

Ecrit par le 8 juillet 2026

Vertical Park, la grimpe change d'échelle



Au Pontet, près d'Avignon, la spectaculaire salle [Vertical Park](#) s'impose en un an comme un pôle majeur de l'escalade indoor. Fréquentation record, modèle en expansion et équipement hors norme : plongée dans un phénomène sportif et territorial.

Près de 78 000 visiteurs en seize mois : le chiffre impressionne, mais il ne dit pas tout. Ouvert en janvier 2025 au Pontet, Vertical Park ne se contente pas d'ajouter une salle d'escalade de plus à la carte régionale. Il redéfinit, à l'échelle du Vaucluse, les contours d'un loisir devenu phénomène. Car le lieu, vaste de 2 000 m², n'a rien d'ordinaire. Classé parmi les six plus grandes salles d'escalade de France à son ouverture, il conjugue blocs, voies encordées, mezzanine de 350 m² dédiée à l'escalade sans corde, et surtout un impressionnant mur de 15 mètres, le plus haut de la région, surgissant d'une fosse creusée pour contourner les contraintes urbanistiques. Une prouesse technique à elle seule, chiffrée à 300 000€, au cœur d'un investissement global de 4 millions.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Nicolas Bastide co-gérant de Vertical park avec Maxime Vegas copyright MMH

Une vision construite dans la durée

À l'origine du projet, Nicolas Bastide, figure locale de la discipline. Ancien technicien de maintenance, il opère à 29 ans un virage radical pour ouvrir, en 1999, la première salle d'escalade d'Avignon, [Le Pan d'Avignon](#). « À l'époque, tout était artisanal », se souvient-il. Quelques panneaux, des prises, et une intuition : celle d'un sport appelé à sortir de ses falaises. L'intuition s'est confirmée. Face à la saturation progressive du Pan, Nicolas Bastide imagine une seconde structure, plus ambitieuse avec son ami et partenaire de grimpe Maxime Vegas. Après plusieurs pistes, le projet trouve son ancrage au cœur de la zone commerciale d'Avignon Nord, à proximité de Decathlon, partenaire décisif dans l'implantation. Decathlon leur vend un morceau de terrain sur lequel les deux amis investissent. Résultat ? Un équipement visible, accessible, et pensé comme un lieu de vie autant que de pratique.

