

Ecrit par le 8 juillet 2026

(Vidéo) 'La danse par-delà des normes' au cinéma Utopia et à L'Éveilleur



Cette journée intitulée « La danse, par-delà les normes » propose un temps de projection, de pratique et de rencontre, à la croisée de l'art, du soin et de la recherche, pour explorer la danse comme espace d'expression, de relation et de transformation.

La journée démarrera au [Cinéma Utopia Manutention](#) avec la projection de trois courts métrages réalisés par Florine Clap et/ou Karine Music, deux réalisatrices avignonnaises bien connues pour leur implication dans la vie de notre cité. Ces trois films présentent trois manières d'explorer la danse comme espace de relation : danser en étant en situation de poly-handicap (EEAP Le Petit Jardin, près d'Avignon), raconter en mouvements son école (IME Saint-Ange de Montfavet) , ou être du côté de la caméra pour les patients et les soignants du Centre Hospitalier de Montfavet. Elle se poursuivra l'après midi au Tiers Lieu [L'Éveilleur](#) pour un atelier de danse ouvert à tous mené par le danseur Nans Pierson proposant une approche inclusive et accessible de la danse, où le mouvement devient un outil d'exploration de soi, de relation aux autres et de transformation collective. La journée se conclura par une table ronde permettant d'échanger avec bienveillance autour des pratiques chorégraphiques en contextes de soin et du médico-social, de création et de transformation.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Une journée conçue et organisée par Florine Clap, Iliana Fylla et Nans Pierson

Florine Clap, réalisatrice et vidéaste avignonnaise, axe son travail sur une pratique documentaire attentive aux gestes, aux récits situés et aux expériences de terrain. Le danseur et chorégraphe, Nans Pierson développe une pratique de la danse contemporaine ancrée dans l'improvisation, la transmission et les contextes de soin et d'éducation. Liana Fylla est chercheuse en danse contemporaine et coordinatrice du projet SEED (Social and Ecological Engagement through Dance), elle développe une approche transversale entre création, recherche et pédagogie. Ensemble, ils ont conçu cette journée pour mettre en lumière des pratiques artistiques où se croisent expériences vécues, recherche et création entre artistes, professionnels et personnes avec et sans handicap. Mais ils nous invitent surtout à découvrir la danse comme un espace de transformation des regards et des normes.

Une richesse à partager plutôt qu'une exception à intégrer

Cette journée va bien au-delà qu'un simple témoignage de ce qui est possible de réaliser avec son corps. En offrant pratique d'atelier et réflexions autour d'une table ronde, elle invite tous et toutes à participer à une réflexion collective qui nous incite à déplacer les cadres habituels de l'inclusion pour envisager la diversité des corps et des perceptions comme un point de départ.

Comment la danse peut déplacer les perceptions et ouvrir de nouvelles manières d'être et de faire ensemble ? Comment transformer le regard porté sur les corps en une expérience de partage plutôt que d'assignation ?

Programme de la journée

10h30 : Projection de trois films au Cinéma Utopia La Manutention, suivie d'un échange avec les réalisatrices Florine Clap et Karine Music. Tarif Utopia. 5€.

14h : Atelier de danse ouvert à toutes et tous avec ou sans handicap à L'Eveilleur. Durée 1h15. Participation libre. Informations et réservations : nans.np@wanadoo.fr / 06 62 17 06 31

15h30 : Table ronde participative animée par Nans Pierson et Iliana Fylla réunissant artistes, participants et professionnels issus de champs artistiques, médicaux et sociaux

Samedi 6 juin. De 10h30 à 17h. Cinéma Utopia et Eveilleur.

Projections au Cinéma Utopia La Manutention. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon.

Ateliers et table ronde à L'éveilleur. 14 Impasse Baroni. Avignon (quartier St-Ruf).

Ecrit par le 8 juillet 2026

L'artiste Pablito Zago affiche son amour d'Avignon



Après la [caisse primaire d'assurance maladie](#) à Avignon, les [jeux pour enfants](#) à Morières-lès-Avignon, [la Caf de Vaucluse](#) en Courtine, les gourdes de [Subway](#) ou bien encore [la façade du siège de Microsoft](#) dans la région parisienne, l'artiste avignonnais [Pablito Zago](#) vient de réaliser une affiche sur la ville de son cœur.

