

(Vidéo) 40 ans de Cheval Passion : un anniversaire sous le signe de la transmission



Du 14 au 18 janvier prochains, <u>Cheval Passion</u> fera son retour au parc des expositions d'Avignon pour une 40e édition qui aura pour thème la transmission. Ce jeudi 23 octobre marque l'ouverture de la billetterie pour cet événement très attendu du public et des professionnels du milieu équestre.

C'est à L'Isle-sur-la-Sorgue, chez <u>Magali Delgado et Frédéric Pignon</u>, deux références dans le monde équestre, qu'a été présentée la prochaine édition de Cheval Passion. « Nous sommes fiers et honorés de faire partie de cette nouvelle édition de Cheval Passion, puisque c'est là où l'on s'est vus pour la première



fois », raconte le couple.

Cet événement, organisé par Avignon Tourisme et la Ville d'Avignon, est chaque année très attendu par les Avignonnais et Vauclusiens, mais aussi dans le reste de la France et du monde. L'édition 2026 aura une saveur particulière puisque la manifestation, qui se tiendra du mercredi 14 au dimanche 18 janvier, célèbrera son 40e anniversaire. La transmission sera au cœur de cette nouvelle édition.



Un événement né en 1985

Si l'on peut affirmer qu'Avignon est une terre de théâtre, la ville est aussi une terre de cheval, Cheval Passion étant le 2e plus gros événement du territoire. Chaque année, ce sont 70 000 visiteurs en moyenne qui poussent les portes du parc des expositions pour s'immerger dans le monde équestre.

« À l'origine, Cheval Passion a été créé pour redonner un peu de vie à Avignon. »

Maurice Galle, responsable équestre de Cheval Passion

Cet événement d'envergure est né sur la Place de l'Horloge, autour d'un café, lors d'une discussion entre amis cherchant à créer une manifestation pouvant animer la ville et attiser son attractivité durant le mois calme de janvier. 40 ans plus tard, Cheval Passion est l'un des plus gros événements équestres au monde, regroupant les plus grands cavaliers et équidés, et révélant les talents de demain.

La transmission

Pour marquer le coup pour les 40 ans, les organisateurs ont articulé cette édition autour de la transmission des cultures et des arts équestres, des savoir-faire et du patrimoine, ainsi que de l'amour du





cheval. « Cheval Passion est assez précurseur puisque le milieu du cheval est en plein évolution avec un respect de l'animal de plus en plus important », affirme Maurice Galle.

Le respect du cheval, Magali Delgado et Frédéric Pignon le connaissent bien, il est d'ailleurs au cœur de leur pratique depuis leurs débuts. « On a commencé avec une vision différente sur le monde équestre, dans le respect du cheval, qui était souvent contraint à l'époque, explique Frédéric. On a misé sur la communication avec l'animal. » Aujourd'hui, le couple agit aussi en faveur de la transmission, au travers des stages qu'ils donnent, qui remportent un franc succès.



Magali Delgado et Frédéric Pignon, accompagnés de Guido, 8 ans, qui fera son tout premier Cheval Passion en janvier 2026. ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Un salon autour du monde équestre

Comme pour chaque édition, le Salon de Cheval Passion se tiendra tous les jours de l'événement et fera



la promotion des activités équestres et de l'innovation dans la filière. Cette année, quelque 150 exposants seront présents.

« Cheval Passion est une référence internationale, les producteurs mondiaux viennent y faire leur marché. »

Frédéric Pignon

Les visiteurs pourront se renseigner sur tous les produits pour le bien-être du cheval, le matériel spécifique aux différentes disciplines, l'équipement pour le cavalier, les véhicules, les bâtiments hippiques, l'enseignement et les formations, le tourisme équestre, l'art animalier, et les professionnels du spectacle.

Réédition du Village des Artisans

En plus du Salon, il y aura aussi le Village des Artisans, qui revient pour une seconde édition, et qui accueillera une vingtaine de professionnels qui mettront en avant leur savoir-faire en lien avec le milieu équestre.

Le public pourra donc découvrir le travail du cuir, la sellerie, la métallerie, la réalisation d'harnachement ou de bijoux de crin, ou encore la prestation autour du bien-être animal.

Un salon réservé aux professionnels

Alors que Cheval Passion fêtera ses 40 ans, le Marché international du spectacle équestre de création (MISEC), lui, célèbrera ses 20 ans. Réservé aux professionnels, ce salon met en relation les artistes équestres et les organisateurs de spectacles venus de toute l'Europe.

Près de 300 professionnels sont attendus pour cette édition. « Le MISEC permet la signature de presque 80% des contrats à l'année dans le milieu équestre », révèle Fabien Galle, qui travaille aux côtés de son père Maurice, et qui est notamment le metteur en scène du Gala des Crinières d'or.

Les spectacles équestres

L'événement Cheval Passion s'ouvrira avec les spectacles de Poney Passion, qui réunit les jeunes cavaliers de différents poney-clubs dans le cadre du dispositif Graines d'Artistes, initié en 2018 par Cheval Passion dans le but de faciliter l'accès à tous les enfants au monde du cheval.



