

Ecrit par le 19 mai 2026

Théâtre des Halles : avec 'Le sale discours', on s'interroge sur notre rapport au propre et au sale



« Pourquoi, si l'homme est de plus en plus propre, le monde, lui, semble de plus en plus sale ? »

Sur le plateau, l'auteur David Wahl interprète 'Le Sale Discours', création qui étudie notre rapport à l'environnement et aborde les enjeux environnementaux. Elle parle de nos déchets, de notre hygiène, et de ce que cela dit de nous. Qu'est-ce qu'un déchet ? Que se cache-t-il derrière ? Ces interrogations guident l'histoire qui, à travers plusieurs époques, souligne l'absurdité de certaines de nos actions. L'auteur aborde ces questions sur un ton philosophique, auquel s'ajoute une touche humoristique, décalée et incisive, qui caractérise le travail du metteur en scène Pierre Guillois. Cela leur permet de subtilement décortiquer nos définitions du propre et du sale. Tout en maintenant le doute chez le

Écrit par le 19 mai 2026

spectateur, ils demandent sérieusement à l'humanité : « Pourquoi, si l'homme est de plus en plus propre, le monde, lui, semble de plus en plus sale ? ».

David Wahl est comédien, dramaturge et écrivain

À partir de 2008, il se dédie entièrement à l'écriture scénique. Dans son travail, il cherche à tisser des liens entre sciences et théâtre. De ce fait, il collabore sur de nombreux projets et il se rapproche plus particulièrement de la recherche océanique. Il travaille comme auteur avec la compagnie Teatr Piba et écrit les spectacles 'Spluj' et 'Donvor' en collaboration avec l'Ifremer, l'institut français de recherche entièrement dédié à la connaissance de l'océan. Son intérêt pour les fonds océaniques se confirme davantage par son statut d'artiste associé à Océanopolis Brest, le Centre national de culture scientifique dédié à l'Océan. Pour créer 'Le Sale Discours', David Wahl procède de la même manière, il s'est entouré de spécialistes des domaines scientifique, philosophique et théâtral.

L'acteur, dramaturge, et metteur en scène Pierre Guillois, récompensé par Les Molières en 2017 et 2022, se voit confier la mise en espace de cette création

Un spectacle qui s'inscrit dans la série 'Les causeries'. À mi-chemin entre l'enquête et le récit théâtral, la série de spectacles 'Les causeries' explore de nombreux sujets. David Wahl étudie des histoires oubliées, des découvertes scientifiques encore confidentielles ou bien des faits inconnus, amusants et surprenants. Ce projet se présente comme un cabinet de curiosités dont surgissent des récits suscitant l'émerveillement et menant à se questionner sur notre rapport au monde.

Jeudi 4 avril. 20h. 5 à 22€. [Théâtre des Halles](#). Rue du Roi René. Avignon. 04 32 76 24 51.

Le quintet Tête de Lark au club de jazz avignonnais ce jeudi

Ecrit par le 19 mai 2026



À l'origine de La Tête de Lark, un duo chambriste

La Tête de Lark, c'est tout d'abord un duo composé d'une flûtiste Sylvaine Héлары - frottée à l'improvisation chez Bernard Lubat, c'est peu dire — et d'une contrebassiste Sarah Murcia qui est passée par les classes de musiques improvisées de Manuel et Patricio Villaroel.

Depuis 2021, Sarah Murcia et Sylvaine Héлары codirigent le quintet Tête de Lark

Après plusieurs années, elles ont voulu innover leur façon de travailler en agrémentant leur duo de trois autres musiciens qui sont à la fois des improvisateurs aventureux et des interprètes exigeants. Les contrebasses de Sarah Murcia et Sébastien Boisseau se font écho et l'ensemble avec Aloïs Benoit à l'euphonium et Elodie Pasquier à la clarinette propose une musique chambriste, aux ambitus extrêmes tout en portant une attention particulière au timbre, au son, à la complexité rythmique, et surtout à l'improvisation.

Ecrit par le 19 mai 2026

Jeudi 4 avril 2024. 20h30. 5 à 16€. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.

Le réseau de transport Zou se dote d'une nouvelle ligne routière entre Valréas et Avignon



Les habitants des communes de Valréas et de Vaison-la-Romaine l'ont demandé, elle sera bientôt là ! Dès le vendredi 19 avril, le réseau de transport de la Région Sud [Zou!](#) va mettre en place une nouvelle ligne régulière de transport routier interurbain aux départs de Valréas vers

Ecrit par le 19 mai 2026

la gare TGV et le Pôle d'échanges multimodal d'Avignon.

