

Ecrit par le 18 mai 2026

# La Carsat Sud-Est s'installe à la Caf de Vaucluse pour plus de proximité et de simplicité



En inaugurant un accueil de [la Carsat Sud-Est](#) au sein des locaux de [la Caf de Vaucluse](#), les deux organismes entendent renforcer leur coopération au service de la proximité et de la simplification des démarches pour les usagers.

La Carsat Sud-Est (Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail) et la CAF (Caisse d'allocations familiales) de Vaucluse ont inauguré un accueil de la Carsat au sein des locaux de la Caf 84 [situé depuis 2 ans et demi dans la zone de Courtine à Avignon](#).

« L'inauguration de l'espace Assurance retraite au sein des locaux de la Caf de Vaucluse marque une étape forte dans l'évolution du service public de la Sécurité sociale : plus proche, plus lisible, plus

Ecrit par le 18 mai 2026

coordonné, expliquent les deux organismes. Un lieu unique, pensé pour répondre aux réalités de la vie des usagers, là où les parcours se croisent. L'ouverture d'un espace Assurance retraite au sein même de la Caf de Vaucluse incarne cette ambition : un service public coordonné et accessible et une Sécurité sociale unie, au plus près des usagers. »

### [CAF de Vaucluse : Etienne Ferracci, un président au cœur des équilibres sociaux](#)

#### **Renforcer la continuité du service rendu.**

« Le Vaucluse est un territoire où la proximité est essentielle, rappellent les deux structures. L'accès aux services publics, et en particulier aux services de la retraite, repose sur une exigence forte : lisibilité, accessibilité, simplicité. En proposant une présence conjointe de la Caf et de la Carsat sur un même site à Avignon, les deux organismes répondent à une réalité concrète : simplifier les démarches, améliorer l'accessibilité et renforcer la continuité du service rendu. Les publics de la Caf et de la Carsat sont pour partie communs. Les missions se complètent. Les parcours de vie s'enchaînent. Travailler ensemble dans un même lieu permet d'offrir une vision plus globale des parcours, qu'il s'agisse d'une famille, d'un allocataire, d'un retraité ou d'un futur retraité. La mutualisation de l'espace permet à chaque organisme d'apporter son expertise. Ce projet représente un modèle reproductible de coopération inter organismes, capable de dépasser les logiques de silos au profit d'une action publique plus cohérente et plus lisible. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Le point accueil de la Carsat. Crédit : DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Les locaux de la Caf 84. Crédit DR

### Retours positifs des usagers et des agents

Au final, les retours sont déjà positifs pour les usagers, qui bénéficient d'un parcours simplifié, ainsi que pour les agents, qui travaillent dans un cadre plus coordonné.

« Ces premiers mois de mise en œuvre ont permis de capitaliser sur l'existant, d'ajuster les modalités d'accueil et de renforcer les collaborations, précisent la Carsat Sud-Est et la Caf de Vaucluse. Le dispositif continuera d'évoluer, dans une logique d'amélioration continue, attentive aux besoins du public comme aux retours des équipes. »

L.G.

### La Caf de Vaucluse en chiffres

- 114 036 foyers allocataires
- 269 786 personnes couvertes
- 792,91M€ de prestations versées
- 21 213 rendez-vous en accueil physique
- 13 120 rendez-vous réalisés en accueil téléphonique
- 248 rendez-vous réalisés en visioconférence

### La Carsat Sud-Est en chiffres

Ecrit par le 18 mai 2026

- 13,3 milliards d'euros de prestations d'assurance vieillesse versés
- 1 315 703 retraités bénéficiaires de pensions en France et à l'étranger
- 12,1 milliards d'euros d'allocations Droits Propres versés pour un montant moyen de 744€
- 66 785 rendez-vous réalisés
- 44 672 demandes de retraite en ligne réceptionnées
- 560 000 appels traités
- 119 368 mails traités

## Le Brut Ensemble de la clarinettiste Hélène Duret à l'Ajmi



© Maxim Francois

Écrit par le 18 mai 2026

## Un projet sensible et collectif

Avec le Brut Ensemble, Hélène Duret a transformé ses voyages en Colombie et en République Dominicaine, en une musique organique et vibrante. La clarinettiste embarque quatre soufflants et une batterie pour créer un ensemble atypique, qui se déleste de tout artifice pour créer une musique brute et empreinte de sensible.

