

Écrit par le 10 juillet 2026

(Vidéo) Soroptimist, Toutes au cinéma Le Vox, jeudi 9 décembre pour soutenir les femmes



Les Soroptimist d'Avignon proposent de les rejoindre pour assister à la projection du film 'Made in Bangladesh'. Les bénéfices de la soirée sont destinés à l'association 'Adaikalam' (le refuge en Tamoul) qui a créé et gère 'La maison d'Agathe' un foyer pour fillettes orphelines indiennes.

Cette initiative a lieu dans le cadre 'd'Oranger le monde' de l'Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) 'Non à la violence à l'égard des femmes' et est relayé, à Avignon, par les Soroptimist. Celles-ci s'engagent sur le terrain à l'occasion des [16 jours d'activisme contre la violence basée sur le genre](#), événement international annuel qui débute le 25 novembre, date de la Journée internationale pour l'élimination de la violence à l'égard des femmes, et se poursuit jusqu'au 10 décembre, date de la Journée des droits humains, mais aussi, depuis 1956, Journée internationale du Soroptimist (SI Day).

Les infos pratiques

Jeudi 9 décembre 2021, à partir de 18h30, au Cinévox, place de l'horloge à Avignon. Tarif unique 17€. 19h15, Inscription obligatoire [ici](#). Ou par lettre accompagnée de son chèque auprès de Michèle Michelotte, 6 rue Molière à Avignon. Cinéma le Vox, place de l'Horloge à Avignon. 18h30 Accueil du public autour d'un thé indien et de quelques douceurs. Soirée organisée dans le respect des règles sanitaires - Pass obligatoire et masque à l'intérieur de la salle.

Écrit par le 10 juillet 2026

Au programme

'Made in Bangladesh', le combat d'une ouvrière pour toutes les ouvrières. Un film de Rubaiyat Hossain. Ouverture de la soirée par Christine Martella, Présidente du Soroptimist d'Avignon et projection du film du Soroptimist International. Également, présentation de l'association Adaïkalam par son Président Ranga Ariapouttry ; 19h30 projection du film 'Made in Bangladesh, durée 1h35. 21h15, table ronde avec trois intervenantes et échanges avec les participants ; 23h Fin de la soirée.

En savoir plus

Made in Bangladesh a reçu le prix d'interprétation féminine au Festival du film de Saint-Jean-de-Luz. « Ils t'ont payé tes heures ? » « Tu parles ! » « Ils sont juste bons à s'engraisser sur notre dos. » « Combien produisez-vous de tee-shirt par jour ? » « 1 650. » « Dis-toi que 2 ou 3 de ces tee-Shirts équivalent à 1 mois de salaire. » « Vous vous foutez de moi ? » « Je veux mon argent ! » « Va-t-en ! » « Je ne retournerai pas travailler là-bas. Je préfère me marier. » « Vous savez ce que c'est ? » « C'est le code du travail. » « Je viens inscrire un syndicat. » « Ne t'implique pas trop. J'en ai vu qui finissaient en prison pour ça. » « Rentre, repose-toi et réfléchis. » « Je suis sûr que tu comprendras que ce syndicat est une erreur. » « Non monsieur. » « Il veut que j'abandonne le syndicat. » « De quel droit ? » « Dis-lui que tu en es la présidente. » « Apa, nous sommes des femmes. » « Fichues si on est mariées. » « Fichues si on ne l'est pas. »

Le film

« Le terrible drame de l'effondrement de l'immeuble du Rana Plaza en avril 2013 -plus de 1100 morts- a mis en lumière la condition des ouvrières du textile au Bangladesh. Ce pays est devenu en quelques années l'un des « ateliers de confection » de la planète, répondant à l'appétit insatiable des consommateurs occidentaux, aiguillonnés par les grandes marques, pour ce qu'il est désormais convenu d'appeler la « fast fashion ». » Dans son film au titre évocateur, Made in Bangladesh, Rubaiyat Hossain brosse un tableau édifiant, mais sans manichéisme, de la vie de ces ouvrières, entre oppression économique et domination patriarcale.