Dès le 19 avril, une nouvelle ligne Zou! sera mise en œuvre. Elle assurera l'itinéraire : Valréas - Nyons - Mirabel-aux-Baronnies - Vaison-la-Romaine - Malaucène - Carpentras Hôpital - Avignon TGV - Avignon PEM.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes a également demandé un transport à destination de Vaison-la-Romaine et de la gare d'Avignon TGV pour plusieurs communes du Sud de la Drôme, ce pourquoi la ligne passera par Nyons et Mirabel-aux-Baronnies. Cette desserte complémentaire sera cofinancée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

2 allers-retours quotidiens sont prévus du lundi au dimanche, y compris les jours fériés (sauf les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre). Les horaires seront alignés avec ceux des TGV à destination et en provenance de Paris. « Les décisions que nous prenons en matière de mobilités visent, d'abord et avant tout, à satisfaire les attentes des voyageurs », a déclaré [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud.

L'Avignonnaise voit la vie en rose dimanche 7 avril

Écrit par le 19 mai 2026



La marche et course caritative L'avignonnaise, créée en 2011, s'installe à la Barthelasse dimanche 7 avril, devant la Palmeraie à 10h, pour un parcours vert avec vue sur la cité papale. Les sommes récoltées sont destinées, à la [Ligue contre le cancer 84](#) Maison Axel Kahn et [Sainte-Catherine institut du Cancer Avignon](#) Provence pour le programme de prévention Interception.

Deux options pour cette jolie balade verte

Un parcours course chronométré de 8 kms et une marche libre de 6 kms. Les garçons sont les bienvenus, on compte sur eux pour jouer le jeu avec un costume ou un accessoire girly... On adore quand ils se déguisent en fille, perruque comprise...

Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire sur le site [Nikrome](#) [ici](#).

Au programme : Oxygénation et bonne action car les bénéfices -l'année dernières 9000€- avaient été reversés à la Ligue contre le Cancer et à l'Institut Sainte Catherine pour aider les malades. Diverses animations animeront le village : petite restauration, garderie pour les enfants, ambiance musicale, échauffement, avec en prime, les étudiants de l'École d'ostéopathie à l'arrivée !

Écrit par le 19 mai 2026



Dans le détail

9h : Arrivée des participants. 9h15 : Flashmob Sainte Catherine. 9h30 : Échauffement. 10h : Départ de la course. 10h : Garderie Babichou pour les 50 premiers enfants inscrits. 10h05 : Départ de la marche. 12h : Remise des prix.

Retrait des dossards

Vendredi 29 et samedi 30 mars chez Décathlon Avignon nord et les vendredi 5 et samedi 6 avril à la Maison du Parc, à l'île de la Barthelasse.

Les infos pratiques

L'avignonnoise. Dimanche 7 avril. 14€ le dossard. Inscription [ici](#). Marche et course toute la matinée. Sur l'île de la Barthelasse.

Le parking

Parking gratuit à l'île Piot, aire Belle Etoile. Buvette et petite restauration sur place.

Ecrit par le 19 mai 2026

Comment tout a commencé

Cette belle initiative est de David Boulfroy, Lionel Picard et Julien Pansier qui avaient réuni pour la 1^{re} édition en mai 2011, une cinquantaine de participants pour la course ainsi que la marche. En 2016 une chorégraphie est filmée le jour de la course. Pour cette 6^e édition, 1800 participants permettent la récolte de 10 000€ offerts au Comité de Vaucluse de la Ligue contre le cancer. En 2018, 2 200 participants récoltent 14 000€ et un partenariat est signé avec l'institut Sainte Catherine. En 2020 et 2021 la crise sanitaire empêche toute activité. En 2023 Provence organisation reprend l'organisation de la course initiée par Sport Event. 1 200 participants répondent à l'invitation et récoltent 9 000€.



A quoi servira l'argent récolté à Sainte-Catherine

A financer pour partie le programme Interception qui consiste à changer la trajectoire de vie et de santé des personnes à risque augmenté de cancer. Il s'agit d'un programme personnalisé de prévention que Sainte-Catherine développera, dès 2024, sur son territoire d'Avignon Provence Objectif : Développer de nouveaux modes de dépistage et prévention adaptés pour ces personnes.

Ecrit par le 19 mai 2026

Environ 30 à 40% des cancers

se développent chez des personnes qui auraient pu être identifiées comme étant à risque augmenté des années plus tôt. Une prévention et un dépistage personnalisés en fonction du risque individuel de cancer semblent aujourd'hui une voie d'avenir majeure. C'est pourquoi Sainte-Catherine met en œuvre le programme Interception déployé par Unicancer.