Ecrit par le 5 décembre 2025



Plusieurs concours ont également lieu durant l'événement. ©O. Tresson - Avignon Tourisme

Le célèbre Gala des Crinières d'Or, présenté depuis 20 ans par Calixte de Nigremont, réunira chevaux et cavaliers d'exception comme Magali Delgado et Frédéric Pignon, Gari Zoher, le voltigeur Samuel Hafrad, l'équipe de France de voltige, mais aussi la Cavalerie de la Garde Républicaine. Cinq représentations auront lieu les jeudi 15 et vendredi 16 janvier à 20h30, le samedi 17 à 15h et 20h30, et le dimanche 18 à 15h.

Le Cabaret Équestre, quant à lui, fera son retour deux fois par jours durant toute la durée de l'événement. Chaque année, il compte une vingtaine d'artistes et de compagnies et il révèle de nombreux talents. Cette année, ce sont principalement des artistes et compagnies français qui fouleront la scène du Cabaret Équestre, mais aussi quelques Italiens. « C'est un lieu d'expression unique où ont démarré de grands artistes et ont émergé de grandes idées », affirme Fabien Galle.



©E.N. Josserand - Avignon Tourisme

Conférences et masterclass

La réflexion et l'éducation représentent aussi une part importante de Cheval Passion. Au travers de conférences et masterclass en accès libre, animées par des experts et coachs reconnus, les visiteurs pourront en apprendre davantage sur la filière, ou encore sur les 40 dernières années de Cheval Passion.

Monter à cheval, enseigner l'équitation, créer un élevage, devenir propriétaire d'un équidé... L'Ordre des avocats du Barreau d'Avignon assurera des permanences et des consultations gratuites pour éclairer toutes ces notions.

Informations pratiques

Le Salon de Cheval Passion sera ouvert du mercredi 14 au samedi 17 janvier de 9h à 19h et le dimanche 18 de 9h à 18h. Le prix d'entrée est à partir de 13€ et gratuit pour les -3ans.

Le Gala des Crinières d'Or aura lieu les jeudi 15 et vendredi 16 janvier à 20h30, le samedi 17 à 15h et 20h30, et le dimanche 18 à 15h. Le prix de la place est à partir de 23,50€.



Pour accéder à la billetterie de Cheval Passion, cliquez ici.

Le Club des entreprises de Vaison-Ventoux fête ses 10 ans



Le <u>Club des entrepreneurs de Pays Vaison</u> (CEPV) célèbre cette année dix ans d'actions au service des entrepreneurs et porteurs de projets du territoire de Vaison-la-Romaine et du Ventoux. Pour marquer cet anniversaire, le Club organise une soirée avec un témoignage

Ecrit par le 5 décembre 2025

d'exception : celui de Julien Sastre, ancien sélectionneur de l'équipe de France de BMX.

« Notre association a été créée il y a 10 ans. J'en suis la présidente depuis cinq ans. Notre objectif prioritaire est le développement des entreprises sur notre territoire. Nous voulons également créer un relais avec les instances que sont la Région et la Communauté de communes », explique Marie-Thérèse Mertens, retraitée active qui a exercé une carrière dans les ressources humaines, dans le domaine du coaching, et de la formation. Au départ, cette association d'entreprises avait plus pour vocation de créer du business entre ses membres grâce au réseau. Depuis l'arrivée de la nouvelle présidente, il s'est plus centré sur le développement du dirigeant. « J'ai essayé de faire prendre du recul à nos membres qui sont tous des dirigeants d'entreprise. Pour cela, j'ai mis en place avec mon équipe des formations spécifiques autour du recrutement, de la communication ou encore de la finance. Nous ne sommes plus un club d'affaires. Nous voulons traiter toutes les problématiques que rencontre un chef d'entreprise, notamment pour les petites tailles d'entreprises que sont les TPE et les PME, caractéristiques de notre bassin d'emploi », indique Marie-Thérèse Mertens.



Marie-Thérèse Mertens, présidente du CEPV, est une retraitée active qui a exercé une carrière dans les ressources humaines. ©Olivier Muselet



Une réunion mensuelle

Une réunion a lieu chaque mois, le matin sous forme de petit déjeuner et le soir sous forme de pause managériale, en alternance. Un sujet qui concerne les dirigeants est choisi à chaque session. Un intervenant du club d'entreprises, la présidente ou un invité s'occupent de l'animer en fonction de la thématique. « L'objectif prioritaire est de faire un petit transfert de théorie mais surtout de créer des débats participatifs. Cela marche bien et le chef d'entreprise repart avec des trucs et astuces à mettre en place sur le thème. » À titre d'exemple, une thématique récente a porté sur la crise viticole à venir. Chacun réfléchit à des idées créatrices pour pouvoir aborder ce changement difficile du mieux possible.



Une réunion a lieu chaque mois, le matin sous forme de petit déjeuner et le soir sous forme de pause managériale. ©Olivier Muselet

Tous les âges représentés

Les membres du Club ont des âges très différents. « Je trouve que les dirigeants, quels que soient leur profil et leur âge, ont beaucoup d'idées dans nos réunions pour faire face à la crise. Ils sont très positifs et font preuve d'un réel dynamisme, indique Marie-Thérèse Mertens. Depuis dix ans, notre rôle est de



connecter les talents et d'encourager les projets qui font vivre notre territoire. Pour cet anniversaire des 10 ans, nous avons voulu faire les choses en grand et non rester entre nous. C'est un défi en quelque sorte et nous espérons avoir 500 personnes. »

Une belle soirée anniversaire

Le Club organise une soirée inspirante intitulée 'Du rêve à la performance : un état d'esprit' avec un témoignage d'exception : celui de Julien Sastre, ancien sélectionneur de l'équipe de France de BMX, qui a conduit ses athlètes à un triplé olympique historique lors des Jeux de Paris 2024. « Qu'il s'agisse de sport ou d'entreprise, la réussite d'un projet est d'abord l'affaire d'un groupe qui croit ensemble que rien n'est impossible », confie Julien Sastre, aujourd'hui Conseiller spécialisé en management stratégique et leadership.

