

Vaucluse, du 6 au 10 octobre : plongez au cœur du BTP



Une semaine pour découvrir des métiers d'avenir, près de chez soi via des visites de chantiers, des visites de chantiers, des rencontres avec des recruteurs, des ateliers pratiques. En tout, plus de 100 événements mettent en lumière les métiers du BTP et leurs perspectives.

Le BTP (bâtiment et travaux publics) est l'un des piliers de l'économie : il rassemble plus de 13 000 salariés dans le département de Vaucluse et offre une palette de métiers allant de l'artisanat local aux grands projets d'envergure internationale... Aujourd'hui, le secteur se transforme pour relever des défis majeurs : performance énergétique, transition écologique, nouvelles technologies... autant d'opportunités pour les talents d'aujourd'hui et de demain.

Sur le terrain

« Il est essentiel de donner à voir la réalité des métiers du BTP, souvent méconnus ou porteurs de clichés,



explique Linda Fernandes, experte régionale chez France Travail. Cette semaine permet d'ouvrir les portes des chantiers et des entreprises pour montrer la diversité des parcours possibles, susciter des vocations et répondre aux besoins en compétences du secteur. Les métiers du BTP ne se limitent plus aux chantiers traditionnels : transition énergétique, valorisation des déchets, efficacité environnementale ouvrent la voie à de nouvelles carrières. Notre défi est de faire découvrir ces opportunités et de favoriser plus de mixité pour bâtir un secteur à l'image de la société. »

Des métiers en pleine transformation

Si l'activité de construction connaît une période plus calme, la rénovation et la réparation continuent de tirer la demande. L'isolation des bâtiments, la valorisation des déchets ou encore les diagnostics énergétiques constituent des segments en forte croissance. Certains métiers sont ouverts au recrutement sans diplôme grâce à des dispositifs de formation, et de réelles possibilités d'évolution existent, du poste d'ouvrier qualifié à celui de chef de chantier. L'entrepreneuriat est également une voie courante pour de nombreux professionnels du BTP.

Un secteur ouvert à tous

Durant cette semaine, 17 événements en Vaucluse proposeront au grand public, aux demandeurs d'emploi et aux personnes en reconversion de découvrir les différents métiers et filières : bâtiment, travaux publics, bois, négoce de matériaux. Au programme : visites de chantiers, rencontres avec des recruteurs, ateliers de formation et présentations de parcours professionnels.

Les événements en Vaucluse

Le 7 octobre à l'agence France Travail Carpentras - 158, Allée des tilleuls. De 13h45 à 16h. Job dating & table ronde.

Vous souhaitez découvrir le secteur des travaux publics : les métiers, les filières, les formations, les débouchés et/ou vous recherchez un emploi sur ce secteur : venez rencontrer des experts du secteur. Les experts présents : Pelka Réseaux et Canalisations (recruteur) ; E Keep (agence intérim) ; CFA Florentin Mouret (organisme de formation) ; ECIR Formation (organisme de formation) ; Fédération du BTP ; OPCO Constructys ; Randstad BTP - Clauses d'insertion ; J'ai de la chance (agence intérim d'inclusion).

Le 8 octobre

à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. BTP : Construisez votre avenir. Le secteur du BTP vous attire et vous vous demandez s'il peut vous correspondre ? Vous n'avez pas d'expérience dans ce secteur ? Nous vous invitons à découvrir votre potentiel sur le secteur du BTP.

Le 8 octobre

Sylvestre matériaux. - 120, Chemin du Cheval Blanc - L'Isle sur la Sorgue. De 9h à 12h. **Découvrez les opportunités d'Emploi chez Sylvestre Matériaux : Visite Exclusive et Rencontres Professionnelles.** Cet événement est spécialement conçu pour les demandeurs d'emploi ayant de l'expérience dans les matériaux de construction et souhaitant se reconvertir après avoir travaillé dans le BTP.



- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 10h30 à 12h30. Visite virtuelle : découverte du chantier du BTP. La fédération du BTP vous propose de découvrir la réalité d'un chantier.
- à la Salle de la Chapelle 35, rue Joseph Vernet Avignon. De 13h30 à 16h30. Job dating BTP organisé par l'agence Avignon Joly Jean, dans la salle de la Chapelle, mise à disposition par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Rencontre avec les organismes de formation, des entreprises spécialisées en maçonnerie générale et des agences d'intérim.

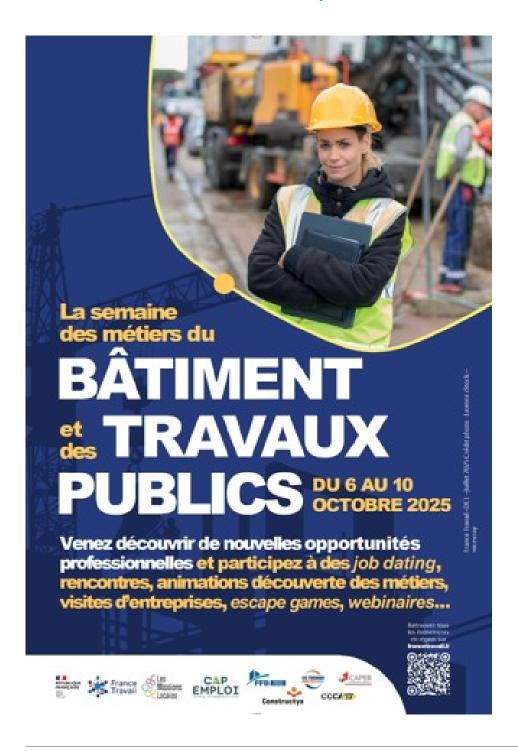
Le 9 octobre

Chausson Matériaux ouvre ses portes- 330, Rue des Vanniers - Le Pontet De 8h30 à 12h00 BTP : Découverte des métiers et visite d'entreprise. Cette visite a pour objectifs de : Découvrir les métiers du BTP ; de promouvoir les opportunités de carrière ; de sensibiliser aux innovations et technologies ; de favoriser les échanges entre professionnels et visiteurs ; d' informer sur les formations et les parcours professionnels.

- à l'agence France Travail Cavaillon 610, Boulevard de la Libération. De 9h à 12h. **Découvrez les métiers du BTP et boostez votre carrière avec E-KEEP!** Cet événement est spécialement conçu pour tous les demandeurs d'emploi intéressés par des postes manuels, techniques ou administratifs dans le secteur du BTP.
- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Partenaire Intérim : pour les opportunités dans le BTP.
- à l'agence France Travail Avignon Réalpanier 21, rue Claude Chabrol. De 9h à 12h. Corner Randstatd. L'agence de travail temporaire vous reçoit durant cette matinée en entretien individuel. Présentez-vous avec votre CV.
- à l'agence France Travail Orange Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Venez découvrir les opportunités dans le BTP. Vous recherchez une expérience dans le BTP? Vous possédez ou non de l'expérience dans ce secteur? Et si vous décrochiez de nouvelles opportunités d'emploi? Vous rencontrerez Partner.
- Le 10 octobre
 - à l'agence France Travail Avignon Joly Jean 15, Rue Madame de Sévigné. De 9h à 12h. Découvrez le BTP et rencontrez les pros. Dans le cadre de la semaine du BTP, plongez dans l'univers du BTP. Cet événement est spécialement conçu pour les demandeurs d'emploi souhaitant explorer le secteur du BTP avec les professionnels du secteur, des représentants de la branche professionnelle, des organismes de formation et des associations spécialisées.
- Retrouvez tous les événements ici.



Ecrit par le 22 octobre 2025





Conférence et spectacle chorégraphique sur l'écologie des sols et de l'environnement au Grenier à Sel



Dans le cadre de la <u>Fête de la science</u>, un spectacle antillais sur l'environnement 'Joséphine 2B' et une conférence 'Les pesticides, des poisons nécessaires ?' ce mercredi 8 octobre.

