

Ecrit par le 8 juillet 2026

La recette de thon cru du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants **Pollen** et **Bibendum**, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon cru mariné au saté avec concombre, fenouil et coriandre.

Pour 4 personnes :

Le Thon mariné :

- 400 g de thon rouge frais (ou albacore, qualité sashimi)
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à café de miel liquide ou de mirin
- 1/2 c. à café de saté en poudre (ou pâte de satay diluée)
- 1/2 c. à café de gingembre râpé
- 1/2 petit piment rouge frais émincé (facultatif)

Ecrit par le 8 juillet 2026

Couper le thon en tranches fines (environ 0,5 cm).

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.

Ajouter le thon, mélange délicatement et laisser mariner 10 à 15 minutes au réfrigérateur.

Les garnitures :

- 1/2 concombre, taillé en rubans fins ou en bâtonnets
- 1/2 bulbe de fenouil, émincé très finement à la mandoline
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 oignon nouveau (blanc et vert), émincé finement
- Graines de sésame torréfiées
- Quelques gouttes d'huile pimentée (facultatif)
- Sel, poivre du moulin

Émincer finement le concombre et le fenouil.

Rincer et sécher les herbes.

Les garder au frais jusqu'au dressage pour préserver leur croquant.

La sauce de dressage :

- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe d'huile d'olive légère
- 1/2 c. à café de saté
- Quelques gouttes de citron vert

Mélanger les ingrédients de la sauce, goûte et ajuste l'acidité et le piquant selon ton goût.

Réserver à température ambiante.

Dressage :

Disposer harmonieusement les tranches de thon mariné dans une assiette creuse.

Ajouter les lamelles de concombre et de fenouil par-dessus, en donnant du volume.

Napper avec un peu de sauce de finition.

Parsemer de coriandre, oignon nouveau, graines de sésame et éventuellement quelques gouttes d'huile pimentée.

Terminer par une pincée de saté et un trait de jus de citron vert.

Ecrit par le 8 juillet 2026



DR

Des raisonnements déraisonnables au Grenier à Sel jusqu'au 27 juin

Ecrit par le 8 juillet 2026



Écrit par le 8 juillet 2026

C'est à une bien étrange visite que nous convie le [Grenier à Sel](#) jusqu'au 27 juin 2026. En invitant l'artiste [Julien Prévieux](#), figure majeure de la scène artistique contemporaine, la commissaire de l'exposition [Véronique Baton](#) choisit de nous faire découvrir un monde improbable qui pointe les enjeux, les failles et les absurdités d'un monde contrôlé par des machines « intelligentes. »

La visite est quelque peu déstabilisante, on ne comprend pas tout mais on est forcément interpellé par les modélisations de l'artiste qui permettent de nous alerter sur les dangers qui nous guettent. Pour les profanes, les visites guidées du mercredi et du samedi seront conseillées et permettront de mieux apprécier l'humour et le point de vue ludique que l'artiste veut poser malgré la gravité du sujet.

Julien Prévieux, un artiste critique qui observe et s'interroge

Figure essentielle de la scène artistique contemporaine, Julien Prévieux s'intéresse à l'impact des révolutions technologiques sur nos sociétés et à leur emprise. Par sa pratique pluridisciplinaire, il propose des œuvres variées — vidéos, sculptures-, dessins, installations - qui jouent avec et déjouent ce qu'elles veulent dénoncer.

Un parcours autour des activités spatiales et les intelligences artificielles

Le film d'un quarantaine de minutes, *Codex spatium*, introduit une réflexion collective sur les règles qui gouvernent l'utilisation de l'espace et les différentes dimensions du droit spatial. Si l'installation de tables d'échec peut laisser perplexe les non-initiés de ce jeu, le projet 'Reliquats d'attention' veut épinglez les erreurs issues d'expérimentations mobilisant différents chatbots. On se détend avec une magnifique tapisserie (300×200) suspendue, très colorée dont il faut absolument faire le tour pour comprendre que cette œuvre au premier abord abstraite est une modélisation des flux numériques. Elle se veut le portrait « d'une institution (la Commission nationale de l'informatique et des libertés), et des personnes qui l'habitent et fonctionne comme un disque dur fait de fils, support de mémoire. » De même les encres sur papier de 'Dynamique de l'erreur' proposent une version ludique d'une expérimentation menée par l'artiste : enregistrement grâce à une combinaison de motion capture des chutes exécutées par Julien Prévieux. On aborde plus précisément le langage et ses codes avec 'Pour Lana', une installation de poèmes visuels écrits en Yerkish, langue artificielle imaginée pour l'apprentissage du langage par les grands singes. Ne pas oublier en fin d'exposition de monter sur la mezzanine pour prendre de la hauteur sur les installations mais aussi pour visionner une autre vidéo, *Anomalies construites*, confrontation d'un monde où se confond le travail et le ludique et qui peut être le mot de la fin : « on s'est bien fait avoir... »

Ecrit par le 8 juillet 2026



L'œuvre 'Pour Lana'. ©David Giancattarina

Visite nocturne pour La Nuit des Musées ce samedi 23 mai

Visite commentées de l'exposition
Escape Game et Battle d'Echecs

En pratique

Ouverture du mercredi au samedi de 14h à 18h.
Entrée libre et gratuite, sans réservation.
Visite guidée les mercredi et samedi à 16h30 (3€ par personne).
Visite guidée pour les groupes sur réservation

Jusqu'au 27 juin. Entrée libre. Le [Grenier à Sel](#). 2 Rue des Remparts Saint-Lazare. Avignon. 04 32 74 05 31.