L'art du leadership

Pensée pour les entrepreneurs, décideurs, managers, mais aussi pour les étudiants et jeunes en devenir, cette soirée vise à inspirer, transmettre et créer du lien entre générations et métiers. Au-delà du récit d'un parcours exceptionnel, l'intervention de Julien Sastre apportera des repères concrets en matière de management, de leadership et de conduite de projets. « Son expérience offre un éclairage précieux pour relever des défis bien connus des entrepreneurs et managers : fédérer et offrir une vision aux équipes, garder du souffle, de l'enthousiasme, et rester agile face aux imprévus », souligne Marie Thérèse Mertens. La conférence, accessible à tous, se poursuivra autour d'un buffet convivial pour prolonger les discussions. Fidèle à son ancrage local, le CEPV reversera l'intégralité des bénéfices de l'événement à la construction du chalet Boutik-école du lycée professionnel de Vaison-la-Romaine. Ce dernier correspond à un projet pédagogique qui permettra aux élèves de développer de réelles compétences entrepreneuriales.

L'intervenant : Julien Sastre

À 43 ans, Julien Sastre a dirigé l'équipe de France de BMX pendant dix ans, menant ses athlètes au triplé historique des Jeux de Paris 2024. Sous sa direction, l'équipe de BMX a brillé sur la scène internationale, remportant 4 titres de champion du monde élite et 14 médailles mondiales. Formé au CREPS de Bourges et diplômé d'un master STAPS, il a fait ses premières armes au Pôle France jeunes BMX, formant les futurs talents de 15 à 20 ans. En parallèle de sa casquette actuelle d'Expert Haute Performance au sein de l'Agence Nationale du Sport, il accompagne aujourd'hui dirigeants et cadres pour relever leurs défis, manager leurs équipes et concrétiser leurs projets. Pour lui, la clé de la réussite réside dans la capacité à mobiliser un collectif, même dans une discipline individuelle comme le BMX.

Jeudi 9 octobre à 18h30 à l'Espace culturel de Vaison. Conférence - Buffet. Participation : 40 €. Réservation : <u>https://cepv.fr/10ans</u>

À propos du CEPV

Créé en 2015, le club des entrepreneurs du Pays Vaison (CEPV) est une association de loi 1901 reconnue



d'intérêt général, qui fédère aujourd'hui plus de 60 adhérents actifs. Sa vocation est de favoriser le développement des entreprises et des projets du territoire en encourageant l'échange d'expériences, l'audace, l'optimisme et la coopération. Le club organise une dizaine de rencontres par an (conférences, visites d'entreprise, afterworks, ateliers faisant appel à des intervenants charismatiques extérieurs). Il porte plusieurs initiatives collectives, notamment en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap et de la dynamisation du collège et lycée professionnel de Vaison-la-Romaine.

Le club d'entreprises en bref :

- 128 membres dont 60 actifs
- Entreprises de 1 à 400 salariés (la plus importante étend le Centre de traitement informatique et gestion du Crédit agricole basé à Vaison)
- Exemples d'entreprise ou de structure : Vaison Alu ou la Mairie de Vaison

Contact : Marie-Thérèse Mertens au 06 44 30 98 27 / president@cepv.fr

Depuis 30 ans, l'institut de recherche aptésien IRSEA étudie les comportements du monde vivant



Ecrit par le 5 décembre 2025



L'<u>Institut de Recherche en Sémiochimie et Éthologie Appliquée</u> (IRSEA), basé à Apt et spécialisé dans l'étude du comportement des animaux et de l'homme, de leurs interactions et particulièrement de leur communication chimique, fête ses 30 ans cette année. De la naissance des premiers produits dans une cuisine au dépôt de plus de 400 brevets, comment l'IRSEA estil devenu un institut de recherche reconnu à l'internationale?

Pour célébrer 30 ans de passion, d'innovation, et de développement, le groupe IRSEA, situé à Apt, a organisé une journée d'anniversaire durant laquelle amis, professionnels, ou encore élus, ont pu découvrir le travail de l'institut. Au programme : visite de laboratoires, rencontre avec les chercheurs, et pour terminer, un spectacle équestre aux Écuries des Moucans, aussi à Apt.

« À l'IRSEA, on ne fait rien de normal, donc on ne pouvait pas proposer une visite normale », a déclaré avec une pointe d'humour <u>Patrick Pageat</u>, président et fondateur de l'institut de recherche.