Le procédé

repose sur l'identification de risques spécifiques chez des personnes vues en médecine de ville ou à l'hôpital, une « journée Interception » organisée à Sainte-Catherine, sous forme de consultations et d'ateliers de sensibilisation et d'éducation, un suivi personnalisé et adapté de prévention et de dépistage, selon les choix de la personne, qui sera au maximum réalisé en médecine de ville, en lien avec le médecin traitant et dans une collaboration ville-hôpital, la mise à jour du plan de suivi en cas de nouvelle modalité de dépistage / prévention, une diminution des délais de prise en charge en cas de suspicion ou de diagnostic de cancer.

Un programme créé par Gustave Roussy

Interception, créé par le Centre de lutte contre le cancer de Gustave Roussy, est mis en œuvre sur Avignon et son territoire par une équipe spécialisée de Sainte-Catherine (oncologues, généticien, spécialistes des soins de support, soignants, ...) en lien avec les professionnels de santé de ville (CPTS : Communauté Professionnelles Territoriales de Santé, médecins traitants...).

Ecrit par le 19 mai 2026



En savoir plus sur Sainte-Catherine

Depuis 1946, Sainte-Catherine pratique la prévention, le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Avec ses activités d'oncologie médicale, de radiothérapie et de soins de support, l'établissement propose une prise en charge complète.

Le plus grand hôpital de jour

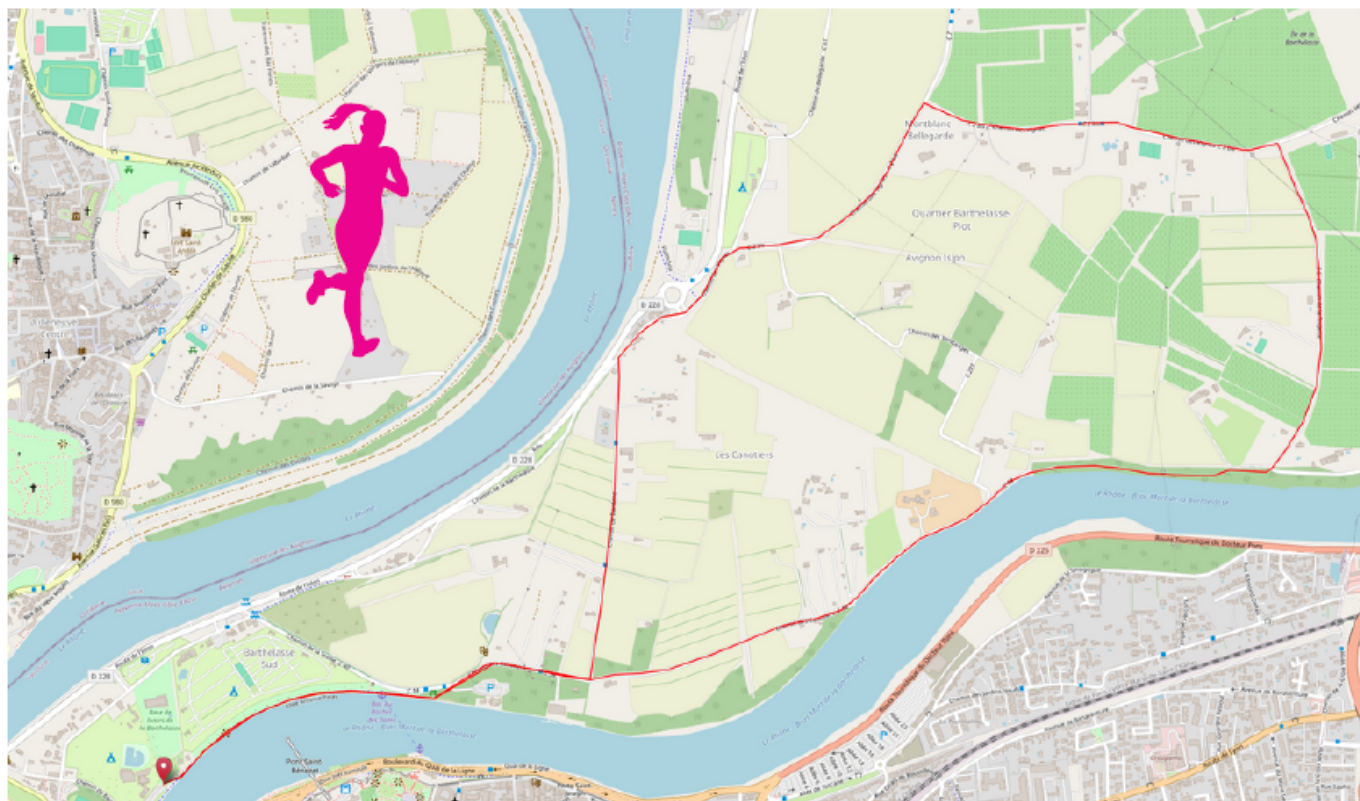
Son hôpital de jour, inauguré en 2019, l'un des plus grands de France avec 59 places ambulatoires, témoigne de son engagement à répondre aux besoins croissants des patients. L'institut est engagé dans l'innovation et l'enseignement via ses infrastructures modernes et équipements de dernières générations, de fait, il est l'un des centres les plus performants au niveau national. Reconnu pour son expertise clinique et sa contribution à la recherche médicale, Sainte-Catherine a obtenu la certification ISO 9001 en essais cliniques d'investigation.

L'union fait la force

En 2020, l'établissement est devenu « Sainte-Catherine - Institut du Cancer - Avignon-Provence » (ICAP). Son affiliation au réseau Unicancer depuis avril 2021 renforce son positionnement dans l'excellence médicale et l'innovation en cancérologie. En septembre 2023, Sainte-Catherine a signé la charte

Ecrit par le 19 mai 2026

« Unicancer Paca » en partenariat avec le Centre Antoine Lacassagne à Nice et l'Institut Paoli-Calmettes à Marseille, consolidant ainsi leur engagement commun dans la lutte contre le cancer en Région Sud.



Le parcours du 8 km

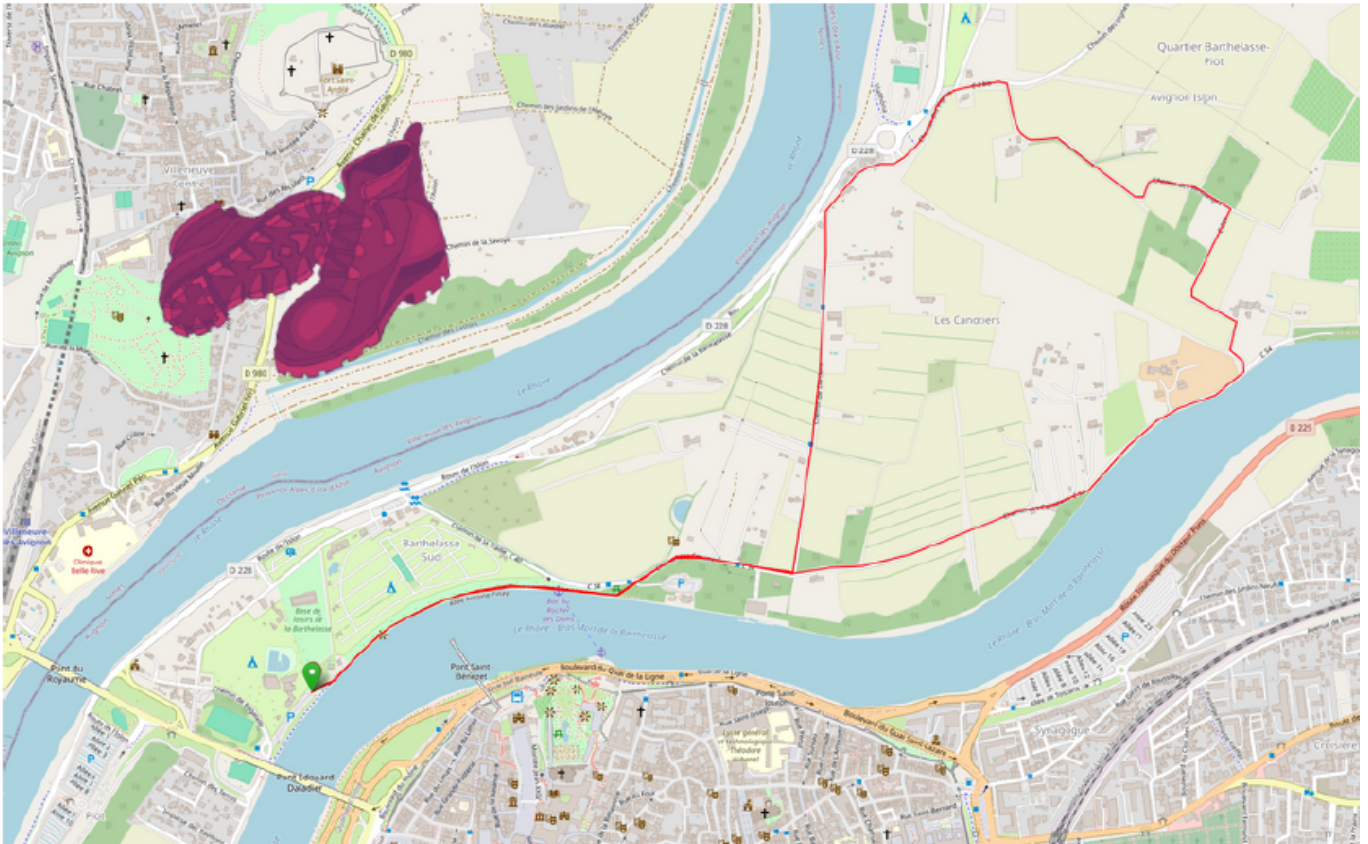
Les chiffres

Avec 21 500 patients pris en charge par an, une équipe de 300 soignants, 51 000 séances de radiothérapie/an, 24 000 séances de chimiothérapie/an et 38 500 consultations médicales/an, Sainte Catherine est un pilier essentiel dans la prise en charge du cancer en Provence. Sainte-Catherine - Institut du cancer - Avignon-Provence 250 chemin de Baigne-Pieds 84000 Avignon 04 90 27 61 61 www.icap84.org

En savoir plus sur la Ligue contre le cancer

Créée en 1918, la Ligue contre le cancer est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique Fédération apolitique et indépendante financièrement, composée de 103 Comités départementaux présents sur tout le territoire national qui ont pour mission de relayer les actions de la Ligue au plus près de la population 1er financeur non-gouvernemental de la recherche en cancérologie Index de l'égalité professionnelle Femmes-Hommes.

Ecrit par le 19 mai 2026



Le parcours de marche de 6 km

Les missions de la Ligue contre le cancer

Recherche scientifique et médicale Action pour les malades et leurs proches Information des publics, la prévention et la promotion des dépistages Mobilisation de la société contre le cancer Informer, sensibiliser, prévenir pour lutter efficacement contre le cancer Améliorer la qualité de vie des personnes malades et de leurs proches Changer les mentalités face au cancer Collaborer en réseau S'engager à l'échelle internationale.

Les chiffres

11 000 familles aidées financièrement. 236 jeunes chercheurs soutenus. 4 517 appels reçus par des conseillers. + 250 enfants et adolescents inclus dans environ 50 essais de phase précoce.

Ecrit par le 19 mai 2026



Le Vaucluse en route vers une réindustrialisation ?

Ecrit par le 19 mai 2026



Vaucluse Provence Attractivité (VPA), le Département de Vaucluse, la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, la Région Sud et le réseau des Forces Françaises de l'Industrie (FFI) se sont réunis le vendredi 22 mars pour un événement autour du sujet de la réindustrialisation, particulièrement dans le département.

C'est dans le cadre exceptionnel de l'[Opéra du Grand Avignon](#) que se sont réunies 80 personnes le vendredi 22 mars pour une soirée sur le thème de la réindustrialisation du Vaucluse. Initié par [Samuel Marc](#), dirigeant de l'entreprise gargassienne [Fénix Evolution](#), membre de la Team Vaucluse et des FFI, et par [Laure Marchand](#), cheffe de projet Talents & La [Team Vaucluse](#), cet événement a permis aux acteurs économiques et industriels du Vaucluse d'échanger sur la place de l'industrie au sein du département. En amont de la soirée, un groupe de travail autour de la réindustrialisation a été créé dans le but de donner un élan industriel dans le département.

« On a créé ce groupe dans l'objectif d'être acteurs, à nos échelles, de cette réindustrialisation. Nous qui sommes citoyens de ce département, on veut y vivre et y progresser, donc on souhaite s'impliquer en abordant les problématiques liées à l'industrie. »

Ecrit par le 19 mai 2026

Samuel Marc

L'événement, animé par [Cathy Fermanian](#), directrice générale de VPA, s'est tenu en présence de [Pierre Gonzalvez](#), président de VPA, [Gilbert Marcelli](#), président de la CCI Vaucluse et d'[Arnaud Montebourg](#), ancien ministre de l'Économie et entrepreneur actif au sein des FFI.