Ecrit par le 8 juillet 2026

'On va déguster' avec la compagnie avignonnaise Grand Salade



Grand Salade ?

C'est une Compagnie Avignonnaise composée de Sébastien Bouchet et Sylvain Seguin qui nous invite régulièrement avec humour à lâcher prise. Les comédiens de la compagnie aiment jouer comme des enfants qu'on aurait laissé seuls et n'hésitent pas à malmener gentiment leur public...qui en redemande.

'On va déguster' est une dégustation-spectacle aussi sérieuse qu'absurde

Sylvain et Sébastien, diplômés en œnologie à l'Université de Cognac, invitent le public à une expérience où le vin n'est qu'un prétexte et le sérieux une victime.

Dès les premières minutes, tout dérape joyeusement : le monde feutré, codifié et presque sacré de l'œnologie entre en collision avec l'art jubilatoire du clown et de l'absurde. Entre rires irrésistibles, gestes improbables et situations loufoques, chaque dégustation devient un terrain de jeu où les conventions volent en éclats. Ici, le vin se boit, le sérieux se noie et le public savoure le plaisir simple et

Écrit par le 8 juillet 2026

contagieux de la farce. Une parenthèse légère, un moment de lâcher-prise, un rendez-vous où l'on rit ensemble et où l'on retrouve la jouissance de l'instant présent.

Écriture et jeu : Sébastien Bouchet et Sylvain Seguin

Samedi 23 mai. 18h. Entrée libre. [Cour de Roseau](#). 45, rue des Teinturiers. Avignon.

CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire



[Le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#) vient d'ouvrir une procédure de redressement judiciaire pour [le Quai des saveurs](#). La décision concernant l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse a été prise le 7 mai dernier. Elle remet en question l'avenir de ce projet qui devait constituer une vitrine des savoir-faire de l'École hôtelière d'Avignon. Première conséquence, le départ imminent du talentueux chef Saïd Soumaila.

L'aventure avait débuté dans l'unanimité suite l'assemblée générale de [la Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) du 27 novembre 2023. A cette occasion, la totalité des élus présents (18 sur

Ecrit par le 8 juillet 2026

33) avait voté pour la création d'un établissement de restauration sur [le nouveau parvis de la gare centre de la cité des papes alors en fin de réaménagement](#).

Comme un seul homme, William Baud, Jean-Luc Becker, Alexandre Bressy, Dominique Damiano, François De Lepiney, Florence Duprat, Alexandra Farnos, Laure Gimno, Pierre Helias, Eugène Hermitte, Pascal Loubeyre, Roselyne Macario, Gilbert Marcelli (alors président jusqu'à [son éviction fin janvier dernier](#)), Catherine Panattoni, Cédric Ribeiro, Nordine Saihi, Florence Sentilhes et Dominique Toledo s'étaient alors déclarés totalement favorables à ce projet.

Main dans la main avec la municipalité pour une entrée de ville plus belle

Un dossier qui avait débuté quelques mois auparavant lorsque [SNCF gares & connexions](#) avait ouvert un appel à la concurrence d'une durée de 10 ans concernant « la gestion d'un bâtiment implanté sur le parvis de la gare centre d'Avignon dédié à un espace de restauration ».

56 restaurateurs locaux avaient décliné l'offre et ce sont des grandes enseignes de la restauration rapide qui tenaient la corde pour s'installer : Starbucks et Burger king en tête. Inenvisageable pour Cécile Helle, alors maire d'Avignon, dont la commune avait financé 27% des 20,25M€ de travaux destinés à rendre cette entrée de ville plus belle.

« Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVe siècle. »

L'élue suggère au président de la CCI de se positionner avec une vitrine [des savoir-faire de la formation consulaire vauclusienne](#) dont [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) en est le fleuron [internationalement reconnu](#). Objectif pour la Ville : éviter l'implantation d'un symbole de la malbouffe en vis-à-vis des remparts du XIVe siècle.

Pour la CCI, cette demande de la municipalité tombe également à point nommé. En effet, la Chambre est en pourparlers avec la municipalité pour qu'elle lui cède des terrains jouxtant son campus de l'allée des Fenaisons afin de pouvoir étendre l'offre et la capacité d'accueil de son [Académie Vaucluse Provence](#). Le projet 'gagnant-gagnant' est alors mis sur les rails avec la bénédiction de la SNCF qui y voit là une démarche inédite éventuellement duplicable dans d'autres gares hexagonales.

