

Ecrit par le 18 mai 2026

Villeneuve-lès-Avignon : le centre culturel de la Chartreuse fête ses 50 ans



Du 1er juin au 10 décembre 2023, le Centre culturel de Rencontre - Chartreuse de Villeneuve Lez Avignon fête ses 50 ans.

La Chartreuse de Villeneuve-Lès-Avignon, un lieu indiscipliné

Comme l'aime à le rappeler sa directrice Marianne Clévy, la Chartreuse est indisciplinée car il n'y a pas de discipline spécifique. « Il y a un champ du théâtre et des écritures, lui-même à l'intérieur d'un autre champ qui est celui du patrimoine et du tourisme, qui se situe lui aussi dans un autre champ qui est celui de notre histoire. Et c'est notre histoire que l'on raconte quand on raconte les 50 dernières années de la Chartreuse. » Pensé dès 1973 comme un lieu de rencontres et de résidences pour artistes, la Chartreuse est le Centre national des écritures du spectacle, un des lieux majeurs en France et en Europe

Écrit par le 18 mai 2026

de résidences consacrées à l'écriture dramaturgique. Il accueille près de soixante résidences par an, d'auteurs ou de compagnies.

Genèse d'un anniversaire

C'est un anniversaire certes mais c'est surtout l'histoire d'une trajectoire, d'un développement artistique et culturel, d'un lieu de mémoire à explorer. « L'évidence nous a conduit à célébrer cet anniversaire des 50 ans au-delà d'un simple hommage ponctuel et réducteur » souligne Marianne Clévy. Son enthousiasme et sa passion de découverte l'a amenée à proposer avec son équipe une série de rendez-vous de juin à décembre 2023 qui débiteront avec les « Nuits de juin » qui seront des moments inédits de création. Toutes ces propositions - en entrée libre - sont nées de rencontres, d'opportunité, de hasard et d'artistes qui ont bien voulu saisir le défi que leur lançait Marianne Clévy : redécouvrir un patrimoine avec curiosité et enthousiasme et faire de ces 50 ans un « chaudron actif ».

Du 1er au 4 juin, un temps fort de création : 2 expositions, une lecture musicale et une visite performance

« Il y avait des trésors, il était temps de les partager. La Chartreuse a quelque chose à nous dire, c'est un bien commun précieux ». C'est dans cet esprit de fidélité mais également de créations que se sont construits les dialogues et les partenariats afin de s'emparer et d'interroger un patrimoine incomparable.

Sous l'œil d'Alain Cavalier

« Sais-tu qu'Alain Cavalier est venu dans les années 50 photographier la Chartreuse quand elle était encore une ruine ? » Non. Marianne Clévy ne le savait pas et a saisi cette opportunité née du hasard de la conversation pour concevoir cette exposition avec Mohamed El Khatib. Ces photos sont un témoignage exceptionnel de la vie de village de la Chartreuse. Elles rappellent que la Chartreuse était un quartier du village de Villeneuve, habité par des familles modestes, un lieu communal.

La photo choisit pour la communication de ces nuits de juin - des enfants qui jouent avec une oie et un chat avec une vespa en premier plan - est un témoignage bouleversant.

Du 4 juin au 20 septembre 2023. Inauguration dimanche 4 juin. 12h.

Ecrit par le 18 mai 2026



JADE : Jadis, Aujourd'hui, Demain

« C'est vraiment l'histoire d'une trouvaille. Je suis allée dans les coffres de la Chartreuse et les coffres numériques. J'ai trouvé environ 18h de films : documentaires faits par le premier directeur de la Chartreuse Bernard Tournois, qui avait imaginé en son temps la Chartreuse comme un lieu qui pouvait à la fois et recevoir les plus grands et recevoir tout le monde mais aussi qui s'intéresse à son territoire, le Gard. Un Gard rural, ouvrier avec les mines d'Alès, à la frontière culturelle du Vaucluse, un lieu de patrimoine humain. Fin 70, il va à la rencontre des anciens dans les maisons de retraite d'Alès à Saint-Siffret, de Saint-Gilles à Lézan ou Sumène. Ils évoquent leur jeunesse, leur vie, le territoire entre les deux guerres. Je vois la couturière, je vois le forgeron, **je vois cet héritage et je sais que c'est le moment de livrer cet héritage à l'occasion des 50 ans.** Un héritage de fierté : fierté d'être paysan, d'être artisan, fierté de la langue et sens de la fête avec les banquets. » Une sélection d'environ 1h de vidéos