'La Cité du Pop'

« Avignon, je la vis depuis longtemps, explique-t-il. J'y ai fait une partie de mes études, j'y ai construit une part de moi-même, et finalement j'y habite avec ma fille depuis plusieurs années. Je l'aime profondément. Bien sûr, parfois elle m'agace, parfois même je lui en veux un peu. Mais s'il y a bien une chose que je supporte mal, c'est que l'on en dise du mal. J'y ai dessiné le (Mon) Festival, j'y ai peint dans les rues, et aujourd'hui je reviens avec une nouvelle affiche : 'Avignon, la Cité du Pop'. »

Cette affiche est donc désormais disponible à son atelier ainsi que sur [son site internet](#). L'œuvre, en

Ecrit par le 8 juillet 2026

format 50 x 70cm sur une papier de 170g est proposée au prix de 30€. Elle devrait être également bientôt proposé dans quelques boutiques de la région.



Crédit : Pablito Zago

« Avignon, je la vis depuis longtemps. Je l'aime profondément. »

Pablito Zago

Ne pas exclure l'extra-muros

Ecrit par le 8 juillet 2026

« J'ai pris énormément de plaisir à la réaliser en toute indépendance, poursuit le street artiste qui vient tout juste d'achever [une fresque à 4 mains](#) avec [Seb Bouchard](#) au sein du lycée Adam de Craponne à Salon de Provence. Curieusement, dessiner une ville que l'on connaît si bien est parfois plus difficile que de représenter des lieux plus lointains : Sénégal, Pérou, Laos, Birmanie, etc. Par contre, un impératif pour moi quand je dessine ma ville, c'est de ne pas exclure l'extra-muros, parce que l'extra c'est Avignon ! »

Raconter la vie en dessin

« Au-delà de cette réalisation, je souhaite développer davantage ce travail d'illustration, sous forme d'affiches ou de carnets de voyage dessinés, précise Pablito Zago. Concerts, festivals, événements, résidences d'observation au sein d'entreprises, vignobles, restaurants... J'aime raconter les lieux, les personnes et les histoires à travers le dessin. »

L.G.

'[Avignon, la Cité du Pop](#)'. Pablito Zago. Format 50×70 cm. Papier 170 g. Prix : 30€. A commander sur [ce lien](#).

Contact : pablitozago@gmail.com

Nouvelle gouvernance pour les Compagnons des Côtes du Rhône qui sont prêts pour un été festif et convivial

Ecrit par le 8 juillet 2026



Cette association de 72 bénévoles passionnés fête ses 30 ans. Créée par de jeunes vigneronns de Sainte-Cécile-les Vignes, Cairanne et Lagarde-Paréol, notamment le regretté René Aubert en 1996, elle a ancré la capitale des Côtes-du-Rhône à Avignon où trônent les 544 souches de la seule vigne AOC intra-muros de France, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO, au-dessus du Rocher des Doms. Et les 9 papes qui se sont succédés en Vaucluse à partir de 1309 pendant près de 70 ans, ont planté des vignes ici comme à Châteauneuf, Malaucène ou Beaufort-de-Venise.

Les Compagnons viennent de changer de gouvernance. C'est désormais [Brigitte Bouvier](#), ancienne professeur d'histoire et actuelle directrice du Lycée viticole Pierre Le Roy de Boisseaumarié à Orange qui le préside. Et [David Bérard](#), le président sortant, devient Délégué opérationnel et développement. Le bureau est 100% dédié à la filière viticole avec [François-Xavier Nicolas](#), négociant en vins comme vice-président, [Marion Lizée](#), agent technique de l'INAO, comme trésorière, et [Guillaume Raynaud](#), vigneron à Sablet, comme secrétaire. Quant à [Pierre Saysset](#), directeur d'un syndicat professionnel, il continue à

Ecrit par le 8 juillet 2026

prodiguer ses conseils avisés à l'association.

« Notre association conjugue vin et culture. Depuis 30 ans, elle crée des fêtes conviviales, gratuites, populaires, des moments de partage, de convivialité, elle met en valeur le savoir-faire des vigneron. Elle réunit 175 communes d'Ardèche, Drôme, Gard et Vaucluse, 27 000 hectares, un terroir où sont produits 900 000 hectolitres de vins dans les trois couleurs », rappelle David Bérard. La nouvelle présidente enchaîne : « Notre objectif est de développer et promouvoir la destination œnotourisme Avignon. » Elle qui fait partie des Compagnons depuis 4 ans se dit « bluffée par le nombre d'évènements organisés, près de 200 par an, par l'ambiance chaleureuse, la motivation des membres qui viennent d'horizons complètement différents, qui partagent les mêmes valeurs sur le patrimoine de la vigne et du vin, cette culture séculaire de la Vallée du Rhône. C'est tout sauf de l'élitisme, nous voulons transmettre ce trésor, ce 'spot' du Clos de la Vigne des Papes où des touristes du monde entier, d'Australie, du Japon, de Scandinavie, d'Amérique du Sud viennent prendre des selfies à longueur de journée. Nous nous devons de valoriser cette richesse, ce patrimoine, ces paysages que le monde entier nous envie. »



