Warner. ['Avignon'](#) sortira le 18 juin prochain. Nous en avons la primeur, puisque nous le présenterons au Capitole MyCinéwest au Pontet et au Vox avec toute l'équipe et notamment Jean-Baptiste Lecaplain. Ils ont tourné l'an passé sur Avignon. Madame la maire nous recevra au Palais des papes. Nous sommes heureux que toute l'équipe vienne pour présenter le film aux exploitants et au public. »

[La comédie 'Avignon' triplement primée au festival de l'Alpe d'Huez](#)

Des avant-premières très appréciées par le grand public ?

« Oui. Nous ne sommes pas dans un festival avec une thématique particulière où l'on peut reprendre des films qui sont déjà sortis. Sur l'ensemble des films qu'on présente selon les années sachant qu'au Capitole nous avons des présentations pour les scolaires, nous pouvons avoir jusqu'à 6 000 personnes venues dans les salles de cinéma à l'occasion des Rencontres du Sud. »

Depuis leur création ces rencontres ont pris de l'ampleur...

« Nous avons lancé la première édition en 2011 au Capitole centre à Avignon où se tient la Scala

Ecrit par le 30 juin 2025

Provence aujourd'hui. L'objectif était de redynamiser ce cinéma et de développer des rencontres professionnelles qui n'avaient jamais eu lieu dans le Sud de la France. Cela a pris de l'ampleur au fur et à mesure. Une belle équipe s'est constituée au fil des années avec notamment Jean-Paul Enna, Jimi Andréani, Laurence Lega, et une partie du personnel du Capitole qui participe à l'essor des Rencontres. »

« L'exploitation n'est pas assez célébrée. »

Aujourd'hui la manifestation a fait son chemin...

« Nous avons de nombreux diffuseurs, distributeurs, mais aussi des fournisseurs dans ce métier comme par exemple l'équipe de Kleslo qui fait des fauteuils de cinéma. C'est vraiment un ensemble de métiers liés au cinéma et plus proche de l'exploitation. D'ailleurs, et on l'a bien vu lors de la dernière cérémonie des Césars le 28 février dernier, l'exploitation n'est pas assez célébrée. C'est mon sentiment. La seule exploitante qui a été citée est madame Aline Rolland décédée le 26 juin 2024. »

En tant que producteur associé vous aviez un film* ?

« Nous avons en lice 'Sarah Bernhardt, la divine' avec notamment Sandrine Kiberlain et Laurent Lafitte. Anaïs Roman était nominée pour les meilleurs costumes et Olivier Radot pour les meilleurs décors. Mais les prix sont allés au Comte de Monte-Cristo très beau film avec Pierre Niney et Laurent Lafitte qui a fait 9 millions d'entrées. »



Crédit :DR

Quels sont vos projets ?

Ecrit par le 30 juin 2025

« En tant que producteur, nous allons démarrer en mai à Lacoste dans le Vaucluse 'Autant pour nous' un film d'Agnès Jaoui. Avec Agnes Jaoui et Daniel Auteuil. Nous avons été aidé financièrement par le Département qui a créé un fond pour la production et le développement de films dans le Vaucluse. L'institution participera à la production de ce film. »

D'autres projets ?

« Il y a beaucoup de tournages dans le Vaucluse mais cela mériterait peut-être un développement. L'idée a été un peu travaillée par des professionnels mais aussi des institutionnels et nous avons à un moment évoqué l'idée de faire des studios de cinéma. Je pense que c'est une idée très forte. Souvent les tournages à Paris sont bloqués parce qu'il n'y a pas assez de studios ou à cause d'une situation particulière. »

« Monter des studios de cinéma (à Avignon) autour de 7 à 8 000 mètres carrés de plateaux, je crois que c'est une excellente idée. »

A Avignon ?

« Nous sommes à 2h40 de Paris. Monter des studios de cinéma autour de 7 à 8 000 mètres carrés de plateaux, je crois que c'est une excellente idée. Ici à Avignon ville culturelle d'exception et il y aurait vraiment une possibilité. En même temps on pourrait travailler de manière complémentaire avec le spectacle vivant, le théâtre et le cinéma. »

Comment s'est faite la programmation pour les professionnels ?

« Elle a été faite par Jimi Andréani, Jean-Paul Enna, et Fanny Dulau du Capitole MyCinewest. Les professionnels ont dix-huit films à découvrir dont dix en compétition qui sont plutôt des films d'auteur. Mais au-delà de ça nous présentons des films généralistes, commerciaux comme 'Aimons-nous vivants' le film de Jean-Pierre Alméris qui sera présent. »

De quelle façon est décerné le prix des 'Montreurs d'Images' ?