Le spectacle 'Joséphine 2B' évoque l'histoire des afro-descendants, à travers les figures de Joséphine de Beauharnais et Joséphine Baker, pour mieux porter un regard sur les ravages contemporains du chlordécone (ndlr: pesticide massivement utilisé dans les plantations bananières aux Antilles), et plus largement sur l'environnement.

La conférence intitulée '<u>Les pesticides</u>, <u>des poisons nécessaires</u>?', animée par <u>Céline Pelosi</u>, directrice de recherche à l'INRAE, revient sur les effets des pesticides sur l'environnement et la santé humaine, avec deux guestions centrales : pourquoi en est-on arrivés là, et surtout, peut-on s'en passer ?



Mercredi 8 octobre. 18h et 19h30. Entrée libre. <u>Le Grenier à Sel</u>. 2 Rue des Remparts Saint-Lazare. Avignon. 04 32 74 05 31

(Vidéo) Le théâtre du Balcon ouvre les festivités théâtrales de la Bella Italia



Pour la 9^e année consécutive, la Bella Italia s'invite à Avignon du 4 au 19 octobre. À cette occasion, le Théâtre du Balcon programme 'Io provo a volare' de la Compagnie Gianfranco Berardi, un spectacle en italien surtitré français.

'J'essaie de voler' est une dramaturgie originale qui, à partir des notices biographiques de Domenico Modugno, raconte la vie de l'un des nombreux jeunes qui ont grandi dans la province qui cherche à réaliser le rêve de devenir des artistes. C'est autour de la description des attentes, des déceptions et des



efforts que l'histoire est articulée. Sous couvert de la vie cet artiste, le spectacle devient un hommage à la persévérance, au courage des travailleurs en général et au spectacle en particulier, qui, mu par la passion, se lancent constamment dans des aventures dans des expériences jugées indignes, uniquement parce qu'elles sont moins visibles.

Un univers poétique original entre narration, musique et danse

Seul en scène, l'extraordinaire acteur Gianfranco Berardi mêle poésie, musique, chansons de Modugno et danse. Il est accompagné par Davide Berardi à la voix seule et guitare et Bruno Galeone à l'accordéon.

Dimanche 5 octobre. 17h. 5 à 23€. Théâtre du Balcon. 38 rue Guillaume Puy. Avignon. 04 90 85 00 80 - contact@theatredubalcon.org

Arnaud Pignol quitte la tête d'Avignon Tourisme



Ecrit par le 22 octobre 2025





Arnaud Pignol, directeur général de la SPL (Société publique locale) <u>Avignon Tourisme</u>, vient de faire part de sa décision de faire valoir ses droits à la retraite à compter de ce mercredi 1^{er} octobre 2025. Après 8 ans à la tête de cette structure qui chapeaute l'office de tourisme d'Avignon, les monuments du palais des papes et du pont Saint-Bénézet inscrits à l'Unesco, le centre des congrès du palais des papes et l'espace Jeanne-Laurent, mais aussi le parc des expositions à Agroparc ainsi que les parkings payant du palais des papes, des Halles et de la gare centre quitte ses fonctions pour des raisons médicales.

Cette décision a été actée par le conseil d'administration d'hier qui s'est tenu sous la présidence de Marc Simelière, président d'Avignon tourisme et conseiller municipal délégué au tourisme de la ville d'Avignon. C'est Romain Decelle, actuellement responsable administratif et juridique de cette SPL employant près de 130 collaborateurs, qui a été désigné pour assurer l'intérim jusqu'à l'élection d'un nouveau conseil d'administration nommé à l'issue des prochaines élections municipales qui se dérouleront en mars 2026.

Tourisme : Avignon explose les compteurs cet été avec une fréquentation exponentielle



Arnaud Pignol, auparavant délégué général d'Inter Rhône, l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône, quitte ses fonctions alors Avignon Tourisme (ainsi qu'Avignon et le Vaucluse en général) affiche une très belle année en termes de fréquentation.