Ecrit par le 18 mai 2026

thématisées : ruralité, place des femmes, de la famille, la fête, la transformation du métier.

Du 1er juin au 17 septembre 2023. Cette installation vidéo sera mise en scène et en performance par le metteur en scène Didier Ruiz lors de l'inauguration du 1er juin mais aussi les 13 et 16 juillet.

Hänsel et Gretel, la proposition lancée à Emma Daumas

« Je découvre qu'Anne Sylvestre, connue comme chanteuse populaire, est venue longuement en résidence à la Chartreuse. En 2000, elle y a travaillé à un opéra pour enfants : Hänsel et Gretel.

Nous retrouvons le texte qui est à la Bibliothèque nationale de France, et nous pensons qu'il faut qu'il y ait une artiste qui s'en empare. Et c'est Emma Daumas, auteur-compositeur-interprète et également grande admiratrice d'Anne Sylvestre qui répond à cette audacieuse proposition pour faire de ce texte complètement inédit une version contemporaine. Cette lecture musicale parlée et chantée avec Emma Daumas, Vincent Truel et Dizzylez sera éphémère.

Unique représentation. Vendredi 2 juin. 19h. Entrée libre sur réservation.

Ma visite avec.... Agnès Desarthe

En résidence à la Chartreuse, la romancière Agnès Desarthe sera notre guide, avec étonnement et fraîcheur, pour une visite performance le 1er juin.

Dès le 2 juin tous ceux qui viendront visiter la Chartreuse pourront suivre cette unique visite sur leur application mobile.

« Nuits de juin » du 1er au 4 juin 2023. Entrée libre sur réservation. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve lez Avignon. 04 90 15 24 24. Programme complet et billetterie en ligne chartreuse.org

Le Corso de Cavailon fête ses 100 ans

Ecrit par le 18 mai 2026



C'est en 1923 que le célèbre Corso de Cavaillon a vu le jour. Cette année, il fête donc son centenaire du jeudi 18 au dimanche 21 mai. Cet anniversaire spécial est l'occasion de revenir sur les temps forts de l'événement ces 100 dernières années.

Très attendu par les Cavaillonnais, et plus largement par les Vauclusiens, le Corso de Cavaillon revient ce jeudi 18 mai pour trois jours de fête, de convivialité, mais aussi de souvenirs des 100 dernières années. « Le Corso, ce sont des souvenirs d'enfance, c'est un moment d'émerveillement et de fête partagé. Le Corso, c'est une histoire cavaillonnaise unique en son genre », déclare Gérard Daudet, maire de la ville.

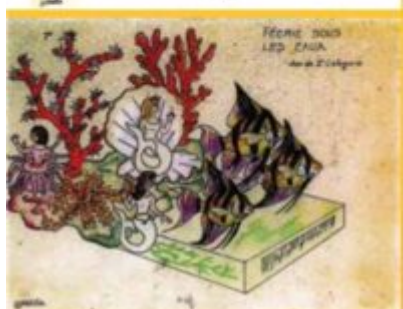
Entre fête foraine, cinéma en plein air, traditionnel défilé des chars ou encore concert... C'est un programme d'une grande qualité qui attend les Vauclusiens cette année, à l'instar des précédentes éditions.

Le défilé du centenaire

Pour cet anniversaire phare, l'association des Géants de Papiers, qui rassemble les constructeurs de chars, a sélectionné 10 des plus beaux chars du Corso depuis sa création pour le défilé du centenaire. Les

Ecrit par le 18 mai 2026

constructeurs se sont inspirés des dessins et photos d'époque pour fabriquer ces 10 chars.