Une vitrine des savoir-faire culinaire et gastronomique de la CCI

« Il nous est apparu que cet équipement présentait plusieurs intérêts pour notre CCI, expliquait Gilbert Marcelli en préambule du vote ayant approuvé cette initiative. D'abord, poursuivre l'évolution de notre école hôtelière et de nos enseignements puisque ce restaurant accueillera nos apprenants et les servira, à travers la société que l'on va créer. Ensuite, faire une vitrine ouverte sur la ville, pour les passagers qui fréquentent la gare et les avignonnais, de notre savoir-faire culinaire et gastronomique. Enfin, faire de ce lieu un lieu de valorisation à travers des expositions de nos entreprises et de nos produits qu'ils soient agricoles, viticoles, industriels ou autres. »

Après avoir remporté l'appel d'offres de la SNCF en janvier 2024, la CCI 84 espère alors ouvrir le Quai des saveurs avant l'été de la même année. Les travaux d'aménagement, d'un montant de 1,3M€ environ,

Ecrit par le 8 juillet 2026

[prennent plus de temps que prévu](#) et finalement, l'établissement de près de 200m² comprenant aussi une terrasse de 100m² est inauguré en décembre 2024. Plus d'une vingtaine de salariés sont sur le pont dont plus de la moitié d'apprentis. Dans le même temps, la cuisine est confiée à Saïd Soumaila, un jeune chef prometteur et ancien élève de l'EHA. Son second est le carpentrassien Naël Tamghart, lui aussi ancien élève de l'Ecole hôtelière (voir aussi encadré : 'Une cuisine en partance'). L'équipe bénéficie du soutien de Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Gordes, et également formé à l'École Hôtelière d'Avignon, et de Patrice Leroy, directeur technique de l'Ecole.



Une cuisine en partance

A gauche sur la photo Naël Tamghart, second de cuisine, [a remporté la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au Euroskills 2025](#) en septembre dernier. Depuis, l'ancien élève de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a quitté les cuisines du Quai des saveurs dans la foulée de son prix international obtenu au Danemark.

Pour sa part, [Saïd Soumaila](#), le prometteur chef de l'établissement (à droite sur la photo), en fera bientôt de même. Après avoir posé sa démission fin avril, celui qui a été notamment distingué aux Worldskills abandonnera définitivement les fourneaux du Quai des saveurs à la fin du mois de mai 2026.

Crédit : Quai des saveurs/DR

Un business plan défaillant ?

Côté finances, les services de la direction de la CCI établissent un 'business plan' d'un montant de plus de 1,2M€ par an. Une estimation très (trop) ambitieuse ? La marche semble en tout cas démesurément

Ecrit par le 8 juillet 2026

grande pour l'établissement bistrannique.

Cela se complique en tout cas lorsque les professionnels locaux de la restauration y voient une soudaine concurrence déloyale. De leur côté, les opposants à Gilbert Marcelli y trouvent surtout le prétexte de se débarrasser d'un bouillant président devenu 'gênant' dans plusieurs dossiers 'sensibles' comme [la future DSP \(Délégation de service publique\) de l'aéroport d'Avignon](#), le rachat [du centre de formation Nextech](#) ou bien encore le lancement [d'une procédure disciplinaire à l'encontre du directeur général de la CCI de Vaucluse pour faute grave](#) (ndlr : dossier actuellement toujours sous investigation du ministère de l'Economie dont dépend notamment les organismes consulaires).

Et pour ne rien arranger, le modèle économique n'a pas pris en compte l'ouverture, à quelques dizaines de mètres, d'un Marie Blachère qui 'grignote' l'activité petit-déjeuner. A cela s'ajoute l'incompatibilité de la réglementation concernant les amplitudes des horaires d'ouverture d'un restaurant d'application (comme initialement prévu), même si de nombreux apprentis sont embauchés par l'établissement.

Malgré tout, le Quai des saveurs a réalisé un chiffre d'affaires de près de 600 000€ pour sa première année d'activité en 2025. Pas si mal pour un projet ex nihilo. Pas suffisant cependant pour faire face aux dépenses.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Soixantième année. - N° 92 A

Samedi 16 et dimanche 17 mai 2026

BODACC

BULLETIN OFFICIEL DES
ANNONCES CIVILES ET COMMERCIALES
ANNEXÉ AU JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



**PREMIER
MINISTRE** Direction de l'information
légale et administrative
*Liberté
Égalité
Fraternité*

DIRECTION DE L'INFORMATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE
26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15
www.dila.premier-ministre.gouv.fr
www.bodacc.fr

BODACC « A »

Annonce n° 5953

84 – VAUCLUSE

GREFFE DU TRIBUNAL DES ACTIVITES ECONOMIQUES D'AVIGNON

Jugement d'ouverture

Date : 7 mai 2026.*Jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire.*

930 060 629 RCS Avignon.

QUAI DES SAVEURS.*Forme* : Société par actions simplifiée.*Activité* : Restauration traditionnelle.*Adresse* : 46 Cours Jean Jaurès, 84000 Avignon.

Complément de jugement : Jugement prononçant l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, date de cessation des paiements le 24 Avril 2026, désignant administrateur Me Bruno Bertholet Et Me Charles De Saint Rapt, Associés De La Selarl De Saint Rapt & Bertholet 121, rue Jean Dausset - BP 41250 - 84911 Avignon avec les pouvoirs : d'assister le débiteur pour tous les actes relatifs à la gestion, mandataire judiciaire SELARL ETUDE BALINCOURT représentée par Me Frédéric TORELLI et Me Cyrielle DELEUZE 4, impasse Plat - boulevard Saint-Jean - 84000 Avignon. Les créances sont à adresser, dans les deux mois de la présente publication, auprès du Mandataire Judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles L. 814-2 et L. 814-13 du code de commerce.

Le jugement d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire du Quai des saveurs.

Cessation des paiements

Suite à [la mise sous tutelle](#) par le préfet de région de la CCI 84 après la démission d'une majorité d'élus consulaires, les administrateurs provisoires de l'organisme consulaire désignés ensuite avaient placé le dossier 'Quai des saveurs' en haut de la pile.

