

Ecrit par le 18 février 2026

Avec le nouveau parvis de la gare-centre, Avignon met en scène son entrée de ville



Après 5 ans d'études et 2 ans et demie de travaux le nouveau parvis de la gare-centre d'Avignon vient d'être inauguré. Un chantier de 20,25M€, financé à plus de 70% par les collectivités locales, qui requalifie complètement l'une des principales entrées de la cité des papes en privilégiant les espaces verts et les mobilités douces.

L'enjeu était de taille pour la gare-centre d'Avignon : une vieille dame de style néo-classique inaugurée en 1849 et dont les derniers aménagements importants remontaient aux années 1980. Une époque où l'on faisait la part belle à l'automobile et à son stationnement 'dévoreur' d'espace.

« Le parvis de la gare ne proposait pas forcément une qualité d'accueil, que ce soit pour les usagers de la SNCF ou de la gare, explique Cécile Helle, maire d'Avignon. Il ne rendait pas, non plus, la pleine mesure de l'une des entrées principales sur la ville d'Avignon, en face des remparts vers le cours Jean-Jaurès puis la rue de la République. »

Ecrit par le 18 février 2026



Les derniers grands travaux d'aménagement de la gare-centre remontaient aux années 1980. L'essentiel du parvis, qui s'étend sur près de 13 000m², était occupé par des espaces de stationnement pour les voitures. Crédit DR- AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

35% d'espaces verts contre 6% auparavant

« J'ai été très vite convaincue qu'il fallait repousser les espaces de stationnement tout en favorisant la végétalisation du site. Il fallait remettre de la nature en ville », poursuit la maire de la cité des papes qui s'est 'battue' pour qu'un maximum d'arbres existants soient préservés dans le cadre de ce réaménagement. En tout, 46 arbres sur 52 vont ainsi être conservés dans ce nouvel espace où près de 150 arbres et arbustes ont également été plantés. « C'est le projet qui s'est adapté au parc arboré du site et non l'inverse », insiste Cécile Helle. Une réinterprétation de l'entrée de ville qui permet au site de totaliser 35% d'espaces verts désormais contre 6% avant le chantier ainsi que des fontaines et des jeux d'eau.

Ecrit par le 18 février 2026



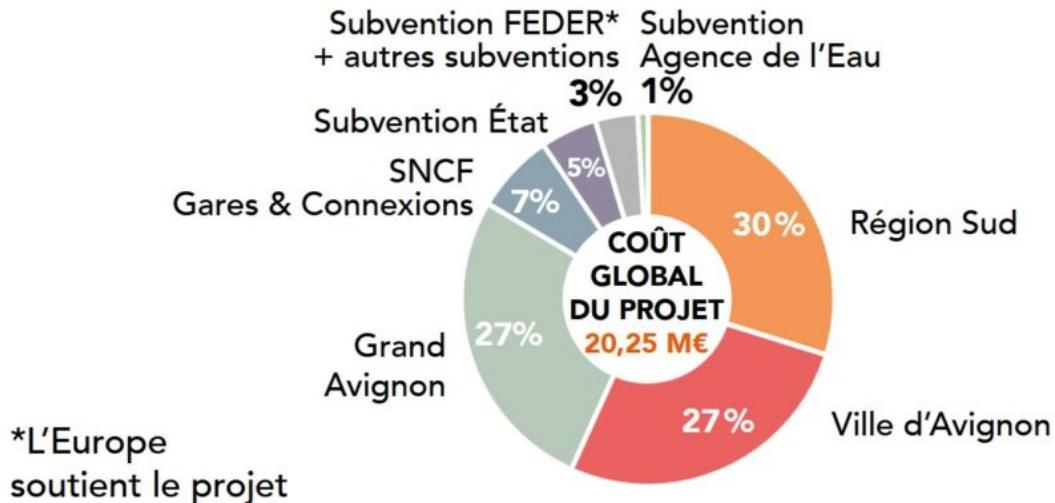
Exit les places de stationnement, les travaux ont permis de porter la surface des espaces verts à 35%, contre 6% auparavant. Le tout en préservant 46 des 52 arbres existants.

Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

7 400 voyageurs et 120 trains par jour

Mais avant d'être un 'parvis-jardin' de près 13 000m², cette espace requalifié pour un montant de 20,25M€ (financé par la Ville d'Avignon, le Grand Avignon, la Région Sud, la SNCF Gares & Connexions, l'Etat, le Feder et autres subventions ainsi que par l'Agence de l'eau : voir détail ci-dessous) est un avant tout un PEM : un Pôle d'échanges multimodal accueillant chaque jour près de 7 400 voyageurs et 120 trains.

Ecrit par le 18 février 2026



Le détail de la répartition du financement des travaux de réaménagement du parvis de la gare-centre d'Avignon. DR

Une gare notamment desservie par 4 lignes 'TER Zou !' de la Région Sud ainsi que des TER [des régions Occitanie](#) et Auvergne-Rhône-Alpes. Les TGV Inoui de la ligne Paris-Miramas y marquent un arrêt. Hors train, la gare est aussi connectée au réseau de transport en commun Orizo du Grand Avignon par le tramway et plusieurs lignes de bus. Située à proximité immédiate, la gare routière vient enfin compléter cette offre avec une desserte régionale et interrégionale par autocar.

« Avec ces nouveaux aménagements, nous offrons aux usagers des transports en commun des conditions de déplacements facilitées et une qualité urbaine renouvelée. »

Joël Guin, président du Grand Avignon

« Le Grand Avignon rayonne sur une aire urbaine de plus de 500 000 habitants et accueille sur son propre territoire plus de 30 000 entreprises et 90 000 emplois, rappelle Joël Guin, président de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon. Au sein de ce territoire en fort développement, les besoins en déplacements s'accroissent et se complexifient. L'une des clés, dans l'efficacité des transports en commun, réside dans l'intermodalité et la facilité que peuvent avoir les usagers de passer d'un mode de déplacements à un autre. L'intermodalité, c'est précisément ce que le Grand Avignon apporte à cette nouvelle gare centre et qui va contribuer à assurer son succès, avec la gare routière à proximité, le tramway, les Vélopop, le bus... Avec ces nouveaux aménagements, nous offrons aux usagers des transports en commun des conditions de déplacements facilitées et une qualité urbaine renouvelée. »

Ecrit par le 18 février 2026



Les élus lors de l'inauguration. Crédit : Claude Almodovar

« Il était important que nous nous mettions tous d'accord sur l'ambition que nous souhaitions donner à ce projet, confirme la maire d'Avignon. Notamment par l'ambition de connexion des différents modes de transport en repositionnant le train au cœur du dispositif. Car notre conviction, c'est que le train est une solution alternative au transport du quotidien pour les habitants d'Avignon, mais bien au-delà, pour les habitants du bassin de vie. »

« Ce sont les élus locaux qui décident des stratégies, des priorités, des orientations, des moyens à mettre en œuvre. »

Bénédicte Martin, vice-présidente du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur

Les gares : des quartiers plébiscités ?

Dans son 9^e baromètre du centre-ville et des commerces dévoilé en avril dernier, le réseau [Centre-ville en mouvement](#) constate que 43% des habitants des villes de 50 000 à 100 000 habitants (comme c'est le cas à Avignon) sont favorables à une réhabilitation des quartiers de gare. Dans le même temps, ils considèrent à 49% qu'il fait partie du centre-ville. Des quartiers de gare investis avant tout par des jeunes (moins de 35 ans) et des CSP+.

« Cette inauguration c'est aussi la démonstration que nos territoires avancent, constate la vauclusienne [Bénédicte Martin](#), vice-présidente du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur. Et ils avancent car il y a des élus locaux qui décident. »

« Ce sont les élus locaux qui décident des stratégies, des priorités, des orientations, des moyens à mettre en œuvre, martèle-t-elle. Et ici, ces élus savent travailler ensemble. »

« Comme quoi, il peut y avoir de la dépense publique utile, même quand elle est portée par des collectivités territoriales », remarque Cécile Helle en faisant référence à la défiance de plus en plus

Ecrit par le 18 février 2026

grande de l'Etat envers les collectivités locales.