L'escalade, nouveau sport de société

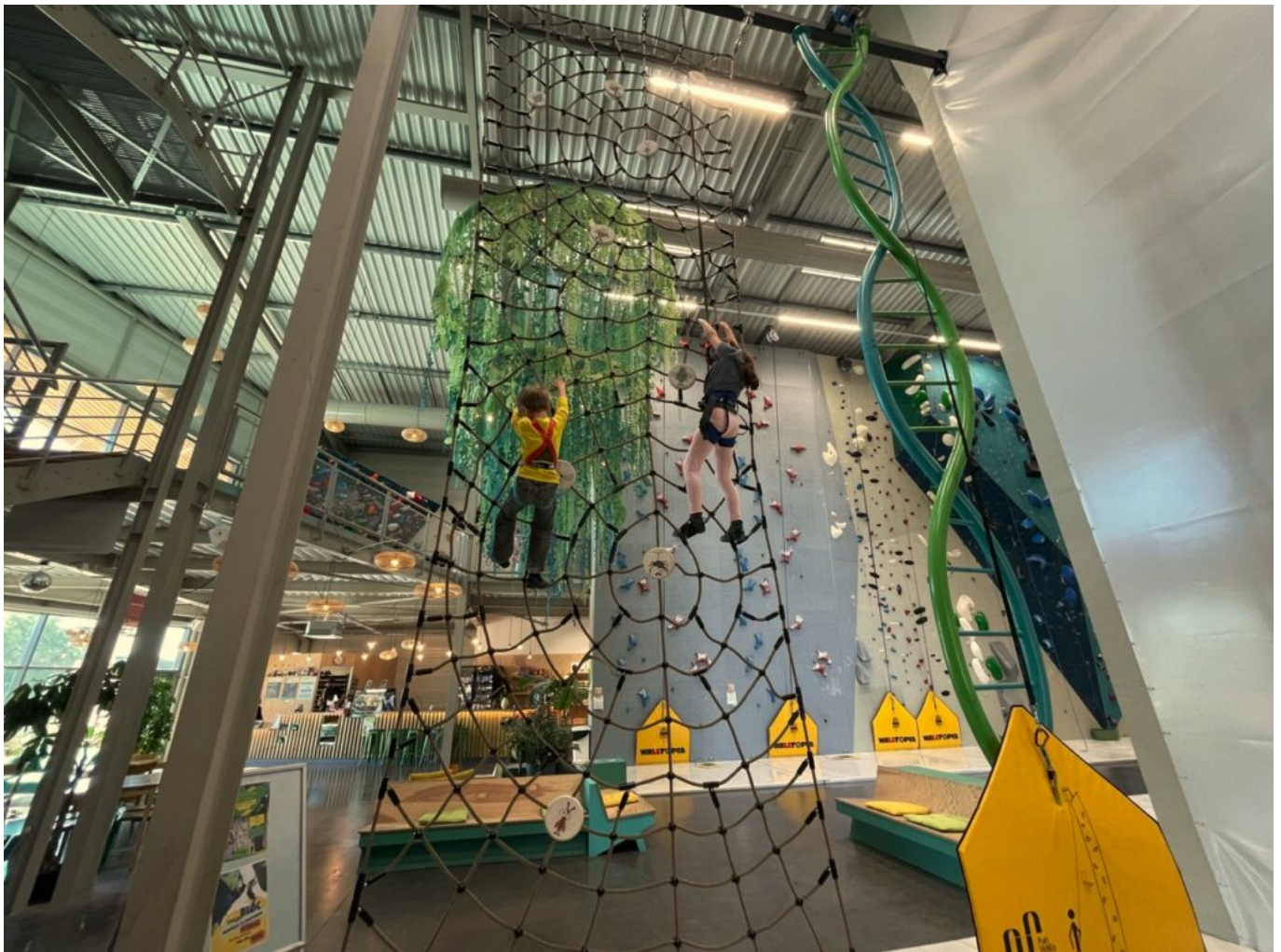
Le succès de Vertical Park s'inscrit dans une dynamique nationale. Depuis son entrée aux Jeux olympiques de Tokyo en 2021, l'escalade connaît un essor continu. Selon la Fédération française, la

Ecrit par le 8 juillet 2026

discipline rassemble plus de 120 000 licenciés et les salles ont vu leur fréquentation croître d'environ 20 % ces dernières années. Au Pontet, cette tendance prend corps. Les 3 845 grimpeurs réguliers côtoient familles, scolaires et entreprises. L'école d'escalade, avec ses 260 adhérents de 4 à 63 ans, illustre cette démocratisation. La parité progresse également, avec 40% de femmes parmi les pratiquants, un chiffre en constante évolution dans un univers longtemps masculin.

Un terrain de jeu total

Mais Vertical Park ne se limite pas à la grimpe. L'équipement multiplie les usages : espace de coworking, salle de séminaire, snacking, terrain de pétanque, sauna... Une hybridation assumée qui répond à une attente contemporaine : pratiquer, mais aussi rester, travailler, se retrouver. Les parcours sont régulièrement renouvelés par une équipe d'ouvriers expérimentés, souvent issus du haut niveau, garantissant une expérience évolutive. Du niveau débutant (cotation 4) aux voies les plus exigeantes (niveau 8), chacun trouve un terrain à sa mesure. La présence d'un pan Güllich, outil d'entraînement emblématique, confirme l'attention portée aux grimpeurs chevronnés.