## Une musique riche en émotions

Chaque thème est associé à une émotion et celles-ci se succèdent et sont explorées par un sextet atypique guidé par les sons de Max Cilla, Ellen Arkbro, Ornette Coleman ou Count Ossie.

Dans le cadre du concert du Brut Ensemble, Hélène Duret animera une Masterclass réservée aux élèves du Conservatoire à Rayonnement Régional du Grand Avignon. Auditeurs libres bienvenus sur inscription.

Hélène Duret : clarinette ; composition  
Quentin Biardeau : saxophone ténor  
Delphine Joussein : flûte traversière ; effet  
Léa Ciechelski : saxophone alto ; flûte  
Jessica Simon : trombone  
Ariel Tessier : batterie  
Baptise Mesange : son

**Jeudi 30 avril. 20h30. 5 à 18€. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.**

---

# Créé par un Vauclusien, Bacchus Conseil fête son 100e Groupement Foncier Viticole au Palais des Papes

Ecrit par le 18 mai 2026



**C'est dans la capitale des Côtes-du-Rhône, Avignon, que [Jean-Claude Chasson](#), fondateur et président de [Bacchus Conseil](#), a décidé de mettre en lumière le samedi 9 mai ce concept qu'il a inventé en 1989 qui préserve et pérennise tout patrimoine foncier viticole ou agricole.**

Jean-Claude Chasson a grandi à Châteauneuf-du-Pape. « Mon père était responsable du Canal de Pierrelatte et ma maman tenait une épicerie. À l'époque, dans le village, il y avait une dizaine de magasins d'alimentation, précise-t-il. Et elle m'a incité à devenir comptable. A l'époque, dans les années 1970, c'était le début de la fiscalité agricole et les paysans ont pu s'assujettir à la TVA à 7%. Au bout de 2 ans, ils ont été imposés en fonction de leur chiffre d'affaires au bénéfice réel. C'est le moment où j'ai travaillé au Centre de Gestion Agricole au sein de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. »

Jean-Claude Chasson raconte sa trajectoire. « En 1981, j'ai rencontré un ancien administrateur des colonies qui était expert-comptable à Avignon, nous avons sympathisé, nous avons des affinités et nous nous sommes associés. Petit à petit, nous avons eu jusqu'à 70% de vignerons comme clients pour gérer

Ecrit par le 18 mai 2026

leurs comptes et en 1989 nous avons fondé la SREC (Société Rhôdanienne d'expertise comptable) et ça a duré 45 ans. Aujourd'hui, la SREC emploie 45 salariés, a des bureaux à Sainte-Cécile-les-Vignes, Carpentras, Cavaillon, Vedène. Et ce qui me fait plaisir c'est que nombre de collaborateurs que j'ai engagés ont passé toute leur carrière chez moi, jusqu'à la retraite. »

## Le développement de Bacchus Conseil

Comment est née l'idée de transmission de vignobles ? Réponse de Jean-Claude Chasson : « C'est au cours d'une discussion avec Paul et Régine Coulon de Châteauneuf-du-Pape, dont la famille est depuis 1695 propriétaire du fameux Domaine de Beurenard qui souhaitaient installer leurs deux fils, Daniel et Frédéric. La famille avait cette propriété avec cave de vinification à Châteauneuf et une autre à Rasteau. C'est ainsi qu'est né le modèle de ce tout nouveau GFV (Groupement Foncier Viticole) de Bacchus Conseil. Autour de 3 idées-forces : l'économie solidaire, le développement durable et l'œnotourisme, pour redonner du sens à l'investissement foncier ».