Le Transport : une des premières compétences de la Région

Alors que la compétence 'Transport' est l'une des plus importantes de la Région Sud avec les Lycées, Bénédicte Martin rappelle que malgré le contexte actuel, la Région va continuer « à augmenter partout l'offre de transport : +32% entre 2022 et 2025 et +16% pour l'année 2025 ».

« Étoffer les services ferroviaires, poursuit l'élu régionale, c'est ce qui a été fait avec Avignon via Marseille et Avignon-Marseille via Cavaillon. Soit 13 trains de plus par jour en 2025 pour proposer au total 74 TER quotidien entre Avignon et Marseille. C'est aussi Avignon-Carpentras, avec 8 trains supplémentaires par jour et une expérimentation en 2024 qui a été menée pour augmenter l'amplitude horaire des navettes pendant toute la durée du Festival d'Avignon. »



Grand Avignon : en avant toute sur la mobilité

L'inauguration du parvis de la gare-centre d'Avignon a permis à Joël Guin, le président du Grand Avignon de rappeler les prochains projets de l'agglomération en termes de mobilité.

« Nous allons pouvoir engager désormais une seconde phase dans le développement de grands projets stratégiques, actuellement à l'étude. » Nouvelles lignes Chron'hop en site propre, prolongement du tramway, nouveaux parkings relais, création d'un Réseau Express Vélo afin que les habitants puissent se

Ecrit par le 18 février 2026

déplacer rapidement à vélo sur des axes en site propre entre les communes du Grand Avignon... « Les projets sont lancés, dans tous les modes de déplacements alternatifs à la voiture », confirme le président de l'agglomération qui rappelle aussi que le « renouvellement du parc de bus de notre réseau Orizo, entamé depuis 3 ans maintenant, mobilise de très lourds investissements du Grand Avignon. » L'agglo, qui poursuit aussi sa politique en faveur de l'électrique, l'hybride ou bien encore l'hydrogène, a également renouvelé [son offre de vélos électriques en libre-service Vélopop](#) et a aménagé 42 kilomètres de voies cyclables dans les différentes communes de l'agglomération. « Les tarifs de notre réseau de bus sont parmi les plus bas de France, conclut Joël Guin. Cette année, il a transporté - avec le tram - près de 15 millions de voyageurs. C'est un record, avec une augmentation de près de 40% en 3 ans. »

Crédit photo : Grand Avignon/Orizo

Avignon croit en son étoile (ferroviaire)

Alors que des travaux d'aménagement de l'aile Est de la gare sont encore en cours et qu'une dernière tranche de travaux d'embellissement sur le parvis haut de la liaison piétonne qui permet de rejoindre la gare routière ainsi que le parking et le dépôt minute de la gare reste à conduire en 2025, qu'elle est l'étape suivante ?

« Avec la nouvelle gare multimodale d'Avignon Centre, nous poursuivons la modernisation des transports régionaux et nous préfigurons le futur Service express régional métropolitain (SERM) avignonnais », annonce déjà [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud.

En effet, [le territoire du bassin de vie d'Avignon figure parmi les 9 nouveaux projets de SERM labellisé l'été dernier par le ministère des Transports](#). Le seul à ne pas être situé dans une métropole.

Il faut dire qu'après ce réaménagement, qui comprend aussi la requalification de 2 000 m² d'espace intérieur en rez-de-chaussée (point de vente Zou !, espace presse, nouveaux sanitaires publics, commerces, espaces d'attente...), la gare-centre ambitionne de reprendre pleinement sa place au cœur de l'étoile ferroviaire d'Avignon (ndlr : c'est ainsi que l'on nomme, en raison de sa forme, l'ensemble du réseau ferré qui dessert la cité des papes).

Une étoile ferroviaire qui constitue « le secteur le plus régulier de la région avec, depuis le début de l'année, une régularité supérieure à 92% et seulement 1,2% de suppression », annonce Bénédicte Martin.

