

Ecrit par le 17 septembre 2025

Le Sou'papes festival pour les passionnés de motos



Le [Sou'papes festival 2021](#) se déroulera les 28 et 29 août 2021 à Avignon parc expo. Créée en 2019, la jeune association 'Les Motards Solidaires' est désormais la première association motarde du Vaucluse. Avec plus de 1M de personnes touchées via leurs réseaux sociaux, la structure met sur pied des actions caritatives régulières et de beaux spectacles tels que le Sou'papes festival.

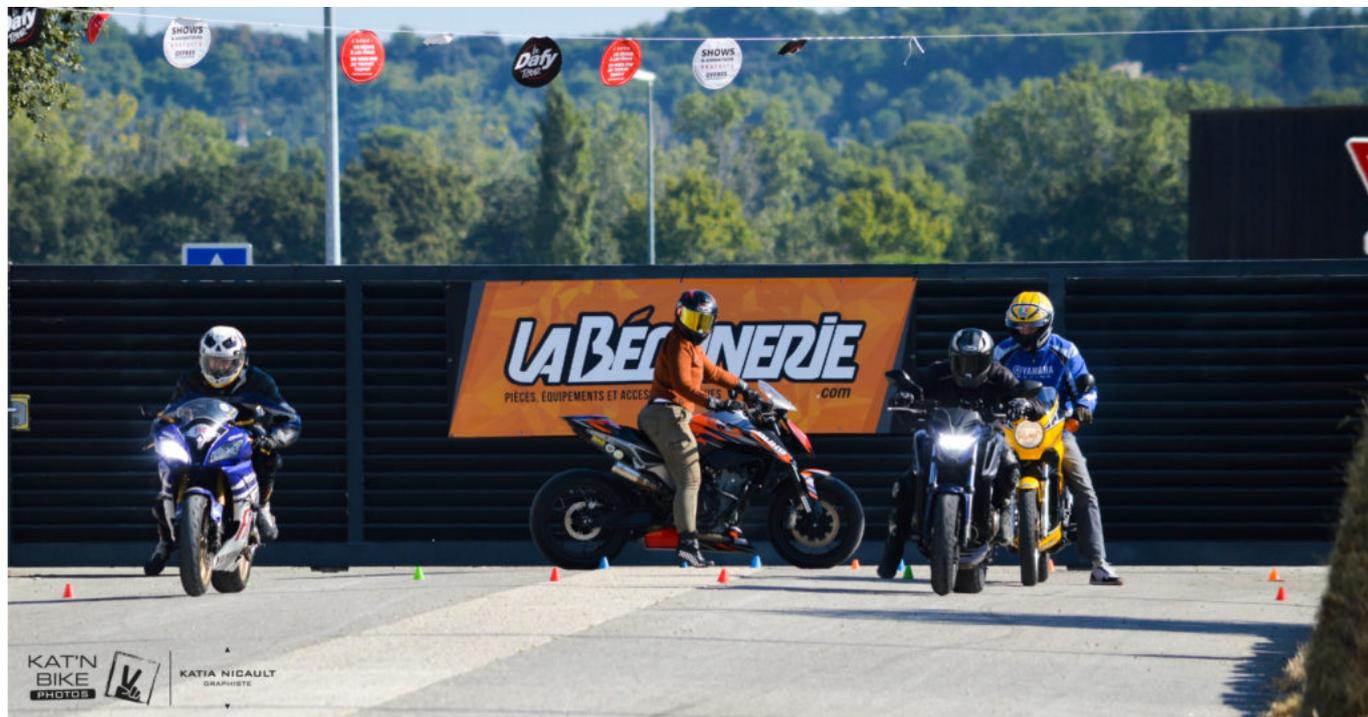
Après avoir mis la femme à l'honneur en 2020 avec la présence de Mélusine Mallender et Rébecca Fenouil des associations, des stands dédiés à la moto au féminin, le Sou'Papes Festival 2021 mettra en avant les orfèvres de la mécanique, de la personnalisation et la customisation, qui vont vous présenter leurs plus belles réalisations tout au long de ces deux jours de festivité.