Téléthon, c'est parti pour les consultations gratuites et anonymes chez les notaires !

Ecrit par le 10 juillet 2026



A l'occasion du **Téléthon**, les notaires de Vaucluse s'engagent dans un marathon des consultations gratuites et anonymes durant 24h à partir de vendredi 3 décembre 19h jusqu'à samedi 4 décembre à 19h, à la Chambre des notaires, 23 bis rue Thiers à Avignon. En 2020, les recettes de l'AFM-Téléthon se sont élevées à 99,4 M€, dont 85 % sont issues de la générosité du public (77,3 M€ proviennent du Téléthon).

24 h de consultations non-stop soit un tour d'horloge de 24 h !

«Je suis personnellement très sensible au travail de l'AFM-Téléthon et à ses victoires s'enthousiasme Doris Nunez, Présidente de la [Chambre des notaires de Vaucluse](#). La Chambre des notaires de Vaucluse est très fière d'être partenaire du Téléthon pour cette 35e édition. Nous apporterons notre contribution à recevant gratuitement et anonymement nos concitoyens qui auraient besoin de conseils et nous reverserons 30€ pour chaque consultation.»

Pour chaque consultation gratuite les notaires offriront 30€ au Téléthon

«Venez nombreux faire monter le compteur tout en recueillant des conseils de professionnels du droit pour votre famille ou votre entreprise. Nous vous attendons très nombreux à la Chambre des notaires de Vaucluse, 23 bis rue Thiers à Avignon pour ces 24 h de consultations non stop !»

La Chambre des notaires de Vaucluse

La Chambre des notaires réunit 170 notaires au sein de 78 offices et compte plus de 500 collaborateurs. Elle assure un important maillage territorial avec un notaire présent dans les villages de plus de 300 habitants.

Le Téléthon ? 35 ans consacrés à faire avancer le progrès

«Le succès du [Téléthon](#) est indispensable car la recherche que nous finançons depuis 35 ans nous permet

Ecrit par le 10 juillet 2026

de remporter aujourd'hui de formidables victoires contre la maladie relate Laurence Tiennot-Herment, Présidente de l'AFM-Téléthon.»

Des témoignages

«Vous le verrez notamment lors de ce Téléthon à travers les témoignages des parents de Victoire, de Jules et d'autres familles, la thérapie génique permet à des enfants qui étaient hier condamnés, de vivre, de bouger, jouer, fêter leurs anniversaires, faire plein de bêtises et, pour certains d'entre eux, de faire leurs premiers pas. C'est extraordinaire.»

Pour vivre mieux

«Ces victoires, ce sont vos victoires, donateurs, partenaires, bénévoles. Ensemble, nous pouvons faire beaucoup plus fort car nos projets sont nombreux et ce sont autant d'espoirs pour des familles qui attendent un traitement. Au-delà des maladies rares, qui concernent 3 millions de personnes en France, les innovations nées dans les laboratoires soutenus par le Téléthon, inspirent des solutions thérapeutiques pour des maladies très répandues : des maladies neurodégénératives, des cancers, des maladies de la vision, comme la DMLA.»

Ensemble on est plus forts

«Je compte sur vous les 3 et 4 décembre partout en France, sur France Télévisions, sur internet pour décupler votre mobilisation. Oui, avec vous, le Téléthon peut tout changer, vous l'avez prouvé ! » Laurence Tiennot-Herment.

Les infos pratiques

Téléthon chez les notaires. Marathon des consultations gratuites et anonymes à partir de vendredi 3 décembre 19h jusqu'à samedi 4 décembre à 19h, à la Chambre des notaires, 23 bis rue Thiers à Avignon. 35^e édition. Et aussi sur 3637 et telethon.fr

MH

Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Ecrit par le 10 juillet 2026



Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel gaultmillau.com et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).

Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et

Écrit par le 10 juillet 2026

Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

[La Mirande](#)

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

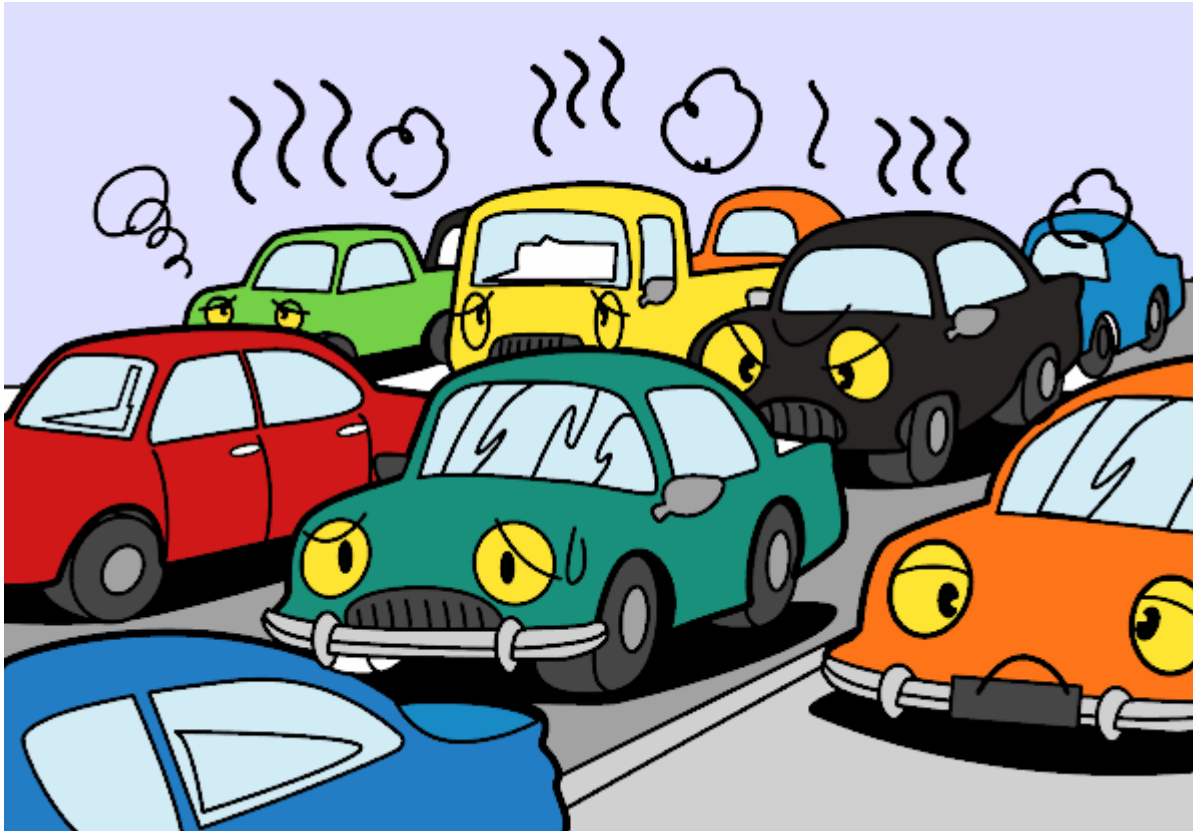
Ecrit par le 10 juillet 2026



DR

Cécile Helle, Plan Faubourgs, « bouter la voiture bien au-delà des murs »

Ecrit par le 10 juillet 2026



Alors que la rue gronde, que les embouteillages prennent la ville en siège exaspérant les automobilistes Avignonnais devenus otages des heures de pointe, Cécile Helle, maire d'Avignon, prend sa plus belle plume et vent debout, tient la position. «L'urgence c'est d'agir pour nos enfants et nos petits-enfants !»

Cécile Helle a choisi nos confrères de la presse quotidienne pour répondre aux invectives des Avignonnais, et en particulier, à la lettre lancée par Tanguy Barthouil avocat, qui avait lancé [le débat](#) tandis que d'autres, commerçants et citoyens protestaient déjà par voie de pétitions.