Des échanges sur les questions fondamentales liées à la réindustrialisation

Il faut savoir que le Vaucluse compte tout de même 16% des emplois dans la production manufacturière, ce qui est plus élevé que la moyenne nationale. Mais les industries doivent être davantage accompagnées, notamment aux niveaux écologique, énergétique et sociétal. La soirée a été rythmée par deux tables rondes autour de l'industrie en Vaucluse, sur la situation actuelle et les perspectives à explorer, puis Arnaud Montebourg a partagé sa propre expérience avec les participants.

La première table ronde était sur le thème 'L'industrie en Vaucluse, état des lieux et attentes du territoire'. Pour ce temps d'échange, la CCI a donné les chiffres clés de la filière industrielle en Vaucluse, appuyé par les discours de Pierre Gonzalvez, qui a mis en lumière les difficultés foncières liées à la nouvelle loi ZAN, et [Jean Henin](#), PDG de [Pellenc Selective Technologies](#), qui travaille sur la gestion des déchets et du recyclage.

La seconde table ronde, quant à elle, était davantage portée sur l'avenir, avec pour thème 'Réindustrialisation et perspectives en Vaucluse ?'. Plusieurs interrogations ont résulté de cette discussion, telle que : En quoi le Vaucluse est-il un territoire attractif pour les industries ? De quelle manière attirer de nouveaux projets d'investissement et faciliter leur implantation ? Quels sont les écueils rencontrés par les entreprises ? Une table ronde qui a été principalement animée par VPA, Samuel Marc et [Stéphane Pad](#), responsable industriel chez [Earthwake](#), qui ont apporté leur retour d'expérience, notamment sur les points de soutien et autres dispositifs facilitateurs.

Charles & Alice devient une entreprise à mission qui veut « donner du goût à l'avenir »

Ecrit par le 19 mai 2026



La société **Charles & Alice**, historiquement **implantée à Monteux**, vient de devenir la première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits. L'aboutissement d'un travail de plusieurs années qui se traduit par de nouveaux objectifs sociaux et environnementaux.

C'est dans le cadre majestueux du Complot, bar de la maison d'hôte d'exception **La Divine Comédie**, au cœur d'Avignon, que **Thierry Goubault**, président de la société Charles & Alice, a révélé que cette dernière vient de devenir une entreprise à mission. La première de son secteur d'activité, qui plus est.

La notion de « société à mission » est une qualité reconnue aux sociétés garantissant le respect d'engagements sociaux et environnementaux. Dans le cadre de la loi du 22 mai 2019, aussi appelée la loi PACTE, l'entreprise Charles & Alice, dont le siège se situe à Alex dans la Drôme, a défini des objectifs sociaux et environnementaux, des objectifs statutaires qui sont contrôlés. « C'est l'aboutissement d'un travail effectué depuis de nombreuses années », affirme Thierry Goubault. Ainsi, à travers ces nouveaux objectifs, Charles & Alice met en pratique sa raison d'être : « Ensemble, nous créons avec responsabilité

Ecrit par le 19 mai 2026

et enthousiasme des produits savoureux, pour donner du goût à l'avenir. »

Travailler localement

Le premier objectif fixé par l'entreprise se définit par le partage de la passion du goût autour de l'élaboration de bons produits, tout en privilégiant le local. « On est un des plus grands vergers de France », explique le président. Hors de question donc pour Charles & Alice de travailler avec des pommes non françaises. L'entreprise se fournit dans un rayon de 190 km. 70% des recettes sans sucres ajoutés sont 100% françaises. Le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence sont les plus gros fournisseurs de pommes. L'entreprise essaye de s'associer au plus avec des producteurs ayant des démarches écoresponsables, agrosponsables, et HVE (Haute Valeur Environnementale).

L'entreprise travaille aussi sur le développement des filières fruitières françaises et [participe à la refruitalisation des vergers français](#). 10 hectares de poires william ont été récemment plantés dans les Alpes-de-Haute-Provence. La société drômoise a également signé un nouveau partenariat avec une coopérative du Gard afin de développer une filière de pêches françaises. Il sera d'ailleurs possible de découvrir la nouvelle compote pomme-pêche 100% française dès ce mois d'avril.