Le développement du groupe a été démultiplié grâce au fichier clients de chez Beurenard, inspiré de celui du *Chasseur Français*, un magazine très lu. « Nous comptons aujourd'hui 8 390 associés passionnés, nous avons financé 65M€ à travers 37 appellations et 78 domaines. Notamment celui de Michel Chapoutier dans la Vallée du Rhône, le Clos Saint-Jean à Châteauneuf, le Champagne Mailly Grand Cru, le vignoble Haverlan à Bordeaux auxquels nous avons ajouté le Domaine de Bournissac et son huile d'olive bio récompensée à de multiples reprises pour sa qualité. »

### « Allier patrimoine, plaisir et responsabilité »

Jean-Claude Chasson qui a trois enfants, deux fils Serge et Guillaume et une fille Lauren, est aussi propriétaire de vignes, 75 hectares à Roussillon, en face des falaises d'ocres. « Un vrai coup de foudre quand je les ai découverts, c'est ça qui m'a donné l'idée de développer l'œnotourisme, dans un cadre aussi idyllique. D'ailleurs, le 100e groupement que nous fêtons le 9 mai, ce n'est ni un chiffre, ni un aboutissement. Ce sont 100 rencontres humaines, 100 vigneronnes d'exception en quête de sens. C'est la preuve, dans un secteur où la pression du foncier s'exerce à l'extrême, qu'on peut allier patrimoine, plaisir et responsabilité. Nous nous sommes adaptés aux évolutions de la viticulture, au changement climatique, aux attentes des consommateurs. Entreprendre c'est une énergie qui se renouvelle. »

Bacchus Conseil c'est une équipe à taille humaine, qui propose un interlocuteur dédié, compétent qui instaure une relation de confiance. Son expertise couvre l'intégralité du cycle de vie d'un vignoble : identification, solidité financière, audit fiscal et agronomique, structuration juridique, commercialisation, gestion, organisation des assemblées générale, accompagnement à la revente. D'ailleurs la SAFER travaille souvent avec pour accompagner les exploitations avec des montages transparents pour fixer les prix, ce qui contribue au dynamisme de l'agriculture, de la viticulture et du territoire.

## Le 100e groupement foncier viticole

Le 9 mai, pour ce 100e groupement foncier, un aréopage de vigneronnes, associés, partenaires,

Ecrit par le 18 mai 2026

investisseurs, cabinets de gestion du patrimoine est invité au Palais des Papes. Avec cérémonie d'intronisation en Salle des Conclaves, puis apéritif et dégustation suivis d'un dîner gastronomique au Grand Tinel, pour sublimer vins et mets. Un 35e anniversaire de partage et de fidélité, de passion et de transmission. « L'histoire continue, le meilleur reste à venir », conclut le créateur de Bacchus Conseil, Jean-Claude Chasson, à l'origine de cette magnifique aventure humaine et patrimoniale.

## Vertical Park, la grimpe change d'échelle



**Au Pontet, près d'Avignon, la spectaculaire salle [Vertical Park](#) s'impose en un an comme un pôle majeur de l'escalade indoor. Fréquentation record, modèle en expansion et équipement hors norme : plongée dans un phénomène sportif et territorial.**

Ecrit par le 18 mai 2026

Près de 78 000 visiteurs en seize mois : le chiffre impressionne, mais il ne dit pas tout. Ouvert en janvier 2025 au Pontet, Vertical Park ne se contente pas d'ajouter une salle d'escalade de plus à la carte régionale. Il redéfinit, à l'échelle du Vaucluse, les contours d'un loisir devenu phénomène. Car le lieu, vaste de 2 000 m<sup>2</sup>, n'a rien d'ordinaire. Classé parmi les six plus grandes salles d'escalade de France à son ouverture, il conjugue blocs, voies encordées, mezzanine de 350 m<sup>2</sup> dédiée à l'escalade sans corde, et surtout un impressionnant mur de 15 mètres, le plus haut de la région, surgissant d'une fosse creusée pour contourner les contraintes urbanistiques. Une prouesse technique à elle seule, chiffrée à 300 000€, au cœur d'un investissement global de 4 millions.