Depuis, les effectifs ont été largement revus à la baisse et l'établissement s'est imposé une chasse drastique aux dépenses. Dans le même temps, la Chambre de commerce et d'industrie a fermé les robinets dans ce dossier où le passif est estimé à presque 1M€.

Dans ces conditions, [le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#) vient d'ouvrir en date du 7

Ecrit par le 8 juillet 2026

mai [une procédure de redressement judiciaire à l'encontre du Quai des saveurs](#). Concrètement, la juridiction a fixé la date de cessation des paiements au 24 Avril 2026. En conséquence les créances sont à adresser dans les deux mois auprès du mandataire judiciaire ou sur le portail électronique prévu par les articles [L. 814-2](#) et [L. 814-13](#) du code de commerce.

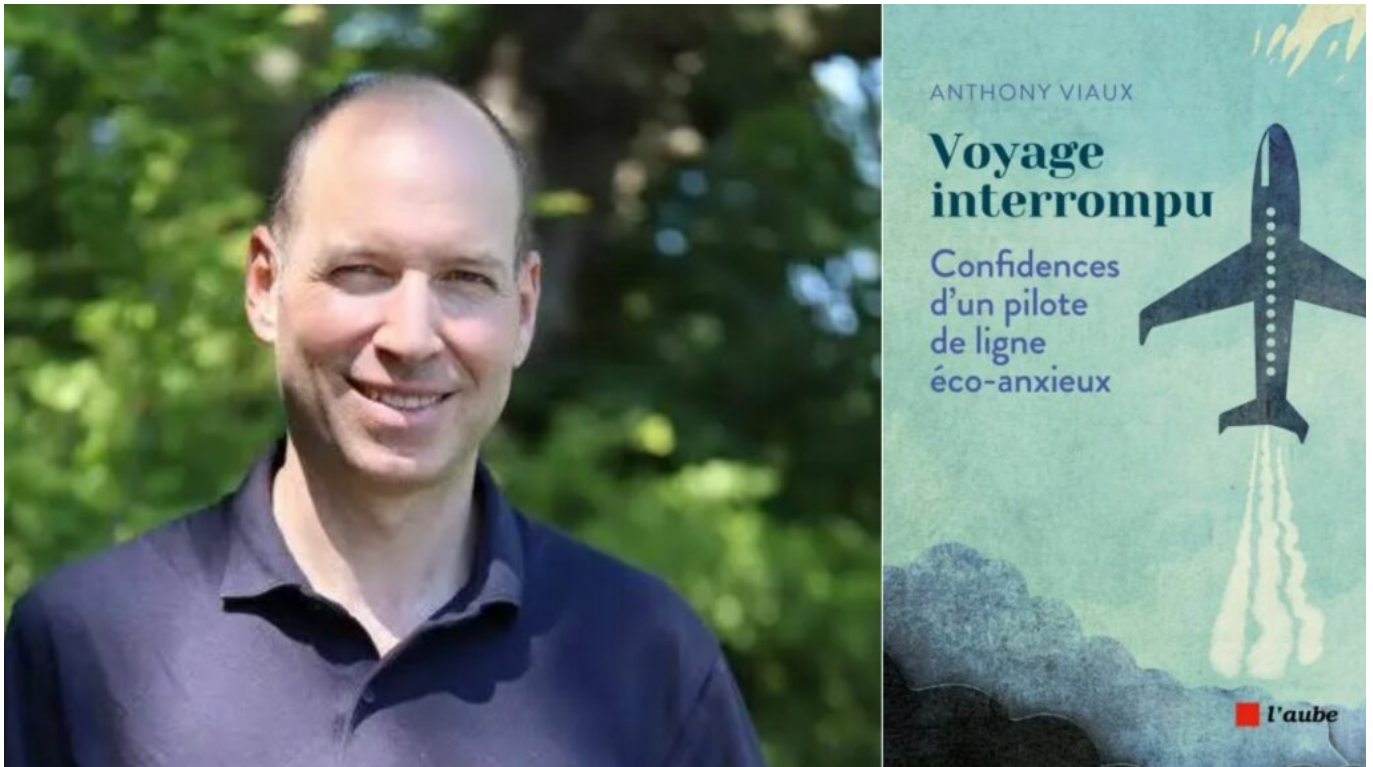
Au-delà de ce délais, le restaurant de la CCI de Vaucluse va t'il rester à quai ? Ce sera certainement l'un des dossiers les plus urgents à traiter pour [la nouvelle présidence qui devrait être élue cette été](#). Encore faut-il que le Quai des saveurs n'ait pas définitivement déraillé d'ici là. Autre inconnu : quelle sera la position de la nouvelle municipalité concernant la plus belle de ses entrées de ville ?

Laurent Garcia

[CCI de Vaucluse : les élections auront lieu cet été](#)

Anthony Viaux, ex-pilote de ligne devenu lanceur d'alerte sur l'aviation, sera au Café-librairie Youpi

Ecrit par le 8 juillet 2026



Ancien commandant de bord chez Air France, [Anthony Viaux](#) a choisi de démissionner après des années de carrière dans l'aviation commerciale. En cause : une prise de conscience écologique qui l'a conduit à remettre en question l'impact climatique du transport aérien et à interroger la cohérence entre ses convictions et son métier. Dans son livre comme lors de ces rencontres publiques, il raconte ce parcours singulier et invite à ouvrir un débat de fond sur l'avenir du secteur aérien. Alors que le trafic aérien mondial pourrait doubler d'ici 2043, ces rencontres proposent d'éclairer les enjeux climatiques liés à l'aviation et de réfléchir collectivement aux trajectoires possibles.

