

Ecrit par le 10 juillet 2026

'Cyrano' s'empare bientôt du Chêne noir



Après plus de 200 dates de son *Dom Juan...* et les clowns mis en scène par Irina Brook, la [Compagnie Miranda](#) plonge cette fois-ci dans le mythe de *Cyrano de Bergerac*, autre chef-d'œuvre de littérature théâtrale. Rendez-vous est pris le dimanche 27 février à 16h, au théâtre du Chêne noir à Avignon.

La Compagnie propose une lecture, toujours aussi légère et respectueuse dans un univers poétique, et replace les clowns, qui cette fois seront sans nez, dans les premiers temps du cinéma muet. S'éloignant de l'image attendue du mousquetaire, Cyrano devient acteur ou réalisateur qui transforme sa vie en film des années 20. Il est masqué comme le sont ces 'gueules cassées' dont on a reconstitué le visage en bronze ou céramique.

« Héros blessé, il est l'artiste romantique qui ira jusqu'au bout de son histoire, séquence après séquence, jusqu'au clap de fin. Le spectateur se retrouve alors au centre d'un 'tournage', ronde effrénée et virevoltante, hystérie joyeuse de création, de changements de décors et de personnages. Dans cet hommage à Méliès, artisan génial de l'illusion cinématographique, le mythe de Cyrano se réinvente sous nos yeux avec humour et poésie », illustre la Compagnie.

Écrit par le 10 juillet 2026

Réservations : 04 90 86 74 87, du mardi au vendredi de 14h à 18h. Sur place, aux bureaux administratifs place de la Bulle, du mardi au vendredi de 14h à 18h. En ligne : <https://www.chenenoir.fr/event/cyrano/>

L.M.

1 jeune, 1 solution : un 'job dating' à Avignon ce mercredi



Dans le cadre du plan '1 jeune, 1 solution' lancé en juillet 2020, le ministère du Travail organise, partout en France, une cinquantaine de 'jobs dating' destinés aux jeunes. Une session se tiendra à Avignon le mercredi 23 février, de 9h00 à 17h00.

Le job dating d'Avignon se tiendra à l'École de la deuxième chance du Vaucluse, 28 avenue de Fontcouverte. Depuis le lancement, « plus de 3 millions de jeunes ont trouvé une solution grâce au plan '1 jeune, 1 solution' », se réjouit le ministère. Pour faciliter l'entrée dans la vie professionnelle de tous les jeunes, sur tous les territoires, il organise des journées de jobs dating. Moins formels qu'un entretien

Ecrit par le 10 juillet 2026

classique, les entretiens de 10 minutes favorisent la proximité entre un maximum d'entreprises et de postulants et les opportunités de recrutement.

L'inscription se fait en quelques clics sur le site : www.ljeune1solution.gouv.fr/jobdating. Le jeune complète son profil et dépose son CV. Il peut participer à des jobs dating, en présentiel ou à distance, près de chez lui, et postuler aux offres directement sur la plateforme en planifiant ses entretiens.

L.M.

Les concerts en soirée reprennent au club de jazz avignonnais



Ecrit par le 10 juillet 2026

Après les tea-jazz des dimanches de janvier, place au trio de Charley Rose pour ouvrir cette saison 2022.

Charley Rose trio c'est une formation sans contrebasse dont la virtuosité et l' inventivité sont captivantes. Les 3 compères forment un collectif qui côtoie aussi bien Thelonius Monk que Prokofiev ou David Lynch.

Autant dire que le concert de ce jeudi va nous offrir un rafraîchissement contemporain incroyable.

Jeudi 17 février. 20H30. 5 à 16€. AJMI Club. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.
www.jazzalajmi.com

Dans les frimas de l'hiver, une comédie féroce et survoltée à voir au Théâtre du Balcon

Ecrit par le 10 juillet 2026



Petit boulot pour vieux clown ? La dernière création de Matei Visniec

On remarque d'abord les grandes affiches dans les rues d'Avignon. On s'étonne ensuite du titre qui prête à interrogation. On reconnaît ensuite la chevelure et les yeux perçants de Serge Barbuscia, directeur du théâtre du Balcon mais néanmoins acteur. On finit par être convaincu de l'intérêt de ce spectacle quand on sait que c'est la dernière création de Matei Visniec et une mise en scène de Virginie Lemoine, actrice et humoriste bien connue.