Exemples de chars qui défilent jeudi et samedi. DR

Pendant 1h30, les chars seront accompagnés d'artistes de rues et de fanfares. Ce jeudi 18 mai, le défilé, qui aura lieu à 15h, sera précédé d'un cortège de voitures de collection avec les 10 dernières reines de Cavailhon. Le défilé aura également sa version nocturne ce samedi 20 mai à 21h30.

Ecrit par le 18 mai 2026

Les 'classiques' du Corso

Le Cyclo Sport Cavaillon organise une nouvelle fois le Grand Prix de la Reine du Corso, dans le quartier de Vidaube, ce jeudi 18 mai de 8h à 13h. Une centaine de cyclistes sont prévus au départ.

Et comment évoquer le Corso sans parler de sa fête foraine ? Elle aura lieu du jeudi 18 au samedi 20 mai de 15h à 2h30 et le dimanche 21 mai de 15h à 20h sur les places François Tourel, du Clos et Roger Salengro. Machines à pièces, manèges à sensation, barbes à papa et autres sucreries en tout genre, il y en aura pour tous les goûts, et tous les âges !

Les nouveautés

Une des nouveautés cette année est le cinéma en plein air. Ce vendredi 19 mai, la Ville diffusera le film ['The Greatest Showman'](#) en partenariat avec les cinémas de Cavaillon à 21h sur le cours Gambetta. Quoi de mieux qu'un film qui raconte l'histoire d'un entrepreneur, interprété par Hugh Jackman qui va marquer la culture populaire et révolutionner le monde du spectacle pour représenter un événement comme le Corso ?

Cette année aussi, le Corso ajoute à son programme le concert du centenaire. Ce samedi 20 mai à partir de 20h, le grand orchestre de Laurent Comtat, ses 14 musiciens, chanteurs et danseuses, proposeront un voyage dans le temps mélodique, en reprenant les plus beaux titres musicaux des années 50 à nos jours.

Informations pratiques

Pour stationner avant de rejoindre les différents points du Corso, sept parkings sont à disposition du public, totalisant plus de 1000 places. Des panneaux aux entrées de ville indiquent en temps réel les places disponibles. Il existe également des places de stationnement le long des rues.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

V.A.

Ecrit par le 18 mai 2026

Salon-de-Provence : Mercantour Events souffle les 70 bougies de la Patrouille de France



[Mercantour Events](#) et [AR Group](#) ont été désignés pour la conception, l'organisation et l'aménagement des [70 ans de la Patrouille de France](#), qui auront lieu les 20 et 21 mai sur la base aérienne 701 de Salon-de-Provence.

Après avoir été l'aménageur des 60 ans de la Patrouille de France, la société d'organisation d'évènements Vauclusienne, [Mercantour Events](#), a de nouveau été désignée par l'Armée de l'Air pour la conception, l'organisation et l'aménagement du village VIP à l'occasion des [70 ans de la Patrouille de France](#), qui auront lieu les 20 et 21 mai, sur la base aérienne 701 de Salon-de-Provence où sont attendues 80 000 personnes sur les deux jours.

Mercantour Events s'appuiera sur [AR Group](#), sa société sœur dans la logistique et l'aménagement événementiel. Tous les métiers portés par les marques d'AR Group seront mobilisés pour le montage du village VIP, constitué de 7 implantations sur 1 400m², et la gestion des différents espaces. Au total, 60

Ecrit par le 18 mai 2026

personnes seront mobilisées pendant 6 jours.

[Lire également - « AR Group : le centre logistique des plus grands évènements du Sud est cavaillonnais »](#)

J.R.

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Ecrit par le 18 mai 2026



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Écrit par le 18 mai 2026

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Ecrit par le 18 mai 2026



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.