L'office du tourisme situé cours Jean-Jaurès au bas de la rue de la République a vu sa fréquentation progresser de +13% avec 56% de touristes français, 32% internationaux et 12% de locaux. Dans le même temps, aux palais des papes, les chiffres de fréquentation sont en augmentation en juillet et en août par rapport à la même période en 2024 puisque <u>l'exposition-déambulation de l'artiste Othoniel</u> semble avoir dopé la fréquentation du plus grand palais gothique du monde.

Exposition Othoniel : déambulation onirique dans le cœur d'Avignon

Apprendre à faire des cocktails avec la Distillerie Manguin et Baryum 56



Ecrit par le 22 octobre 2025



Aux mois d'octobre, novembre et décembre, la <u>Distillerie Manguin</u> et <u>Baryum 56</u> proposent plusieurs ateliers pour apprendre à manier l'art de la mixologie. L'atelier de ce vendredi 3 octobre affichant déjà complet, l'inscription aux trois autres dates est déjà possible.

Jusqu'à la fin de l'année, la Distillerie Manguin, située sur l'île de la Barthelasse et spécialiste des spiritueux à l'olive, des pastis et des eaux-de-vies, propose quatre ateliers cocktails le vendredi 3 octobre et les lundis 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. L'occasion pour les passionnés de mixologie de se perfectionner et de tester les produits de la distillerie avignonnaise, et pour les curieux d'apprendre cet art.

C'est Hadrien, barman du Baryum 56, situé à Avignon, qui est aux commandes de ces ateliers et qui livrera ses secrets aux participants, qu'il accompagnera dans la réalisation de deux cocktails signature. Chaque atelier sera précédé d'une visite guidée de la distillerie et d'une découverte de ses spiritueux.

L'atelier du vendredi 3 octobre et déjà complet, mais il est d'ores et déjà possible de s'inscrire aux prochains (<u>inscription en ligne</u>).

3 et 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. De 19h à 21h. 55€. Distillerie Manguin. 784 Chemin des Poiriers. Avignon.





Le Dîner des Chefs : une soirée d'exception où la gastronomie se met au service de la vie



Le 21 novembre, le Palais des Papes se transformera en haut lieu de la gastronomie solidaire à l'occasion de la 6^e édition du Dîner des Chefs, organisé par Sainte-Catherine - Institut du Cancer Avignon-Provence. Une soirée unique dévolue aux entreprises, qui mêle l'excellence culinaire de 60 grands chefs, un cadre patrimonial époustouflant, des rencontres inspirantes, et un engagement concret dans la lutte contre le cancer. Objectif ? Financer un projet médical



de pointe... et vivre une expérience inoubliable. Dépéchez-vous de réserver car il ne reste que 4 tables. Autre information d'importance : L'année prochaine l'Institut Sainte-Catherine fêtera ses 80 ans.

Imaginez : les salles majestueuses du Palais des Papes, une brigade de chefs menée par le légendaire chef étoilé <u>Christian Étienne</u>, un cocktail gastronomique à couper le souffle, un dîner digne des plus grandes tables, des enchères dignes d'un palace... et au cœur de tout cela : un engagement solidaire puissant pour faire progresser la lutte contre le cancer.

Le dîner des chefs

C'est exactement ce que propose le Dîner des Chefs, de retour pour une 6e édition aussi gourmande qu'ambitieuse. Un événement caritatif devenu incontournable en Vaucluse, et plus largement dans le paysage de la gastronomie solidaire en France. Depuis sa création en 2019, plus de 560 000€ ont été collectés, finançant des projets médicaux innovants et concrets.

Une soirée pour les entreprises... pas comme les autres

À l'heure où les valeurs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) deviennent essentielles, 36 entreprises auront l'opportunité de réserver une table de 10 personnes dans un cadre prestigieux, en devenant mécènes d'un projet médical de très haute technologie. Dix tables seront spécialement ouvertes à de nouveaux mécènes, désireux d'associer leur image à l'événement gastronomique solidaire le plus prestigieux de la région.