Un livre pour ouvrir le débat sur la nécessité de réduire le trafic aérien afin de préserver le climat

À l'occasion de la parution de son essai *Voyage interrompu - Confidences d'un pilote de ligne éco-anxieux*, Anthony Viaux revient sur son parcours de pilote de ligne et sur la décision radicale de quitter l'aviation. Entre témoignage intime et réflexion sur l'avenir du transport aérien, il interroge notre rapport au voyage, à la mobilité et aux limites écologiques. Éditions de l'Aube, 2025.

Des questions clés abordées

Quels sont les impacts écologiques réels de l'aviation ? Peut-on continuer à prendre l'avion sans se poser de questions ? Pourquoi certains professionnels de l'aérien choisissent-ils aujourd'hui de changer de trajectoire ? Quels leviers existent pour réduire l'empreinte climatique du secteur ? Quels pourraient être

Écrit par le 8 juillet 2026

les co-bénéfices d'une réduction du trafic aérien ?

Une rencontre pour comprendre et débattre aussi sur les enjeux locaux

Cette rencontre s'inscrit dans une tournée d'une vingtaine de conférences-débats de l'ex-pilote de ligne en partenariat avec le réseau Rester sur Terre, et se fera sur Avignon en partenariat avec l'[Un-Adrac Provence](#) (Union des Associations de Défense des Riverains de l'Aéroport de Châteaublanc Avignon-Provence). Cette association - comme cela a été rappelé dans le 20h de France 2, sur France Info ou encore sur Reporterre - souligne que « l'aéroport d'Avignon est une aberration écologique, économique et sociale : plus la moindre ligne commerciale depuis des années, des millions en subventions qui ne financent que les vols de jets privés. »

Jeudi 21 mai. 19h30. Entrée libre et gratuite sans réservation. [Café-librairie Youpi !](#). 26 Avenue Saint-Ruf. Avignon. 04 90 82 07 49 / 06 22 99 16 63

Et si vous mettiez votre expérience professionnelle au service de la justice et de l'économie locale ?

Écrit par le 8 juillet 2026



[Le Tribunal des activités économiques \(TAE\) d'Avignon](#) lance un appel à candidatures pour recruter de nouveaux magistrats consulaires.

« Chefs d'entreprise, commerçants, artisans ou cadres dirigeants, sont invités à mettre leur expérience au service de la justice consulaire et de l'économie locale, explique [la juridiction qui s'appelait encore Tribunal de commerce d'Avignon jusqu'au 1^{er} janvier 2025](#). Exercée à titre bénévole, cette fonction permet de s'engager concrètement au cœur de la vie économique : trancher les litiges entre professionnels, accompagner les entreprises en difficulté et contribuer à la préservation du tissu économique. Une mission utile, ancrée dans le réel. »

Un mandat de 2 ans accessible sans formation juridique préalable

Accessible sans formation juridique préalable, même si un vernis juridique constitue un atout appréciable et apprécié, elle repose avant tout sur l'expérience, la curiosité intellectuelle, le discernement, le sens des responsabilités, l'impartialité et l'intégrité. Une formation est assurée dès la première année par l'École nationale de la magistrature, puis tout au long du mandat.

Le mandat débute pour une durée de deux ans, puis peut être renouvelé par périodes de quatre ans, dans la limite de cinq mandats et jusqu'à l'âge de 75 ans. Il implique une présence régulière au tribunal et un travail personnel d'analyse et de rédaction.

Le tribunal recherche des femmes et des hommes engagés, désireux de donner du sens à leur parcours

Ecrit par le 8 juillet 2026

en contribuant à une mission essentielle de service public. L'intéressé(e) peut se porter candidat au sein du tribunal dans le ressort duquel est située son entreprise ou son activité, ou dans un tribunal d'un ressort limitrophe. Le candidat devra toutefois préalablement s'assurer qu'il satisfait aux conditions d'éligibilité pour devenir magistrat consulaire.

Expérience du monde des affaires requise

Toute personne intéressée est invitée à contacter par mail le président du tribunal sur prevention@greffe-tae-avignon.fr, lequel a mis en place une commission de recrutement, chargée d'accueillir les candidats, de leur expliquer en quoi consiste leur future mission, d'évaluer leur motivation et leurs compétences.

« La commission est particulièrement attentive à déceler chez les candidats la solidité de l'expérience vécue du monde des affaires, le bon sens et l'intégrité, précise le TAE d'Avignon. Aucun diplôme n'est exigé ; toutefois, la capacité d'approche juridique des problèmes et de rédaction constituent une promesse sérieuse d'adaptation et de réussite dans la fonction de juge. »

L.G.