Seulement 5€

Le tarif ? 5€ l'entrée incluant le parking surveillé dans l'enceinte du parc pour participer aux animations avec votre moto et une consigne casque et veste pour profiter de votre visite sans contraintes. « Tel un parc d'attraction de rêve pour tous les motards, un grand nombre d'animation dispersées sur les 5 hectares du site tel que, le Run des Papes, une Wheeling machine, un concours de décibels, des Shows stunt avec 'Stunt connection', des Shows trial avec 'Dust', un banc de puissance, un concours de lent, des concerts et beaucoup de surprises. Toutes les marques sont présentes ainsi que leurs nouveautés mais

Ecrit par le 17 septembre 2025

aussi des avant-premières. »



Crédit photo: Kat'n bike photos

Pass sanitaire obligatoire. Billetterie, [cliquez ici](#). Tel: 07.81.54.46.05, Mail: asso.motardssolidaires@gmail.com

L.M.

Le programme des commémorations de la libération d'Avignon

Ecrit par le 17 septembre 2025



Le 25 août prochain, la ville d'Avignon célébrera le 77ème anniversaire de sa libération. Pour l'occasion, une journée commémorative et festive est prévue. Parade de véhicules anciens, grand bal de la libération... Découvrez le programme ci-dessous :

- 10h15 : exposition de véhicules militaires sur la place l'Horloge et formation en cortège
- 11h : cérémonie - Monument aux morts du Rocher des Doms
- 16h : parade de véhicules militaires et civils « 1945 » dans le Centre-ville
- 18h : regroupement des véhicules et figurants sur les allées de l'Oulle
- 21h30 : bal de la Libération Place du Palais des Papes

L.M.

Avignon : les joies de la lecture sans le pass

Ecrit par le 17 septembre 2025

sanitaire



La bibliothèque Ceccano de la ville d'Avignon met en place un point de collecte. Sur réservation uniquement, du mardi au samedi de 10h à 17h, les usagers ne disposant pas d'un pass sanitaire pourront emprunter des documents adultes et jeunesse (5 maximum) de toutes les bibliothèques ouvertes : Ceccano, Pierre Boule et Ephémère Jean-Louis Barrault.

Comment réserver les documents

- Sur le portail <http://bibliothèques.avignon.fr> en choisissant la bibliothèque Ceccano comme lieu de retrait
- Par mail à bm.webmaster@mairie-avignon.com
- Par téléphone du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h

Contact: adultes: 04 90 82 81 71 ; jeunesse: 04 90 82 81 74.

Ecrit par le 17 septembre 2025

L.M.

Le nouveau siège social de Stid signé GSE

Stid, spécialisé dans la conception de solutions d'identification sans contact, a choisi le [groupe avignonnais GSE](#) pour agrandir son siège social. Objectif ? Améliorer le bien-être de ses collaborateurs et accompagner le plan de croissance du groupe.

Après avoir livré le [siège social de Claranor](#) en février dernier, GSE vient de réaliser le siège social de Stid situé en Gréasque, proche de Marseille. Le projet de restructuration du bâtiment existant et la construction d'un nouvel édifice (pour un projet global de de 2 100m²) marque une volonté d'offrir aux équipes une meilleure qualité de vie au travail dans un cadre respectueux de l'environnement.

Ensemble immobilier de 2 100m²

Le projet vise à la restructuration d'un bâtiment existant de 1 050m² (totalement réhabilité, décroïsonné avec refonte de toute la façade) ainsi que la construction d'un nouveau bâtiment de 1 050m². Ce nouvel ensemble immobilier, d'une superficie totale de 2 100m², imaginé par le groupe GSE, vise à permettre de fluidifier l'organisation des activités et favoriser les interactions entre les collaborateurs. Les espaces de travail sont plus spacieux, mieux isolés et plus lumineux. En plus d'une conciergerie, le nouveau site accueillera de nombreux autres services, notamment une future crèche de 140m².

« Le nouveau siège de Stid reflète les valeurs de l'entreprise : innovation, audace et sérénité. Innovation dans le choix des matériaux, audace dans la conception des lieux et sérénité dans le parti pris d'avoir un cadre quotidien source de bien être et d'épanouissement professionnel », explique [Vincent Dupart](#), directeur général de Stid. Une passerelle relie le futur immeuble à l'existant afin de permettre une harmonie architecturale entre les deux bâtiments.