Réduire l'impact environnemental

Le deuxième objectif établi par Charles & Alice est la meilleure maîtrise de ses impacts pour préserver au mieux l'environnement et les territoires. L'entreprise s'est donc fixée plusieurs buts à atteindre d'ici à 2027 tels que :

- Réduction de la consommation en eau de 80% (une consommation déjà réduite d'un quart en 20 ans)
- 40% d'[énergie renouvelable](#) grâce à des panneaux solaires notamment
- 98% de déchets valorisés par la méthanisation (Charles & Alice travaille avec une entreprise de l'Isle-sur-la-Sorgue) et par l'alimentation animale
- 100% de recyclage

L'entreprise travaille déjà avec application sur tous ces objectifs, et depuis quelques années, elle essaye aussi d'optimiser le taux de remplissage de camion afin de réduire son impact sur les routes. Pour un client de la grande distribution, l'entreprise a déjà réussi à diminuer de 600 camions sa flotte totale sur une année, ce qui représente environ 50% de flux routier en moins. De plus, pour ses trajets entre les sites drômois et vauclusiens, Charles & Alice privilégie le biocarburant.

Bien vivre ensemble

Le troisième et dernier objectif fixé par l'entreprise œuvre pour le bien-vivre ensemble, avec les collaborateurs, les partenaires et les clients. Cet objectif se traduit dans un premier temps par l'action '[Les joyeux mots](#)' qui a pour but de créer du lien entre les générations. Créée en 2019, cette opération est aujourd'hui devenue nationale. Les écoliers écrivent un message ou font un dessin qui sont ensuite apposés sur les pots de compote envoyés aux maisons de retraite. L'année 2023 a comptabilisé 95 000 envois de ces attentions. Désormais, les collaborateurs de Charles & Alice sont impliqués. Neuf animations salariés/séniors ont été organisées depuis le début de l'année.

Ecrit par le 19 mai 2026

Ces objectifs sociaux et environnementaux sont aussi un bon moyen de mobiliser les collaborateurs. C'est pour cela que derrière le statut de société à mission, Charles & Alice a développé le slogan « Bonjour demain » en interne. « Demain, on pourra faire mieux qu'aujourd'hui, conclut Thierry Goubault. On souhaite regarder l'avenir avec enthousiasme. »



©Vanessa Arnal

Alerte à la bombe, 11 établissements

Ecrit par le 19 mai 2026

vauclusiens visés



11 établissements scolaires de Vaucluse ont été victimes, aujourd'hui, de messages de menace, sur les communes d'Avignon, Orange, Cavaillon, l'Isle-sur-la-Sorgue et Vedène.

Les établissements concernés ?

Lycée Ismaël Dauphin, Collèges Paul Gauthier et Clovis Hugues à Cavaillon ; Collège Arausio, Lycée Professionnel de l'Argensol, Lycée de l'arc et Lycée Jean Giono à Orange; le Lycée Professionnel Alphonse Benoît et Lycée agricole la Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue ; le Lycée Professionnel du domaine d'Eguilles à Vedène ; le Lycée Aubanel à Avignon. En lien avec les chefs d'établissements concernés, les services de la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale (DSDEN), les forces de sécurité (police nationale, groupement de gendarmerie départementale et polices municipales), ainsi qu'avec la mobilisation de toutes les communes impactées, des périmètres de sécurité ont été mis en place. Les élèves accueillis, y compris au sein d'établissements non concernés par les messages mais situés à l'intérieur des périmètres de sécurité (pour les communes d'Avignon et de Cavaillon), ont tous été mis en sécurité.

Aujourd'hui à 13h30

L'inspection de 4 établissements scolaires est terminée. Aucun danger particulier n'a été mis au jour par

Ecrit par le 19 mai 2026

les opérations de levée de doute réalisées : le collège Arausio et le lycée Professionnel de l'Argensol situés à Orange demeurent fermés pour la journée ; Les élèves scolarisés au sein du lycée Professionnel du domaine d'Éguilles à Vedène et du lycée de l'arc à Orange sont autorisés à regagner leur établissement. Les opérations de levées de doute sont toujours en cours au sein des 7 autres établissements scolaires. Le préfet de Vaucluse a souligné la mobilisation exceptionnelle de l'ensemble des acteurs et les a remerciés pour leur action.

Mireille Hurlin

L'ESAR, une Ecole est née, pour les meilleurs et pour le rire



Ecrit par le 19 mai 2026

L'École Supérieure des Arts du rire (ESAR), voulue par [Frédéric](#) et [Mélanie Biessy](#) et rêvée par [Jérémy Ferrari](#) ouvrira ses portes en septembre 2024 dans les locaux de la Scala Provence.