**Nicolas Bastide co-gérant de Vertical park avec Maxime Vegas copyright MMH**

### **Une vision construite dans la durée**

À l'origine du projet, Nicolas Bastide, figure locale de la discipline. Ancien technicien de maintenance, il opère à 29 ans un virage radical pour ouvrir, en 1999, la première salle d'escalade d'Avignon, [Le Pan d'Avignon](#). « À l'époque, tout était artisanal », se souvient-il. Quelques panneaux, des prises, et une intuition : celle d'un sport appelé à sortir de ses falaises. L'intuition s'est confirmée. Face à la saturation

Ecrit par le 18 mai 2026

progressive du Pan, Nicolas Bastide imagine une seconde structure, plus ambitieuse avec son ami et partenaire de grimpe Maxime Vegas. Après plusieurs pistes, le projet trouve son ancrage au cœur de la zone commerciale d'Avignon Nord, à proximité de Decathlon, partenaire décisif dans l'implantation. Decathlon leur vend un morceau de terrain sur lequel les deux amis investissent. Résultat ? Un équipement visible, accessible, et pensé comme un lieu de vie autant que de pratique.

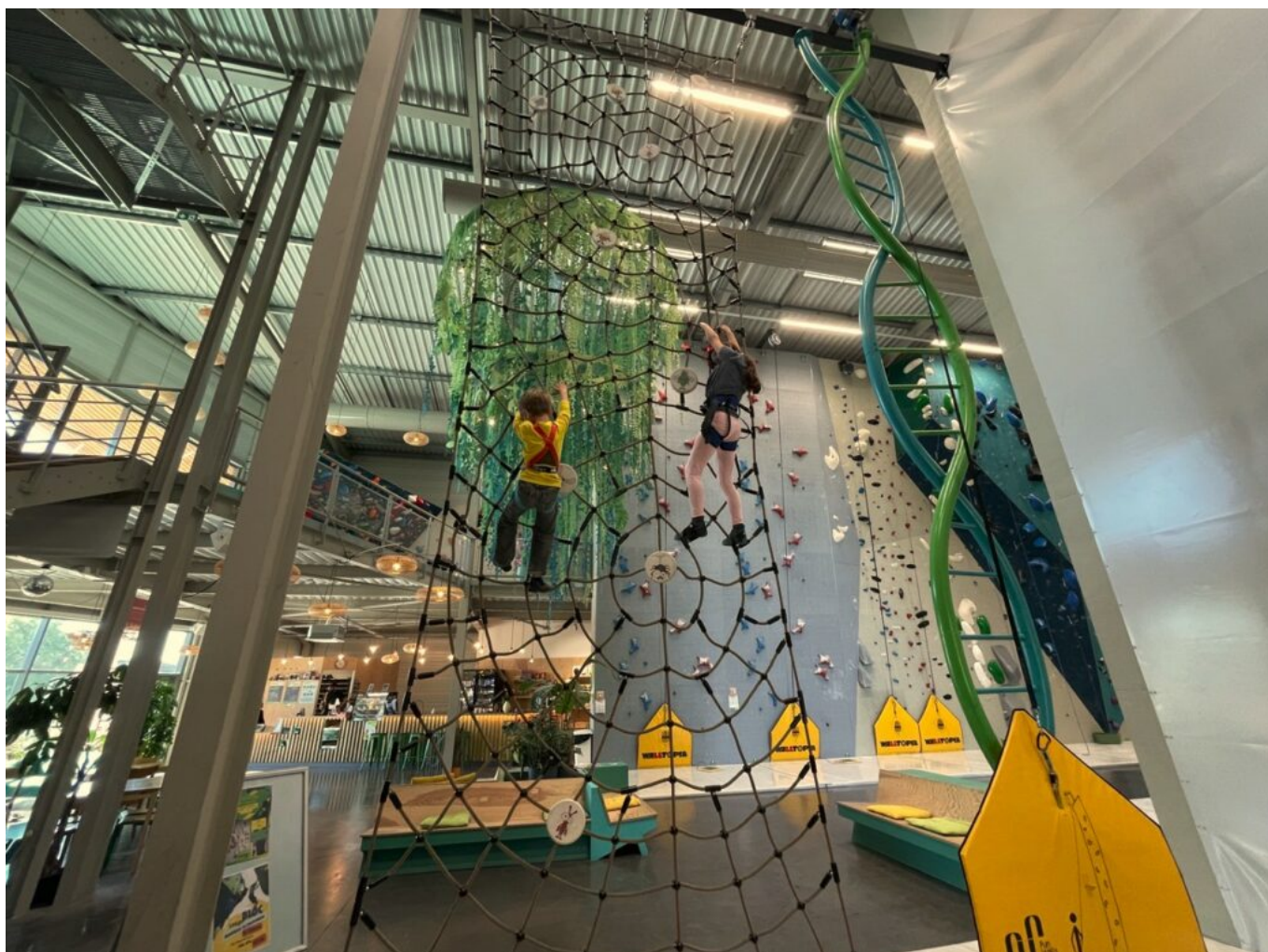
### **L'escalade, nouveau sport de société**