Réponse de la bergère au berger

«Pendant des décennies, les Avignonnais ont été les grands sacrifiés d'un développement territorial, économique et urbain basé sur l'usage exclusif de la voiture (.../...) Dans chaque cas, ces trafics routiers entraînent pour les habitants de ces quartiers, encombrements, tensions, bruits et pollution... A tel point qu'il est devenu très difficile d'y vivre (.../...) Mais aucun maire, sauf à faillir à la mission de protection qu'il doit à ses concitoyens, ne peut voir abimées la qualité de la vie et la santé des habitants de sa commune, sans agir (.../...) Il es plus que temps que cela change (.../...) son centre historique, ses faubourgs, ses quartiers Sud, sa ceinture verte, ne soient plus considérés comme de simples raccourcis pour des milliers d'automobilistes et retrouvent le calme et la tranquillité (.../...)

Les chiffres

Ecrit par le 10 juillet 2026

Plus de 45 000 véhicules passent chaque jour sous les fenêtres des 17 000 habitants des quartiers sud résidant le long de la Rocade. Le même chiffre est enregistré sous le Pont d'Avignon, au pied des remparts et du Palais des papes. 130 000 véhicules traversent de part en part les faubourgs.

Bouter la voiture hors d'Avignon

Pour combattre la voiture, le maire opte pour les transports en commun... A la perspective 2025... Avec la réalisation de parkings relais à Saint-Chamand, Agroparc, Les Angles, le Nord des Bouches-du-Rhône et leur jonction avec le centre-ville d'Avignon par les bus Chron'op, Et, enfin la tranche 2 du tramway reliant la ligne actuelle au parking de l'île Piot, pour l'accessibilité au centre-ville et aux quartiers sud à destination des Gardois, et avant de rêver de desservir l'hôpital. Également, la Ville négocie actuellement avec le préfet de Vaucluse l'acceptation d'un arrêté municipal limitant la circulation des poids-lourds aux heures de pointe sur le boulevard Charles de Gaulle de la Rocade.

Le plan faubourgs sera entériné

«'Le Plan faubourgs, l'esprit village' sera effectif à partir du 1^{er} janvier 2022, prévient Cecile Helle. Loin d'être un simple plan de circulation, il est bel et bien un projet de vie pour les habitants de ces quartiers, pour les Avignonnais. En agissant ainsi, demain nos enfants et petits-enfants nous remercieront d'avoir su prendre nos responsabilités.» Nous voilà prévenus, voitures, restez dans vos garages !

Paroles de commerçants et d'usagers

En attendant, de passage à Cap Sud, une commerçante confie : «Nous avons réduit notre personnel de 50% au profit de notre site Gardois car nous avons perdu nos clients qui résident, de plus en plus, dans le Gard ou en périphérie d'Avignon.»

Vers une désertification commerciale ?

Alors que le Black Friday fait chauffer la carte bleue via les magasins en ligne et sa cohorte de livraisons à domicile, aux dépens du commerce local, effectivement la ville va se transformer. Enfin, c'est bien connu, rester à l'arrêt dans les embouteillages ne génère pas de pollution. Un cadre commercial explique «La réaction de Madame Helle est tout à fait légitime, mais comment fait-on pour rejoindre Marseille en venant des Angles sans passer par Avignon ? A moins de faire un détour -en repassant par Orange ou par Aramon et Châteaurenard - de plusieurs dizaines de kilomètres qui générera aussi de la pollution...»

(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres

Ecrit par le 10 juillet 2026



Il était une fois **Sarah Mörch**, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine

Ecrit par le 10 juillet 2026

Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.



Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace.