Les axes de recherche de l'institut

Répartis en petits groupes guidés par les collaborateurs de l'IRSEA, les invités ont pu assister à plusieurs ateliers, tout au long de la journée, pour découvrir les différents départements de l'institut :

- Histologie et communication chimique
- Microscopie, toxicologie et communication chimique
- Gestion des données et statistiques
- Biologie moléculaire et communication chimique
- Chimie
- Entomologie
- Microbiologie et communication chimique
- IA & bioinformatique
- Éthologie, bien-être animal
- Éthologie, physiologie et communication chimique

Au travers de ces différentes spécialités, les chercheurs contribuent à affiner les recherches de l'institut. Ils cherchent tout d'abord à comprendre les comportements des animaux afin d'améliorer leur bien-être. « L'IRSEA ne travaille jamais à la recherche de solutions coercitives, des méthodes d'éradication, mais plutôt de cohabitation », explique Patrick Pageat. Les chercheurs étudient aussi les communications sémiochimiques, à savoir les substances chimiques émises par les différents organismes dans l'environnement et qui servent de signaux entre les êtres vivants. Pour mieux comprendre ces communications, les collaborateurs de l'institut travaillent sur la biologie moléculaire ainsi que sur la biologie tissulaire, qui leur permet de saisir les altérations pouvant affecter les structures de détection de ces signaux appelés 'sémiochimiques'.

Des recherches débutées il y a 30 ans

Mais avant que l'IRSEA ne devienne ce qu'il est aujourd'hui, il faut revenir quelques décennies en arrière. Alors que Patrick Pageat est encore étudiant pour devenir vétérinaire, il découvre les œuvres du biologiste Konrad Lorenz, qui étudiait les comportements des animaux sauvages et domestiques. « J'étais passionné par les insectes, donc j'ai commencé à étudier leur comportement comme le faisait Lorenz avec les animaux. » Il a donc fait des recherches sur les menthes religieuses qui lui ont valu l'obtention du Prix Scientifique Philips pour les jeunes en 1981.

« Les débuts de l'IRSEA ressemblent à une histoire pour les enfants : j'ai fabriqué les premiers produits dans ma cuisine avec l'aide de mon épouse à qui j'avais promis qu'il n'y avait rien de toxique. »



Ecrit par le 5 décembre 2025

Patrick Pageat

Pour sa thèse de doctorat, Patrick Pageat a choisi de s'orienter vers les troubles du comportement animalier. « Quand j'ai commencé à aller en clinique, je voyais des chiens et des chats qui venaient parce qu'ils mordaient, ils griffaient, ils mangeaient le mobilier, développe-t-il. C'était à une époque où l'on préconisait d'arracher les crocs des chiens qui mordaient ou encore d'enlever la dernière phalange des chats qui griffaient. » C'est dans cette continuité qu'il a commencé à élaborer ses premiers produits dans sa propre cuisine, pour apaiser les chats en utilisant les signaux naturels qu'ils produisent, avant de quitter la capitale pour s'installer près d'Apt, où la femme qui partage sa vie a grandi, pour créer son laboratoire.





Ecrit par le 5 décembre 2025



©IRSEA

100 collaborateurs

Le fondateur de l'IRSEA a ensuite étendu ses recherches à d'autres espèces comme le porc, le chien, le lapin, ou encore l'être humain. « L'année prochaine, ou 2027 au plus tard, on mettra sur le marché la première phéromone humaine, qui est une phéromone maternelle qui a un anxiolytique sans effet secondaire », ajoute-t-il.

« Chaque personne apporte son savoir-faire, ce qui permet de construire des projets solides dès le début. »

Patrick Pageat





Peu à peu, les recherches se sont étoffées et l'équipe s'est agrandie. À l'arrivée d'<u>Alessandro Cozzi</u>, directeur général du groupe, en 2008, ils étaient seulement 12. Aujourd'hui, le groupe IRSEA, qui comprend l'<u>institut de recherche éponyme</u>, la société <u>Signs</u> qui s'occupe de la commercialisation des produits, et les <u>écuries des Moucans</u>, compte une centaine de collaborateurs. Situé initialement à Saint-Saturnin-lès-Apt, l'institut a dû trouver des locaux plus grands et s'est donc installé à Apt. Cette croissance a notamment été possible grâce aux dépôts de brevets. Aujourd'hui, l'IRSEA en comptabilise plus de 400.



Une partie des collaborateurs à l'occasion des 30 ans. ©IRSEA

L'institut de recherche s'inspire du monde qui l'entoure

Si au travers de ses recherches, l'IRSEA souhaite mieux comprendre le monde vivant, c'est pour améliorer la cohabitation entre les espèces, tout en s'adaptant à chacune d'entre elles, dans un objectif de respect du bien-être animal. « Par exemple, on a présenté récemment des résultats dans un congrès



international sur le loup, développe Patrick Pageat. L'idée, c'est de travailler sur le comportement des moutons pour qu'ils restent en paquet pour faire face au loup, et aussi de donner des informations au loup pour lui indiquer que c'est une mauvaise idée de s'attaquer aux moutons. Et comme ils mangent moins de moutons, ils se reproduisent moins et donc engendrent moins de dégâts. »

C'est donc avec le biomimétisme, c'est-à-dire en se basant sur les phéromones de chaque espèce que l'institut de recherche élabore ses produits, qui permettent de maintenir l'équilibre de chaque espèce, mais aussi celui des relations entre espèces. Le respect du bien-être animal est une priorité pour l'IRSEA qui réduit au maximum les tests effectués sur les animaux. Ceux-ci évoluent d'ailleurs dans des lieux qui favorisent leur quiétude. « Une fois le travail fini avec les animaux, ils bénéficient d'une retraite paisible, soit sur place, soit dans une famille adoptive », explique Sara Fuochi, chercheuse au département Éthique, Législation et Bien-Être animal.