Contact : mail au président du tribunal sur prevention@greffe-tae-avignon.fr

Région Sud, Quand l'Europe irrigue le Vaucluse

Écrit par le 8 juillet 2026



Des passes à poissons de la Durance aux projets d'innovation sociale, l'Europe finance une partie visible du quotidien vauchusien. Réunis début mai à Marseille pour la 4e édition des 'Étoiles de l'Europe en Région Sud', les acteurs régionaux ont mis en lumière dix projets emblématiques soutenus par les fonds européens. Derrière ces trophées, une réalité souvent méconnue : plus d'un milliard d'euros de crédits européens sont actuellement pilotés par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour la période 2021-2027.

Cette année, le Vaucluse s'est invité au cœur des 'Étoiles de l'Europe' grâce à un projet aussi discret que stratégique : le rétablissement de la continuité écologique de la Durance, entre Avignon et Châteaurenard. Lauréat de cette 4e édition, le chantier des nouvelles passes à poissons de Bonpas symbolise cette Europe des territoires que la Région Sud tente désormais de rendre plus lisible. Longtemps entravée par des seuils hydrauliques historiques, la Basse Durance constitue un corridor écologique majeur pour plusieurs espèces migratrices menacées, notamment l'aloise feinte de Méditerranée et l'anguille européenne. Les travaux menés par le Syndicat mixte d'aménagement de la Vallée de la Durance ont permis de rouvrir plus de 140 kilomètres de circulation piscicole.

Ce que le Feder finance

Derrière cet aménagement environnemental se cache un investissement conséquent : plus de 7,2M€, dont 2,4M€ financés par le Feder, le Fonds européen de développement régional. Pendant des années,

Ecrit par le 8 juillet 2026

les financements européens ont souffert d'un paradoxe alors qu'ils étaient omniprésents dans les infrastructures publiques, ils étaient largement invisibles pour les habitants. Routes, rénovation énergétique, agriculture, emploi, innovation, pêche, formation : l'Union européenne intervient partout, souvent sans être identifiée.

Les étoiles de l'Europe en Région Sud

C'est précisément l'objectif des 'Étoiles de l'Europe en Région Sud', lancées en 2023 par la Région Sud, première collectivité française à créer ce type de distinction. Objectif ? Rapprocher 'l'Europe des territoires' en valorisant des projets concrets financés par les fonds européens. La cérémonie organisée jeudi 7 mai à l'Hôtel de Région à Marseille réunissait ainsi élus, représentants européens et porteurs de projets autour de dix initiatives mêlant innovation, santé, inclusion sociale, pêche artisanale, entrepreneuriat ou transition écologique.

Plus d'un milliard d'euros gérés depuis Marseille

L'enjeu financier est considérable. Pour la programmation 2021-2027, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pilote plus d'un milliard d'euros de crédits européens. Le Feder soutient principalement les projets liés à l'innovation, à l'environnement ou aux infrastructures ; le FSE+ finance l'emploi et l'insertion ; le Feader accompagne les territoires ruraux et agricoles ; le Feampa soutient les filières maritimes et halieutiques.



Les passes à poissons de Bonpas Crédit Z Art Films production

Depuis 2022

Ecrit par le 8 juillet 2026

Depuis 2022, la Région a déjà lancé 75 appels à projets et programmé près de 400 opérations pour un montant total de 392M€. Mission ? Faire de la Région Sud l'une des collectivités françaises les plus offensives dans la captation des financements européens. Sur la précédente période 2014-2020, Provence-Alpes-Côte d'Azur avait déjà mobilisé 4,6 milliards d'euros d'aides européennes, tous dispositifs confondus.

Santé, entrepreneuriat, inclusion : les nouveaux visages des fonds européens

Parmi cette édition 2026, figure notamment le « Gynécobus » varois, cabinet médical itinérant destiné à lutter contre la désertification gynécologique dans les territoires ruraux. Plus de 3 500 patientes y sont suivies chaque année. Autre symbole : 'L'École des XV', programme utilisant le rugby comme outil de prévention du décrochage scolaire dans les quartiers prioritaires. Le Grand Prix du public a quant à lui récompensé le projet « Ambulance connectée » du SDIS 13, qui modernise la transmission en temps réel des données médicales lors des interventions de secours. Autant d'initiatives qui traduisent un glissement progressif des financements européens vers des enjeux très concrets : santé de proximité, inclusion sociale, transition écologique, soutien aux entrepreneurs ou adaptation des territoires.

Défense, logement, énergie : les nouvelles priorités européennes

Face aux crises géopolitiques, climatiques et sociales, Bruxelles élargit désormais les champs d'intervention des fonds européens. La Région Sud vient ainsi d'intégrer de nouveaux axes consacrés à la Défense, au logement abordable et aux technologies liées à la transition énergétique. Au total, 16M€ seront fléchés vers les capacités industrielles et infrastructures liées à la défense, tandis que 60M€ soutiendront les technologies propres et économes en ressources. Des orientations qui pourraient concerner directement le Vaucluse dans les prochaines années, notamment sur les questions de rénovation énergétique, d'innovation industrielle ou de gestion durable des ressources naturelles.

Une Europe désormais locale

Longtemps perçue comme technocratique et lointaine, l'Europe apparaît désormais dans les territoires sous une forme beaucoup plus tangible : un bus médical dans un village isolé, des poissons qui remontent à nouveau la Durance, des entrepreneurs accompagnés ou des secours connectés en temps réel. À travers ces Étoiles, la Région Sud tente de raconter une histoire européenne qui se joue au bord du Rhône, dans les vallées alpines, les ports méditerranéens ou les quartiers populaires.

