

Ecrit par le 11 juillet 2026

# Avignon, Intrigues dans la ville enquête au Palais des Papes

**ENQUÊTE - PALAIS DES PAPES**

**INTRIGUE DANS LA VILLE**  
Palais des Papes

Des ouvrages précieux de la Bibliothèque Pontificale ont disparu, aide Urbain V à démasquer le coupable !

Pierre SOLON, Jacques FRANÇOIS, Étienne BESACQ, Georges LÉDOUET, Jean MERCIER, Guillaume ROYAGE

Découvrez le Palais des Papes en famille, au gré d'énigmes ludiques et pédagogiques.

AVIGNON TOURISME  
CRÉATEUR D'EXPERIENCES

3h00 d'enquête

Pour toute la famille

12 € pour 1 kit (1 kit valable pour 5 pers.)  
+ Entrée Palais 9 €/personne (gratuit moins de 8 ans)

En vente à l'Office de Tourisme d'Avignon au Palais des Papes et sur [avignon-tourisme.com](http://avignon-tourisme.com)

**Odile Devise**, dirigeante de l'agence de communication **Devisocom**, vient de présenter **Intrigues dans la ville 'spécial Palais-des papes'**. C'est la toute première adaptation du jeu à un monument historique sollicité par Avignon Tourisme et adapté par la Conservation du Palais des papes.

**Intrigues dans la ville** ? C'est ce jeu concocté par la cheffe d'entreprise -également maman d'Ambre et Robin- qui a conçu l'idée d'un jeu d'énigmes pour découvrir des villes et des monuments par les familles et surtout les enfants. Le concept ? Apprendre à observer en terre inconnue, rechercher des indices et s'exercer aux déductions.

## Objectif ?

Découvrir la ville de manière ludique et pédagogique au gré d'un scénario mettant en scène soit une date, une personnalité, un quartier ou un événement ayant marqué une ville ou un monument.

Ecrit par le 11 juillet 2026

## **Intrigues dans la ville**

[Intrigues dans la ville](#) ? Ce sont désormais 27 enquêtes -dont 19 pour le seul Vaucluse- déclinées pour 54 villes et presque 15 000 kits vendus depuis 2017 via les Offices de tourisme. Tout commence par la découverte du kit composé d'une lettre de mission, d'un plan de la ville, d'un carnet de route, de 6 cartes, fiches d'identité des 6 suspects et de petits outillages tels qu'une boussole, carte postale 3D, loupe, jumelles, cartes à trous, miroir, lampe, calque, filtre rouge, crayon...

## **Quant à l'enquête ?**

Elle sera rondement menée en 2h30, 3 heures et permettra de se découvrir les uns les autres lors de ce défi à mener ensemble, en famille découvrant ce que l'on n'aurait pas pu faire soi-même... en terre inconnue. Bref, de quoi passer un bon moment, de retisser des liens et de découvrir des chemins hors de sentiers battus tout en se cultivant joyeusement.

Ecrit par le 11 juillet 2026



### **Enquête au cœur du Palais-des-papes**

L'enquête se déroule en 1367, sous le pontificat d'Urbain V. Le Pape a besoin d'aide pour mener l'enquête au sein du Palais afin de découvrir qui des six suspects : le camérier, le cuisinier, le scribe, l'apothicaire, le sergent d'arme ou le cardinal a volé des ouvrages précieux dans la bibliothèque Pontificale.

Kit 12€. + 9€ pour l'entrée au Palais-des-papes. Entrée gratuite pour moins de 8 ans. En vente à l'Office

Ecrit par le 11 juillet 2026

de tourisme ainsi qu'aux caisses du Palais-des-papes.

### **Au fil de la promenade**

Au fil des salles traversées, les joueurs découvrent des indices nécessaires afin de déterminer qui souhaite nuire au Souverain pontife et à la réputation du Palais. Une fois le coupable démasqué et le code trouvé, les joueurs sont invités à se rendre à la boutique du Palais des Papes ou sur le site internet du jeu pour découvrir s'ils ont réussi ou non leur enquête.

### **Enquête Résolue ?**

Au terme de l'aventure, les enquêteurs -le kit est conçu pour 5 personnes maxi- sont invités à se rendre à l'Office de tourisme ou à la boutique du monument où ils pourront ouvrir le coffre qui contient le portrait du coupable et ainsi le mettre sous les verrous. Si le coffre est inaccessible au moment de clore l'énigme, pas de panique, le coffre est accessible depuis le site internet du jeu (QR code à la fin du livret). Un diplôme « Affaire classée » peut alors être remis aux familles (ou téléchargeable sur le site).

Ecrit par le 11 juillet 2026



### Et aussi Intrigue dans la ville à Avignon

Avignon dispose d'un jeu de découverte de la ville. Cette première version propose de plonger au cœur du 18<sup>e</sup> siècle et nous interroge sur l'incendie volontaire qui s'est déclaré en plein cœur d'Avignon. La durée de la visite est de 2h30 pour environ 3 kilomètres. Le kit est à 12€. Il est en vente à l'Office de tourisme d'Avignon 14, cours Jean Jaurès à Avignon 04 32 74 32 74 [officetourisme@avignon-tourisme.com](mailto:officetourisme@avignon-tourisme.com) et [www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com)

### Ils ont participé à l'aventure

Ecrit par le 11 juillet 2026

Les illustrations des cartes du jeu Intrigue au Palais des papes ont été dessinées par [Charlotte Mo](#). Les poches sont de [Stamp Tarascon](#). Et l'impression de [Orta](#).