Ecrit par le 8 juillet 2026

Le Fun Wall copyright MMH

Un ancrage territorial et environnemental

Vertical Park puise aussi sa légitimité dans son environnement. Le Vaucluse, terre de falaises mythiques ; Buoux, les Dentelles de Montmirail, le Ventoux... constitue un terrain de jeu naturel exceptionnel. Comme l'avait souligné, Pierre Duret, le menuisier-ébéniste amoureux de grimpe et président du Comité territorial Vaucluse de la Fédération Française de Montagne et de l'Escalade. La complémentarité entre salle et extérieur est aujourd'hui essentielle : s'entraîner en intérieur, grimper en milieu naturel, selon les saisons. L'équipement revendique par ailleurs une dimension écologique : 1 500 m² de panneaux photovoltaïques assurent une production énergétique équivalente à celle d'une cinquantaine de foyers, tandis que le mobilier, issu de circuits locaux et de seconde main, s'inscrit dans une logique circulaire.



Copyright MMH

Un écosystème recomposé

L'ouverture de Vertical Park a rebattu les équilibres locaux. La salle historique du Pan d'Avignon a vu sa

Ecrit par le 8 juillet 2026

fréquentation reculer, tout en retrouvant une pratique plus fluide et orientée vers les clubs. Nicolas Bastide planche d'ailleurs sur un lifting prometteur de ce premier lieu qu'il a créé. Loin d'un affrontement, les deux structures composent désormais un écosystème complémentaire, entre initiation grand public et entraînement spécialisé. Pour l'heure le concept de Vertical Park attire l'attention au-delà de la région. De grands acteurs du commerce et du loisir observent de près cette réussite, envisageant des déclinaisons dans d'autres métropoles. La recette : accessibilité tarifaire, liberté de pratique, sans limite de temps, et qualité d'accueil.

Plus qu'une tendance, une transformation

Au-delà des chiffres, Vertical Park incarne une mutation du rapport au sport. Plus libre, plus social, moins contraint. Ici, on grimpe, mais on vient aussi pour partager, apprendre, fêter les anniversaires des enfants, travailler parfois, lors de séminaires ou encore faire de la cohésion de groupe. Un espace hybride, à l'image d'une époque où les frontières entre loisirs, bien-être et sociabilité s'estompent. Dans le Vaucluse comme ailleurs, la verticalité n'est plus seulement une affaire de performance. Elle devient horizon de challenge, de rencontres et de bien être où se retrouvent vauclusiens, buccorhodaniens, gardois et dromois.

Vertical Park en chiffres

77 879 visiteurs en 16 mois ; **3 845** grimpeurs réguliers ; **260** adhérents à l'école d'escalade **63 ans** (âge maximum des adhérents) ; **40%** de femmes ; **60%** d'hommes ; **40%** de baisse de fréquentation au Pan d'Avignon ; **26 ans** d'existence pour le Pan d'Avignon ; **16 mois** d'activité pour Vertical Park ; **14** salariés ; **10** emplois créés ; **2** gérants : Nicolas Bastide et Maxime Vegas ; **11€** (prix d'entrée à la journée) ; **4 ans** (âge minimum des adhérents).

Les infos pratiques

Vertical park sera ouvert 7jours sur 7 de 10h à 22h. Week-end de 10h à 20h. Toutes les infos pratiques [ici](#). Salles à cordes. Espace bloc, Fun wall, cours et stages. [Anniversaires](#). A côté de Décathlon. 182, avenue du Maréchal Leclerc au Pontet. lepontet@verticalpark.fr

Mireille Hurlin

[Avignon-Nord : Vertical Park ouvre la 6e plus grande salle d'escalade de France](#)

Ecrit par le 8 juillet 2026

Un ancien champion de karaté à la rencontre des pratiquants avignonnais



Jean-Pierre Lavorato, figure emblématique du karaté et ancien champion, s'est rendu au Dojo du Pont des Deux Eaux à Avignon pour partager sa passion au cours d'un stage avec les adhérents du [Club ASKR](#).

Selon la [Fédération française de Karaté](#), « Jean-Pierre Lavorato n'a pas seulement traversé l'histoire du karaté français, mais il l'a menée. » Au cours du mois d'avril, il s'est rendu en Vaucluse pour partager sa passion et transmettre son savoir aux karatékas du club ASKR.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Jean-Pierre Lavorato, à l'initiative du professeur Charly Balthazar (7e Dan), a pu animé un stage au cours duquel les pratiquants ont pu perfectionner leur pratique, le club, fondé il y a 40 ans, comptant aujourd'hui de nombreuses ceintures noires parmi ses adhérents. « Cette soirée s'est déroulée dans un esprit martial et sportif exemplaire, renforçant la camaraderie et la passion au sein du club », indique le club.

L'ancien champion et figure emblématique du karaté dans le monde a débuté le karaté dans les années 60 et s'est entraîné auprès des plus grands, dont Henry Plée, considéré comme le pionnier de la discipline en France. Aujourd'hui, Jean-Pierre Lavorato appartient au cercle restreint des plus hauts gradés français, les 10e dan.

« L'ASKR Pont/eaux espère pouvoir renouveler cette expérience unique, qui contribue à promouvoir la pratique du karaté dans notre commune d'Avignon », conclut le club.

(Vidéo) Le Vox Avignon, Masaan, l'Inde à vif sur grand écran

Ecrit par le 8 juillet 2026



À Avignon, l'association [Adaikalam](#) poursuit son cycle dédié au cinéma indien avec la projection de *Masaan* au Cinéma Le Vox. Une œuvre poignante, entre drame intime et fresque sociale, qui éclaire une facette encore méconnue du septième art indien. Loin des productions spectaculaires associées à Bollywood, une autre voix du cinéma indien s'impose depuis plusieurs années sur la scène internationale : plus introspective, ancrée dans le réel, attentive aux fractures sociales. C'est précisément cette veine que met en lumière le cycle proposé à Avignon par [Adaikalam](#), en partenariat avec le Cinéma Le Vox.

Après *Santosh* et *La Complainte du sentier*, le public est convié à découvrir *Masaan*, réalisé par Neeraj Ghaywan. Présenté au Festival de Cannes où il fut doublement récompensé, ce premier long métrage a marqué par sa délicatesse et sa justesse. Le film entremêle deux trajectoires dans la ville de Varanasi : celle d'une jeune femme confrontée à la violence des normes sociales, et celle d'un étudiant issu d'une caste défavorisée aspirant à une vie meilleure. Sans jamais céder au pathos, *Masaan* explore les tensions entre tradition et modernité, entre assignations sociales et désir d'émancipation. La mise en scène, épurée, épouse le rythme du fleuve et des rituels funéraires qui jalonnent le récit, offrant une méditation sur la perte, la dignité et la possibilité de renaître.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Copyright Masaan

Cette projection s'inscrit dans une démarche plus large portée par Adaikalam depuis 2016. L'association ne se contente pas de promouvoir la culture indienne à travers concerts, danses ou événements gastronomiques : elle soutient également 'La Maison d'Agathe', un orphelinat situé à Pondichéry, dédié à l'accueil de jeunes filles. Une initiative où engagement humanitaire et diffusion culturelle se rejoignent. À l'issue de la séance, le public est invité à prolonger ce moment de rencontre autour d'un verre de chai offert, favorisant les échanges et la découverte des actions de l'association. Une manière conviviale d'ouvrir le dialogue, à l'image d'un film qui, lui aussi, invite à regarder au-delà des frontières.

Le cycle s'achèvera le 28 mai avec la projection de *Le Nid du tigre*, avant une reprise annoncée à la rentrée de septembre, preuve de l'intérêt croissant pour ces cinématographies encore trop peu diffusées.

Les infos pratiques

Projection du film *Masaan*. Jeudi 23 avril 2026 à 18h30. Au Cinéma Le Vox. Place de l'horloge. 13€ (dont

Ecrit par le 8 juillet 2026

4€ reversés à Adaikalam). Billetterie : sur place
Mireille Hurlin

Le Groupe Belmont étend sa filière Optique



En septembre dernier, le [Groupe Belmont](#), acteur vauclusien de la formation en alternance, a accueilli la première promotion du BTS Opticien Lunetier sur ses campus d'Avignon et d'Aix-en-Provence. Cette année, le groupe prévoit d'élargir la filière Optique.