1 milliard d'euros de crédits gérés par la Région pour 2021-2027

En tant qu'autorité de gestion, la Région est responsable de la gestion d'une enveloppe de plus d'1 milliard d'euros sur 2021-2027 : 339M€ pour le [FEDER](#) ; 133 M€ pour le [FSE+](#) ; 142M€ pour le [FTJ](#) sur le volet des investissements dans la transition écologique ; 7,3M€ pour le [FEAMPA](#) ; 115M€ pour le [FEADER](#) ; 235M€ pour le [programme Interreg Euro-MED](#).

Mireille Hurlin

Ecrit par le 8 juillet 2026

'Turandot', ultime opéra de Giacomo Puccini à l'Opéra Grand Avignon



Turandot, ultime opéra de Giacomo Puccini

Giacomo Puccini est décédé (1924), rongé par la maladie, avant de pouvoir achever *Turandot*, opéra en trois actes créé en 1926. Il a interrompu son écriture au moment de la mort de Liù. Si plusieurs compositeurs ont par la suite proposé leur propre conclusion, l'ouvrage est ici présenté dans l'état où le compositeur l'a laissé : sans final.

La puissance d'un chef-d'œuvre inachevé

Personne ne dort. Dans la nuit suffocante d'un empire figé par la peur, Turandot, princesse de givre, règne sur un peuple asservi, offrant l'illusion du choix : répondre à ses questions ou mourir. Mais un

Ecrit par le 8 juillet 2026

homme, le Prince Calaf, ose pourtant braver l'interdit. Dans ce monde glacé, il croit à la chaleur d'un baiser, à l'amour plus fort que le sort. Car sous les lames, sous la peur, l'art se glisse et résiste.

Une relecture contemporaine et féministe du metteur en scène Paco Azorin

Paco Azorin a choisi de transformer le conte oriental en fable politique, sociale et humaine. Le décor s'éloigne donc d'une vision exotique pour privilégier un univers intemporel qui magnifie les corps et les gestes. Faste et charme prennent le pas sur la barbarie et la cruauté. Ainsi Turandot est à la tête d'une armée d'amazones, la jeune esclave Liu devient une figure de résistance et perturbe la glaciale Turandot.

Un opéra citoyen

La production de ce spectacle réunit 18 figurants en situation de handicap en partenariat avec l'Association avignonnaise des Paralysés de France et le Centre de Réhabilitation Psychosocial de Montfavet. Ils ont participé aux répétitions et seront donc sur scène pour les 3 représentations. Ces personnes sont appelées dans le spectacle « les piliers » et représente le peuple qu'on ne voit pas u qu'on ne veut pas voir. « Fidèle à un engagement artistique qui dépasse la scène, j'ai souhaité intégrer ces personnes afin de brouiller les frontières entre professionnels et amateurs, entre norme et différence », précise le metteur en scène Paco Azorin.

Distribution

Turandot : Catherine Hunold

Liù : Claire Antoine

Calaf : Mickael Spadaccini

Timur : Luciano Batinic

Ping : Vincenzo Nizzardo (15 et 17 mai) / Matteo Loi (19 mai)

Pang : Sébastien Droy

Pong : Carlos Natale

L'imperatore Altoum : Victor Dahhani

Un mandarino : Jean-François Baron

Ancelle : Olga Singayivksa, Agnès Menard

Il principino di Persia : Kévin Castellani

Il principino di Persia, voix : Vladyslav Romankov

Putinpao : Catherine Pollini

Archères : Sarah Brunel, Maya Kawatake Pinon, Julia Pal, Chloé Scalese

Guides des piliers : Céleste Gaulier, Sébastien Martin Vian

Chœur et Maîtrise de l'Opéra Grand Avignon

Orchestre national Avignon-Provence sous la direction de Federico Santi, chef associé à l'Opéra Grand Avignon

Ecrit par le 8 juillet 2026

Prologue

45 minutes avant la représentation, l'[Opéra Grand Avignon](#) et l'[Orchestre national Avignon-Provence](#) proposent un éclairage sur *Turandot*. Entrée libre sur présentation du billet du spectacle/concert.

Vendredi 15 mai. 20h. Dimanche 17 mai. 15h. Mardi 19 mai. 20h. 10 à 79€. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Avignon Expo, le nouvel événement qui se veut une expérience vivante et immersive



Du jeudi 14 au dimanche 17 mai, le parc des expositions d'Avignon accueillera la première édition d'[Avignon Expo](#), un événement mettant en avant la ville, ses talents et ses savoir-faire.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Organisé par l'agence événementielle [E-inside](#), qui organise aussi la Geek Expo à Avignon, le nouvel événement Avignon Expo s'articulera autour de six grands univers, mêlant exposants, démonstrations, échanges et expériences. Ainsi, les Avignonnais et visiteurs pourront retrouver les espaces Maison & Jardin, Shopping, Gastronomie, Sports & Loisirs, Mobilité et 'La Terrasse'.

Chaque univers est pensé et conçu comme une escale à part entière mettant en lumière la richesse d'Avignon et de son territoire. « Plus qu'un salon ou un espace de vente, c'est une aventure collective, un lieu de convergence pour tous les âges, toutes les envies et toutes les curiosités », affirme l'agence organisatrice.