Le succès de Vertical Park s'inscrit dans une dynamique nationale. Depuis son entrée aux Jeux olympiques de Tokyo en 2021, l'escalade connaît un essor continu. Selon la Fédération française, la discipline rassemble plus de 120 000 licenciés et les salles ont vu leur fréquentation croître d'environ 20 % ces dernières années. Au Pontet, cette tendance prend corps. Les 3 845 grimpeurs réguliers côtoient familles, scolaires et entreprises. L'école d'escalade, avec ses 260 adhérents de 4 à 63 ans, illustre cette démocratisation. La parité progresse également, avec 40% de femmes parmi les pratiquants, un chiffre en constante évolution dans un univers longtemps masculin.

### **Un terrain de jeu total**

Mais Vertical Park ne se limite pas à la grimpe. L'équipement multiplie les usages : espace de coworking, salle de séminaire, snacking, terrain de pétanque, sauna... Une hybridation assumée qui répond à une attente contemporaine : pratiquer, mais aussi rester, travailler, se retrouver. Les parcours sont régulièrement renouvelés par une équipe d'ouvriers expérimentés, souvent issus du haut niveau, garantissant une expérience évolutive. Du niveau débutant (cotation 4) aux voies les plus exigeantes (niveau 8), chacun trouve un terrain à sa mesure. La présence d'un pan Güllich, outil d'entraînement emblématique, confirme l'attention portée aux grimpeurs chevronnés.

Ecrit par le 18 mai 2026



## Le Fun Wall copyright MMH

### Un ancrage territorial et environnemental

Vertical Park puise aussi sa légitimité dans son environnement. Le Vaucluse, terre de falaises mythiques ; Buoux, les Dentelles de Montmirail, le Ventoux... constitue un terrain de jeu naturel exceptionnel. Comme l'avait souligné, Pierre Duret, le menuisier-ébéniste amoureux de grimpe et président du Comité territorial Vaucluse de la Fédération Française de Montagne et de l'Escalade. La complémentarité entre salle et extérieur est aujourd'hui essentielle : s'entraîner en intérieur, grimper en milieu naturel, selon les saisons. L'équipement revendique par ailleurs une dimension écologique : 1 500 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques assurent une production énergétique équivalente à celle d'une cinquantaine de foyers, tandis que le mobilier, issu de circuits locaux et de seconde main, s'inscrit dans une logique circulaire.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright MMH

### Un écosystème recomposé

L'ouverture de Vertical Park a rebattu les équilibres locaux. La salle historique du Pan d'Avignon a vu sa fréquentation reculer, tout en retrouvant une pratique plus fluide et orientée vers les clubs. Nicolas Bastide planche d'ailleurs sur un lifting prometteur de ce premier lieu qu'il a créé. Loin d'un affrontement, les deux structures composent désormais un écosystème complémentaire, entre initiation grand public et entraînement spécialisé. Pour l'heure le concept de Vertical Park attire l'attention au-delà de la région. De grands acteurs du commerce et du loisir observent de près cette réussite, envisageant des déclinaisons dans d'autres métropoles. La recette : accessibilité tarifaire, liberté de pratique, sans limite de temps, et qualité d'accueil.