La Vigne du Clos des Papes qui surplombe le Rhône. ©Compagnons des Côtes du Rhône

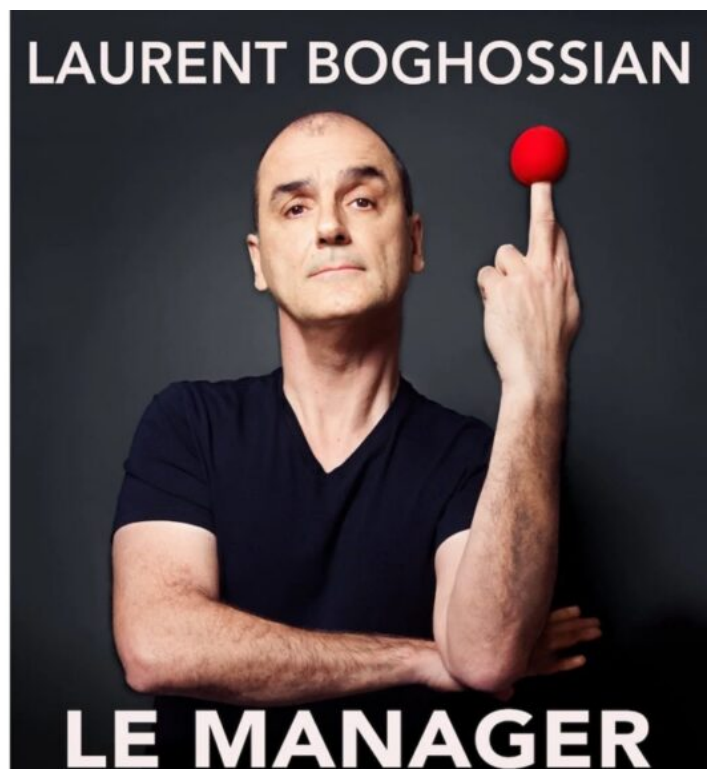
Après le Live de samedi, la Balade Gourmande et Vigneronne le samedi 6 juin, le Bar à Vins de Châteauneuf-de-Gadagne lors de Terroirs en Fête les samedi 13 et dimanche 14 juin, celui de la Maison des Vins pendant le Festival de Théâtre en juillet, ce sera le tour du Ban des Vendanges, le samedi 29

Ecrit par le 8 juillet 2026

août sur l'emblématique Place du Palais des Papes. La bouteille sera sérigraphiée par l'entreprise de Serge Rossi à Sorgues. « On en vend environ 5 000 lors de la soirée du Ban, les vigneron touchent 1€ par col. Un tiers de ces bouteilles est ramené à la maison par les participants, en souvenir, où elles servent de carafes », précise David Bérard.

Nul doute que tous ces rendez-vous vont attirer encore plus de touristes et de Vauclusiens qui apprécient le travail des vigneron. Ils peuvent remercier les 72 bénévoles des Côtes-du-Rhône qui donnent plus de 6000 heures de leur temps par an pour faire plaisir au plus grand nombre.

AIST 84 : un one-man show pour explorer le monde du travail



Ce jeudi 4 juin, l'[AIST 84](#), service de Prévention et de Santé au Travail, organise un événement au cinéma Pathé Cap Sud à Avignon où le théâtre animera le débat.

Écrit par le 8 juillet 2026

À l'occasion des 60 ans du Festival d'Avignon, l'événement annuel 'Le cinéma anime le débat' de l'AIST 84, pour sa 7e édition, devient 'Le théâtre anime le débat'. Une édition originale où théâtre et santé au travail se mêleront.

Les participants pourront donc assister au one-man show 'Le manager est un humoriste comme les autres' de l'humoriste [Laurent Boghossian](#), ancien manager et expert en leadership. Dans ce spectacle, il explore les réalités du monde du travail. L'occasion d'aborder le management, les relations de travail et les risques psychosociaux (RPS).