Après avoir inauguré la filière à Avignon en décembre 2025, le Groupe Belmont a aussi organisé une inauguration sur le campus d'Aix-en-Provence au cours du mois de mars en présence de partenaires institutionnels, d'acteurs économiques du territoire et des étudiants de la première promotion du BTS Opticien Lunetier.

Durant cette inauguration, une visite des plateaux techniques a été programmée, au cours de laquelle les invités ont pu découvrir les conditions dans lesquelles sont formés les futurs opticiens lunetiers, mais aussi le matériel utilisé : microscopes, frontofocomètres, cabines d'examen de la vue, présentoirs de montures...

Ecrit par le 8 juillet 2026

Une filière qui prend de l'ampleur au sein du Groupe Belmont

Avec le lancement de cette filière, le Groupe Belmont a souhaité répondre à une demande des professionnels de la région qui peinent à recruter. Ainsi, le BTS Opticien Lunetier forme des professionnels qualifiés et polyvalents, capables d'exercer dans divers domaines de la santé visuelle.

Mais le Groupe ne s'arrête pas là. Pour 2026, il prévoit déjà d'élargir la filière avec une extension du BTS Opticien Lunetier au campus de Mougins, ce qui permettrait de couvrir plus largement le territoire régional. Deux nouvelles formations devraient émerger à la rentrée 2026 : le Bac Pro Optique à Avignon, ainsi que le TP Technicien en montage et vente d'optique lunetterie à Aix-en-Provence, Avignon et Mougins.

[Avec le groupe Belmont, la filière optique y voit plus clair](#)

Redécouvrir les richesses archéologiques du patrimoine vauclusien à Memento

Ecrit par le 8 juillet 2026



« Souviens-toi », c'est ce que signifie le mot « Memento », apprend-on page 964 du Gaffiot, le dictionnaire Latin-Français. Et c'est justement le mot choisi par le Vaucluse pour baptiser le pôle de tous les patrimoines de ce département riche de six villes antiques, Orange, Vaison-la-Romaine (comme son nom l'indique), Apt, Cavillon, Carpentras et Avignon, un record en France !

Céramiques, statues, stelles, fragments de colonnes, mobilier, amphores, mosaïques, lampes à huile, verres, monnaie, ossuaires, qui depuis 1983 étaient entreposés dans l'ancien séminaire Saint-Charles à Avignon ont été déménagées et regroupés dans le sud de la ville, au cœur d'Agroparc pour les valoriser et permettre aux chercheurs, scientifiques et scolaires de les voir de plus près voire les étudier à la loupe et au microscope.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Des pièces de verre. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le service Archéologie est passé de 450m² à 565m², « avec une réserve de 6m de haut soit 590m³ de stockage, une atmosphère contrôlée pour les objets sensibles à la température et à l'humidité. Il a été conçu pour offrir de bonnes conditions de travail aux 10 agents qui y collaborent, avec quai de déchargement, station de lavage, où on ôte délicatement la terre, les résidus d'insectes, de végétaux et de graines, une salle de séchage, une zone de quarantaine et une de documentation scientifique », explique [Emilie Fencke](#), cheffe du service départemental d'Archéologie de Vaucluse.

Ce à quoi [Vincent Faure](#), gestionnaire des collections, ajoute : « On rouvre des boîtes restées fermées depuis parfois 25 ans. On les redécouvre avec un œil neuf et des moyens techniques d'aujourd'hui qui permettront sans doute d'intensifier les études et l'exploitation des données scientifiques. » Et il montre un gobelet en argent massif, un hochet et une bague en or qui auraient appartenu à un enfant d'une riche famille de Robion et mis à jour lors de fouilles réalisées à dans la commune en 2012.