Ecrit par le 10 juillet 2026

Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

A l'aube

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Elle raconte

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

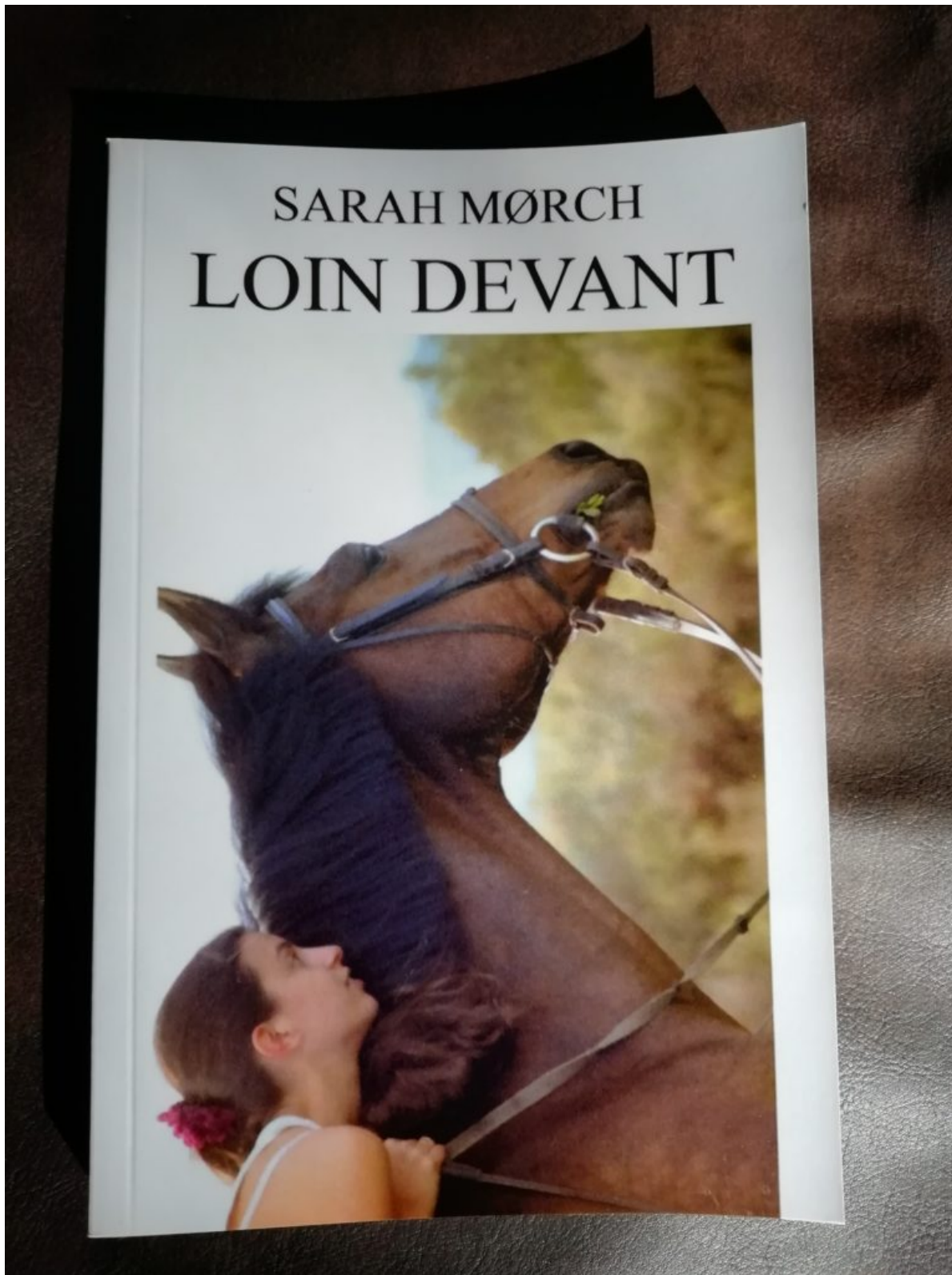
L'objet de ce voyage ?

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

Travail d'auteur

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Ecrit par le 10 juillet 2026



Ecrit par le 10 juillet 2026

La vie en sobriété

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

Dans mon camion ?