### **Tous les Intrigues dans la ville ici**

Alleins, Avignon, Avignon-Palais des Papes, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Embrun, Lac de Monteux, Marignane, Maussane-les-Alpilles, Mérindol, Monteux Village, Mornas, Orange, Pelissanne, Pernes-les-Fontaines (le premier Intrigue dans la ville et aussi deux enquêtes distinctes !), Salon-de-Provence, Saint-Rémy-de-Provence, Sault, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

### **Les intrigues multi-villages**

L'énigme du templier, Meurtres dans la Vallée, la comtesse disparue, Les dentelles de Montmirail, Les Alpilles, La route de la Nesque en péril.

### **Vous voulez tester ? Pour jouer, c'est gratuit et c'est maintenant !**

Le jeu concours est terminé mais profitez des vacances pour jouer gratuitement et résoudre cette énigme : Le père Noël a disparu ! Téléchargez l'investigation board ci-contre pour découvrir les indices et retrouver le père Noël.

Ecrit par le 11 juillet 2026



## Avignon : le grand feu d'artifice de Noël aura lieu ce week-end

Ecrit par le 11 juillet 2026



### **Le grand feu d'artifice de Noël aura lieu ce vendredi 23 décembre à 19h aux Allées de l'Oulle.**

Alors que le traditionnel feu d'artifice du 25 août, qui célèbre la Libération de la ville et remplace le feu du 14 juillet, a (encore) été annulé cette année, celui de Noël aura lieu ce vendredi 23 décembre à 19h aux Allées de l'Oulle. Pour rappel, l'évènement estival, qui attire chaque année plusieurs milliers de spectateurs, a été annulé car le département était placé en vigilance orange pour canicule.

Si le spectacle pyrotechnique de ce vendredi est un succès, le mois de décembre ne deviendrait-il pas la période la plus appropriée pour tirer le feu d'artifice ? En effet, le mois de juillet à Avignon, et dans une moindre mesure celui d'août, est déjà riche en activité avec un festival qui attire chaque année des milliers de spectateurs : plus de 130 000 spectateurs se sont réunis pour la 76<sup>e</sup> édition du In. Egalement, les conditions météorologiques se font de plus en plus compliquées pour 'jouer avec le feu' en plein été.

Organiser l'évènement en décembre ne permettrait-il pas de proposer une activité en plus lors de ce mois de préparation des fêtes de fin d'année et d'éviter les reports (ou annulations) liés aux risques météorologiques ?

## Avignon Tourisme : la programmation de Noël se dévoile



**Avignon fête Noël et dévoile sa programmation autour d'animations proposées au palais des papes et par [l'office de tourisme de la ville](#).**

Mois tant attendu des célébrations de fin d'année, des illuminations, des chocolats chauds, des repas de famille et des traditions, [Avignon tourisme](#) fête Noël et dévoile la programmation de son mois de décembre.

### **Programme**

**Balade nocturne : du pont au palais, à la rencontre du père Noël**

Ecrit par le 11 juillet 2026

A la nuit tombée, en compagnie d'un guide qui vous contera l'histoire de la ville ainsi que les traditions provençales, profitez d'une balade à la lueur des lanternes. Un parcours qui vous conduira du pont d'Avignon au jardin des Doms pour s'achever au Palais des Papes où un invité surprise vous attendra. Les enfants sont invités à venir avec leurs lettres pour le père Noël.

*Du lundi 19 au vendredi 23 décembre, de 17h à 18h (sauf le 23 décembre : départ à 16h).  
Gratuit pour les moins de 6 ans. Plein tarif adulte : 15€ / 12-18 ans : 12€ / 6-11 ans : 10€.*

#### **« J'y étais » : visite théâtrale**

Dans la droite ligne de la visite « [Palais Hanté](#) », la troupe des comédiens de PO Organisation vous donne rendez-vous pour cinq soirées inédites à la découverte de l'Histoire du palais des Papes, de 1309 à nos jours.

*Du lundi 26 au vendredi 30 décembre, de 16h à 18h. 4 départs, une toutes les 30 minutes.  
Gratuit pour les moins de 6 ans. Plein tarif adulte : 15€ / 12-18 ans : 12€ / 6-11 ans : 10€.*

#### **Visité guidée : crèche et santons de Provence**

Une découverte des traditions de Noël en Provence à travers les crèches et santons exposés dans divers lieux du centre historique, en compagnie d'un guide conférencier. Noël en Provence, c'est le temps des santons qui s'exposent, en salons et expositions : en argile, en bois, en cire, ce petit peuple bigarré prend vie sous le regard émerveillé des petits et des grands.

*Du mardi 27 au vendredi 30 décembre, à 14h30. Lieu de départ : office de tourisme.  
Gratuit pour les moins de 8 ans. Plein tarif : 10€ / tarif réduit : 6€.*

J.R.

---

## **Orizo : les modifications du réseau ce week-end lors de la Coupe du monde de Football**

Ecrit par le 11 juillet 2026



La Coupe de monde de Football va s'achever ce week-end avec la petite finale le samedi 17 décembre à 16h qui opposera le Maroc et la Croatie, et la finale entre la France et l'Argentine le dimanche 18 décembre à 16h. Pour des raisons de sécurité liées aux risques de débordements, le réseau de transports Orizo se voit dans l'obligation de faire quelques modifications.

### Le samedi 17 décembre

Les lignes du Gard fonctionneront normalement. Il n'y aura pas de rentrée dépôt pour les lignes 5, 16, 18, 20 et Piot. Les lignes 5 et 16 effectueront leur terminus à Porte de l'Oulle, il n'y aura donc pas de changement d'horaires.

- Les derniers départs du **tramway** se feront à 17h29 de St Roch et à 17h08 de St Chamand.
- Les derniers départs de la **ligne C2** se feront à 16h54 de Buld'Air et à 16h31 de Hopital.
- Les derniers départs de la **ligne C3** se feront à 16h53 d'Agroparc et à 16h40 de St Lazare.
- Les derniers départs de la **ligne 4** se feront à 16h34 d'Avignon Poste et à 16h33 d'Agroparc.
- Les derniers départs de la **ligne 6** se feront à 16h55 d'Avignon Poste et à 17h05 de P+R Amandier.

Ecrit par le 11 juillet 2026

- Les derniers départs de la **ligne 7** se feront à 16h24 de Palais de Justice et à 16h26 de Cannonets.
- Les derniers départs de la **ligne 8** se feront à 16h31 de Blagier et à 16h04 de Porte de l'ouille.
- Les derniers départs de la **ligne 9** se feront à 17h10 d'Agricola et à 16h42 d'Avignon Poste.
- Les derniers départs de la **ligne 10** se feront à 17h11 Avignon TGV et à 16h44 d'Avignon Poste.
- Les derniers départs de la **ligne 11** se feront à 16h54 de St Saturnin et à 16h10 d'Avignon Poste.
- Les derniers départs de la **ligne 12** se feront à 16h34 de St Chamand et à 16h18 d'Avignon Nord.
- Les derniers départs de la **ligne 14** se feront à 16h56 du Pontet Le lac et à 16h29 de St Chamand.
- Le dernier départ de la **ligne 22** se fera à 16h24 de St Chamand.
- Les derniers départs de la **ligne 23** se feront à 16h00 de Barthelasse et à 16h36 de St Lazare.
- Les derniers départs de la **ligne 30** se feront à 16h28 d'Avignon TGV et à 16h26 d'Agroparc.
- Le dernier départ de la **navette Citizen Italiens** se fera à 17h17 du Parking des Italiens.
- Le dernier départ de la **navette Citizen République** se fera à 17h03 de Cité administrative.
- Le dernier départ de la **ligne BAL** se fera à 16h32 de Limbert.

Toutes les autres lignes circuleront normalement.

### Le dimanche 18 décembre

Comme pour le samedi, les lignes du Gard fonctionneront normalement. Il n'y aura pas de rentrée dépôt pour les lignes 5, 16, 20 et Piot. Les lignes 5 et 16 effectueront leur terminus à Porte de l'Ouille, il n'y aura donc pas de changement d'horaires.

- Les derniers départs du **tramway** se feront à 17h21 de St Roch et à 17h00 de St Chamand.
- Les derniers départs de la **ligne C2** se feront à 16h29 de Buld'Air et à 16h11 de Hopital.
- Les derniers départs de la **ligne C3** se feront à 16h36 d'Agroparc et à 16h36 de St Lazare.
- Les derniers départs de la **ligne 4** se feront à 16h03 d'Avignon Poste et à 16h33 d'Agroparc salle de Montfavet.
- Les derniers départs de la **ligne 9** se feront à 16h45 d'Agricola et à 16h50 d'Avignon Poste.
- Les derniers départs de la **ligne 12** se feront à 16h20 de St Chamand et à 16h20 d'Avignon Nord.
- Les derniers départs de la **ligne 30** se feront à 16h13 d'Avignon TGV et à 16h46 de P+R Amandier.
- Le dernier départ de la **navette Citizen Italiens** se fera à 17h08 du Parking des Italiens.
- Le dernier départ de la **ligne BAL** se fera à 16h32 de Limbert.

Toutes les autres lignes circuleront normalement.

Écrit par le 11 juillet 2026

V.A.

## Harold David, co-président du Festival Off et entrepreneur, 'Comment je suis tombé amoureux d'Avignon'



Ecrit par le 11 juillet 2026

**Ça commence par une rencontre impromptue, à Avignon, rue de la République avec [Harold David](#), co-président d'Avignon Festival et compagnie et entrepreneur : patron de théâtres et diffuseur de spectacles. On se reconnaît, on s'arrête, on prend le temps de se parler puis on se revoit pour un café, à la Maison des fondues que tient son associé Michaël Perras. C'est fou comme les rencontres ouvrent d'espaces de liberté et de partage. On vous raconte.**

### **11h un samedi matin de décembre**

Il fait très froid et humide. Ce rendez-vous à la Maison des fondues tombe à pic pour se réchauffer. C'est Michaël Perras, l'associé d'Harold David qui m'y accueille. Je pose ma 1<sup>re</sup> question saugrenue : Comment tombe-t-on amoureux d'Avignon ? «Moi ça a été les petites ruelles, se souvient Michaël, gérant du lieu et également en charge -entre autres- de la comptabilité d'Atypik production et diffusion qui gère [l'Archipel théâtre](#) -25b, rue du rempart de l'Oulle- [le Rouge Gorge théâtre](#) également cabaret et soirées à thèmes -11, rue de la Peyrolierie-, [l'Atypik théâtre](#) -72, rue Bonneterie- ainsi que la Sarl Caméléon qui gère la Maison des fondues. Pendant le festival j'étais le premier levé et le dernier couché. Il n'y avait pas grand monde si ce n'est cette atmosphère si présente, vivante même lorsque toutes les rues sont désertées. ce que je me suis dit ? Je me sens bien ici !»

### **Harold David arrive en scooter,**

se gare, franchit la porte et glisse un clin d'œil à son compagnon de route depuis bientôt... 19 ans. 19 ans de confiance absolue et de business ensemble. «Comment nous nous sommes connus ? J'étais en charge de la comptabilité d'une structure de médiation culturelle à Paris que dirigeait Harold », précise Michaël. «Hier grosse soirée au Rouge Gorge, chuchote Harold, fête de fin d'année des déménageurs. On a fini super tard. Heureusement que j'ai une bonne équipe !»