Le one-man show sera suivi d'un moment d'échange et de débat au cours duquel interviendront [Jean-Philippe Matz](#), psychologue du travail, et [Sarah Tigrinate](#), médecin du travail. Ensemble, ils évoqueront le stress au travail, le burn-out et les leviers de prévention des RPS.

Événement gratuit mais [réservation obligatoire](#).

Écrit par le 8 juillet 2026

Jeudi 4 juin. À partir de 18h30. Cinéma Pathé Cap Sud. 175 Rue Pierre Seghers. Avignon.

Fin du Quai des saveurs, les burgers de Chabal prêts à prendre le train en marche ?



A peine désignée plus belle gare 2026 de France, la gare-centre d'Avignon va perdre l'un de ses fleurons : le Quai des saveurs. Au moins trois candidats seraient sur les rangs afin de reprendre cet établissement de restauration qui devait constituer la vitrine des savoir-faire de la prestigieuse école hôtelière de la CCI de Vaucluse.

'Fermeture exceptionnelle'. C'est par un simple écriteau apposé sur la porte d'entrée depuis près d'une semaine que [le Quai des saveurs](#) vient d'informer ses clients qu'il avait définitivement tiré le rideau. A peine mis [en redressement judiciaire le 7 mai dernier](#) par [le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#), l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse n'aura donc pas tenu bien

Ecrit par le 8 juillet 2026

longtemps.

« La situation n'était plus tenable »

La partie (perdue) semblaient donc déjà jouée avant même la décision du TAE. Il faut dire que « la situation n'était plus tenable » évoque un proche du dossier pour qui le passif « est plus proche des 2M€ que des 1M€ ».

Le restaurant porté depuis la fin 2024 par la CCI de Vaucluse afin de faire la promotion des savoir-faire de son école hôtelière n'aura donc pas eu le temps d'atteindre sa vitesse de croisière. A peine aura-t-il eu le temps de réaliser 600 000€ de chiffres d'affaires pour sa première année d'exploitation. Pas suffisant pour rentrer dans les clous d'un business plan prévoyant 1,2M€ par an, après 1,3M€ de travaux afin d'aménager cet établissement bistronomique.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026

Crédit : Echo du mardi

Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026

L'entrée de l'établissement a déjà fait l'objet d'une tentative d'effraction.

Crédit : Echo du mardi

[Saïd Soumaila](#), le talentueux jeune chef issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a déjà tiré sa révérence depuis la fin du mois de mai. En cela, il a suivi Naël Tamghart (son second, ancien élève de l'Ecole hôtelière lui aussi) qui avait déjà quitté le Quai des saveurs il y a quelques mois dans la foulée de [sa médaille d'Excellence](#) en cuisine lors du concours international des Euroskills 2025 au Danemark. Fin mai, l'établissement a honoré ses dernières réservations de groupe avant d'éteindre une dernière fois les fourneaux depuis une semaine.

[CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire](#)

Lettre morte pour l'appel à manifestation d'intérêt

L'histoire aurait pu être tout autre si la gouvernance de la CCI de Vaucluse avait été plus sereine. En effet, consciente des difficultés de décollage de l'activité du Quai des Saveurs, l'ancienne gouvernance de la CCI 84 avait souhaité redimensionner le projet. Pour cela, elle avait lancé le 12 décembre dernier un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour un contrat de sous-occupation des 194 m2 du restaurant et de ses 168m2 de terrasses.

L'un des critères de sélection était tout particulièrement le montant de la redevance fixe qui devait être reversé à la CCI et qui ne pouvait pas être inférieure à moins de 200 000€ par an.

L'ensemble de ces offres devaient être remise par les candidats avant le 27 février. Entretemps, [la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse](#) en janvier suite à [un putsch d'une partie de ses élus](#) a mis fin au processus de sélection... Nul ne sera jamais si la mesure aurait permis de réajuster le tir.

En attendant, [la tutelle provisoire](#) en a décidé autrement et n'a donc pas temporisé jusqu'à [l'élection d'une nouvelle équipe prévue en juillet prochain](#) afin que cette dernière puisse déterminer l'avenir de ce projet sur ce site qui vient d'être désigné [plus belle gare de France 2026](#) par le magazine Ville, Rail & Transports dans le cadre de la 16^e édition des Grands Prix des Régions.

Trois repreneurs sur les rangs ?