Ecrit par le 18 mai 2026



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

Ecrit par le 18 mai 2026

des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

Ecrit par le 18 mai 2026

phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

Pour ses 75 ans, le Lycée Agricole et Viticole d'Orange change de nom



Pierre Le Roy de Boiseaumarié. C'est le nom qu'a pris le Lycée Agricole et Viticole d'Orange à l'occasion de ses 75 ans, rendant hommage à celui qui est à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France.

Le Lycée Agricole et Viticole d'Orange, devenu le [Lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié](#), a célébré ses 75

Ecrit par le 18 mai 2026

ans il y a quelques jours, en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud, [Bénédicte Martin](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'agriculture, à la viticulture, à la ruralité et au terroir, [Marie-Florence Bulteau-Rambaud](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'éducation, aux lycées, à l'orientation et à l'apprentissage, Yann Bompard, maire d'Orange, ainsi que de [Brigitte Bouvier](#), directrice de l'établissement.

Pierre Le Roy de Boiseaumarié est l'homme à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France, il a notamment beaucoup aidé les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape au siècle dernier. Il est le cofondateur de l'Institut national des appellations d'origine et de l'Académie du vin de France. Il a aussi créé le syndicat des vigneron des Côtes-du-Rhône. « Avec cette histoire si liée à notre territoire, j'ai souhaité en accord avec Monsieur le Maire, et sur proposition du Conseil d'Administration du Lycée que cet établissement porte le nom de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, explique Renaud Muselier. C'est aussi un hommage nécessaire pour perpétuer la mémoire, et susciter des vocations chez nos lycéens. »

V.A.

Cowool : quel est le bilan un an après ?

Ecrit par le 18 mai 2026



Le 3 janvier 2022, [Cowool](#), la résidence qui allie coworking et coliving, ouvrait ses portes. Un an après, quel est le bilan ?

[Cowool](#), c'est la résidence qui allie coworking et coliving, un concept inédit en Vaucluse. Situé 25 avenue Mazarin, l'espace de 4 500m² comprend 98 « flex appartements », 17 bureaux privatifs, un open space de 280m², un espace restauration de 160m² et une multitude de services : espace fitness, espace gaming, studio audiovisuel, salle de cinéma, salon de lecture, atelier cuisine, boulodrome, potager... Tout cela mit à la disposition des « coworkers » et des « colivers ».

Ouverte depuis le 3 janvier 2022, la résidence, qui réinvente la façon de travailler, vient de souffler sa première bougie. L'occasion de faire le bilan de cette première année avec [Anne Audrey Beraud](#), directrice du site avignonnais. « Le bilan va au-delà des espérances et des objectifs qu'on s'était fixé, explique-t-elle. On est fière d'avoir pu développer ce concept à Avignon ».

Elle poursuit : « que ce soit en termes de taux d'occupation, de communauté, de comment les personnes vivent le Cowool, parce que ça se vit, cela va au-delà de nos espérances ». Pour la directrice du site, cette première année est un succès : « on a rempli notre pari de pouvoir faire vivre cette résidence et que ça marche. On est super content parce que certains étaient sceptiques d'avoir un concept comme celui-ci à

Ecrit par le 18 mai 2026

Avignon, parce qu'on se dit 'Avignon ce n'est pas une grande ville'. Donc on est ravi de ces résultats ».

[Lire également : « Cowool : un concept inédit avec Avignon en chef de file »](#)

Entre 85 et 95% de taux d'occupation

Avec un taux d'occupation qui oscille entre 85 et 95%, pour la partie coliving, l'objectif est atteint selon Anne Audrey Beraud : « on est monté en puissance. Tous les mois, on prenait au moins 15% de taux d'occupation. Maintenant, on sent qu'on a atteint nos objectifs, qu'on a notre rythme de croisière. Notre taux d'occupation oscille entre 85 et 95%, mais c'est constant ».