### Plus qu'une tendance, une transformation

Au-delà des chiffres, Vertical Park incarne une mutation du rapport au sport. Plus libre, plus social, moins contraint. Ici, on grimpe, mais on vient aussi pour partager, apprendre, fêter les anniversaires des enfants, travailler parfois, lors de séminaires ou encore faire de la cohésion de groupe. Un espace

Ecrit par le 18 mai 2026

hybride, à l'image d'une époque où les frontières entre loisirs, bien-être et sociabilité s'estompent. Dans le Vaucluse comme ailleurs, la verticalité n'est plus seulement une affaire de performance. Elle devient horizon de challenge, de rencontres et de bien être où se retrouvent vauclusiens, buccorhodaniens, gardois et dromois.

### Vertical Park en chiffres

**77 879** visiteurs en 16 mois ; **3 845** grimpeurs réguliers ; **260** adhérents à l'école d'escalade **63 ans** (âge maximum des adhérents) ; **40%** de femmes ; **60%** d'hommes ; **40%** de baisse de fréquentation au Pan d'Avignon ; **26 ans** d'existence pour le Pan d'Avignon ; **16 mois** d'activité pour Vertical Park ; **14** salariés ; **10** emplois créés ; **2** gérants : Nicolas Bastide et Maxime Vegas ; **11€** (prix d'entrée à la journée) ; **4 ans** (âge minimum des adhérents).

### Les infos pratiques

Vertical park sera ouvert 7jours sur 7 de 10h à 22h. Week-end de 10h à 20h. Toutes les infos pratiques [ici](#). Salles à cordes. Espace bloc, Fun wall, cours et stages. [Anniversaires](#). A côté de Décathlon. 182, avenue du Maréchal Leclerc au Pontet. [lepontet@verticalpark.fr](mailto:lepontet@verticalpark.fr)

**Mireille Hurlin**

[Avignon-Nord : Vertical Park ouvre la 6e plus grande salle d'escalade de France](#)

---

## Un ancien champion de karaté à la rencontre des pratiquants avignonnais

Ecrit par le 18 mai 2026



**Jean-Pierre Lavorato, figure emblématique du karaté et ancien champion, s'est rendu au Dojo du Pont des Deux Eaux à Avignon pour partager sa passion au cours d'un stage avec les adhérents du [Club ASKR](#).**

Selon la [Fédération française de Karaté](#), « Jean-Pierre Lavorato n'a pas seulement traversé l'histoire du karaté français, mais il l'a menée. » Au cours du mois d'avril, il s'est rendu en Vaucluse pour partager sa passion et transmettre son savoir aux karatékas du club ASKR.

Jean-Pierre Lavorato, à l'initiative du professeur Charly Balthazar (7e Dan), a pu animé un stage au cours duquel les pratiquants ont pu perfectionner leur pratique, le club, fondé il y a 40 ans, comptant aujourd'hui de nombreuses ceintures noires parmi ses adhérents. « Cette soirée s'est déroulée dans un esprit martial et sportif exemplaire, renforçant la camaraderie et la passion au sein du club », indique le club.

L'ancien champion et figure emblématique du karaté dans le monde a débuté le karaté dans les années

Ecrit par le 18 mai 2026

60 et s'est entraîné auprès des plus grands, dont Henry Plée, considéré comme le pionnier de la discipline en France. Aujourd'hui, Jean-Pierre Lavorato appartient au cercle restreint des plus hauts gradés français, les 10e dan.

« L'ASKR Pont/eaux espère pouvoir renouveler cette expérience unique, qui contribue à promouvoir la pratique du karaté dans notre commune d'Avignon », conclut le club.

## (Vidéo) Le Vox Avignon, Masaan, l'Inde à vif sur grand écran



À Avignon, l'association [Adaikalam](#) poursuit son cycle dédié au cinéma indien avec la projection de Masaan au Cinéma Le Vox. Une œuvre poignante, entre drame intime et fresque sociale, qui

Écrit par le 18 mai 2026

**éclaire une facette encore méconnue du septième art indien. Loin des productions spectaculaires associées à Bollywood, une autre voix du cinéma indien s'impose depuis plusieurs années sur la scène internationale : plus introspective, ancrée dans le réel, attentive aux fractures sociales. C'est précisément cette veine que met en lumière le cycle proposé à Avignon par [Adaikalam](#), en partenariat avec le Cinéma Le Vox.**