La décision de redressement judiciaire datant du 7 mai, [Bruno Bertholet](#) et [Charles De Saint Rapt](#), les deux administrateurs désignés ont donc jusqu'au 7 juillet pour recevoir les demandes de créances. Par ailleurs, plusieurs repreneurs sont sur les rangs. Au moins trois dossiers auraient été pris en compte dont celui développé par [Joannes Richard](#), champion du monde de burger multi récompensé, l'ancien rugbyman Sébastien Chabal et [Tony Mathis](#), directeur général de la marque de vêtement Ruckfield. Baptisé Jo's burger, ce concept s'est notamment installé à Marseille en début d'année.

« À la carte, des burgers américains avec un choix de recettes protéinées ou végétariennes. Un lieu combinant restauration et esprit sportif, qui s'annonce comme un nouveau repaire street-food », explique

Écrit par le 8 juillet 2026

[Emilie Camoin, notre consœur de Made in marseille dans son article consacré à cette ouverture.](#)



Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, et l'ancien rugbyman Sébastien Chabal.. Crédit : Jo's burger/DR

Un Jo's burger par ville

« Le principe ? C'est des burgers que l'on va déplacer chez n'importe quel restaurateur de France . Ce sera un seul établissement par ville. Chaque restaurateur sera ainsi compagnon de Jo's et disposera de l'exclusivité des burgers de Jo's dans sa ville », explique Joannes Richard dans [une présentation de son concept auprès du créateur de contenu vidéo FlorianOnAir](#).

Ce concept n'est cependant pas le seul à être en lice pour reprendre le lieu. [Le groupe Blachère](#) basé à Châteaurenard et qui possède [l'enseigne Marie Blachère](#) figurerait également dans cette 'short list' en compagnie d'une autre grande chaîne de restauration dont le nom n'a pas encore filtré.

Pas sûr que ceux qui dénonçaient la concurrence déloyale du Quai des saveurs y gagnent au change.

Laurent Garcia

Ecrit par le 8 juillet 2026

De drôles d'oiseaux font de la résistance à la Ferme de l'Acacia ce week-end



Le Festival Drôles d'oiseaux est de retour et prend ses quartiers d'été à la Ferme de l'Acacia pour témoigner pendant 3 jours de la vivacité de la — bonne — chanson à texte, indispensable !

Les vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin prochains, se tiendra une nouvelle édition de Drôles d'oiseaux en ceinture verte d'Avignon, dans un contexte de résistance accrue. Il s'agira bien sûr de chanter mais aussi de prendre la parole, une manière aussi de résister. Les artistes qui se succèdent depuis des années à Drôles d'oiseaux en ont des choses à dire, à chanter et à partager ! Cette fois encore, une édition pleine de découvertes, de surprises et de célébrations festives, avec notamment le grand bal du dimanche 7 juin co-organisé avec la boulangerie utopiste Bella Ciao, qui fêtera ses dix ans.

Loin du star system, des paillettes et du bling bling, le Festival Drôles d'oiseaux, c'est une manière de

Ecrit par le 8 juillet 2026

découvrir de nouveaux talents qui ont quelque chose à dire et à partager. Et de plus entre amis, en famille dans un cadre champêtre !

Au programme de ces 3 journées

Vaslo, quelques pincements de corde, un silence, un souffle... et une voix.

Vaslo, c'est la fusion entre slam et chanson, entre rock et baroque. Porté par la clarinette, le violoncelle et les percussions, c'est tantôt un cri, tantôt un murmure, un passage de la mélancolie au festif, une vague qui cogne, un appel à l'amour sous toutes ses formes. Avec passion et rythme, les choses graves de la vie se muent en volupté, en simple beauté.

Vendredi 5 juin. 20h30.

La plume de Grise et la patte du Cornac font de ce duo, un drôle d'oiseau dans le paysage de la chanson actuelle.

Grise Cornac, c'est l'hybride de deux autodidactes passionnés qui lèvent les barrières entre les styles et les genres. Batteur, guitariste, pianiste, violoncelliste et dompteur de machines. Quentin ne cesse de composer des sphères sonores complètes et variées, ouvertes à toutes les influences musicales. Aurélie chante ses textes réalistes teintés de féerie poétique ; elle dit chercher des chemins possibles pour rendre visible, l'invisible des émois.

Vendredi 5 juin. 22h.

Spectacle Jeune Public 'Drôles de palabres'.

Sous l'arbre à palabre, le conteur urbain Pat Kalla vous emmène découvrir « le singe qui voulait devenir roi », « l'homme qui emmène son fils découvrir la beauté du monde. » Un zeste d'humour, un brin de folie, un conte sans musique, c'est comme un plat préparé sans amour. Installez-vous confortablement, le cuisinier des mots vous a préparé un menu rempli d'imaginaire . Chut ! Il est derrière le rideau !