Un institut de transmission

Si Patrick Pageat a créé ses premiers produits et l'IRSEA avec l'aide de sa femme, l'entreprise est encore à l'heure actuelle une affaire familiale, même si l'équipe a bien grandi. Aujourd'hui, leurs enfants et leurs gendres ont aussi rejoint l'entreprise. Le directeur général Alessandro Cozzi compte aussi sa femme parmi les collaborateurs de l'institut.

« La mission principale de l'IRSEA, c'est la recherche fondamentale appliquée, mais aussi l'enseignement et la transmission. »

Patrick Pageat

Si la transmission se fait par la famille à l'IRSEA, il se fait aussi par les jeunes qui effectuent leur stage ou apprentissage à l'institut. Nombre d'entre eux sont embauchés par la suite. « Bien sûr, l'objectif, c'est d'abord d'enseigner, puis après, chacun choisi de faire son chemin comme il l'entend, explique Alessandro Cozzi. Quand on peut les embaucher, c'est tout aussi bien parce qu'ils connaissent déjà les rouages de l'entreprise, et pourquoi casser quelque chose qui fonctionne bien ? »

La technologie et l'innovation au service de la science

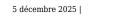
L'IRSEA se positionne, avec ses produits et ses recherches, comme pilier de l'innovation en termes de communication du monde vivant. Au fil des décennies, l'institut a dû s'adapter aux différentes évolutions, notamment en matière de technologie. Ainsi a été créé le département de la bioinformatique, qui permet d'étudier l'invisible, à savoir la structure des molécules, notamment grâce à l'usage de l'intelligence artificielle, qui mime l'intelligence humaine par le biais d'un réseau de neurones. « La bioinformatique permet un gain de temps, des économies, c'est prédictif et évolutif », explique <u>Aurore Lamy</u>, ingénieure de recherche en bioinformatique à l'IRSEA.



Ecrit par le 5 décembre 2025

L'institut évolue donc avec son environnement. En 2020, alors que sévissait le Covid-19, l'IRSEA travaillait sur l'identification des molécules capables d'inhiber la réplication du virus. Il travaille aussi sur les taux de reproduction des moustiques et leurs taux de mutation afin de les diminuer et donc de réduire la transmission de certaines maladies. À l'avenir, l'IRSEA aimerait développer la thérapie par les animaux, tout en veillant à ce que ces derniers aient un équilibre émotionnel psychologique parfait, et ne priorisent pas la santé de l'être humain au détriment de leur propre santé. Parmi tous ces projets, l'objectif reste le même depuis 30 ans : mieux comprendre les comportements des différents espèces afin de favoriser la cohabitation entre elles.









©IRSEA

Avignon: Le Tipi souffle sa 5e bougie



Ecrit par le 5 décembre 2025



Ce samedi 6 septembre, <u>Le Tipi</u>, situé à Avignon, célébrera 5 ans de permaculture et d'événements lors d'une grande fête à ciel ouvert.

En 2020, la ferme urbaine Le Tipi prend vie à la place d'une ancienne friche. Aujourd'hui, elle est devenue un lieu incontournable de la Cité des papes où les légumes poussent, où les plans potagers se vendent, où les artistes, ls bénévoles et les écoles sont accueillis, et où les événements sont organisés en nombre.

Pour fêter ces cinq années de fête et de permaculture, Le Tipi célèbre son anniversaire avec les Avignonnais et visiteurs ce samedi. Au programme : un open air avec DJ sets et concert live, des visites guidées de la ferme, des ateliers autour du jardin pour petits et grands, ainsi qu'un bar et une restauration toute la journée. Cécile Helle, maire d'Avignon, sera présente et prendra la parole à 18h45 pour revenir sur 5 années d'expérimentation urbaine et collective, et évoquer les perspectives à venir.

L'événement est gratuit jusqu'à 18h. 5€ à partir de 18h (billetterie en ligne).

Samedi 6 septembre. De 15h à 22h. Le Tipi. 57 Avenue Eisenhower. Avignon.