Sur sa partie coliving, la résidence propose des tarifs dégressifs. Ainsi, pour une durée de 6 mois, durée moyenne d'un séjour, le tarif est de 720€ charges comprises (eau, électricité, wifi), auxquels s'ajoute la taxe de séjour. Pour ce prix, le résident a accès à un appartement totalement équipés et à la quasi-intégralité des services de la résidence (espace fitness, gaming, jardin, boulodrome, etc.) hors parking (payant).

L'une des particularités de la location des « flex appartements » est la simplicité d'accès. En effet, aucun revenu, ni contrat de travail n'est demandé pour accéder à ces appartements design contrairement aux logements plus traditionnels, qui nécessitent l'élaboration d'un dossier. « On facilite l'accessibilité au logement », se félicite la directrice du site.

Concernant la partie coworking, là aussi, c'est un succès avec l'entièreté des bureaux privatifs occupés au mois de décembre 2022. « On est full également sur les bureaux. Après, l'open space reste complètement accessible pour ceux qui n'ont pas besoin de bureau », précise-t-elle.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Les « flex appartements » proposés par Cowool Avignon sont entièrement équipés © Morgan Palun.

Jusqu'à 17 nationalités présentes

Les colivers, nom donné aux personnes louant un flex appartement, représente 20% de la clientèle de Cowool Avignon. Une clientèle venue des quatre coins du monde : « ce qu'on a constaté, c'est qu'on a par moments 17 nationalités différentes : Brésil, Australie, Etats-Unis, Nouvelle Zélande... On ne s'attendait pas à avoir cette richesse en termes de culture et d'échange », explique Anne Audrey Beraud. « Ça va au-delà de nos espérances parce qu'on se posait la question de savoir quelle clientèle on allait recevoir et, c'est ce qu'on aime, c'est très éclectique ».

A l'inverse, sur la partie coworking, les 80% restants, la clientèle est majoritairement composée de Vauclusiens. « On va avoir des startups, des jeunes entrepreneurs, des sociétés », précise la directrice du site.

Ainsi, entrepreneurs, étudiants, cadres supérieurs, hauts dirigeants, nomades digitaux se côtoient et échangent au sein de la résidence, qui revendique cette mixité : « c'est ce qui est top. Un cadre sup. va pouvoir échanger avec un étudiant et un jeune entrepreneur actif avec un senior. C'est ce qui crée toute la richesse de Cowool. C'est génial cette mixité, ce lien social avec des profils de client qui ne se seraient

Ecrit par le 18 mai 2026

jamais parlé ou rencontré », explique Anne Audrey Beraud.

Un concept ancré localement

« L'intérêt de Cowool est de pouvoir s'appuyer sur les forces vives du territoire », explique Anne Audrey Beraud. Composé d'une équipe de quatre personnes qui se consacrent entièrement au bon fonctionnement de la résidence, le site fait appel à une dizaine de prestataires locaux qui s'occupent notamment du ménage, de la technique et de la cuisine. La résidence, qui souhaite aller encore plus loin en 2023, est également en partenariat avec « [Semailles](#) », l'association maraîchère de réinsertion qui se situe sur la ceinture verte.

« Je ne peux pas encore tout dévoiler, mais on veut s'inscrire dans la synergie du festival. Là, on y travaille, on a des pistes, on a plus que des pistes... On veut vraiment s'inscrire dans le territoire et s'appuyer sur tout ce qui se fait localement », explique la directrice du site, qui reste évasive sur le sujet. Alors, animation(s), Tiers-lieu ? Il faudra attendre l'été pour découvrir cela.

En plus de vouloir s'inscrire dans la synergie du festival, la résidence souhaite poursuivre les animations déjà mises en place au cours de la première année : « les animations sont hyper importantes chez nous. En septembre, on a fait des lives musicaux. Pendant 3 jours, on a fait un petit festival électro. En décembre, on a fait un atelier bûche et un petit marché Noël ».

Le « Christmas Food village » a réuni tous les jeudis de décembre quatre artisans qui venaient présenter leurs produits : « on a été hyper étonné, ça a beaucoup plu à nos Cowooler ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Les prestataires employés par Cowool assurent notamment l'espace restauration © Morgan Palun.

« Ça avance comme les investisseurs le souhaitent »

Cowool Avignon a été pensé comme un pilote : « c'est hyper formateur, on découvre, on test et ça, c'est génial » s'enthousiasme la directrice. Depuis quelques mois, une autre résidence a ouvert ses portes à Cergy et d'autres ouvriront prochainement à Grenoble, Lille et Toulouse, où deux résidences sont prévues. « Le développement est bien lancé, ça avance comme les investisseurs le souhaitent », poursuit Anne Audrey Beraud.

Chacune des nouvelles résidences bénéficiera des enseignements tirés de celle d'Avignon. « Je ne dirais pas qu'on a eu de gros échecs. On n'a pas eu de grosse désillusion, ce sont plutôt des rajustements. Ce qui va être intéressant avec le développement de Cowool, c'est que ça dépendra du marché des uns et des autres ». Le Cowool Avignon bénéficie de la saisonnalité forte du festival, là où celui de Cergy est entouré d'un vivier d'entreprise qui crée de l'intérêt et du têt d'occupation.

Si chaque Cowool est unique, une chose est essentielle et doit se retrouver dans chacune des résidences selon la directrice du site d'Avignon : l'esprit. « Ce qui m'a vraiment frappé, c'est l'esprit Cowool, le mindset, la communauté. Vous avez des relations avec vos clients qui sont tellement plus profondes »

Écrit par le 18 mai 2026

confie la directrice du site. « En un an, si j'ai une chose à retenir de Cowool, c'est ça, c'est cet esprit ».

Le bilan de la première année d'existence de Cowool Avignon dépasse donc les attentes de sa directrice, reste à voir si le succès sera également présent pour les autres sites qui ouvriront prochainement.

Le permis de conduire fête ses 100 ans



Ecrit par le 18 mai 2026

Premier examen de France et symbole du passage à l'âge l'adulte, le fameux papier rose célèbre ses 100 ans.

La dénomination « permis de conduire » naît le 31 décembre 1922, il y a 100 ans exactement. Le permis succède alors au certificat de capacité, instauré pour circuler en véhicule à moteur à Paris puis sur l'ensemble du territoire.

Depuis, si son appellation n'a pas changé, son apparence comme l'étendue des connaissances qu'il sanctionne ont en revanche bien évolué en un siècle. Le fameux papier rose à trois volets a laissé place à un format plus petit, rigide, commun à tous les pays de l'Union Européenne. Le contenu, lui, s'est considérablement enrichi pour accompagner la codification toujours plus précise de la route, l'évolution des mobilités, des comportements des conducteurs, des caractéristiques des véhicules et des infrastructures.

Le permis se décline à présent en différentes catégories en fonction des types de véhicule, prend en compte la spécificité des conducteurs novices, intègre de nouveaux modes d'apprentissage et inclut dans son enseignement l'attention à porter aux autres usagers à commencer par les plus vulnérables.

En un siècle, le permis de conduire a su épouser la mutation d'une société de plus en plus sensible au caractère inacceptable de la mortalité routière. En témoigne sa transformation en un permis à points, le 1^{er} juillet 1992, pour responsabiliser les conducteurs, afin qu'ils évitent l'infraction et sa récurrence.

En 2021, 82,9% des conducteurs disposaient de 11 ou 12 points, preuve d'une adoption massive d'une conduite responsable.

J.R

Avignon-Le Pontet, Self Tissus fête ses 3 ans en grande pompe ce samedi 10 décembre !