Samedi 6 juin. 10h.

Emma et 'Mauvaise bouche'.

Mauvaise Bouche, c'est une musique qui reste en tête, des textes sincères qui bouleversent et un franc-parler qui donne son nom au projet. C'est surtout la voix et la vie d'Emma, une jeune femme qui livre sans détour ses névroses, ses joies et ses doutes sur des chansons pop, francophones et catchy. Avec une sincérité désarmante, elle partage les fragments de son existence. Elle conjugue ainsi l'intimité de son récit avec l'universalité de nos vies.

Samedi 6 juin. 20h30.

Pat Kalla et Le super Mojo.

Réputés pour l'efficacité de leur pouvoir apte à dérider les visages les plus stricts et à dérouiller les muscles les plus engourdis, Pat Kalla et son Super Mojo révèlent un nouveau pouvoir insoupçonné. Highlife, rumba métissée, biguine, funk, afrobeat ; dans ces ingrédients connus, mais où proportions et dosages sont gardés secrets, se sont invités des essences de fleurs vocales récoltés sur l'île de la Réunion, aux Antilles ou en Afrique.

Samedi 6 juin. 22h.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Chorale Arteteca

Arteteca. Nom féminin. Du napolitain Arteteca : impossibilité de rester immobile.

Les vingt femmes d'Arteteca chantent sans partitions. Elles chantent, et elles bougent !

Portés par le rythme et par l'émotion de chaque morceau, leurs corps entrent naturellement en mouvement. Tabour, tambourin et percussions corporelles accompagnent plusieurs chants. Leur répertoire traditionnel traverse pays et langues : italien, napolitain, occitan, espagnol, portugais, gaélique, komi...

Dimanche 7 juin. 16h.

Le bal des 10 ans de bella ciao.

À l'occasion des dix ans de la boulangerie utopiste Bella Ciao, amis et soutiens de la première heure de Drôles d'oiseaux, nous avons imaginé ensemble un bal qui verra se succéder différents chanteurs et chanteuses d'Avignon accompagnés par de talentueux musiciens. Au menu, des chansons à chanter et à danser toutes et tous ensemble, avec comme il se doit pour un anniversaire, des surprises et encore des surprises !

Dimanche 7 juin. 17h30.

Vendredi 5 juin. Samedi 6 juin. Dimanche 7 juin. 5 à 15€. Ferme de L'Acacia. 453 chemin de Saint-Michel. Avignon. [Billetterie en ligne](#). 06 52 35 35 65 / festivaldrolesdoiseaux@gmail.com

BB Kitchen, le nouveau 'fast-good' du centre-ville d'Avignon

Ecrit par le 8 juillet 2026



BB Kitchen, le nouvel établissement de restauration rapide d'Avignon, va ouvrir ses portes le mercredi 10 juin.

C'est après une amitié de 15 ans qu'Anaïs Roche et Flore Gay décide d'unir leurs forces et de créer leur projet. L'une est professionnelle de l'hôtellerie-restauration, l'autre est cheffe privée. Ensemble, elles ont donné naissance à BB Kitchen, un nouvel établissement de restauration rapide dans le centre-ville d'Avignon, qui ouvrira ses portes le 10 juin.

Ce nouveau restaurant, implanté sur la Place Saint Joseph, ne se veut « pas un un fast-food de plus. » Bien qu'il proposera un service de restauration rapide, les deux cofondatrices insistent sur le fait que ne seront sacrifiés « ni la qualité des produits, ni le soin de la cuisine, ni la chaleur de l'accueil ».

À la carte

Au menu, les Avignonnais et visiteurs pourront trouver des burgers artisanaux aux associations inattendues, des wraps des boissons faites maison, mais aussi des options végétariennes. Le tout à parti de produits 100% français, et des fruits et légumes provenant du distributeur bucco-rhodanien [Salade2Fruits](#).

Ecrit par le 8 juillet 2026

« **Bien manger vite ne devrait pas être un luxe** »

Anaïs et Flore

Les prix, quant à eux, iront de 7,99€ pour un simple burger à 16,90€ pour un menu. Les commandes seront disponibles dès l'ouverture sur les plateformes de livraison Uber Eats et Deliveroo. Il sera possible de manger sur place tous les jours de 11h30 à 22h. Pendant le Festival d'Avignon, les horaires vont s'étendre de 10h à 23h pour que les festivaliers puissent aussi en profiter.

Un premier restaurant à Avignon

Si BB Kitchen naît à Avignon, Anaïs et Flore ont pour ambition de l'emmener bien au-delà, avec un projet de développement dans le reste de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et peut-être même plus loin, dans les prochaines années. « C'est un projet de marque autant qu'un projet de table », concluent les deux cofondatrices.

Ouverture le mercredi 10 juin. 2 Place Saint Joseph. Avignon.



Les deux cofondatrices de BB Kitchen. DR

Agroparc fête la musique le 19 juin avec des groupes du quartier



On ne change pas la partition si le morceau est bon. Pour la deuxième année l'association [Hey Agroparc](#) organise une pré-fête de la musique le vendredi 19 juin prochain. Ouverte à tous, cette manifestation se déroulera à la brasserie Le Petit Beer de 17h30 à 23h. Au programme 3 concerts et 1 DJ : avec, dès 17h30, le quintet Jazz Elixir, suivi à 19h30 de C'Radyo et Agromix, deux groupes spécialement créés pour l'occasion et constitués par des résidents et salariés de la zone Agroparc. On notera que cette initiative

Ecrit par le 8 juillet 2026

renoue avec l'idée première de la fête de la musique, créée en 1982 et qui avait pour vocation à inciter les Français à venir jouer dans la rue à l'occasion de cette journée, la plus longue de l'année. La soirée se clôturera par DJ FAB DNL jusqu'à 23h.

Brasserie Le P'tit Beer - 1171 Rte de l'Aérodrome, 84140 Avignon. Réservations obligatoires au 04 90 25 26 74. 50 places sont notamment destinées aux membres actifs de l'association en priorité.

HEY AGROPARC

LE P'TIT BEER

#1 *Jazz Elixir*

#2 **C'DARYO**

AGROPARC fait sa "faites" de la musique

2^{ème} Edition

3 groupes & 1 deejay
(dont 2 groupes made in agroparc)

RV Parvis du P'tit Beer

#3 **AGROMIX**

#4 **DJ FAB DNL**

vendredi
19 juin 2026
17h30 - 23h
Le P'TIT BEER
1171 Rte de l'Aérodrome, Avignon
Réservez au : 04 90 25 26 74
concert gratuit