Ecrit par le 5 décembre 2025



L'office de tourisme de Carpentras souffle sa 100e bougie



Ecrit par le 5 décembre 2025

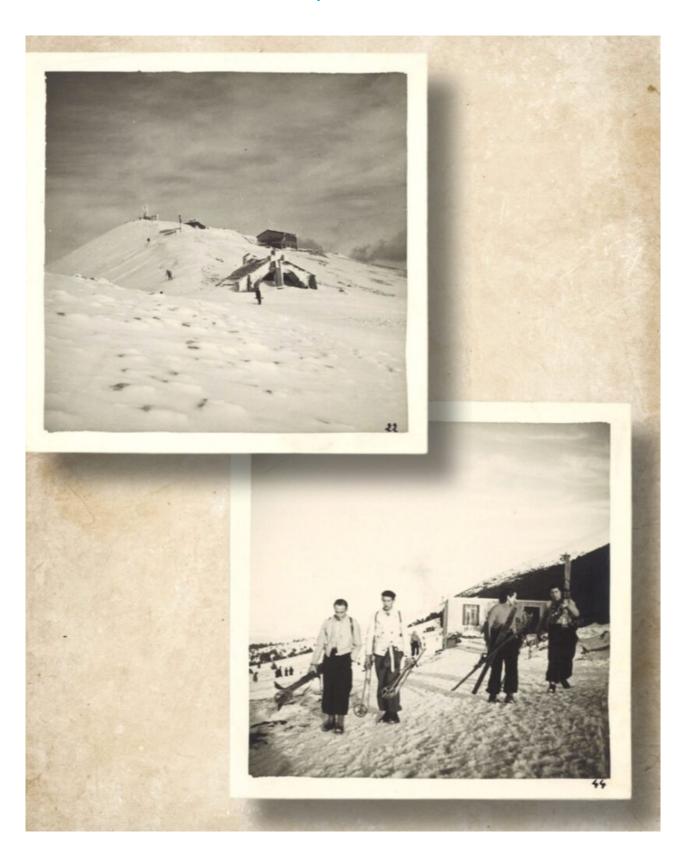


<u>Ventoux Provence Tourisme</u> ressort 100 ans d'archives à l'occasion de l'exposition rétrospective '1925-2025 : 100 ans d'excursions autour du Ventoux, la naissance d'un Office de Tourisme' qui est visible à l'office de tourisme de Carpentras jusqu'au 31 octobre.

En 1925, Pierre de Champeville et quelques amis à lui passionnés par le Géant de Provence fondent le Syndicat d'initiative de Carpentras et du Mont Ventoux pour évoluer vers la Société Publique Locale actuelle nommé « Ventoux Provence Tourisme », qui possède aujourd'hui plusieurs bureaux dans différentes communes qui entourent le plus haut sommet de Vaucluse.

Pour fêter le 100e anniversaire de la promotion du Mont Ventoux, l'office de tourisme a élaboré une exposition rétrospective sur les 100 années d'excursions autour du Géant de Provence, en collaboration avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, le service culture & patrimoine de la communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (CoVe), la mairie de Carpentras, et bien d'autres contributeurs.

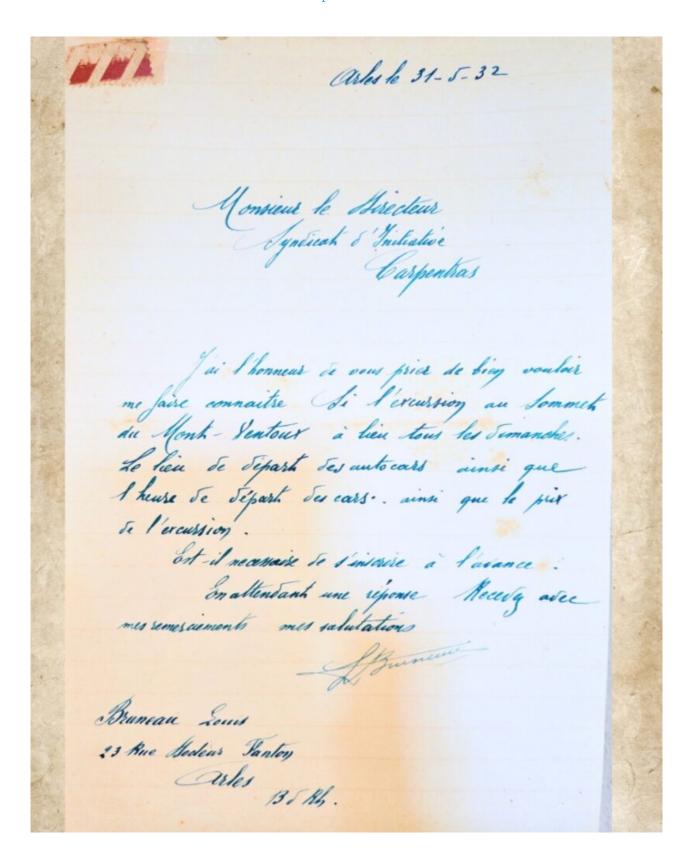














©Ventoux Provence Tourisme

100 ans d'archives

Si au départ la promotion du Mont Ventoux passait surtout par la pratique des sports d'hiver, aujourd'hui, elle s'est beaucoup diversifiée, l'office de tourisme mettant tout en œuvre pour promouvoir des activités tout au long de l'année et plus seulement durant la période hivernale. Randonnées, patrimoine, environnement... Ce ne sont pas les idées qui manquent pour créer des événements.

Pour représenter 100 ans d'excursions, l'office de tourisme a dû fouiller les archives d'un siècle. Dans l'exposition '1925-2025 : 100 ans d'excursions autour du Ventoux, la naissance d'un Office de Tourisme', les visiteurs pourront trouver « de très nombreuses correspondances, les premiers guides pratiques et touristiques du Ventoux, des cartes, des photos d'archives... et d'autres éléments ayant traversé le temps ! », affirme Ventoux Provence Tourisme.

Visible du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h30 et le samedi de 9h à 13h en août, et du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h en septembre et octobre.

Jusqu'au 31 octobre. Gratuit. Office de Tourisme de Carpentras. 97 place du 25 août 1944. Carpentras.



Ecrit par le 5 décembre 2025



Le marché paysan d'Apt célèbre ses 40 ans



Ecrit par le 5 décembre 2025



Le marché paysan d'Apt vient de fêter ses 40 ans. A cette occasion, l'association du marché paysan d'Apt, le Parc naturel régional du Luberon et la Ville d'Apt ont organisé une matinée d'animations destinée au grand public et aux scolaires.