Parmi les merveilles à disposition du grand public bientôt, une statue de Junon révélée lors d'un diagnostic d'archéologie préventive à Vaison en février 2021. « Le bras du tractopelle s'est soudain arrêté. Sous le terre, le plissé d'une tunique, une statue de femme sans tête ni bras d'un mètre 37 et de 223kg, celle sans doute de la femme de Jupiter, déesse de la fécondité, d'après l'iconographie », précise

Ecrit par le 8 juillet 2026

Emilie Fencke.



Vincent Faure, Emilie Fencke et un trésor : la statue de la déesse Junon, découverte à Vaison-la-Romaine

Ecrit par le 8 juillet 2026



Les galeries de 6m de haut qui abriteront les trésors du patrimoine de Vaucluse

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces trésors, ainsi que les 40km linéaires d'archives déménagées du Palais des Papes, un travail qui a duré des mois sous l'œil bienveillant de [Christine Martella](#), la directrice des Archives Départementales et les collections du Centre de Conservation et d'Études de l'État seront à l'abri de l'écrin Memento, Pôle des Patrimoines de 9000m² flambant-neuf. Un bâtiment de bois, de béton, de terre cuite et de verre, moderne et fonctionnel, qui valorisera toutes les collections, transmettra un récit riche de 3 millénaires à tous, amateurs d'histoire, scolaires, scientifiques et personnes à mobilité réduite, après l'inauguration prévue le 28 mai.

Contact : www.archives84@vaucluse.fr

Ecrit par le 8 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières

Ecrit par le 8 juillet 2026



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier

Ecrit par le 8 juillet 2026

[Maisons Pariante](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

Emma Garcia

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

Emma Garcia

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

Ecrit par le 8 juillet 2026



©Emma Garcia

Ecrit par le 8 juillet 2026

L'Académie Vaucluse Provence se dote d'une nouvelle formation en alternance



La [CCI de Vaucluse](#) et l'[Académie Vaucluse Provence](#) lancent une nouvelle formation : le **BTS Assistance Technique d'Ingénieur.**

Il est désormais possible d'effectuer un BTS Assistance Technique d'Ingénieur au Campus Agroparc de l'Académie Vaucluse Provence. Cette formation en alternance, étalée sur 2 ans, vise à former des techniciens polyvalents capables d'assister des ingénieurs dans les domaines techniques, industriels et organisationnels.

À l'issue de la formation, les alternants peuvent évoluer vers des postes comme technicien méthodes / industrialisation, assistant ingénieur, chargé de projets techniques, technicien qualité, maintenance ou production, ou encore appui bureau d'études ou R&D dans divers secteurs : industrie de la mécanique,

Ecrit par le 8 juillet 2026

bâtiment et travaux publics, centre de calcul, industrie pharmaceutique, et bien d'autres.

Pour accéder à cette formation, il faut être titulaire d'un Bac général, technologique ou professionnel. Le dépôt du dossier d'inscription se fait en ligne.

Pour en savoir plus sur la formation, [cliquer ici](#).

(Vidéo) Sergio Cortés, doublure officielle de Michael Jackson, rend hommage au roi de la pop à Avignon



Ce samedi 18 avril, la salle [Confluence Spectacles](#) à Avignon accueillera le concert 'Michael Celebration', porté par [Sergio Cortés](#), que le roi de la pop avait choisi pour doublure officielle dans les années 90.

Écrit par le 8 juillet 2026

À quelques jours de la sortie officielle du biopic *Michael*, prévue le 22 avril, l'artiste Sergio Cortés se produira à Avignon et fera revivre sur scène, le temps du spectacle, le roi de la pop, décédé en 2009. Seul artiste en Europe à être approuvé la Jackson Family Foundation, l'Espagnol, entouré de 11 musiciens et danseurs, rend hommage à Michael Jackson avec son concert.

Beat it, Thriller, Billy Jean ou encore Smooth Criminal, le public pourra revivre les plus grands hits du roi de la pop et se laisser bluffer par la ressemblance, tant physique que vocale, entre Michael Jackson et celui qui se produira sur scène, Sergio Cortés.

Il est encore temps de réserver sa place [en cliquant ici](#).

Samedi 18 avril. 20h. À partir de 44€. Confluence Spectacles. 2 Place de l'Europe. Avignon.