Ecrit par le 22 octobre 2025



De grands chefs étoilés, des maitres cuisiniers de France, de grands professionnels de santé, des mécènes lors de la conférence de presse à Sainte Catherine pour présenter le Diner des chefs Copyright MMH

La table Sainte-Catherine

« Chaque année, des collaborateurs de Sainte-Catherine sont tirés au sort pour représenter l'établissement lors du Dîner des Chefs, précise le docteur oncologue Daniel Serin, président du Conseil d'administration de Sainte-Catherine. Soignants et non-soignants partagent cette soirée solidaire aux côtés des convives en incarnant les valeurs humaines et l'engagement de toutes nos équipes au service des patients. »

Pourquoi participer?

Participer, c'est aussi : Afficher ses valeurs, Offrir à ses collaborateurs ou clients une soirée unique, Rejoindre un réseau d'entrepreneurs solidaires, et bénéficier des avantages fiscaux liés au mécénat. « D'ailleurs, cette 6e édition du Dîner des chefs est soutenue par 50 entreprises mécènes » a précisé le



Ecrit par le 22 octobre 2025

docteur Daniel Serin. Devenir mécène de Sainte-Catherine, c'est associer nos forces et innover ensemble dans la lutte contre le cancer sur notre territoire Avignon-Provence. »

Deux temps forts dans un lieu magique

Un cocktail gourmand, pour éveiller les papilles et les connexions. Dans la majestueuse salle de la Grande Audience, le cocktail orchestré par une quarantaine de chefs — épaulés par Helen Traiteur — propose des ateliers gastronomiques où les convives pourront échanger, goûter, s'émerveiller... Une ambiance chaleureuse et décontractée, parfaite pour nouer des liens dans une atmosphère conviviale.



Le docteur Daniel Serin, oncologue et président du Conseil d'administration de l'Institut Sainte-Catherine Copyright MMH

Un dîner d'exception dans la salle du Grand Tinel

C'est ensuite dans la salle historique du Grand Tinel, sous les voûtes chargées d'histoire, que les convives dégusteront un repas gastronomique en trois temps, signé par une équipe de chefs étoilés et passionnés.



Une partition parfaite de saveurs, d'émotions et de savoir-faire culinaire.

Enchères de prestiqe et généreuse tombola

Moment-phare de la soirée, les enchères caritatives animées par <u>Maître Patrick Armengau</u> feront vibrer les convives avec des lots d'exception : Œuvres d'art signées <u>Stéphane Testa</u>, <u>Franck Tordjmann</u> et <u>Jérémie Roussier</u>, Navigation sur le mythique Maxi Trimaran Banque Populaire XI, Bijoux haute joaillerie Doux, Cuvées rares et dédicacées ! dont une signée... Brad Pitt, Places VIP pour des événements sportifs. Une tombola viendra clore la soirée avec de nombreux cadeaux : expériences, repas gastronomiques, vins, bons cadeaux... De quoi repartir le cœur, et les bras, bien remplis.

Un projet 2025 d'envergure internationale

Cette année, les fonds collectés permettront de financer la nouvelle version de l'appareil de radiothérapie Halcyon. Un appareil de radiothérapie ultra-précis, unique en Europe, repéré et signalé par <u>Catherine Khamphan</u>, physicienne médicale chargée de parcourir le monde, pour Sainte-Catherine, afin de trouver les dernières innovations technologiques. Grâce à l'installation de la technologie Identify et d'une table ultra performante, l'Institut du cancer (Icap) offrira une radiothérapie plus sûre, plus précise, et moins invasive. Un bond technologique qui changera la vie des patients du territoire, et un investissement stratégique pour faire rayonner Avignon dans le domaine de la médecine de pointe.

60 chefs, une passion partagée : le goût de la solidarité

Ils sont 60 chefs de toute la région, étoilés, Maîtres Cuisiniers de France, figures de la scène culinaire provençale... tous réunis par une seule cause : mettre leur talent au service de la vie. Sous l'impulsion de Christian Étienne, parrain de l'événement, cette brigade exceptionnelle fait du Dîner des Chefs un acte de générosité collectif sans équivalent en France. Le Dîner des Chefs, c'est bien plus qu'un repas, c'est une expérience humaine et sensorielle, au croisement de l'excellence culinaire, de la solidarité, de la recherche médicale et de la responsabilité sociétale. Soutenez la médecine de demain ; Célébrez la gastronomie d'aujourd'hui ; Partagez les valeurs d'humanité, d'innovation et d'excellence.