Tous les ingrédients d'une bonne comédie

Matei Visniec, est l'un des auteurs les plus joués au Festival Off d'Avignon et aussi l'auteur dramatique le plus joué en Roumanie depuis la chute du communisme. Virginie Lemoine, actrice, humoriste et chroniqueuse est moins connue en tant que metteuse en scène. Sur scène, trois comédiens : Pierre Forest (Molière 2017 - Edmond), Serge Barbuscia et Richard Martin. On comprend vite que la pièce est basée sur le jeu d'acteur, que la mise en scène de Virginie Lemoine sera alerte et que le texte de Matei Visniec ne faillira pas à sa réputation d'explorateur d'âmes.

Un scénario classique mais implacable : placer les personnages en situation d'attente

Trois vieux clowns sur le déclin se présentent à la porte d'un bureau dont on ne saura jamais rien, pour répondre à une petite annonce dont on n'en saura pas davantage, si ce n'est que l'on y recherche

Écrit par le 10 juillet 2026

justement un vieux clown. Ils se connaissent, s'apprécient tout en se détestant car l'offre ne concerne qu'un seul poste. Mais qui peut être le meilleur candidat. Le plus talentueux ? Le plus facétieux ? Le plus original ? Le plus inventif ? Le plus charismatique ? Ou simplement le plus vieux ? La réponse en venant à une des 7 représentations de ce spectacle qui finit juste sa tournée au théâtre Toursky de Marseille.

En février : samedi 19 à 20h. Dimanche 20 à 16h. Mercredi 23 et Jeudi 24 à 19h. Vendredi 25 et Samedi 26 à 20h. Dimanche 27 à 16h. 10 à 23€. [Théâtre du Balcon](#), 38, rue Guillaume Puy à Avignon. contact@theatredubalcon.org - 04 90 85 00 80

Et hop! Le nouveau programme du club de jazz avignonnais est dévoilé...



Ecrit par le 10 juillet 2026

Nouveau programme, nouveau logo, nouvelle charte graphique version blue note, nouvelle platine, nouveau piano: «y a plus qu'à!»

Si on devait faire un premier bilan de ce trimestre écoulé, on pourrait dire que le club de jazz avignonnais a plutôt bien résisté en termes de fréquentations et de spectacles (non annulés) souligne Julien Tamisier, directeur de l'Ajmi. En effet le public a répondu présent à la dizaine de concerts du jeudi, aux tea-jazz des dimanches de janvier, et plus récemment à la projection unique «Le jazz leur est tombé sur la tête» en partenariat avec le cinéma Utopia.

Le voyage est le fil conducteur de cette programmation.

C'est une programmation qui va de l'avant : on n'est plus dans les reports des «années Covid», tout est nouveau et entièrement conçu par Julien Tamisier et son équipe. Peut-être pas de têtes d'affiche mais une programmation faite au gré des rencontres, des résidences, des amitiés, un vrai voyage né de l'improvisation et des partenariats.

Le trio - sans contrebasse - du saxophoniste Charley Rose ouvre la saison des concerts. Mais nous retrouvons la contrebasse avec le quintet d'Antoine Leonardon, ancien élève du conservatoire d'Avignon. La saison continue de se décliner ainsi : le quartet «Nobi» original de par sa formation : flûtes et vibraphone, un quartet de haut vol «Thing big» avec le compositeur et batteur Mike Reed qui nous vient de Chicago, original et inédit ce concert du 17 mars avec un quartet de harpes polyphoniques augmentées, un habitué de la scène de l'Ajmi, le batteur Tom Rainey en trio avec la pianiste Angelica Sanchez et le saxophoniste Tony Malaby. Voilà pour ce premier trimestre 2022.

On ne change pas ce qui marche

5 Jam Sessions sont programmées jusqu'en juin, chacune avec un «Maître de Cérémonie» pour encadrer tous les musiciens amateurs et professionnels qui viendront «taper le bœuf»

4 Jazz stories seront présentées par Jean-Paul Ricard et Bruno Levée, à partir de vinyles originaux, tout droit sortis de la collection personnelle et extraordinaire de l'ex-directeur-président et fondateur de l'Ajmi.

Bruno Bertrand accueillera **4 Ajmi-môme** les samedis après-midi pour les enfants de 6 à 12 ans avec une seule envie : partager, jouer, échanger autour du jazz.

3 master class sont prévues pour privilégier une rencontre entre artistes professionnels et musiciens curieux d'échanger.

La programmation de ce semestre est plurielle comme l'est le jazz, à découvrir comme toute improvisation, de qualité avec des musiciens confirmés tant sur les scènes locales qu'internationale. «Y a plus qu'à» : voir et entendre.....et venir nombreux.