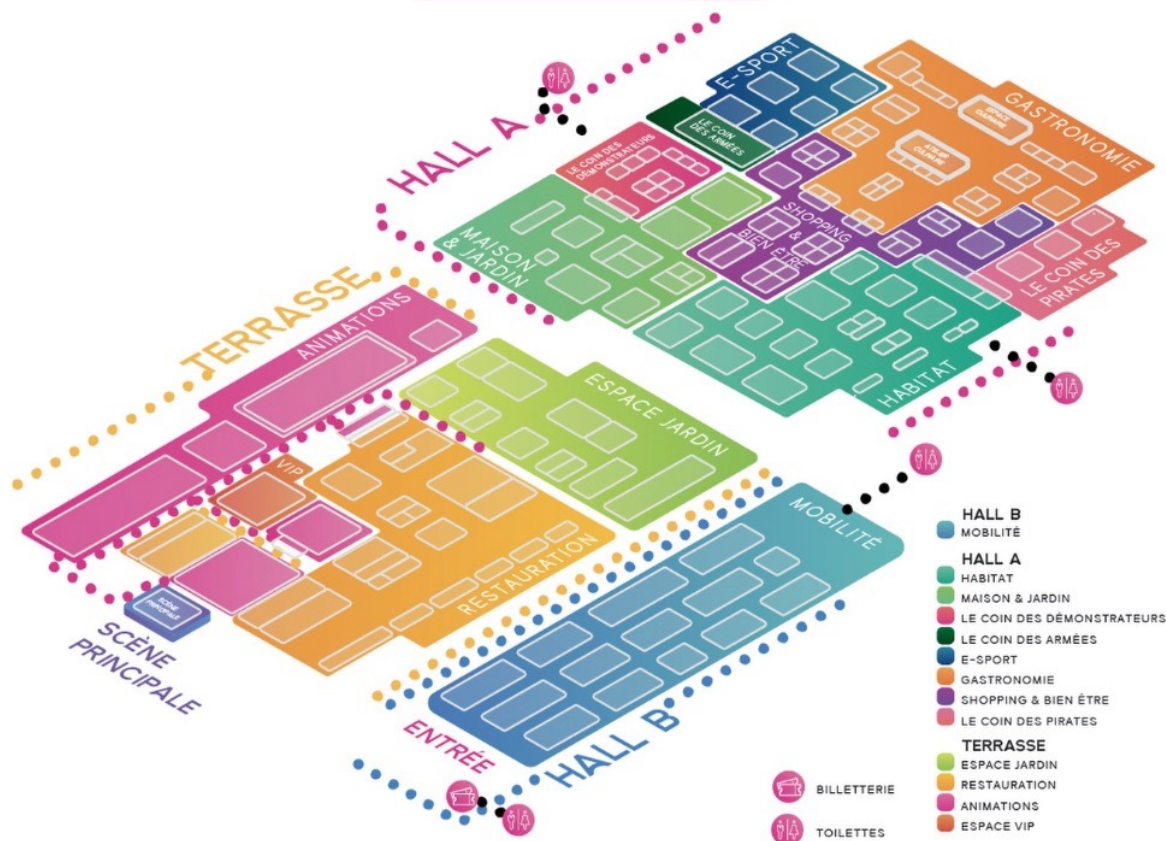
Les six univers

En tout, ce seront plus de 180 exposants qui seront réunis durant quatre jours autour des différents univers :

- Maison & Jardin : aménagement intérieur et extérieur, rénovation, décoration, équipements et solutions durables seront proposés par des professionnels capables d'accompagner les visiteurs dans leurs projets et de leur donner des conseils et de l'inspiration ;
- Shopping : créateurs, artisans, producteurs et acteurs du bien-être seront réunis dans cet espace où les visiteurs trouveront de la mode, des accessoires, objets, soins, de la détente et de l'art de vivre ;
- Gastronomie : à la découverte des spécialités du territoire et à la rencontre des producteurs locaux ;
- Sports & Loisirs : sports, loisirs indoor et outdoor, destinations et activités ludiques seront mis en avant ;
- Mobilité : mobilité individuelle, innovations, nouvelles pratiques, véhicules et services associés seront abordés au sein de cet espace ;
- La Terrasse : pensé comme un lieu de vie, ce lieu de détente et d'animations sera propice aux rencontres.

Ecrit par le 8 juillet 2026

PLAN DES HALLS



Une programmation riche

En plus de la partie exposition et vente, Avignon Expo sera rythmée par de nombreuses animations durant les quatre jours. Il y aura de nombreuses personnalités comme Titoff, Franjo, ou encore Anthony Joubert.

Les visiteurs pourront assister à des comédies, des one-man shows, des concerts comme celui de Vincè la petite culotte, connu pour son titre *La Goffa Lolita*, mais aussi des nocturnes événementielles avec l'élection de Miss Vaucluse, des soirées clubbing, des soirées années 90/2000's avec notamment la présence de Kamini, Lucenzo et Génération Boys band.

Ecrit par le 8 juillet 2026

Il y aura également des animations en continu comme le festival du cirque, le festival urbain ou encore des shows dansants avec la participation de Jean-Marc Généreux, juré de l'émission *Danse avec les stars*.

Pour accéder au programme complet et à la billetterie, [cliquer ici](#).

Du jeudi 14 au dimanche 17 mai. De 10h à 1h (jusqu'à 18h le dimanche). Parc des expositions. Chemin des Felons. Avignon.