Remerciements

« Nous exprimons notre amitié et le plus grand respect pour les grands chefs qui nous entourent et permettent de pérenniser, dans l'excellence, le Dîner des chefs ainsi que toutes les entreprises qui œuvrent grandement à cette soirée, sans eux, rien ne serait possible », a souligné, particulièrement ému, Daniel Serin.

Infos pratiques

Palais des Papes à Avignon. Vendredi 21 novembre 2025. Réservations : Tables de 10 convives - 36 tables -dont 10 pour les nouveaux mécènes sont prévues et seulement 4 sont encore disponibles. k.chesnel@isc84.org. En participant, vous associez votre marque à une cause noble, vous contribuez à des avancées médicales concrètes et vous offrez à vos invités une soirée dont ils se souviendront longtemps.





Merci à tous ceux qui nous soutiennent depuis toutes ces années







































































Ecrit par le 22 octobre 2025





















CABINET D'OPHTALMOLOGIE **CHÂTEAURENARD**





















Jérôme Zlatoff est le nouveau directeur général d'Agrivia, qui réunit les écoles Isema et Isara



Ecrit par le 22 octobre 2025





Agrivia, l'union de l'école d'ingénieurs agronomes Isara et Isema business school agri-agro, deux écoles implantées à Avignon, annonce la nomination de <u>Jérôme Zlatoff</u> au poste de directeur général.

Pascal Desamais étant parti à la retraite, c'est Jérôme Zlatoff qui lui succède au poste de directeur général d'Agrivia. Cette nomination incarne une nouvelle étape de la trajectoire de l'union des écoles Isara et Isema, celle de « former et accompagner une nouvelle génération de talents prêts à oser, inventer et agir durablement, en conscience, pour transformer les systèmes agricoles et alimentaires », annonce Agrivia.

Ingénieur agronome et entrepreneur, Jérôme Zlatoff est considéré comme une figure incontournable de l'écosystème agri-agro, notamment grâce à la création d'un incubateur et un accélérateur en faveur des startups agroalimentaires, il a piloté la communauté d'entreprises ICI AGRIFOOD, qui fédère plus de nombreuses startups autour de l'innovation à impact, et il a accompagné de grands groupes, PME et startups dans leurs stratégies d'innovation.

Il a aussi déjà occupé plusieurs postes au sein d'Agrivia comme directeur général délégué du Pôle professionnel en charge des relations avec les milieux professionnels, directeur Entrepreneuriat et Innovation de l'ISARA, ou encore référent thématique ICI AGRIFOOD. « Former des talents, ce n'est pas seulement transmettre des savoirs : c'est leur donner une trajectoire, déclare Jérôme Zlatoff. Dans un monde en pleine mutation, chaque talent formé à AGRIVIA doit devenir un acteur de changement. Ce



sont leurs trajectoires qui dessineront l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation. »

La pianiste suisse Sylvie Courvoisier à l'AJMI



Dans le cadre d'un partenariat entre le réseau AJC — Association Jazz croisé — et Pro Helvetia, qui favorise la diffusion d'artistes suisses en France, le club de jazz avignonnais reçoit la pianiste suisse Sylvie Courvoisier.

Basée à Brooklyn, gagnante du Grand Prix Suisse et du Prix de la Musique de l'Académie Américaine des Arts et des Lettres en 2025, Sylvie Courvoisier est une musicienne importante de la scène New-Yorkaise. Elle est une des rares musiciennes à être à l'aise dans les grandes salles de concerts, comme dans les jazz clubs, que ce soit dans de la musique de répertoire ou de l'improvisation. Parmi les grands noms avec lesquels elle a partagé la scène, nous pouvons au moins citer John Zorn, Ikue Mori, Wadada Leo Smith, Evan Parker...