« L'Humour est un Art à part entière qui prend tout naturellement sa place dans le projet Scala initié en 2018, date de l'ouverture de la Scala Paris, nous déclare en ouverture le directeur Frédéric Biessy. Si le projet 'lieu de formation' a toujours été présent dans le projet Scala, je n'avais pas encore rencontré la bonne personne en l'occurrence le futur directeur artistique de cette école : l'humoriste Jérémy Ferrari qui coche toutes les cases et qui s'intéresse à la transmission entre artistes. Je ne voulais pas faire une école de plus. Cette école devait être utile, accessible à tous, diplômante et professionnelle. » C'est le sens de la venue de [Geneviève Meley-Othoniel](#), conseillère artistique, formatrice et enseignante universitaire, pour compléter ce triumvirat.

Une école unique en France qui croise formation initiale et formation continue

C'est ce qui a séduit Geneviève Meley-Othoniel, qui reprend exceptionnellement du service en tant que directrice générale - elle était jusqu'en septembre 2020 conseillère scientifique au Haut-conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur - et qui a été enthousiasmée par cette singularité : une école où on confond le milieu de la formation initiale et de la formation continue, bref, un croisement des publics, et ce dans un théâtre ! Elle vise une vraie reconnaissance de cette école par la création du Diplôme professionnel d'artiste-humoriste. L'inscription dans le cursus universitaire master/doctorat car la création est aussi un acte de recherche. La recherche de bourses pour les plus démunis est prévue (une dizaine sur une promo de 52).

Pour faire partie des 52 élèves choisis pour intégrer la première promotion de l'ESAR, une sélection en 3 étapes qui se veut à la fois exigeante et souple

Exigeante car il s'agira d'attester dans son CV d'une pratique artistique en théâtre et humour mais souple car tout est possible si on prouve sa motivation et détermination.

Et il en faudra de la détermination : si on est pré-sélectionné sur CV, il faudra adresser une vidéo d'un numéro d'humour pour la scène, dont le candidat est l'auteur et l'interprète, d'une durée de 5 minutes. A l'issue du visionnage, 70 candidats seront retenus par Jérôme Ferrari pour participer à un stage de 2 jours à l'issue duquel un jury d'admission retiendra les 52 heureux élus. Pas de limite d'âge, dérogations possibles, aménagement spécifiques des admis en situation d' handicap. On ne s'interdit rien dans la sélection : tel est le leitmotiv de Jérémy Ferrari qui évoque souvent son absence de diplôme malgré son succès d'humoriste et de producteur à la carrière internationale.

Personne ne sortira de cette école sans être prêt à jouer tout en ayant trouvé sa propre personnalité artistique

Et pour cela une formation en 2 ans : 30h par semaine d'enseignement la première année sur le site de la Scala Avignon, 15 heures la deuxième année à La Scala Paris avec un dispositif d'insertion professionnelle reposant sur des représentations publiques des travaux à raison de 3h hebdomadaires. Pas de formatage mais un enseignement de qualité, complet : du théâtre, de l'impro, de la rhétorique, de

Écrit par le 19 mai 2026

l'écriture, du sport, des masterclass mensuelles, des scènes ouvertes à la Scala pour tester les sketches, une équipe de 6 professeurs permanents passionnés qui interviendront régulièrement 2 jours par semaine, de nombreux intervenants professionnels de l'humour.

Au-delà de la direction artistique portée par Jérémy Ferrari, la transmission des enseignements est assurée par des artistes ou des acteurs du monde universitaire

Notamment Greg Romano (écriture), Jacky Matte (improvisation), Jean-Christophe Pare (jeu corporel), Émilie Weiss (théâtre), etc. Des personnalités présentant une carrière ou des travaux faisant autorité sont sollicitées, notamment Cynthia Fleury, Arnaud Tsamere, Vincent Dedienne, etc.

Les inscriptions sont ouvertes

La clôture des inscriptions est fixée au 14 avril 2024 dernier délai.

Tout dossier incomplet ne sera pas traité. Le dossier de candidature est à adresser par mail à contact@lascalas-esar.fr

Dossier à télécharger sur le site <https://lascalas-esar.fr>

Rentrée de la promotion 2024/2026 :

- À Avignon, du 30 septembre 2024 au 20 juin 2025
- À Paris, du 29 septembre 2025 au 19 juin 2026

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts

Ecrit par le 19 mai 2026



C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose [McCormick](#) : sel de l'Himalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à [GSE](#) à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Montoux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnent 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions

Ecrit par le 19 mai 2026

qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de [Ducros](#) comme de [Vahiné](#) avec environ 600 références. [Arnaud Ronssin](#), le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des tâches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.

Ecrit par le 19 mai 2026



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Écrit par le 19 mai 2026



Ecrit par le 19 mai 2026



Ecrit par le 19 mai 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Ecrit par le 19 mai 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.