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

Mes expos photos ?

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

Le vin, une matière brute, vivante

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Ecrit par le 10 juillet 2026



Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Ecrit par le 10 juillet 2026

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !



Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?

De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénichéur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vigneronnés étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?

Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave

Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr

Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques

Bar à vins : toute la journée sélection de vins - champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Ecrit par le 10 juillet 2026

Avignon, Hôtel des ventes, Tableaux anciens, bel ameublement et objets d'art



La vente aux enchères proposée par Patrick Armengau aura lieu samedi 27 novembre 2021 à 10h et 14h. A la vente, parmi la profusion de belles choses, un vrai coup de cœur pour cette Austin Healey MK1 de 1961.

Ecrit par le 10 juillet 2026



tableau attribué à William James Glakens (1870-1938)

Reprenons, nous en étions à cette incroyable Austin Healey MK1 de 1961, voiture de sport légendaire due au génie du pilote Donald Healey et du designer Greg Cocker. Celle-ci a bénéficié d'une restauration complète en 2 000, mêmes si quelques petits travaux sont à envisager, car la belle démarre au quart de tour. D'ailleurs le rapport d'expertise date de juin 2021 et le contrôle technique de juillet dernier. L'estimation démarre à 35 000€. Une somptueuse chose en entraînant une autre et parce que l'ambiance, les couleurs sont un ravissement on opte pour ce tableau attribué à William James Glakens (1870-1938) de trois jeunes femmes dans un salon prenant le café. Une belle huile sur toile de 96 x90cm estimée à partir de 4 000€. Alors que nous sommes aux portes de l'hiver, voici que surgit la magie printanière de Pierre-Joseph Redouté (1759-1840) avec ce bouquet de fleurs, une magnifique aquarelle sur traits de crayon noir sur velin signé et daté de 1830 aux dimensions de 30,1x23,4 cm. Pour le fun, pour surprendre en entrant dans une jolie chambre, on fomenté d'acheter en catimini cette incroyable Bergère en confessionnal de style Louis XVI en bois naturel. Hauteur 1,50m pour une estimation à partir de 300€. Parce que le travail de l'ébéniste est à tomber, on fond pour cette commode de forme tombeau, en noyer, toutes faces galbées avec son plateau de marbre rapporté du 18^e siècle faisant 90x124x72, estimée à partir de 1 500€.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Écrit par le 10 juillet 2026

Bergère en confessionnal de style Louis XVI

Les infos pratiques

[Hôtel des ventes d'Avignon](#). Samedi 27 novembre 2021 de 10h à 14h. Exposition le matin de la vente de 9h à 10h. Prochaine vente samedi 11 décembre : vins et alcools. Catalogue et renseignements sur www.avignon-encheres.com et sur www.interencheres.com/84001 Patrick Armengau, commissaire-Priseur. Courtine. 2, rue Mère Teresa à Avignon. 04 90 86 67 61. La plaquette illustrée [ici](#). Catalogue de vente [ici](#).



Commode tombeau en noyer et son plateau en marbre

Écrit par le 10 juillet 2026

Volubilis, les 14e Rencontres Euro-Méditerranéennes c'est maintenant !



Les 14^e Rencontres euro-Méditerranéennes de Volubilis déclinées en conférences, débats, arts visuels et vivants proposent une réflexion autour de l'Eau dans les villes et les paysages méditerranéens. Ce rendez-vous est proposé au grand public et aux professionnels tandis que des experts évoqueront des projets porteurs et innovants émergeant dans les territoires méditerranéens.

Également, durant trois jours, œuvres artistiques et préoccupations scientifiques entreront en résonance au travers d'expositions, spectacles et installations qui ponctueront les conférences et débats et susciteront des réflexions originales entre des mondes trop souvent séparés.

Le programme

Jedi 25 novembre

Écrit par le 10 juillet 2026

De 9h à 12h30 au Théâtre des Halles

L'esprit de l'eau avec Thierry Paquot, philosophe et Ricardo Petrella, économiste.