Ecrit par le 18 mai 2026



« Nous fêtons demain, samedi 10 décembre, les 3 ans de notre magasin [Self Tissus](#) s'enthousiasme [Flore Linotte](#), cheffe d'entreprise à la tête de Sel Tissus et lauréate et membre du [Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#). Pour l'occasion, l'association 'La communauté de l'aiguille' fraîchement créée depuis 2 mois environ, s'est associée à notre anniversaire. Les couturières de l'association animeront des ateliers gratuits toute la journée de ce samedi et, à 17h, défileront vêtues de leurs créations pailletées. »

Des ateliers couture

Des ateliers couture sont proposés toute la journée. Six créneaux de 30 mn sont disponibles : de 11h à 11h30 ; de 11h30 à 12h ; de 14h à 14h30 ; de 14h30 à 15h ; de 15h à 15h30 et de 15h30 à 16h. Inscription : <https://tinyurl.com/es4nremf>

Les infos pratiques

Anniversaire, 3 ans de Self Tissus. 472, avenue Louis Braille. Centre commercial Auchan. 84130 Le Pontet. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le samedi de 9h30 à 19h, en journée continue. www.selftissus.fr Également sur facebook, Instagram et Pinterest

Association de couturières partenaire : la Communauté de l'aiguille, présidente Laure Nguyenchi ; lacommunautedelaiguille@gmail.com

Ecrit par le 18 mai 2026

Self Tissus

Tissus • Machines à coudre • Mercerie

SAMEDI 10 DÉCEMBRE

**DÉFILÉ
DE MODE**
«Osez briller !»

**RV
à 17h !**



**ATELIERS
COUTURE
GRATUITS**
*«Je crée un coussinet
à aiguilles»*
(A partir de 8 ans)

Les ateliers sont animés par :



Inscrivez-vous vite à un atelier !

Lien : <https://tinyurl.com/es4nremf>

6 créneaux de 30 minutes proposés :

11h à 11h30 - 11h30 à 12h - 14h à 14h30

14h30 à 15h - 15h à 15h30 - 15h30 à 16h



472 avenue Louis Braille - C.C. AUCHAN - 84130 Le Pontet

Ouvert du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 19h, en journée continue

www.selftissus.fr

Suivez-nous sur Self Tissus Avignon Self Tissus France

Écrit par le 18 mai 2026



Bédarrides : la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat plante un arbre symbolique pour ses 20 ans

Ecrit par le 18 mai 2026



En 2022, la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat fête ses 20 ans. Pour l'occasion, elle prévoit un événement dans chacune de ses communes. Le premier des cinq événements a eu lieu à Bédarrides, où un arbre a été planté.

C'est un chêne blanc qui a été planté au sein du Parc Daillan à Bédarrides il y a quelques jours. Les élus municipaux et communautaires se sont réunis avec les habitants de la commune afin de clôturer l'année et de fêter les 20 ans des Sorgues du Comtat. « 20 ans déjà que, de la volonté de 4 maires de s'unir ensemble en 2002, s'est construit au fil des ans », a commencé par déclarer Christian Gros, le président de la communauté d'agglomération.

« C'est la bonne entente qui règne entre les communes, un projet de développement solide et ambitieux, qui respecte les identités et les volontés communales, et un pacte financier vertueux », a-t-il poursuivi avant de remercier les élus communautaires qui agissent ensemble, pour le quotidien des habitants des Sorgues du Comtat.



Ecrit par le 18 mai 2026

20 ans de coopération

Aujourd'hui, les Sorgues du Comtat comptabilisent plus de 50 000 habitants étalés sur 5 communes. A la signature de l'arrêté de la création de la communauté des communes en 2001, ce sont trois communes qui se sont unies : Entraigues-sur-la Sorgue, Monteux et Pernes-les-Fontaines. L'année suivante s'est ajouté Althen-des-Paluds. En 2009, Entraigues-sur-la-Sorgue a quitté les Sorgues du Comtat pour rejoindre le Grand Avignon. Bédarrides et Sorgues ont ensuite rejoint les 3 communes restantes en 2017.

Depuis ses deux adhésions, la communauté des communes a approuvé un nouveau projet de territoire, une stratégie de développement touristique, et elle s'est engagée dans un plan climat air énergie territorial. Maintenant qu'elle a atteint les 50 000 habitants, elle a pu officiellement acquérir le titre de communauté d'agglomération en 2022.

V.A.