En solo, une pianiste envoûtante

Elle déploie dans le solo toute la virtuosité de son jeu. Passées les ombres planantes des premières notes de son piano préparé, on découvre un piano riche, envoûtant où l'on ressent l'influence de la musique de chambre dans la technique de la musicienne. Dans son jeu se mélange la richesse de la musique de chambre européenne et les sons groovy et accrocheurs de l'avant-garde new-yorkaise.

Masterclass animée par Sylvie Courvoisier

Dans le cadre de sa venue à l'AJMI, Sylvie Courvoisier animera une masterclass réservée aux élèves du Conservatoire à Rayonnement Régional du Grand Avignon. Les auditeurs et auditrices libres sont bienvenus sur inscription.

Vendredi 3 octobre. 14h à 17h. Gratuit pour les élèves du Conservatoire à Rayonnement Régional (inscription via le CRR). 10€ pour les auditeurs libres (inscription sur HelloAsso)

Vendredi 3 octobre. 20h30. 5 à 18€. <u>AJMI Club</u>. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.

Avignon parmi les beaux centres historiques au monde



Ecrit par le 22 octobre 2025



Tourlane, spécialiste en ligne des voyages sur mesure, vient de dévoiler le classement des plus beaux centres historiques au monde. Avignon y figure en 6° position dans le top 25 des centres historiques des villes européennes. Un classement où Cracovie en Pologne, Naples en Italie, Ratisbonne en Allemagne, Riga en Lettonie et Saint-Marin apparaissent aux 5 premières places.

La cité des papes est la seule commune française à figurer dans ce classement établi en prenant en compte quatre critères* : l'accessibilité à pied du centre historique, l'ancienneté de la vieille ville, le coût d'une visite guidée sur place et la popularité du lieu sur Instagram.

Pour Avignon, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, l'origine de la ville remonte à 539 avant J-C, son centre-ville est considéré comme parfaitement accessible, le prix moyen d'une visite guidée y est estimé à 18€ et ses publications sur Instagram sont suivies par 1,5 millions de personnes

Et dans le reste du monde ?

Tourlane a aussi réalisé le même type de classement pour les autres continents. En Afrique, Sousse en Tunisie, Fès puis Marrakech au Maroc ainsi que Doha au Qatar et Le Caire en Egypte prennent respectivement les 5 premières places.

En Asie, le top 5 comprend Hoi An au Vietnam (1^{er}), Bhaktapur au Népal, Kyoto au Japon, Luang Prabang au Laos et Fort de Galle au Sri Lanka (5^e).

Côté Amérique Latine, c'est Carthagène en Colombie qui arrive en tête devant Oaxaca au Mexique, Salvador de Bahia au Brésil, Panama et Buenos-Aires en Argentine. Enfin, aux Etats-Unis, ce classement s'établit ainsi : Saint-Augustine en Floride, Charleston en Caroline-du-Sud, La Nouvelle-Orléans en Louisiane, Santa Fe au Nouveau-Mexique et Savannah en Géorgie.



Ecrit par le 22 octobre 2025



Crédit: DR/Archives/Avignon Tourisme

L.G.

*L'évaluation s'est basée sur quatre indicateurs : Ancienneté de la vieille ville : déterminée à partir de la date vérifiable la plus ancienne de peuplement continu ou de fondation officielle. Coût d'une visite guidée à pied : recueilli à partir de plateformes en ligne largement utilisées pour les visites et les activités. Accessibilité à pied : facteur central. Pour chaque ville, cinq sites touristiques clés ont été identifiés et reliés entre eux par un itinéraire piétonnier optimal à l'aide de Google Maps. La distance totale et le temps de marche estimé ont tous deux contribué au score : plus la ville est compacte, plus elle est accessible aux piétons. Popularité sur les réseaux sociaux : mesurée par le nombre de publications Instagram utilisant le hashtag le plus pertinent pour la ville. Toutes les données ont été recueillies en août 2025. La répartition reflète leur pertinence par rapport à l'expérience de voyage : l'accessibilité à pied représente la plus grande part avec 50%, suivie de l'ancienneté (20%), du coût de la visite guidée (20%) et de la popularité sur Instagram (10%).