L'opération s'est déroulée le mardi 17 juin dernier sur le cours Lauze de Perret où se tient le marché ainsi qu'au jardin public.

Sur le cours Lauze de Perret, les producteurs étaient présents pour leur traditionnel marché paysan du mardi matin, avec en plus des stands de sensibilisation sur l'alimentation locale et la préservation des surfaces agricoles.

Au jardin public, était installée une ferme pédagogique pour faire découvrir les animaux de la ferme aux classes des écoles d'Apt (Les Cordeliers, Saint-Exupéry, Giono, Bosco, collégiens éco-délégués de la Cité scolaire). Par ailleurs, un repas, concocté par <u>Nicolas cuisine le monde</u> à partir des produits du marché, a aussi régalé de nombreux convives.

Une histoire de marchés

Il y a aujourd'hui 8 marchés paysans sur le territoire du Parc du Luberon : Coustellet, Saint-Martin de la Brasque, Pertuis, Cadenet, La Tour-d'Aigues, Lauris, Forcalquier et Apt. Ce sont plus de 250 paysans qui y proposent leurs productions de saison, frais, cueillis à maturité, variés et de qualité : fruits, légumes, fleurs, plantes aromatiques, vins, jus de fruit, fromages de chèvre, miels, confitures, volailles, œufs...

C'est à Coustellet, en 1982, que s'est créé, à l'initiative du Parc naturel régional du Luberon, le premier Marché paysan. Il s'agissait de répondre à une demande des consommateurs, touristes ou résidents, en quête de produits agricoles locaux de qualité.

Un an plus tard en 1983, les agriculteurs du sud Luberon sollicitaient le Parc du Luberon pour créer un deuxième marché à Saint-Martin de la Brasque. Le marché paysan a ensuite été créé en 1985. Aujourd'hui, ils sont 7 dans la partie vauclusienne du Parc et 1 dans les Alpes de Haute-Provence.



Marché Paysan d'Apt. Tous les mardis. De 8h à 12h. Cours Lauze de Perret. Apt.



Marché paysan : une vraie marque

La marque « Marché paysan » (déposée à l'Institut national de la propriété industrielle) est attribuée par le Parc naturel régional du Luberon à un marché de producteurs locaux proposant en direct les produits issus de leur exploitation (la revente est interdite), frais, mûrs et conformes aux réglementations sanitaires. Les agriculteurs sont regroupés au sein d'une association-loi de 1901. Un règlement intérieur régit les droits et devoirs des adhérents.

Ecrit par le 5 décembre 2025

Une grande fête médiévale pour fêter les 800 ans de la Bastide-des-Jourdans



Ce week-end, la commune de la Bastide-des-Jourdans célèbre ses 800 ans.

Les samedi 28 et dimanche 29 juin prochains, <u>la Bastide-des-Jourdans célèbre ses 800 ans</u> (1225-2025) à travers un grand week-end festif médiéval. L'occasion de rendre hommage à l'histoire et les traditions de ce village du Luberon de près de 1 850 habitants.

Plus de 5 000 visiteurs espérés

Une programmation réunissant plus de 100 intervenants, artistes, artisans et compagnies venus de toute la France pour cette fête d'exception. C'est un rendez-vous culturel et festif d'ampleur régionale, qui ambitionne de rassembler plus de 5 000 visiteurs autour du patrimoine vivant, de l'histoire locale et de



l'imaginaire médiéval. Il vise à faire revivre l'histoire de la Bastide tout en proposant des moments conviviaux et ludiques pour tous les publics.



Crédit: DR

Cette célébration, est à la fois historique et festive, elle mettra en lumière le patrimoine du territoire à travers de nombreuses reconstitutions historiques, spectacles vivants, concerts, marché médiéval, jeux de rôle, parades costumées, expositions, ateliers, animations pour enfants et feu d'artifice...

Enzo Féraud (stagiaire)

Infos pratiques : Samedi 28 juin 14h-22h30. Dimanche 29 juin 10h-18h. Place de la République. La Bastide-des-Jourdans. 04 90 77 81 04 https://www.800anslabastide.fr

Page Instagram : 800 ans des limites du village. Page Facebook : Mairie La Bastide des Jourdans



Ecrit par le 5 décembre 2025



Crédit : DR

Labellisé 'Vignobles & Découvertes', le village de Suzette a organisé le centenaire de l'AOC Beaumes-de-Venise



Ecrit par le 5 décembre 2025



La commune de Suzette a célébré le centenaire de l'<u>Appellation Beaumes-de-Venise</u> ce samedi 14 juin. Les prochains rendez-vous sont donnés le 12 juillet à Lafare et le 8 août à Beaumes-de-Venise.

Seulement 110 habitants pour cette commune blottie à 425m d'altitude au pied des Dentelles de Montmirail. Une carte postale avec vue à 360° à couper le souffle.

Malgré la crise vinicole, la déconsommation de vin (passée de 100 litres / an en 1975 à 40 litres aujourd'hui), le recul du rouge en particulier, les vignerons débordent d'idées pour résister et vendre leurs bouteilles. Ateliers d'assemblages de cépages, dégustations à l'aveugle, repas avec accords metsvins...