Ecrit par le 11 juillet 2026



Harold David

### «Une ville à taille humaine et cette lumière si particulière »

Je pose la même question saute-grenue - comme dirait Maître Pierre Gautier, notaire à Sorgues- à Harold. «Moi, honnêtement ? Silence... Puis : «Ma porte d'entrée à Avignon c'est son festival. C'est même pour ça que j'ai commencé à venir à Avignon. Ce que j'ai découvert à partir du moment où nous avons eu les trois salles -les deux salles de l'Atypik théâtre et l'Archipel théâtre- ? C'est l'autre visage d'Avignon, hors festival. J'ai alors eu cette intuition d'une douceur de vivre à la provençale. La lumière du Sud. Plus je venais, plus j'appréciais la taille humaine de cette ville. Le fait de pouvoir tout faire à pied. De ne pas être obligé d'avoir une voiture.»

### Et aussi ce côté village

«Et aussi ce côté village, où, pour peu que l'on ait une vie sociale, on tombe tout le temps sur quelqu'un que l'on connaît. Il y a cette proximité de la relation humaine, de ne pas être anonyme. Jusqu'à présent j'ai beaucoup été dans le nomadisme culturel maintenant, à presque 50 ans, j'éprouve le besoin de poser

Ecrit par le 11 juillet 2026

mes valises, constate Harold. C'est cette rencontre affective avec le territoire qui me donne envie de m'y installer. Mais si j'y réfléchis vraiment, au tout départ, dès le matin que je me lève, c'est cette lumière si particulière qui me saisit. Avignon est une ville synonyme de vie, d'ouverture d'esprit et d'accueil car ici on ne s'est jamais sentis étrangers à la ville. On a envie d'y inscrire sa vie tant dans l'espace personnel qu'économique et culturel. Ce qui fait que nous sommes ici ? L'opportunité de s'y installer via le spectacle vivant, la restauration, autant d'outils de travail qui nous permettent d'y vivre.»

### **Ça a commencé comment ?**

«En 2013 nous achetions l'Atypik théâtre - deux salles de 45 places, 72 et 95, rue Bonneterie, dans le même temps, en juillet nous prenions la location-gérance, pour un mois, du restaurant la Maison des fondues. Comment avons-nous fait pour ne pas devenir dingues cette année-là ? La difficulté ? Nous avons trois lieux différents de théâtre ce qui ne nous permet pas de mutualiser les services d'accueil, de billetterie, de communication, de technique,» analyse Harold.

### **« La vie économique et culturelle de cette ville est incroyable »**

«J'ai découvert qu'Avignon était une ville de tourisme d'affaires, ce que je ne mesurais pas du tout. Or, dans Avignon, nous sommes la seule salle -Le Rouge Gorge-, en intramuros, à pouvoir accueillir jusqu'à 300 personnes debout et 200 personnes assises -hormis le Palais des papes qui va jusqu'à plus de 500 personnes-. J'ai commencé à travailler, de façon informelle, avec la filière touristique pour cartographier les espaces de séminaires, festifs, pour trouver une dynamique et une synergie afin de mutualiser le travail. Je réfléchis également à cela pour le festival et aussi dans le domaine du social. Mon dada ? Rires. C'est justement cela : organiser et structurer. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Ecrit par le 11 juillet 2026

Harold David au Rouge Gorge

### **Mon parcours ?**

« Ma formation m'a porté dans les lettres modernes, l'histoire et les arts du spectacle. J'ai toujours été dans le milieu culturel à la Maison des écrivains et de la littérature, j'ai été directeur du Festival Sud-Ouest et du Théâtre de Die, puis du Prix jeune écrivain et, depuis avril 2022, co-directeur avec [Laurent Domingos](#) d'Avignon Festival et compagnies. »

### **Le Rouge-Gorge**

«Je m'occupe du Rouge Gorge pour toute la partie programmation, la partie événementiel, la privatisation que ce soit pour des entreprises ou des personnes privées, explique Harold. Nous essayons de mettre en place une programmation régulière même si l'activité est un peu timide cette année. La raison ? Nous ne savions pas que le bâtiment -ancienne imprimerie Aubanel- avait des problèmes d'insonorisation. Or, nous avons bâti notre projet sur les musiques actuelles, musiques du monde, électro, chansons... Même si nous voulions conserver le côté Cabaret de l'établissement qui nous est très cher, nous avons dû revoir toute notre programmation et privilégier les spectacles acoustiques.»

### **L'atout du Rouge-gorge ?**

«Ce lieu atypique est dans la mémoire des avignonnais qui y ont fait beaucoup de fêtes et en conservent de nombreux souvenirs. Egalement la salle est entièrement modulable ce qui nous permet d'envisager des formules aussi atypiques que le lieu. On y organise des défilés de mode et bientôt une grande friperie ayant pour thème des vêtements vintage. [A partir de la semaine prochaine le Rouge Gorge](#) propose tout une programmation dévolue à Noël pour les familles et les enfants avec beaucoup d'ateliers créatifs, des spectacles, des lectures de contes. A chaque fois nous décorons le lieu, ainsi Halloween a connu un franc succès avec 250 mômes déguisés qui dansaient comme des fous,» se remémore Harold.

### **Un lieu conçu pour les soirées à thèmes**

«Nous voulons conserver cette idée d'un lieu polyvalent, où l'on organise des soirées à thèmes, des soirées cabaret, tous les mois et demi, avec le Cabaret classique et sa revue music-hall, le Cabaret magie... C'est un genre qui s'est beaucoup renouvelé mélangeant le cirque, l'illusion, la musique, le grotesque. Résultat ? Le public est vraiment au rendez-vous. Nous concoctons aussi des soirées privées pour les entreprises et les particuliers.»

### **La clientèle ?**

«Elle est très éclectique et diffère selon la proposition. Elle est familiale lors des vacances scolaires. On s'est rendu compte que beaucoup de grands-parents accueillaient leurs petits enfants lors des vacances et recherchaient, pour eux, des sorties. Concernant les concerts c'est vraiment la nature de la proposition qui déterminera le public. L'électro attirera les jeunes de 20-35 ans ; Le rock les 45-65 ans. Notre choix ? Nous situer au carrefour de toutes les générations. On pourrait penser que toutes ces opérations pourraient diluer l'identité du lieu, mais sa nature est d'être ouvert à tous les publics et de travailler les thématiques et les cycles comme en se calant sur les saisons. C'est ce que nous avons commencé à faire.»