Ecrit par le 17 septembre 2025



Nouveau siège social pour Stid. Crédit photo: GSE

GSE, spécialiste en immobilier d'entreprise

Depuis sa création en 1976, GSE réalise des bâtiments industriels, logistiques, tertiaires, commerciaux et de loisirs, pour un chiffre d'affaires de 670M€ en 2020. Le groupe compte environ 460 collaborateurs

Ecrit par le 17 septembre 2025

répartis dans six pays en Europe, et en Chine, dont 14 agences en France. En mai 2019, GSE a rejoint le groupe allemand Goldbeck, dirigé par [Roland Paul](#). Ce dernier est leader sur le marché européen de la construction clé en main avec un chiffre d'affaires de plus de 4 milliards d'euros, employant plus de 7 800 personnes sur plus de 70 sites.

Depuis sa création, GSE a réalisé 18 millions de m² d'immobilier pour les entreprises. Dernièrement, GSE a remporté [le grand prix du Simi 2020](#) (Salon de l'immobilier d'entreprise) dans la catégorie 'immobilier logistique' pour la réalisation du centre de conservation 'Arts' situé dans la zone aéroportuaire du Bourget en Seine-Saint-Denis. Plus d'informations sur GSE : www.gsegroup.com

Ecrit par le 17 septembre 2025



Écrit par le 17 septembre 2025

Nouveau siège social pour Stid. Crédit photo: GSE

Lire aussi : [Agroparc : GSE réalise le nouveau siège de Claranor](#)

L.M.

‘Voyage extraordinaire’, nouveau spectacle son et lumière au palais des Papes

Ecrit par le 17 septembre 2025



Le 'Voyage extraordinaire', c'est le tout nouveau spectacle son et lumière du palais des Papes. Une expérience immersive et onirique inédite.

Embarquez pour un voyage extraordinaire et remontez le temps. Suivez le parcours sonore et lumineux pour partir à la rencontre de l'histoire du palais des Papes et de la Provence, revisitée à travers le thème de la nature et de la luxuriance végétale.

« Une première halte dans la cour d'honneur, dont les façades gigantesques s'animent de manière impressionnante pour en narrer l'histoire, et vous voilà transportés au cœur des décors peints de la chambre du pape et de la chambre du cerf. Dans le cloître Benoit XII, laissez-vous happer par la magie et la singulière esthétique musicale de l'Ars Nova. Terminez enfin votre voyage dans les jardins pontificaux, dont la splendeur est révélée par de monumentaux jeux de lumières et les mystères dévoilés par une

Écrit par le 17 septembre 2025

bande son convoquant le monde minuscule », nous explique l'office de tourisme d'Avignon.

Informations pratiques : tous les soirs de 21h30 à 23h30. Durée du parcours : 30 minutes. Tarif plein : 12€ / Réduit : 10€ / Enfants-8 ans gratuit. Masque obligatoire + contrôle pass sanitaire. Réservations, [cliquez ici](#).

L.M.

Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite

Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant '[Les 5 Sens](#)' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.

Ecrit par le 17 septembre 2025



BOC[®]
l'Indispensable

On en salive déjà...

Quand la gastronomie se joint à la santé

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcrlavinaigrette.com mais également à Avignon chez [Serge Olives](#) aux halles et à [l'épicerie de Nini](#) à Villeneuve-les-Avignon.

Thierry Baucher, son œuvre

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

Ecrit par le 17 septembre 2025



Ecrit par le 17 septembre 2025

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.

Restauration du palais des Papes, la 2nd phase a démarré en août

Ecrit par le 17 septembre 2025



Le Conseil départemental de Vaucluse a lancé en 2020 une vaste opération de restauration sur la partie du Palais des papes dont il est propriétaire. Le projet d'un montant de 5,8M€, principalement financé par le Conseil départemental de Vaucluse, est subventionné par l'État (Direction Régionale des Affaires Culturelles Provence-Alpes-Côte-d'Azur), avec une participation financière de la ville d'Avignon.

En deux temps

Cette vaste opération se déroule en deux tranches. La tranche 1 s'étale de 2020 à 2022. La phase A, de mai à juillet 2020 : consolidation et mise en sécurité de l'ensemble des merlons (façades Est, Sud, Nord) de la chapelle Benoît XII et du merlon Sud-Est de l'aile des Familiers (côté cloître). D'un point de vue technique, les merlons ont été recouverts d'un filet en maille inox, invisible depuis le sol, afin d'assurer la cohésion des pierres.

Phase B, d'août 2021 à décembre 2022 : restauration complète de la tour de la Campana ainsi que d'une grande partie de l'aile des Familiers. La tranche 2 s'étalera de 2023 à 2024. Ces derniers travaux auront pour but la restauration de la chapelle Benoit XII et des façades restantes sur le cloître de l'aile des Familiers.

Ecrit par le 17 septembre 2025



Photo : Conseil départemental Vaucluse

La seconde phase a débuté en août

La seconde phase (B) des travaux de la tranche 1 débute dès ce mois d'août. Après les travaux d'urgence réalisés l'an dernier, la partie la plus ancienne du Palais des papes fait l'objet d'un vaste chantier de restauration appelé à durer un an et demi. Cette étape concerne la restauration complète de la tour de la Campane ainsi que d'une grande partie de l'aile des Familiers. Pour la tour de la Campane : mise en sécurité des mâchicoulis, restauration des menuiseries et des grilles en fer forgé, révision des couvertures ainsi que restauration des pierres de façade.

L'aile des Familiers : elle fera, elle aussi, l'objet d'une attention particulière avec la restauration des merlons des façades Est et Ouest et de pierres de façade. La toiture sera également remise en état. Cette seconde phase des travaux nécessite l'installation d'un important échafaudage monté sur la tour de la Campane depuis le 11 août et durant cinq semaines, puis sur les ailes des Familiers jusqu'au 15 octobre. La fin de ces travaux est prévue en décembre 2022. L'équipe de maîtrise d'œuvre est portée par l'agence Pierre-Antoine Gatier, Architecte en chef des Monuments historiques.

Écrit par le 17 septembre 2025

Conservation maximale

« Le parti pris de restauration est innovant pour le site, autant par la philosophie de restauration (conservation maximale de la pierre tout en redessinant la silhouette ancienne du palais) que par les techniques de nettoyage, notamment l'utilisation d'huiles essentielles de thym et de romarin sur toute la façade de la tour de la Campane et de l'aile des Familiers. »



L.M

Festival Hélios : la rue de la République fermée à la circulation

Ecrit par le 17 septembre 2025



Afin de garantir la sécurité de tous les usagers, pendant le Festival Hélios et compte tenu du contexte sanitaire, la ville d'Avignon a pris la décision de fermer à la circulation la rue de République, la rue Frederic Mistral et la rue Laboureur, de 21h15 à 23h45 du 13 au 31 août inclus. Cette disposition ne s'applique pas au véhicules de police et de secours.

A lire aussi : [\(Vidéo\) La féerie Hélios s'empare d'Avignon](#)

L.M.

Ecrit par le 17 septembre 2025

Visite privilégiée des monuments d'Avignon



Jusqu'au 17 août, tous les samedis et mardis à 19h, Avignon Tourisme propose une visite privilégiée des monuments emblématiques de la ville, le Palais des papes et le Pont d'Avignon, après leur fermeture au public, à l'heure où les martinets entament leur ballet sonore.

« Entre chien et loup » emmène les visiteurs à la découverte du fameux Pont Saint Bénézet, du Palais des Papes, tous deux classé par l'Unesco, en passant par le Rocher des Doms, agréable jardin public qui domine la vieille ville, offrant une vue panoramique sur la vallée du Rhône, les paysages en plaine jusqu'au Mont Ventoux.

Un apéritif est servi en fin de visite dans les jardins pontificaux comprenant un verre de vin et quelques spécialités locales à grignoter : fougasse aux olives et chorizo, gougère. Un jus de fruits est proposé en alternative au verre de vin. » Ouverts au public en 2020 après plusieurs années de restauration, les jardins du Palais des Papes constituent un réel attrait pour les visiteurs qui peuvent y profiter, s'ils le souhaitent, d'un moment de détente et découvriront leur fonctionnement au Moyen-Age. »

Renseignements pratiques: jusqu'au 17 août, tous les samedis et mardis à 19h. Tarif adulte 16.50€ / Tarif



Ecrit par le 17 septembre 2025

réduit : 14.50€. Réservations : www.avignon-tourisme.com / 04 32 74 32 74. Départ à l'entrée du Pont Saint Bénézet. Durée : 2h. Port du masque obligatoire (non fourni).

L.M.