Ecrit par le 18 février 2026



Le projet de réaménagement a remis au goût du jour les 2 pavillons qui avaient disparu devant la gare. Un abrite [le Quai des saveurs](#), le nouveau restaurant porté par la CCI de Vaucluse, et la nouvelle boutique Orizo de la maison des mobilités. L'autre accueille un parc de stationnement pour les vélos (voir photo en fin d'article). Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

« Il faut donner envie de train. »

[Eliane Barbosa](#), directrice Exécutive des Gares régionales et parisiennes chez SNCF gares & Connexions

« Ce n'est qu'une étape car il n'y a pas beaucoup d'agglomérations à l'échelle de la France qui disposent d'une telle densité de voies ferrées existantes, annonce déjà Cécile Helle. Nous sommes donc très attachés à voir se développer le Serm car je reste convaincue que lorsque l'on habite les secteurs de Carpentras-Monteux, Bollène-Orange, l'Isle-sur-la-Sorgue/Le Thor mais aussi le Gard rhodanien avec Bagnols-sur-Cèze et Pont-Saint-Esprit, Beaucaire-Tarascon ou bien encore le Nord des Bouches-du-Rhône cette étoile ferroviaire est un vrai atout en terme de mobilité. »

Pour preuve, même la région Occitanie, pourtant peu enclin à investir dans ses confins orientaux, a joué à fond [la carte de la mobilité ferroviaire entre le Gard rhodanien et Avignon](#) en rouvrant une ligne TER vers Pont-Saint-Esprit depuis l'été 2022.

Côté Nord Bouches-du-Rhône, la présence remarquée à cette inauguration de [Jean-Christophe Daudet](#), le maire de Barbentane, [fervent partisan de la réouverture de la gare de sa commune](#) montre également l'intérêt pour la revitalisation de cette étoile ferroviaire.

« Il faut que le train et les modes de transport alternatif prennent le pas sur l'automobile, insiste

Ecrit par le 18 février 2026

Bénédicte Martin. Avec une facilité de cadencement et une densité, ce n'est qu'à cette condition que l'on pourra atteindre ces objectifs. »

« Il faut donner envie de train », résume [Eliane Barbosa](#), directrice Exécutive des Gares régionales et parisiennes chez SNCF gares & Connexions.



Le pavillon abritant les vélos propose un parc de stationnement d'une capacité de 350 places, des consignes pour les casques et une station de gonflage. Il débouche sur une entrée de ville entièrement requalifiée. Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

Avignon : le Tipi fait son marché de Noël

Ecrit par le 18 février 2026



La ferme urbaine Le Tipi, située à Avignon, célèbre les fêtes de fin d'année avec un marché de Noël qui se veut artisanal, local, éthique et engagé ce samedi 21 décembre.

Artisans et producteurs locaux présenteront leurs produits ce samedi au marché de Noël du Tipi. Savoir-faire, créativité et valeurs éthiques seront les trois mots d'ordre de cet événement où les visiteurs pourront trouver des produits d'épicerie fine, de beauté, de décoration, de papeterie, de mode, et bien d'autres. Il y en aura pour tous les goûts, l'occasion de se faire plaisir en cette fin d'année, ou de faire plaisir à ses proches.

La cantine Kouk proposera des gourmandises et des sandwichs, et l'association Les Jeunes Pousses s'occupera des boissons chaudes, le tout certifié Bio. Les produits de la ferme urbaine seront également mis en lumière : tisanes, bières artisanales, miel...

Une tombola sera organisée. Le grand gagnant pourra remporter un beau panier garni composé de produits locaux, dont ceux de la ferme Le Tipi.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Ecrit par le 18 février 2026

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs



Le Quai des Saveurs ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistronomique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, Saïd Soumalia croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de

Ecrit par le 18 février 2026

Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Ecrit par le 18 février 2026

Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économique en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.