### **Le mot est passé tout de suite**

Ecrit par le 11 juillet 2026

«Très rapidement nous avons souhaité mettre le lieu à disposition des associations, sur des sujets qui nous touchent, que l'on a envie de défendre comme La journée de lutte contre les violences faites aux femmes le [25 novembre](#) dernier via l'association Rheso 'résolument humain'. L'évènement avait pour but de lever des fonds mais ce qui nous a émus ce sont les témoignages de ces femmes, venues se réparer en défilant, sur la scène, en tant que mannequins. Une autre association apportant son aide aux migrants nous a contactés. A chaque fois que le calendrier nous en donne l'opportunité, nous devenons partenaires d'associations en mettant le lieu à disposition.»



Michaël Perras, patron de la Maison des fondues, expert-comptable et administrateur

### Connaissez-vous La Maison des fondues ?

Qui a Avignon ne connaît pas la Maison des fondues qui a, de tout temps, bercé les amoureux d'Avignon, les mères et les filles venues y nourrir leurs liens ?

Pourtant, [Michaël Perras](#) n'avait jamais, auparavant tenu d'établissement de restauration, sa formation d'expert-comptable le conduisant à faire partie du socle tertiaire en entreprises. Mais là, c'est bien en

Ecrit par le 11 juillet 2026

salle et derrière le bar qu'il cultive son plaisir d'être chef d'entreprise. Tombé lui aussi amoureux de la ville il s'y installe en novembre 2017.

«Nous connaissions l'ancienne gérante, Margareth, qui lors du mois de juillet 2013 nous en a confié l'activité. Depuis j'avais toujours eu l'idée de reprendre l'établissement. J'en avais même clairement envie. Pourquoi ? Parce que l'établissement est situé au cœur d'Avignon, dans une rue totalement refaite, habitée et animée par des artisans. La salle est de belle taille. Ce que j'aime dans ce métier ? Accueillir des gens, faire en sorte qu'ils vivent un très agréable moment, le temps de manger, de se parler. Et puis j'apprécie aussi partager le goût du bon vin. L'autre atout ? C'est un restaurant du soir car compte-tenu de nos autres activités nous n'aurions pas pu ouvrir le midi.»

### **Un restaurant omni au cœur d'Avignon**

«Finalement ce restaurant va à l'inverse du modèle économique avignonnais qui est une économie saisonnière en lien avec la période estivale et touristique de la fin du printemps jusqu'au début de l'automne alors que pour la Maison des fondues c'est la période la plus creuse, analyse Harold David. La pleine saison, pour nous, c'est maintenant avec une autre clientèle. Nous ne pouvions pas prendre un restaurant lambda parce que nous n'avions aucune compétence en ce domaine. Lorsque j'ai voulu creuser le sujet des fondues, je me suis rendu compte qu'il s'agissait d'un plat de paysan pour les pauvres. C'est un plat de partage. Alors ca avait un sens ! Et puis des fondues, il en existe des milliers dans le monde entier. D'ailleurs, nous mettons à disposition, dans le restaurant, tous les livres que nous avons acquis sur le sujet et croyez-moi, ils sont très intéressants.»

### **A bien y regarder**

La Maison des fondues propose une très grande variété de fondues au fromage, les Must avec des brochettes, avec des saucisses, des champignons, avec différentes viandes, accompagnées pour les amoureux de champagne. Certaines fondues sont à base de vin blanc et de fromages et d'autres au bouillon. Tous les plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts et frais à l'exception des glaces, de la chantilly et des carpaccios. La viande est de provenance française. Les sauces et mayonnaises sont aussi maison. Les fromages sont frais et toujours de provenance française. Les pommes de terre sont épluchées à la main.

Ecrit par le 11 juillet 2026



La Maison des fondues

### **Des formules Maison des fondues et Rouge gorge**

« Nous allons construire des synergies entre la Maison des fondues et le Rouge gorge. Pour la soirée du 31 décembre 2022, deux réveillons seront organisés dans les deux établissements. Nous proposerons aux convives de la Maison des fondues de poursuivre la soirée à partir de minuit au Rouge gorge pour profiter de la soirée dansante. A l'avenir nous proposerons un repas à la Maison des fondues + le spectacle au Rouge gorge à prix attractif, » conclut Harold.

### **Les infos pratiques**

La Maison des fondues. Depuis 1989. 72, rue Bonneterie à Avignon. Fermé le lundi. Ouvert tous les autres jours uniquement le soir. Aux beaux jours le restaurant propose une terrasse et des tapas. Le lieu peut être privatisé lors d'évènements privés.

## **(Vidéo) Concert événement à la Scala Provence ce vendredi**



### **Un concert qui célèbre la sortie de l'Album Bach Stage pour Scala Music**

Dix-huit ans après avoir enregistré les concertos de Bach, Francesco Tristano propose aujourd'hui une nouvelle lecture de trois d'entre eux en compagnie du chef d'orchestre Léo Margue et de l'Ensemble Bach Stage constitué pour l'occasion. Historiquement documentée, mais jamais figée, cette nouvelle version, pour le label Scala Music, proposera également à trois compositeurs d'écrire des cadences inédites pour ces concertos.

**Le label Scala Music accompagne les artistes, du studio à la salle de concert.**

Ecrit par le 11 juillet 2026

Répertoire classique, contemporain, mais aussi jazz ou musiques électroniques... Artistes célèbres ou inconnus, leurs productions sont aussi pensées pour vivre en salle, en France et à l'international.

### **Tout le monde se lève.....pour Bach**

Des musiciens qui jouent debouts ! Même le pianiste Fransceco Tristano ! Pour un programme exceptionnel avec Leo Margue à la direction de l'ensemble Bach Stage :

Jean-Sébastien Bach, Concerto pour clavier en sol mineur, Bwv 1058 (cadence de Miharu Ogura)

Jean-Sébastien Bach, Concerto pour clavier en la majeur, Bwv 1055 (cadence de Rodolphe-Boulmier)

Jean-Sébastien Bach, Concerto pour clavier en sol mineur, Bwv1052 (cadence de Francesco Tristano )

**Vendredi 16 décembre. 20h. 10 à 20€. La Scala. 3 rue Pourquery de Boisserin. Avignon. 04 90 65 00 90. [lascalaprovence.fr](http://lascalaprovence.fr)**

---

## **Fédé BTP 84, année écoulée et perspectives, Daniel Léonard, président de l'interprofessionnelle livre réflexions et feuille de route**

Ecrit par le 11 juillet 2026



**Daniel Léonard -Midi travaux- a succédé à Christian Pons -Vinci construction France, Girard et Travaux du midi- en octobre dernier, à la présidence de la très reconnue Fédération du Bâtiment et des Travaux Publics d'une activité pesant, dans le département, en termes de commande publique, 660M€. Dans cet entretien il évoque la transformation des métiers du BTP dictée par la Loi Climat et résilience ainsi que le dispositif Zéro artificialisation nette.**

En Vaucluse, l'activité BTP représente 9 300 établissements dont 2 300 emploient un salarié et plus. Le secteur de la construction, quant à lui, constitue 12% du tissu économique du département. Au 3e trimestre 2022, 12 800 salariés y sont employés ce qui représente 10% du salariat en Vaucluse et 1 120 équivalents temps plein en intérim. Quant à la formation ? 1 200 jeunes sont formés aux métiers de production du BTP dont 70% en apprentissage. Enfin, la Fédération du Bâtiment et des Travaux publics compte 370 adhérents et représente 5 000 emplois. Une fois le portrait dressé de l'interprofessionnelle, qu'en est-il de la conjoncture ?

### **Les chiffres de la conjoncture 2021- 2022**

«En autorisation de logements, nous sommes à +2% alors qu'en autorisation de permis de construire de logements nous sommes à -11% détaille Daniel Léonard. Au chapitre de l'activité du trimestre sur les travaux publics nous sommes à -6% et en cumulé à - 5%. Le volume de béton prêt à l'emploi a augmenté de 4% alors que nous sommes en baisse du nombre de chantiers, ces chiffres indiquent donc une activité axée sur du bâtiment collectif. Quant au nombre d'appels d'offres publiés nous sommes à +12%, ce qui est de bonne augure» sourit le président de la fédération.

Ecrit par le 11 juillet 2026

### Les projets en cours, en Vaucluse

«En Vaucluse 317 projets sont en cours -dont 199 bâtiments pour 413M€ et 118 opérations de travaux publics pour 243M€- pour une valeur de 656M€. Le 1<sup>er</sup> donneur d'ordre du Vaucluse reste les collectivités locales avec 190 projets pour un budget de 333M€. 55% des 317 projets vauclusiens sont à moins d'1M€, 33% de 1 à 5M€ et 12% supérieurs à 5M€. Les deuxièmes donneurs d'ordre sont l'Etat et les grandes entreprises (centres hospitaliers, ports, Enedis, SnCF... qui portent 61 projets pour 235M€. Arrivent en 3e position les bailleurs sociaux avec 66 projets pour 87M€.»

### Les problématiques ?

«Nous observons un nombre conséquent de permis de construire, le hic ? Beaucoup ne semblent pas aboutir ou sont longs à être réalisés Pourquoi ? Un industriel aura besoin de 2 ans pour 'sortir' son projet, le temps de le murir et de le chiffrer. Alors qu'il est en phase de démarrer son chantier, il ne le peut plus parce son coût a augmenté d'au moins 20%, un effet collatéral de l'inflation, du coût des matériaux et des flux.»



Ecrit par le 11 juillet 2026

Copyright Mireille Hurlin

### **Les collectivités**

«Beaucoup de projets doivent émerger des collectivités parce qu'ils sont programmés. Ce qui pose la question de savoir où prélever le surcoût qui n'a pas été budgété. Le plus grand risque ? Que cet argent soit extrait de l'enveloppe destinée à l'entretien de la commune ce qui aura pour conséquence de grever les budgets à venir, car lorsque l'entretien d'une commune n'est pas fait, les dégâts peuvent s'avérer considérables.»

### **L'Emploi**

«Au chapitre des emplois, le nombre de salariés a baissé de 1%, ce qui veut dire que les entreprises essaient de conserver au maximum leur personnel. Comme d'habitude et malheureusement la variable d'ajustement reste l'intérim. Si nos adhérents subissent l'inflation professionnellement, ils sont aussi très conscients que leurs salariés souffrent ce qui crée des tensions à sein des entreprises. C'est une charge mentale qui fragilise les gens. nous aimerions augmenter la rémunération de nos salariés pour faire face à l'inflation mais nos structures ne dégagent hélas pas de marges suffisantes pour le faire.»

### **Le carnet de commande**

«Nous sommes toujours sur l'effet de roulement de 2022 avec des plannings remplis jusqu'en mars, avril. Après cette date il y a, en effet des projets mais qui, pour le moment, ne sortent pas. Les permis de construire sont autorisés, maintenant il faut que ces projets se réalisent et pour cela ils doivent être lancés. L'autre point d'achoppement ? Nous sommes désormais tenus par des marchés signés il y a un an et non-révisables. En revanche, les collectivités territoriales jouent le jeu du prix révisable à 45 jours. Ce n'est hélas pas systématiquement le cas des bailleurs sociaux. Il faut alors beaucoup parlementer, justifier, négocier, alors qu'aujourd'hui le prix révisable devrait être acquis en raison de la conjoncture... Concernant la construction d'immeubles privés les prix là encore ne sont pas révisables. La raison ? Le prix des appartements vendus reste ferme et le surcoût de la construction dû à l'inflation ne peut être ni absorbé par le constructeur, ni par les acheteurs. Le plus gros risque ? C'est qu'une entreprise disparaisse en cours de chantier ce qui induirait du retard dans les travaux toujours lié à une constante augmentation du coût des matériaux.»

### **La hausse des matériaux est-elle réelle ou spéculative ?**

«Pour certains produits c'est la triste réalité puisque pour les concevoir ils passent au four, comme, par exemple, les produits de finition tels que les tuiles ou le plâtre, cependant les prix semblent s'envoler bien au-delà du surcoût de l'énergie. Les assurances de crédit seraient d'ailleurs les plus à même de le révéler puisqu'elles connaissent les marges de notre secteur. Les entreprises du BTP sont devenues des structures à risque alors que nos fournisseurs n'ont jamais fait autant de marges.»

### **Conjoncture**

«Actuellement nous comptons 370 adhérents dont certaines entreprises sont fragilisées par la conjoncture cependant nous ne déplorons pas de défaillance. Notre marge diminue et donc la rentabilité de l'entreprise. Notre posture ? Nous limitons l'accès aux chantiers dont nous savons qu'ils ne sont pas révisables. De fait, nous nous orientons vers d'autres chantiers tels que ceux lancés par les collectivités

Ecrit par le 11 juillet 2026

et l'Etat.»

### **La révolution du Dispositif Zan ?**

«Oui, le dispositif Zan nous inquiète. Le 'Zéro artificialisation nette' implique que nous ne travaillerons plus que sur de l'existant. Pour la partie TP -Travaux publics- ça signifie que l'on ne pourra plus créer de route ou de plate-forme. Nos professions vont devoir se réorienter vers d'autres métiers. Nous allons devoir dé-imperméabiliser les sols, ce que l'on fait déjà dans les écoles en remplaçant le goudron par des produits perméables comme de la résine drainante qui ne produit pas de chaleur en été.»

Ecrit par le 11 juillet 2026



Copyright Mireille Hurlin

### **Une nouvelle économie du réemploi, de la logistique et de l'organisation**

«En ce qui concerne le bâtiment, nous travaillerons plus sur la réhabilitation et le changement d'usage. Là encore, ce sont de nouveaux métiers, de nouvelles façons de travailler via la déconstruction, source d'une nouvelle économie, et non plus de la démolition afin de diminuer drastiquement l'enfouissement de

Ecrit par le 11 juillet 2026

déchets. D'ailleurs on ne parle plus de déchets mais de ressources. Avec le tri, le stockage, la tenue d'inventaire, nous redonnons vie à l'existant via le réemploi et le recyclage. D'ailleurs lorsque l'on parle de déconstruction, on parle de diagnostic, de coûts et de réemploi en face, afin d'aligner toutes les opérations dans les délais les plus courts. Ce marché de la déconstruction existe depuis toujours pour les bâtiments anciens, maintenant il se fera systématiquement.»

### **Accepter un diagnostic RE2020 différent de l'attendu**

«La réglementation environnementale 2020, prévue par la Loi Elan -évolution du logement, de l'aménagement et du numérique- réclame des bâtiments moins énergivores. Avec la déconstruction et le réemploi des matériaux -donc bas carbone- il faudra accepter que le diagnostic thermique soit moins efficace qu'avec de nouveaux matériaux neufs sans doute plus performants. Nous devons également être vigilants dans la lecture des appels d'offre à ce propos. Finalement, nous réapprenons à construire.»

### **Trouver des surfaces de stockage pour limiter les transports**

«Chaque projet donne lieu à une nouvelle organisation : permis de démolir, diagnostic plomb, amiante, termites, capricornes, nouveau diagnostic déchet PEMD -produits, équipements, matériaux et déchets issus du bâtiment- qui sera utilisée lors de la déconstruction pour un nouveau chantier. Cela induit de trouver davantage de centres de recyclages couplés à des surfaces de stockage pour limiter les transports. Ces structures existent déjà à Pertuis, Cavaillon, Sorgues et Carpentras... Le problème ? Ces espaces ne peuvent pas stocker trop longtemps beaucoup de matériel. Si les matériaux de TP peuvent rester à l'air libre, les matériaux du bâtiment réclament des locaux fermés qui restent à trouver. Le challenge ? Mettre des filières en place en circuits courts.»

### **Changement d'adresse**

«Aujourd'hui le siège de la fédération du Bâtiment et des Travaux publics, qui avait été acheté en 1946, est vendu. Le bâtiment accueillera désormais des appartements. Nous louerons, 300 m2 pendant 3 ans, à partir de fin janvier, des bureaux présents dans le bâtiment jusqu'alors dévolu à l'UIMM (Union des industries et des métiers de la métallurgie), 60, Chemin de Fontanille à Agroparc- Avignon. Nous y installerons nos salles de formation et de réunion ainsi que les 7 permanents qu'accueille notre structure.»

### **Le nouveau siège de la fédé BTP 84**

«Le nouveau siège du BTP 84 s'étendra sur 800 m2 sur un terrain de 2 000 m2, acheté à Citadis. Le terrain jouxte le [Geiq BTP 84](#) (Groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification, émanation de la Fédé BTP pour l'insertion professionnelle) situé 423 rue Jean Dausset et l'Urssaf (Union de recouvrement des cotisations de Sécurité sociale et d'allocations familiales). Le nouveau bâtiment s'établira à l'angle de la route de l'aérodrome et de la rue Dausset toujours à Agroparc. Le nouveau siège s'organisera autour de salles de formation, de réunion, d'un hall d'accueil et des bureaux des permanents.»