'Animalia', art contemporain et animalité au Cloître des Célestins jusqu'au 26 avril

Ecrit par le 8 juillet 2026



Tous les ans, depuis 1995, la [Maison des Arts Contemporains d'Avignon \(MAC'A\)](#) organise une exposition pour promouvoir l'art contemporain sous toutes ses formes : peinture, sculpture, architecture, photographie...

Cette association regroupe plus de 120 adhérents actifs qui participent bénévolement à différentes actions, alors que plus de 300 participants s'inscrivent chaque année à une ou plusieurs activités, l'exposition de printemps en étant le point d'orgue. La MAC'A permet les échanges tant au niveau de la découverte que la compréhension des créations artistiques contemporaines.

Après avoir mis en lumière les talents féminins ou des expositions thématiques, l'équipe de bénévoles de la MACA'A se tourne vers le bestiaire et expose 'Animalia' pour la première fois à l'Eglise des Célestins

Fidèle à ses objectifs de diversité et de qualité, la MAC'A a su dénicher 5 artistes de talent profondément

Écrit par le 8 juillet 2026

inspirés par le thème du bestiaire : le sculpteur Julien Allègre et la sculptrice Ruta Jusionyte, le graveur Didier Hamey et les peintres Daniela Montecinos et Francisco Sepulveda.

Ils partagent tous et toutes une sensibilité et un attrait symbolique avec l'animal. Par leurs approches variées, ils créent un lien avec le monde animal, au delà de leur représentation dans le formidable espace qu'offre le Cloître des Célestins. Dès l'entrée on est enveloppé d'une douce lumière et le Cloître devient refuge et espace d'interrogations et de réflexions. Les alcôves accueillent naturellement le visiteur même si un gros travail d'adaptation du lieu a du être réalisé par deux techniciens à qui la présidente de la MAC'A a rendu hommage tant les contraintes du bâtiment étaient présentes.

La grande communauté du vivant

Ruta Jusionyte aime mêler le vivant : humains et animaux cohabitent dans des espaces colorés rassurants pour sa peinture et dans une confrontation sensible avec ses sculptures en terre cuite. Elle puise ses références dans les contes lituaniens de son enfance. La Chilienne Daniela Montecinos nous rappelle par ses encres combien nous avons besoin les uns des autres, évoquant animal et humain dans un univers en apesanteur. Le sculpteur Julien Allègre n'est pas venu seul : ses silhouettes animalières, stylisées, faites de cuivre ou de bronze défient les voûtes du Cloître et nous invitent à différents points de vue. Avec le Chilien Francisco Sepulveda, on aborde un monde onirique en lien avec les mythes et légendes d'Amérique du Sud. Ses grands formats colorés trouvent toute leur force sur les murs du Cloître qui nous englobent dans une bulle où les règnes humains, végétal et animal se côtoient et se confondent. Le graveur Didier Hamey affectionne le noir et blanc à la pointe sèche et le support en plexiglass. Il nous rend observateur d'une nature sauvage où surgit la figure cachée d'un humain ou animal. Ici tout est poésie et rêverie.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Les œuvres de Ruta Jusionyte. DR

Autour de l'exposition

Visites guidées avec la médiatrice Candice Carpentier :

Samedi 18 et dimanche 19 avril. 14h30 à 16h.

Samedi 25 et dimanche 26 avril. 14h30 à 16h.

Visites commentées avec la conteuse Monique Lefebvre :

Dimanche 12 avril. 14h30 à 16h30.

Mardi 14 avril. 14h30 à 16h30.

Vendredi 17 avril. 14h30 à 16h30

Dimanche 26 avril à 16 h : Balade poétique au coeur des œuvres.

Le concert prévu le 24 avril est annulé.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Jusqu'au 26 avril. De 14h à 18h (lundis exceptés). Entrée libre. Église des Célestins, Place des Corps-Saints. Avignon.

MAC'A. 1 Rue Bourguet. Avignon. m.a.c.avignon@gmail.com