du mardi

Le P'tit Beer

HEY AGROPARC

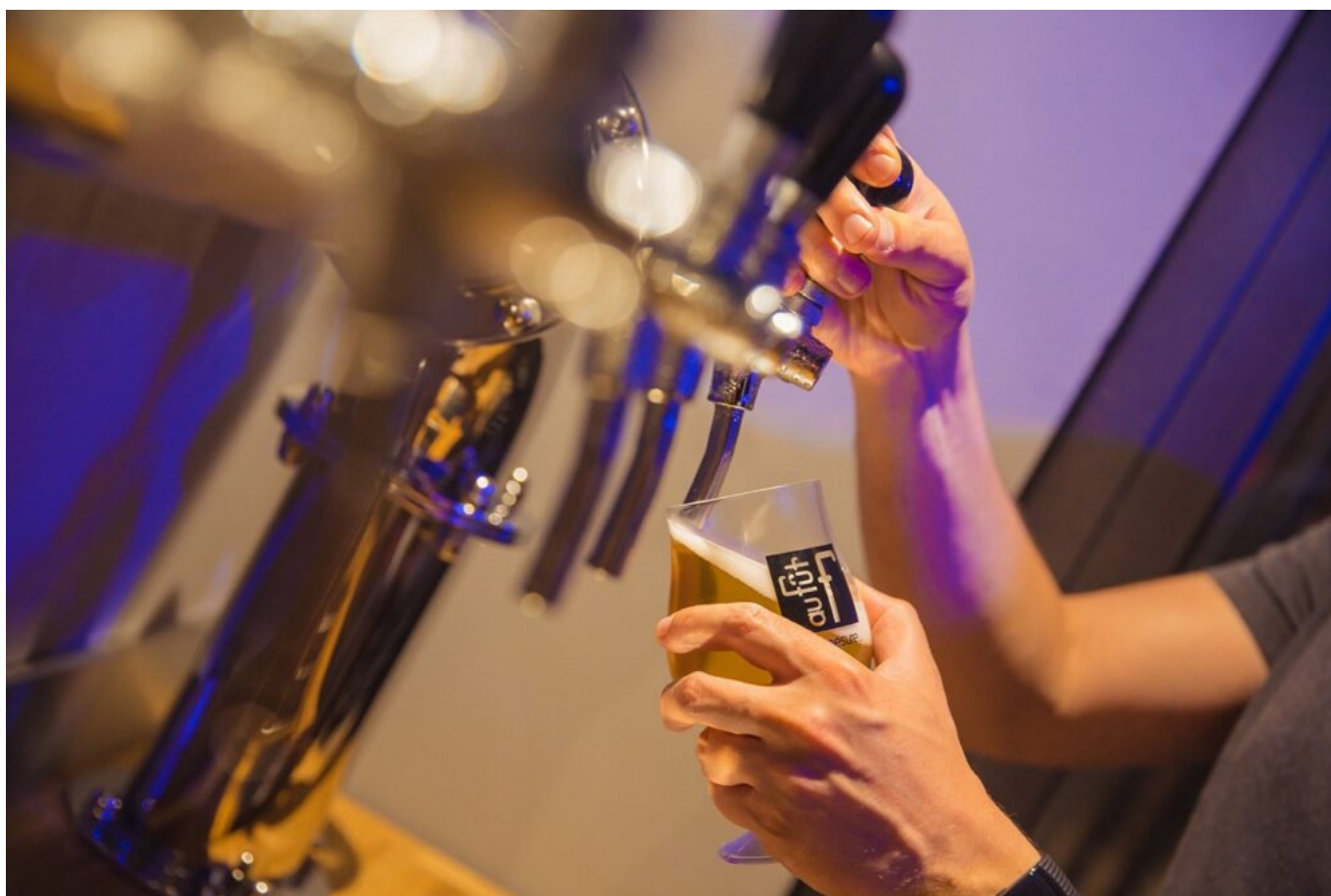
du mardi

Le P'tit Beer

HEY AGROPARC

creation : rhinoferos.com

Avignon : le bar Au Fût et À Mesure récompensé pour son engagement écologique



L'entreprise SAS Billiz, qui a le bar [Au Fût et À Mesure](#) à Avignon, a obtenu le premier Prix Santé Entrepreneurs 2026, décerné par [Harmonie Mutuelle](#), pour ses actions en faveur de la transition écologique.

Harmonie Mutuelle vient de dévoiler les lauréats de la 7e édition de son Prix Santé Entrepreneurs dont l'objectif est de récompenser des initiatives concrètes en faveur de la santé au travail, de la solidarité entrepreneuriale et de la transition écologique. Une entreprise vauclusienne figure parmi les récompensés : il s'agit de l'entreprise avignonnaise de débit de boissons Billiz, qui détient le bar Au Fût et À Mesure au 3 Rue Saint-Jean Le Vieux.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Ainsi, avec l'entreprise Sécurité Manutention, basée dans les Bouches-du-Rhône et qui a reçu le 2e prix, Billiz, qui elle a obtenu le 1er prix, représentera la Région Sud et est en lice pour remporter l'un des sept prix nationaux le 29 juin prochain. Le public a jusqu'au mardi 9 juin pour [voter en ligne](#) pour l'un des 35 lauréats régionaux, les votes comptant pour 50% du résultat. Les trois premiers prix recevront respectivement 15 000, 7 000 et 3 500€, et les quatre autres empocheront 1 500€ chacun.

Billiz, une entreprise engagée pour la transition écologique

Ainsi, l'entreprise avignonnaise Billiz a été récompensée pour ses efforts en matière de transition écologique. Depuis 2022, la société s'est engagée dans un travail de fond pour réduire l'empreinte environnementale de son commerce et prouver à l'ensemble du secteur qu'un bar peut lui aussi devenir acteur de la transition écologique.

Cet engagement se traduit par différentes actions telles que le remplacement progressif des bouteilles en plastique par du verre pour maximiser la réutilisation, l'abandon des fûts en plastique au profit des fûts en inox consignés ou encore la mise en place du tri sélectif pour l'équipe du bar en association avec une réorganisation interne, lui permettant de passer de trois poubelles de 100 litres de déchets non-recyclables par jours à quatre par semaine. De plus, l'entreprise a procédé à la mise en place d'un contrat d'électricité 100% verte et une modernisation de l'air conditionné par l'installation de pompes à chaleur plus sobres en énergie.

« Recevoir ce premier prix, c'est une vraie fierté et une belle surprise, affirme Marc Billy, président de la structure Billiz. Cela valide quatre années d'efforts quotidiens et prouve qu'un bar peut devenir un acteur sérieux de la transition écologique. J'espère surtout que cette reconnaissance donnera envie à d'autres professionnels du secteur de se lancer. »