### **Pourquoi ce choix ?**

«Pour rendre plus accessible et attrayante la Fédé BTP 84. A l'heure actuelle nous peinons à faire notre travail de fédération dans un centre-ville difficile d'accès et dont le tour de ville est embouteillé aux

Ecrit par le 11 juillet 2026

heures de pointes. Nos artisans et entreprises n'arrivent plus ni à venir physiquement ni à se garer. La logique voulait donc que nous prenions en compte ces éléments, quitte à renoncer à cette belle adresse ce qui nous émeut toujours autant, mais je crois que nous n'avions plus le choix, nous perdions le lien, trop de temps à essayer de nous retrouver.»



Copyright Mireille Hurlin

## Le Min d'Avignon se végétalise pour s'armer contre le réchauffement climatique

Ecrit par le 11 juillet 2026



**Déjà reconnu 'Parc engagé' pour ses projets en faveur de l'environnement, le Marché d'intérêt national (Min) d'Avignon compte désormais se végétaliser afin de créer des îlots de fraîcheur et ainsi, s'armer contre le réchauffement climatique.**

Le Min d'Avignon compte près de 140 entreprises installées sur 25 hectares. Le pôle économique poursuit sa dynamique de projets pour l'environnement et la biodiversité avec un Plan de végétalisation et désimperméabilisation sous l'impulsion de la Ville d'Avignon qui a lancé son Plan local pour le climat en juin dernier. « Pleinement mobilisée pour la défense du tissu économique local et l'attractivité de la ville, je suis ravie de pouvoir relier à cet enjeu majeur, notre engagement pour une ville Nature et éco-responsable », a déclaré Cécile Helle, maire d'Avignon.

Ce Plan, qui va se déployer sur les trois prochaines années pour un budget total de 150 000€, prévoit donc la plantation de plusieurs dizaines d'arbres et arbustes, mais également le remplacement du bitumes par des solutions alternatives qui permettraient d'introduire davantage la nature, afin de créer des îlots de fraîcheur et s'armer contre le réchauffement climatique. La végétalisation urbaine permet de faciliter la dispersion des polluants atmosphériques et de rafraîchir la ville.

**Une transition vers un 'Eco Min'**

Ecrit par le 11 juillet 2026

Ce Plan de végétalisation et désimperméabilisation du Min d'Avignon s'inscrit dans une volonté plus large d'engager une transition environnementale et énergétique. De nombreuses actions ont déjà été mises en place tels que le renforcement du tri des déchets, la sensibilisation des entreprises du Min à la sobriété énergétique. Le tri des biodéchets et la végétalisation du Min s'ajouteront bientôt à ces actions, ainsi que des sources d'énergies renouvelables comme des bornes pour véhicules électriques et des panneaux solaires dans le futur.

Ces actions déjà engagées ont déjà été récompensées par l'Etat et la Région Sud qui ont reconnu le Min d'Avignon comme 'Parc Engagé'. Une distinction que la ville d'Avignon compte bien garder et pousser encore plus loin, notamment grâce à l'accompagnement de l'Agence d'urbanisme Rhône Avignon Vaucluse (Aurav) qui aidera le Min dans ses réflexions sur la désimperméabilisation et la végétalisation de son site en 2023. Les premières plantations ont été effectuées symboliquement lors de l'annonce du Plan au début du mois de décembre, et elles se poursuivront au second semestre de l'année prochaine.

V.A.

---

## Agroparc : la FDSEA 84 lance son premier marché de Noël des producteurs vauclusiens

Ecrit par le 11 juillet 2026



*En partenariat avec  
la Chambre d'Agriculture de  
Vaucluse, Bienvenue à la ferme, les  
Jeunes Agriculteurs et l'ADPEA*

**Le syndicat des agriculteurs du Vaucluse, la FDSEA 84, organise pour la première fois son marché de Noël des producteurs vauclusiens, qui aura lieu mardi 13 décembre à la Chambre d'Agriculture d'Avignon.**

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et les visiteurs pourront profiter de la vente exclusive de produits locaux.

L'occasion rêvée après une journée de travail de découvrir et d'acheter des produits de qualité : légumes de saison (courges, épinards, endives, blettes, ail noir...), des fruits (pommes), des légumineuses

Ecrit par le 11 juillet 2026

(lentilles, pois chiche, petit épeautre...). Pour les préparations de fin d'année, les visiteurs pourront acheter du vinaigre de cidre à l'air noir, de l'huile d'olive, de la farine de châtaigne ou de petit épeautre, sauce tomate, huiles essentielles de romarin ou de lavandin et pour les plus gourmands du miel, des confiseries au miel, des pâtes à tartiner, du pain d'épices, des amandes caramélisées, des crèmes de marrons...

Sur le marché, il sera possible de trouver des cadeaux à offrir pour les retardataires : savons à l'huile essentielle de lavandin, des bouteilles de vin de Châteauneuf-du-Pape ou de la Cave Demazet (AOP Côte-du-Rhône et l'autre en AOP Ventoux), des verres sérigraphiés, des paniers garnis ou encore des bouquets de lavande et des roses de Noël pour décorer ses tables de fin d'année. De quoi faire et se faire plaisir.

Sur place, il sera possible de se réchauffer sur le stand des Jeunes Agriculteurs qui proposeront du vin chaud et le stand de Local en Bocal qui fera déguster de la soupe chaude avec ses produits bio et locaux.

*Marché de Noël des producteurs vauclusiens, mardi 13 décembre de 16h à 20h sur le parvis de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, 97 chemin des Meinajaries, Avignon.*

J.R