Ecrit par le 18 février 2026

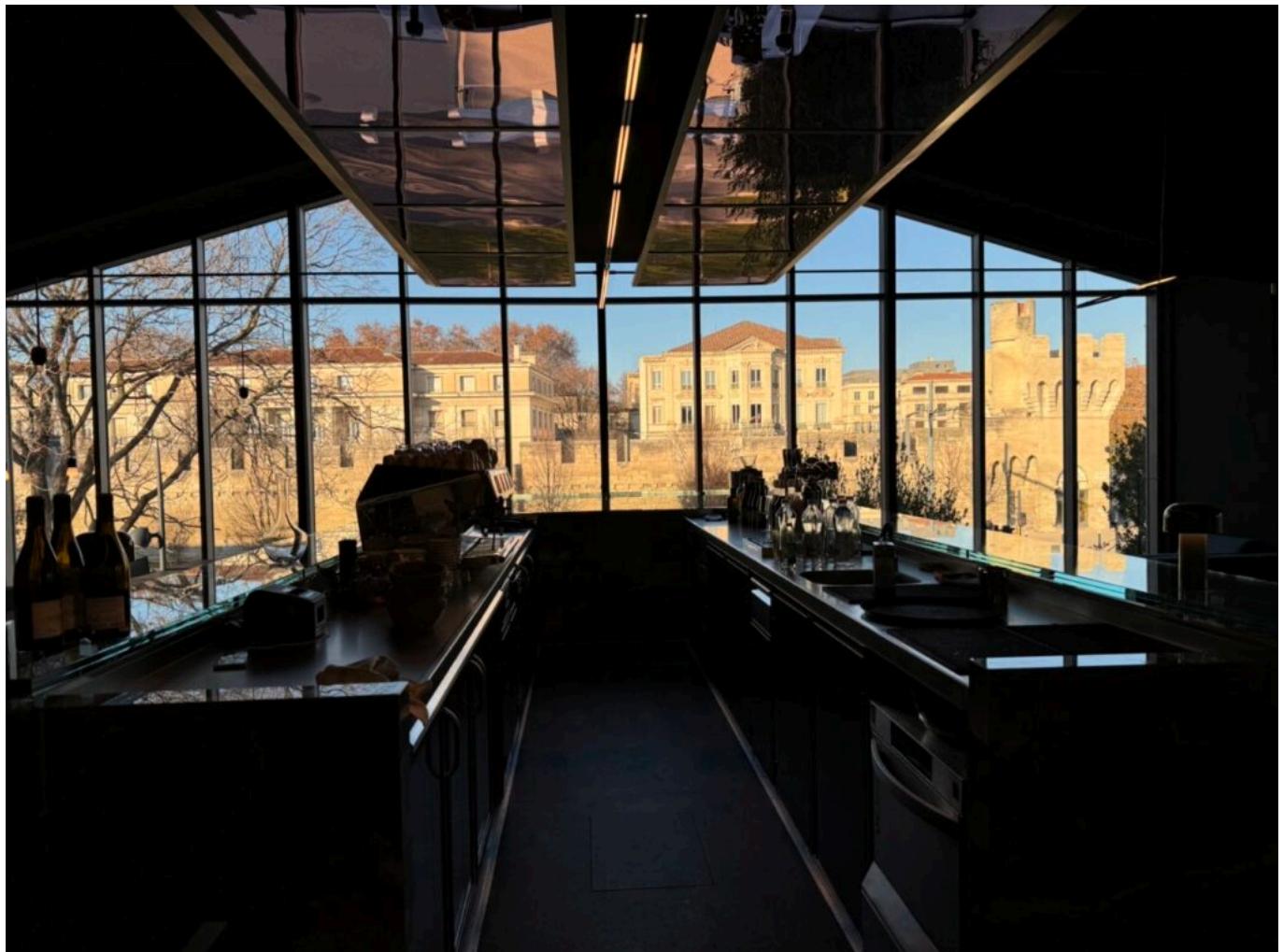


Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#) s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patric Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »

Ecrit par le 18 février 2026



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

Contact :

Quai des saveurs

Ecrit par le 18 février 2026

Parvis de la gare centre, 40 Boulevard Saint Roch, Avignon, France

Réservation : 04 90 14 10 02

quaidessaveurs.fr

www.facebook.com/quaidessaveursavignon

www.instagram.com/quaidessaveurs_avignon/

Aide à Mayotte : Avignon double la participation du Vaucluse



Alors que [l'Association des maires de Vaucluse \(AMV\) a décidé le don d'une aide exceptionnelle de 50 000€ aux sinistrés de Mayotte, la Ville d'Avignon vient d'annoncer une aide équivalente.](#)