Après *Santosh* et *La Complainte du sentier*, le public est convié à découvrir *Masaan*, réalisé par Neeraj Ghaywan. Présenté au Festival de Cannes où il fut doublement récompensé, ce premier long métrage a marqué par sa délicatesse et sa justesse. Le film entremêle deux trajectoires dans la ville de Varanasi : celle d'une jeune femme confrontée à la violence des normes sociales, et celle d'un étudiant issu d'une caste défavorisée aspirant à une vie meilleure. Sans jamais céder au pathos, *Masaan* explore les tensions entre tradition et modernité, entre assignations sociales et désir d'émancipation. La mise en scène, épurée, épouse le rythme du fleuve et des rituels funéraires qui jalonnent le récit, offrant une méditation sur la perte, la dignité et la possibilité de renaître.



Ecrit par le 18 mai 2026

## Copyright Masaan

Cette projection s'inscrit dans une démarche plus large portée par Adaikalam depuis 2016. L'association ne se contente pas de promouvoir la culture indienne à travers concerts, danses ou événements gastronomiques : elle soutient également 'La Maison d'Agathe', un orphelinat situé à Pondichéry, dédié à l'accueil de jeunes filles. Une initiative où engagement humanitaire et diffusion culturelle se rejoignent. À l'issue de la séance, le public est invité à prolonger ce moment de rencontre autour d'un verre de chaï offert, favorisant les échanges et la découverte des actions de l'association. Une manière conviviale d'ouvrir le dialogue, à l'image d'un film qui, lui aussi, invite à regarder au-delà des frontières.

Le cycle s'achèvera le 28 mai avec la projection de *Le Nid du tigre*, avant une reprise annoncée à la rentrée de septembre, preuve de l'intérêt croissant pour ces cinématographies encore trop peu diffusées.

## Les infos pratiques

Projection du film *Masaan*. Jeudi 23 avril 2026 à 18h30. Au Cinéma Le Vox. Place de l'horloge. 13€ (dont 4€ reversés à Adaikalam). Billetterie : sur place

Mireille Hurlin

---

# Le Groupe Belmont étend sa filière Optique

Ecrit par le 18 mai 2026



**En septembre dernier, le [Groupe Belmont](#), acteur vauclusien de la formation en alternance, a accueilli la première promotion du BTS Opticien Lunetier sur ses campus d'Avignon et d'Aix-en-Provence. Cette année, le groupe prévoit d'élargir la filière Optique.**

Après avoir inauguré la filière à Avignon en décembre 2025, le Groupe Belmont a aussi organisé une inauguration sur le campus d'Aix-en-Provence au cours du mois de mars en présence de partenaires institutionnels, d'acteurs économiques du territoire et des étudiants de la première promotion du BTS Opticien Lunetier.

Durant cette inauguration, une visite des plateaux techniques a été programmée, au cours de laquelle les invités ont pu découvrir les conditions dans lesquelles sont formés les futurs opticiens lunetiers, mais aussi le matériel utilisé : microscopes, frontofocomètres, cabines d'examen de la vue, présentoirs de montures...

### **Une filière qui prend de l'ampleur au sein du Groupe Belmont**

Avec le lancement de cette filière, le Groupe Belmont a souhaité répondre à une demande des professionnels de la région qui peinent à recruter. Ainsi, le BTS Opticien Lunetier forme des professionnels qualifiés et polyvalents, capables d'exercer dans divers domaines de la santé visuelle.

Mais le Groupe ne s'arrête pas là. Pour 2026, il prévoit déjà d'élargir la filière avec une extension du BTS Opticien Lunetier au campus de Mougins, ce qui permettrait de couvrir plus largement le territoire régional. Deux nouvelles formations devraient émerger à la rentrée 2026 : le Bac Pro Optique à Avignon, ainsi que le TP Technicien en montage et vente d'optique lunetterie à Aix-en-Provence, Avignon et

Ecrit par le 18 mai 2026

Mougins.