De 14h à 18h au Théâtre des Halles

L'eau dans la ville avec le Groupe de Recherche Animation technique et Information sur l'Eau, l'Agence de l'eau, la ville d'Avignon, le CME de Marrakech, un paysagiste-concepteur et deux docteurs en paysage d'Italie.

A 20h30 au Cinéma Utopia

Projection de « Main basse sur l'eau » de Jérôme Fritel et débat animé par Thierry Paquot, président de l'association Image de Ville.

Vendredi 26 novembre

De 9h à 12h30 au Théâtre des Halles 4, rue du Roi René à Avignon 04 90 85 52 27

La trame de l'eau dans le Bassin des Sorgues et dans les Oasis marocaines. Table ronde : Face au changement climatique, quelles nouvelles pratiques de l'eau-agricoles ?

De 14h à 18h au Théâtre des Halles

Les paysages de l'eau avec ICOMOS, le Conservatoire du Littoral, le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance. Les capteurs de rosée et filets à brouillard par l'OPUR et La tour à eau imaginée par Gilles Clément, construite par l'association ELIPS.

Les infos pratiques

Inscription au [Théâtre des Halles](#), dès jeudi 25 et vendredi 26 novembre. Tout le programme [ici](#). Télécharger le livret des visites [ici](#).

L'eau en question

L'eau est un bien commun inaliénable, individuel et collectif qui relève de la citoyenneté et de la démocratie. Mais, l'eau est aussi une ressource rare, précieuse et fragile, inégalement répartie sur terre.

La Méditerranée, cette route d'échanges qui a permis l'émergence de la civilisation méditerranéenne, est dans un état de surexploitation et de pollution extrême -un demi-milliard d'habitants riverains en 2025)-. Va-t-elle bientôt devenir la plus grande mer morte du monde ?

En savoir plus

L'eau aujourd'hui à Avignon

Aujourd'hui l'eau potable semble couler de source, il n'en a pas été toujours de même ainsi que nous l'avons vu au cours de notre parcours. Bien commun de l'humanité, l'eau, une ressource précieuse et menacée, doit être gérée avec économie et sauvegardée pour le bien de tous.

1 700 km de canalisations souterraines

La ville d'Avignon et le Grand Avignon ont mis en place un programme ambitieux qui garantit à tous

Ecrit par le 10 juillet 2026

l'accès à une eau potable de qualité et la restitue la plus propre possible à la nature : 1 700 km de canalisations souterraines, 17 réservoirs et 6 champs captant assurent la distribution de l'eau potable et 10 stations d'épuration traitent les eaux usées.

Les captages de la Saignonne La commune d'Avignon est alimentée par les captages de la Saignonne, déclarés d'utilité publique, par pompage dans la nappe phréatique de la Durance. Cette eau subit un traitement de désinfection par le chlore gazeux avant d'être distribuée. En plus de toutes les fontaines publiques, Avignon, en liaison avec le Grand Avignon Eau, met en place lors des fortes chaleurs des 'îlots de fraîcheur' : kiosques dotés de système de brumisation, dans les parcs et jardins de la ville. Ces îlots permettent d'avoir un usage maîtrisé de l'eau, sans aggraver la vulnérabilité de la ressource.

MH

L'Hymne à l'inclusion au cinéma Le vox, ce mercredi 24 novembre



Le mercredi 24 novembre 2021, de 17h30 à 19h, le film 'L'hymne à l'inclusion' réalisé par Tarik Ben Salah, d'une durée de 50 minutes, sera projeté au cinéma Le vox, place de l'Horloge à Avignon. [Souad Zitouni](#), députée de Vaucluse, sera la marraine de cette projection gratuite, ouverte à toutes celles et ceux qui souhaitent en savoir davantage sur l'inclusivité des personnes en situation d'autisme en

Ecrit par le 10 juillet 2026

entreprise. A l'issue de cette projection, un temps d'échange est prévu avec la salle.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.