« Face à cette terrible catastrophe, et comme elle le fait à chaque désastre humanitaire, la Ville

Ecrit par le 18 février 2026

d'Avignon entend être aux côtés de tous les Mahorais, explique Cécile Helle, maire d'Avignon. Comme chaque fois hélas, ce sont les populations les plus fragiles qui paient le prix fort : des villages entiers, où l'habitat précaire prédomine, sont aujourd'hui dévastés ; les voies de communication et les principaux équipements (hôpital, aéroport...) ont été détruits ; nombre d'habitants sont privés d'électricité, d'eau et même d'alimentation. Une catastrophe humanitaire et sanitaire est à redouter, et nous devons agir vite ! »

Cette aide d'urgence de 50 000€ sera soumise au vote des élus municipaux par la maire de la cité des papes lors du conseil municipal qui va se dérouler samedi 21 décembre prochain.

Le montant de l'aide d'urgence transitera par la Fédération Nationale de la Protection Civile. Elle viendra abonder le dispositif de solidarité des communes et intercommunalités de métropole et d'outre-mer mis en œuvre par l'Association des Maires de France pour venir en aide aux Mahorais.

L.G.

Le Palais des Papes fête Noël

Ecrit par le 18 février 2026



Pour les fêtes de fin d'année, le Palais des Papes, lui aussi, se met aux couleurs de Noël et organise un marché de Noël nocturne du vendredi 20 au dimanche 22 décembre.

Le Palais des Papes a choisi la tradition provençale des 13 desserts comme thème pour son marché de Noël nocturne. Le monument avignonnais accueillera le public de 17h30 à 19h30 ces vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 décembre.

Pour l'occasion, une forêt de sapins scintillants s'installera la Cour d'Honneur. Confiseries, chocolat chaud, vin chaud, huile d'olive, brioches, chocolats seront de la partie. Parmi les artisans et producteurs présents, il y aura la [Maison Brémond](#), [La Cure Gourmande](#), la [Maison du Bon Café](#), [Chez Lisette](#), le [Château D'Estoublon](#), ainsi que le [Domaine Saint-Pierre](#).

En plus du marché de Noël, le Palais des Papes accueillera deux concerts les samedi 21 et dimanche 22 décembre à 18h. Les 40 choristes de [Gospel Art](#) proposeront deux représentations inédites spécial 'chants de Noël'.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Écrit par le 18 février 2026

'Le musée des contradictions' au Théâtre des Halles



Ce spectacle a pour point de départ l'œuvre d'Antoine Wauters, *Le Musée des contradictions*, prix Goncourt de la nouvelle en 2022.

Il porte des revendications écologiques et sociales fortes, sublimées par la poésie d'Antoine Wauters. *Le musée des contradictions*, fable écologique mis en scène par Sophie Cattani et Antoine Oppenheim, donne la parole à plusieurs êtres extraordinaires et ordinaires à la fois, qui nous racontent depuis la forêt, la façon dont ils ont voulu se rapprocher d'elle.

Une fable écologique

À la manière d'un musée vivant, ces individus de générations et de milieux sociaux différents nous parlent depuis un aujourd'hui qui semble légèrement dystopique pour questionner ensemble notre façon d'être au monde. Une fable écologique à l'orée du bois, là où la ville s'arrête et où la nature reprend ses

Ecrit par le 18 février 2026

droits.

Quand le collectif ildi ! Eldi s'empare de l'écriture d'Antoine Wauters

La compagnie ildi ! Eldi s'applique à modifier la dramaturgie déjà existante pour en construire une nouvelle. Il s'agit là d'une nécessité d'appropriation et d'immersion totale dans l'écriture d'Antoine Wauters.

Jeudi 19 décembre. 20h. 5 à 22€. Théâtre des Halles. Rue du Roi René. 04 32 76 24 51.