Dans l'AOC Beaumes-de-Venise et sa mosaïque de terroirs (terre rouge du trias, grise du jurassique, blanche du crétacé et blonde du miocène) en altitude, où le Vin Doux Naturel, le fameux Muscat petit grain est le cépage-roi, ce samedi 14 juin était organisée une soirée vigneronne avec le duo de choc Eloïse et Florence qui se sont mises en 4 pour accueillir les centaines de visiteurs et de touristes et les guider aux côtés de <u>Jean-Paul Anrès</u>, le Président du Conservatoire des AOC de l'appellation.



Ecrit par le 5 décembre 2025



Le président Jean-Paul Anrès (à droite). © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Dans les rues escarpées du village on a croisé <u>Alain Ignace</u>, l'ancien président de la cave de Beaumes, pionnier du bio mais aussi producteur de vinaigre balsamique. Parmi les domaines qui avaient un stand de dégustation, <u>Durban</u>, <u>Saint-Roch</u> et <u>MathiFlo</u> dont l'héritier des 40 hectares de vignobles, Florian Grangeon proposait du Muscat mais aussi de l'AOP dans les trois couleurs, blanc (avec 50% de marsanne et de 50% de roussanne) rouge et rosé. Une cave familiale qui commercialise environ 200 000 bouteilles par an.







Ecrit par le 5 décembre 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous pour les 100 ans de ce « Terroir aux deux visages », à Lafare (125 habitants) le 12 juillet et à Beaumes (2389 habitants) le 8 août.

<u>Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats</u>



Contact: aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

« Laisser passer la lumière », tel est l'ADN de la Miroiterie Avignonnaise depuis 50 ans



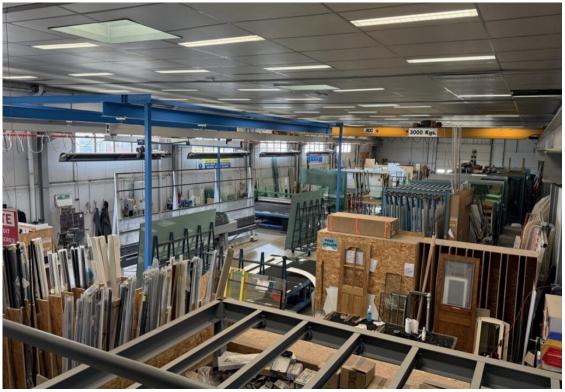
Verre, transparence, compétence... Voilà un-demi siècle que cette entreprise née en 1975 les conjugue au quotidien. Rachetée en 2012 par <u>Etienne de Chézelles</u>, cette miroiterie, référencée par les Bâtiments de France, participe aussi bien à des chantiers de sites anciens (Hôtel d'Europe, Musées Calvet, Lapidaire et Angladon, Abbaye St-André à Villeneuve), que des sites contemporains (Lustrerie Mathieu à Gargas, Gare TGV d'Avignon, Clinique Sainte-Catherine, Aéroport de Marseille-Provence à Marignane ou l'Hôtel & Spa La Coquillade dans le Luberon).

De la vitre brisée à remplacer à verrière à contrôle solaire qui fait baisser la température de 70%, la <u>Miroiterie Avignonnaise</u> et sa quinzaine de salariés travaille le verre, le découpe, le façonne et le pose dans les règles de l'art... Que ce soit pour des crédences, des miroirs contemporains ou anciens, des dalles de sol, des parois de douche, des garde-corps, le verre isole de tout, du froid, du chaud, du bruit,



avec des menuiseries également anti-balles et anti-feu. Mais on peut aussi choisir d'opacifier le murrideau de la douche pour préserver son intimité.

Esthétique et décoratif, le verre propose aussi nombre de solutions techniques pour les vitrines, les verrières, les vérandas, les cuisines, les salles de bains, les bureaux. Gravé, poli, polycarbonate, pexiglas, anti-UV, anti-effraction, sécurité, feuilleté ou trempé, double ou triple vitrage, il y a toujours un verre adapté pour chacun.



©La Miroiterie Avignonnaise

La Miroiterie Avignonnaise, qui travaille sur l'ensemble de la côte méditerranéenne et bien au-delà grâce à son savoir-faire et à son expertise, compte 2 000 clients, réalise environ 700 chantiers par an et propose 200 types et couleurs de verre, armé, martelé, sablé, dépoli, occultant, satiné ou mat. Installée à Fontcouverte sur environ 2 000m² avec son atelier, elle offre aussi un show-room avec une large gamme d'échantillons de verres pour votre maison, votre escalier ou votre sol. Toujours prêt à répondre à un défi, Etienne de Chézelles avait proposé des hygiaphones sur mesure, lors de la crise sanitaire du Covid dans les années 2020-2021 pour limiter la propagation de contamination.





Etienne et Alessandra de Chézelles. ©La Miroiterie Avignonnaise

Aujourd'hui, l'entreprise affiche un chiffre d'affaires de plus de 2M€. Et pour fêter ses 50 ans, elle participe vendredi 20 et samedi 21 juin, au Parc des Expositions de Châteaublanc à Avignon, aux BTP Days pour parler de sa passion pour le verre et sa transparence.

Le BTP Days s'installe à Avignon, Parc des expos, les 20 et 21 juin

Contact: contact@miroiterie-avignon.com / 04 90 86 63 19