« Le jury sera présidé par Marie-Christine Désandré, exploitante dirigeante des cinémas Loft de Châtelleraut et Amboise, et présidente du groupement Cinéo et de la commission écologie de la FNCF. Elle sera accompagnée d'Annabelle Berton, directrice du cinéma Variétés de Nice, de Jacqueline Kana distributrice de Gaumont responsable des tournées et de la programmation de la région de Marseille dont Avignon, de Frédéric Levy, exploitant du Grand Palace à Saumur, et d'Eric Tellène, des cinémas Fémina, La Cigale et Le Paradiso à Cavaillon. Le prix des lycéens sera décerné par un jury d'élèves du lycée polyvalent Philippe de Girard. »

« Le prix des lycéens sera décerné par un jury d'élèves du lycée Philippe de Girard. »

Comment se porte le cinéma en France ?

« Même si le marché français avec 181 millions d'entrées en 2024 est le 3e mondial après les Etats-Unis et la Chine il n'y a quasiment pas de progression par rapport à l'année précédent (180,39 millions en

Ecrit par le 30 juin 2025

2023). Les salles de cinéma de France sont organisées entre les multiplexes, les indépendants, l'art et essai, les salles municipales, et calibrées pour faire plus de 200 millions d'entrées. Nous étions à 210 millions d'entrées en 2019. Il faut que nous remontions les entrées. »

Comment voyez-vous cela ?

« Nous pouvons considérer que nous sommes encore en convalescence. L'offre américaine qui est porteuse pour les grandes salles est moins importante. Cela impacte en premier lieu les multiplexes et l'ensemble de la filière. Comme c'est plutôt essentiellement la grande exploitation qui fournit la taxe additionnelle qui va au Centre National du Cinéma, les dotations en ce moment sont un peu moins importantes. »

Quelle est votre analyse ?

« Il faudrait que certains films n'aillent pas seulement sur les plateformes mais qu'il y ait une production qui aille systématiquement au cinéma ce qui n'est pas le cas. Je pense par exemple à 'Zéro Day' avec un Robert de Niro exceptionnel. Au dernier film d'Olivier Marshal 'Bastion 36' qui est sorti directement sur Netflix et qui est une production Gaumont société française de production à qui bien sûr on ne peut pas reprocher d'aller sur Netflix à un niveau mondial mais qui pourrait donner une priorité au cinéma. Par contre, Canal + est toujours là avec 480 M€ sur trois ans pour le cinéma français. Et les plateformes commencent à mettre de l'argent dans le cinéma français. »

Le cinéma français a des atouts...

« Il y a un maillage de salles en France qui est exceptionnel avec partout sur le territoire pas très loin une salle de cinéma sur le territoire. On parle de l'exception culturelle française quand on évoque les avantages fiscaux liés à la production, mais l'exception culturelle c'est aussi la qualité de salles, du confort et de la projection. Nous avons un parc de 6 000 salles, beaucoup de très haute qualité comme sur Avignon le Vox, Utopia et les deux multiplexes. »

Entretien réalisé par Jean-Dominique Réga

**René Kraus a été co-producteur de 'La belle époque' avec Daniel Auteuil Fanny Ardant, Guillaume Canet, Pierre Arditi, Denis Podalydès, de 'Mascarade' de Nicolas Bedos, avec Pierre Niney, François Cluzet, Isabelle Adjani, Charles Berling, Emmanuelle Devos et Marine Vacth, de 'Quand tu seras grand' d'Eric Métayer et Andréa Bescond avec Vincent Macaigne.*

La recette de pintade du chef Vincenzo

Ecrit par le 30 juin 2025

Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :

- 2 suprêmes de pintades fermières
- 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C. Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

Réduction d'abricots au mizkan :

Ecrit par le 30 juin 2025

- 300 gr d'abricots
- 50 gr de sirop d'érable
- 25 gr de vinaigre de cidre
- 120 gr de mizkan
- 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :

- 50 gr d'oignons émincés
- 10 gr de miel
- 10 gr de beurre
- 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :

- 2 kg d'aubergines
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :

- 300 gr d'épinards frais
- 30 gr de beurre
- 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :

Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'à quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.

Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.

Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.

Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

Écrit par le 30 juin 2025



DR