'Le bibliothécaire', un spectacle à voir en famille à la Scala Provence



Jonglerie, break dance ou beat box, quand livres et pitreries font bon ménage

Ecrit par le 18 février 2026

Paul-Émile Dumoulin travaille à la Bibliothèque de sa municipalité depuis 25 ans. Il est sérieux, fier, mais parfois tellement maladroit. Les rayons doivent être impeccables, chaque livre à sa place. Mais attention, lorsque Paul-Émile Dumoulin se met à lire des passages, il entre complètement dans l'histoire et le goût de l'aventure le montre sur un autre jour. Il s'emballe, une folie s'empare de lui et il se met à faire de l'acrobatie, des équilibres, de la jonglerie, du break dance et du beat box.

Le spectacle Le bibliothécaire donne la parole aux livres, par le biais de Paul-Emile Dumoulin, interprété par Hippolyte et conçu par l'autrice et metteuse en scène Marie-Hélène D'Amours

« La bibliothèque est un lieu de tous les possibles, au fil des rayons, du roman au livre documentaire, un lieu si calme et pourtant si bruyant de tous ces mots enfermés derrière les couvertures, ces mots qui n'attendent que d'être lus pour prendre vie et emporter le lecteur dans une aventure, un pays lointain, une fiction ou une histoire d'amour... »

Jeudi 19 décembre. 19h. 12 à 20€. [La Scala](#). 3 rue Pourquery de Boisserin. Avignon. 04 90 65 00 90.

(Vidéo) 'Reeves', le prochain court-métrage western made in Provence

Ecrit par le 18 février 2026



Après son premier court-métrage *Marianne*, inspiré de la légende de Robin des Bois, la production avignonnaise *MarieCyrielle* dévoile la bande-annonce de son nouveau court-métrage, *Reeves*, un western tourné en Provence avec une équipe 100% locale. Aux commandes de ce projet, la Vauclusienne *Marie Bertrand*, fondatrice de *MarieCyrielle Production*, qui lance une cagnotte de financement participatif afin de concrétiser le film en 2025.

« Après la mort de leur père, les frères Reeves, accablés par les dettes du ranch familial, décident de tenter leur chance à la ville. Guidés par le plan rocambolesque de l'aîné, Cole, ils s'embarquent dans une aventure qui promet plus de surprises que prévu, surtout lorsque Charlie, le cadet rêveur, croise la route de Louise, une fille de saloon en quête de liberté. De cowboys à hors-la-loi, embarquez avec ce trio unique dans une épopée pleine d'humour et d'émotion ! »

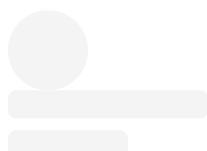
Tel est le synopsis du court-métrage *Reeves* qui ne demande qu'à voir le jour en 2025. Coécrit par Marie Bertrand et Dorian Coppola, le projet ne dispose pour l'instant que d'un synopsis prometteur et d'une bande-annonce alléchante.

« Ensemble, donnons vie à ce western provençal unique. »

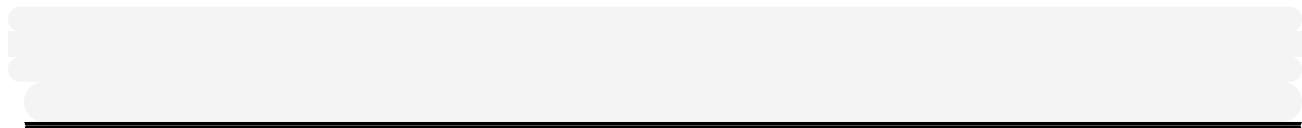
MarieCyrielle Production

Ecrit par le 18 février 2026

Après avoir auto-financé le tournage de la bande-annonce réalisé avec 1000€, et afin que ce film se concrétise, la production avignonnaise MarieCyrielle fait appel à la générosité de tous en lançant une cagnotte de financement participatif. Le budget pour le tournage du court-métrage a été estimé à 4000€, une somme que l'équipe souhaite réunir d'ici le samedi 28 décembre. « Si ce palier n'est pas atteint avant cette date, le projet ne pourra malheureusement pas voir le jour, et chaque contributeur sera intégralement remboursé », explique-t-elle.