Concerts le Jeudi à 20h30. De 5 à 16€. Ajmi club. 4, rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85. www.jazzalajmi.com

Ecrit par le 10 juillet 2026

Les vauclusiens 'Mediterranean food solutions' et 'Relais vert' champions français de la croissance



L'avignonnais [Mediterranean food solutions](#) (MFS) et le carpentressien [Relais vert](#) figurent dans [le dernier palmarès des 500 Champions français de la croissance 2022](#) que vient de publier notre confrère [Les Echos week-end](#).

Pour la seconde année consécutive la société avignonnaise Mediterranean food solutions (MFS) apparait dans le classement des 500 entreprises hexagonales* affichant les plus fortes croissances réalisé par [Les Echos](#) en partenariat avec [Statista](#).

Spécialisée dans l'importation de produits alimentaires italiens frais, surgelés ou d'épicerie, MFS est basée dans la zone d'Agroparc. [L'an dernier](#), cette société créée en 2012 par [Massimiliano Martire](#), était arrivée en 133^e position. Cette année, elle se classe à la 449^e place avec un taux de croissance annuel moyen de 14,94% et une augmentation de 51,85% sur la période 2017-2020. Mediterranean Food Solutions, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 4,8M€, en 2020 prévoit l'embauche de 3 personnes cette année.



Relais vert compte recruter 50 personnes

C'est ensuite Relais vert, spécialiste de la logistique des produits bio, de figurer en 491^e position de

Ecrit par le 10 juillet 2026

classement 2022 des Echos. Le groupe familial qui a vu le jour en 1986 affiche une croissance annuelle moyenne de 12,91% et de 43,93% entre 2017 et 2020. L'entreprise implantée dans la zone de Bellecour, au cœur du pôle d'activités de Carpensud, a réalisé un chiffre d'affaires de 173,5M€ en 2020 contre 120,45M€ trois ans auparavant. Elle prévoit la création d'une cinquantaine de postes en 2022 pour porter ses effectifs bien au-delà de 300 personnes dès cette année.

A noter, que [le groupe Serpe](#), implanté dans la zone de la Cigalière au Thor, n'apparaît plus dans ce classement après avoir été présent [en 421^e position dans la précédente édition](#).

Rang ^	Nom de l'entreprise	Taux de croissance		Chiffre d'affaires		Salariés		
		Annuel moyen	2017-2020	2020	2017	2020	2017	Créations de postes en 2022*
449	Mediterranean Food Solutions 	14,94 %	51,85 %	4.847.850 €	3.192.423 €	6	4	3
491	Relais Vert 	12,91 %	43,93 %	173.502.766 €	120.545.921 €	260	180	50

*Méthodologie

Le palmarès des Champions de la croissance 2022 est composé d'une liste de 500 entreprises ayant leurs sièges en France et qui ont réalisé entre 2017 et 2020 une croissance significative de leurs chiffres d'affaires. Il s'agit aussi bien de PME que de sociétés cotées en bourse. Pour être inclus dans le palmarès Les Champions de la croissance 2022, les entreprises devaient notamment respecter les critères suivants :

- avoir généré au minimum 100.000 euros de chiffre d'affaires en 2017,
- avoir généré au minimum 1.500.000 d'euros de chiffre d'affaires en 2020,
- être indépendante (ne pas être une filiale ou une succursale d'une autre entité),
- - avoir son siège en France,
- - avoir une croissance principalement interne sur la période 2017-2020.

A Avignon, un photographe immortalise les donneurs de sang

Ecrit par le 10 juillet 2026



La [Maison du don à Avignon](#) accueille des donneurs... et des artistes photographes. Les 15 et 21 février, deux professionnels réalisent bénévolement les portraits numériques des donneurs.

Les photos seront exposées à la Maison du don, de quoi mettre à l'honneur ce geste citoyen. Une démarche artistique d'autant plus importante que pour la première fois de son histoire, l'[Établissement Français du Sang](#) a publié il y a quelques jours un « bulletin d'urgence vitale » et appelle tous les citoyens à donner leur sang dès que possible. « Le stock de produits sanguins est en dessous du seuil de sécurité et cela depuis plusieurs jours » indique-t-il.

30 000 : c'est le nombre de poches de sang qu'il manque pour répondre aux besoins des malades. Une situation qui « pourrait s'avérer dangereuse à court terme pour soigner les patients », alerte l'EFS. Parmi les transfusés, certains en ont un besoin vital : malades de cancer, victimes d'hémorragies lors d'accidents de la route, ou d'accouchements difficiles. Vous pouvez prendre rendez-vous sur [le site de l'EFS](#) ou l'[appli « Don de Sang »](#). L'EFS précise que les donneurs peuvent également se présenter spontanément.

Pour donner son sang à la Maison du don à Avignon, sur rendez-vous uniquement : 04 90 81 14 27, 285 rue Raoul Follereau, 84000 Avignon. Don de sang : <https://mon-rdv-dondesang.efs.sante.fr/>

Ecrit par le 10 juillet 2026



Ecrit par le 10 juillet 2026

[Frédéric Sicard](#), photographe professionnel. Photo : Maison du don Avignon

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !



[L'Umih84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate [Patrice Mounier](#), président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un [GEIQ Avenir CHR](#) (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la

Ecrit par le 10 juillet 2026

branche restauration.»



DR

L'année dernière déjà

«L'année dernière, déjà, nous avons créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant [La Vieille fontaine](#) de l'hôtel d'Europe, [le Carré du palais](#), [l'Auberge de Cassagne](#) (au Pontet), [La Maison de la Tour](#), [la Fourchette-Maison Hiély](#), [le restaurant Sevin](#) ; à Châteauneuf-de-Gadagne : [la Maison de Célou](#), le [Bistrot de la Pastière](#). A l'Isle-sur-la-Sorgue : [Le Vivier](#), [Le Mas de Cure-Bourse](#), [la Guinguette](#), et [La Pointe noire](#) à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opcv (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur

Ecrit par le 10 juillet 2026

en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise : des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»



DR

Qui fait quoi ?

«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail

«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution

Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de

Ecrit par le 10 juillet 2026

rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.



DR

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

Ecrit par le 10 juillet 2026



DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne

Ecrit par le 10 juillet 2026

connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-ça. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?

«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de [PGE](#) (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)

«Nous étions beaucoup à penser -y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce

«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84

«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et [Christian Brunet](#). Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84

«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

Ecrit par le 10 juillet 2026



DR

Les Hivernales 2022 appelaient à faire corps... et parviennent à faire sens

Ecrit par le 10 juillet 2026



Ce mardi c'était l'identité et nos rôles assignés qui étaient interrogés

A 18h au Théâtre des Halles, Les Guérillères de Marta Izquierdo Minoz n'ont pas convaincu tout le monde, j'ai entendu un 'dispensable' poli pour qualifier ce spectacle dont la forme n'a pas épousé le lyrisme ou romantisme auxquels on aurait pu s'attendre sur un sujet aussi puissant que les groupes de femmes engagées dans le monde.

S'il ne devait qu'en rester 7 ça serait eux !

Eux ? Les 7 danseurs de Débandade, 8 en incluant l'homme orchestre au son, lumière et vidéo sur le plateau de La Garance. 7 jeunes issus de toutes les nationalités et cultures pour sauver le monde : fragiles et puissants, extravagants et pudiques, drôles et émouvants.

Loin de juxtaposer des témoignages ou de feuilleter un catalogue de lieux communs, cette mise à nu de 1h30 allège le poids de plusieurs millions d'années de rôles assignés aux hommes et aux femmes. Cette pièce chorale d'Olivia Grandville fédère toutes les questions identitaires ou communautaires que peuvent se poser de jeunes garçons des années 90 en un joyeux déballage de points de vue, de peurs et angoisses, de récits familiaux et de tradition. Le public s'est levé «comme un seul homme» pour applaudir cette re-naissance.

Il reste encore de belles soirées pour ces derniers jours des Hivernales

Rain. De et par Meytal Blanaru.

Judi 10 février.18h. Théâtre des Doms. 1 bis, Rue des Escaliers Saint-Anne, à Aviognon. 04 90 14 07 99. www.lesdoms.eu

Écrit par le 10 juillet 2026

La Nuit + Sur le fil de Nacera Belaza

Jeudi 10 février. 20h30. Théâtre Benoit XII. Rue des Teinturiers, à Avignon.

Alchimie

Vendredi 11 février. 18h. CDCN. 18 Rue Guillaume Puy, à Avignon.

Somnole de et par Boris Charmatz

Un solo très attendu en partenariat avec le Festival d'Avignon.

Vendredi 11 février. 20H30. La FabricA. 11, Rue Paul Achard à Avignon.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Ecrit par le 10 juillet 2026

s et gestes Collection particulière