[Avec le groupe Belmont, la filière optique y voit plus clair](#)

---

## Redécouvrir les richesses archéologiques du patrimoine vaclusien à Memento

Ecrit par le 18 mai 2026



**« Souviens-toi », c'est ce que signifie le mot « Memento », apprend-on page 964 du Gaffiot, le dictionnaire Latin-Français. Et c'est justement le mot choisi par le Vaucluse pour baptiser le pôle de tous les patrimoines de ce département riche de six villes antiques, Orange, Vaison-la-Romaine (comme son nom l'indique), Apt, Cavillon, Carpentras et Avignon, un record en France !**

Céramiques, statues, stelles, fragments de colonnes, mobilier, amphores, mosaïques, lampes à huile, verres, monnaie, ossuaires, qui depuis 1983 étaient entreposés dans l'ancien séminaire Saint-Charles à Avignon ont été déménagées et regroupés dans le sud de la ville, au cœur d'Agroparc pour les valoriser et permettre aux chercheurs, scientifiques et scolaires de les voir de plus près voire les étudier à la loupe et au microscope.

Ecrit par le 18 mai 2026



Des pièces de verre. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le service Archéologie est passé de 450m<sup>2</sup> à 565m<sup>2</sup>, « avec une réserve de 6m de haut soit 590m<sup>3</sup> de stockage, une atmosphère contrôlée pour les objets sensibles à la température et à l'humidité. Il a été conçu pour offrir de bonnes conditions de travail aux 10 agents qui y collaborent, avec quai de déchargement, station de lavage, où on ôte délicatement la terre, les résidus d'insectes, de végétaux et de graines, une salle de séchage, une zone de quarantaine et une de documentation scientifique », explique [Emilie Fencke](#), cheffe du service départemental d'Archéologie de Vaucluse.

Ce à quoi [Vincent Faure](#), gestionnaire des collections, ajoute : « On rouvre des boîtes restées fermées depuis parfois 25 ans. On les redécouvre avec un œil neuf et des moyens techniques d'aujourd'hui qui permettront sans doute d'intensifier les études et l'exploitation des données scientifiques. » Et il montre un gobelet en argent massif, un hochet et une bague en or qui auraient appartenu à un enfant d'une riche famille de Robion et mis à jour lors de fouilles réalisées à dans la commune en 2012.

Parmi les merveilles à disposition du grand public bientôt, une statue de Junon révélée lors d'un diagnostic d'archéologie préventive à Vaison en février 2021. « Le bras du tractopelle s'est soudain arrêté. Sous le terre, le plissé d'une tunique, une statue de femme sans tête ni bras d'un mètre 37 et de 223kg, celle sans doute de la femme de Jupiter, déesse de la fécondité, d'après l'iconographie », précise

Ecrit par le 18 mai 2026

Emilie Fencke.



Vincent Faure, Emilie Fencke et un trésor : la statue de la déesse Juno, découverte à Vaison-la-Romaine

Ecrit par le 18 mai 2026



Les galeries de 6m de haut qui abriteront les trésors du patrimoine de Vaucluse

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces trésors, ainsi que les 40km linéaires d'archives déménagées du Palais des Papes, un travail qui a duré des mois sous l'œil bienveillant de [Christine Martella](#), la directrice des Archives Départementales et les collections du Centre de Conservation et d'Études de l'État seront à l'abri de l'écrin Memento, Pôle des Patrimoines de 9000m<sup>2</sup> flambant-neuf. Un bâtiment de bois, de béton, de terre cuite et de verre, moderne et fonctionnel, qui valorisera toutes les collections, transmettra un récit riche de 3 millénaires à tous, amateurs d'histoire, scolaires, scientifiques et personnes à mobilité réduite, après l'inauguration prévue le 28 mai.

Contact : [www.archives84@vaucluse.fr](mailto:www.archives84@vaucluse.fr)

Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## **La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières**

Ecrit par le 18 mai 2026



**Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.**

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

### **Un CV plein d'étoiles**

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier

Écrit par le 18 mai 2026

[Maisons Pariante](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

*Emma Garcia*

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

### **Le rêve américain**

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

### **Revenir à New York**

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Ecrit par le 18 mai 2026

## Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

*Emma Garcia*

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Emma Garcia