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Ecrit par le 18 février 2026

Une publication partagée par Marie — Réalisatrice & Photographe (@mariecyrielle)

Un film qui met en valeur le territoire et les talents locaux

Comme à son habitude, Marie Bertrand, au travers de ses productions, souhaite mettre l'accent sur le local. « Pour la bande-annonce, nous avons déjà eu la chance de collaborer avec des partenaires régionaux », affirme-t-elle. La Ferme du Vieux Mas à Beaucaire ou encore l'Escape Game TimeXperience Avignon ont servi de décors pour la bande-annonce de ce court-métrage qui se veut un mélange entre *Les 7 Mercenaires* et *Dr Quinn, Femme Médecin*. Et c'est sans oublier les paysages magnifiques du Vaucluse, du Ventoux au Luberon, notamment le Colorado Provençal, qui ont permis une immersion totale dans le Far West. Qui a dit qu'il fallait se déplacer aux États-Unis pour filmer un western ?

‘Notre ambition est de marier le charme brut et évocateur du western avec la beauté intemporelle des paysages provençaux.’

MarieCyrielle Production

L'équipe de tournage, elle aussi, est 100% locale. MarieCyrielle Production invite également les entreprises locales à prendre part au projet. « Participer à cette aventure est l'opportunité unique de s'associer à un film qui célèbre la créativité, l'audace et les paysages emblématiques de la Provence, conclut-elle. Rejoindre l'aventure Reeves n'est pas seulement soutenir un film, c'est devenir acteur d'un projet régional ambitieux et porteur de sens. Nous sommes convaincus que le cinéma est un vecteur puissant pour créer du lien et valoriser les marques qui nous accompagnent. »

Pour le moment, l'équipe de tournage a réussi à réunir plus de 1 700€. Il reste donc moins de deux semaines pour réunir la somme restante.

Pour participer à la cagnotte de financement participatif, [cliquez ici.](#)

Ecrit par le 18 février 2026

Le restaurant scolaire de La Salle champion de la chasse au gaspillage alimentaire



Vitore Pereira, chef-gérant du restaurant [du groupe scolaire La Salle](#) à Avignon vient d'obtenir 2 étoiles dans le processus de labélisation 'Zéro Gaspil - Collectivement Responsables'. La certification de ce label national lui a été remise par [Jérôme Picard](#), chef d'établissement du collège La Salle, [David Chicot](#), directeur général de Mille et Un Repas, ainsi que Claude Nahoum, 1^{er} adjoint au maire d'Avignon Délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire.

Crée en 2007 par [la société de restauration collective Mille et un repas](#), cette démarche vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative validée en 2013 par le cabinet indépendant [Bureau Veritas certification](#) constitue depuis la base de la première attestation de conformité en restauration collective

Ecrit par le 18 février 2026

dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

73 critères pour obtenir la certification

Pour obtenir sa certification, le restaurant scolaire dirigé par Vitore Pereira a dû répondre à 36 critères de conformité et 37 critères d'excellence dans les 4 volets d'engagements qualité (Environnement-Economique, Social, Alimentation-Santé/Bien-Etre, Relation clients/convives) évalués pendant plusieurs mois par un auditeur du Bureau Veritas. Grâce à ces pratiques, les élèves de La Salle ont aujourd'hui réduits leurs déchets alimentaires à moins de 30 grammes en moyenne par jour et par repas, sachant que la moyenne nationale est de 120g sur un plateau moyen quotidien de 450g par convive.

Faire des économies et réinvestir dans des produits frais

Concrètement, les élèves sont libres de leur choix et se servent sur les pôles de distribution, en self-service, répartis dans le restaurant, en fonction de leur faim et de leurs envies. Ils sont responsables de ce qu'ils mettent dans leur assiette, une seule obligation, la terminer avant de passer au plat suivant et de débarrasser eux-mêmes leur plateau en triant leurs déchets.

« Ces résultats exceptionnels permettent, notamment, de faire des économies réinvesties dans les meilleurs produits, frais, locaux et de saison », Mille et un repas qui assure le service de restauration de La Salle.

Le restaurant du groupe La Salle devient également le premier restaurant scolaire de la Région à être labellisé sous cette nouvelle version du référentiel.

Ecrit par le 18 février 2026



Vitore Pereira, le chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle.