Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

À Arles, le tourisme mise sur le local avec ‘Place Pro’



Le 12 octobre, le Palais des Congrès accueillera ‘Place Pro’, puis les Assises du tourisme. Producteurs, artisans et professionnels du secteur y exploreront des solutions concrètes pour renforcer les approvisionnements de proximité et préparer la saison 2027.

À Arles, le circuit court quitte les déclarations d’intention pour entrer dans le quotidien des professionnels. Organisée par la Chambre de Commerce et d’Industrie du Pays d’Arles et le Département des Bouches-du-Rhône, la nouvelle édition de ‘Place Pro’ réunira, lundi 12 octobre de 16h à 19h, plus de 30 exposants du territoire.

Des rencontres pour passer du discours aux commandes

Hôteliers, restaurateurs, gérants de campings, chambres d’hôtes et propriétaires de gîtes pourront y rencontrer des producteurs, artisans, fabricants et prestataires locaux. Vins, huiles d’olive, bières artisanales, miels, cosmétiques, objets décoratifs, services de communication ou encore circuits touristiques en tuk-tuk électrique : l’offre sera aussi diverse que les besoins du secteur. L’enjeu ? Pour les visiteurs, un produit ou vivre une expérience prend une autre dimension lorsque les professionnels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

racontent leur territoire. Une huile des Alpilles, un miel récolté dans la région ou une découverte de la Camargue marquent l'entrée des visiteurs dans un nouvel univers où se dévoilent une nouvelle culture.



Copyright Place Pro

Quand le producteur rencontre directement le professionnel

Le Moulin de la Levade, producteur et transformateur de Foin de Crau AOP (Appellation d'origine protégée), participe à 'Place Pro' depuis la 1re édition. L'entreprise a développé une gamme gastronomique originale : gelées, sirops et produits culinaires, qui détourne ce produit emblématique, le foin de la plaine de la Crau, en véritable herbe aromatique provençale. « 'Place Pro' nous permet de faire connaître nos produits, explique Marie-Christine Salabert, présidente du Moulin de la Levade, et de contacter des professionnels qui pourront eux-mêmes les diffuser ». La démarche a déjà porté ses fruits : une dizaine de nouveaux clients, restaurateurs et revendeurs notamment, ont été conquis au fil des éditions. Même constat chez les Ruchers du Renard, présents depuis quatre ans. Les apiculteurs y présentent leurs miels, leurs produits de la ruche, leurs activités de pollinisation et d'élevage. « Ce sont les professionnels qui viennent chercher quelque chose, souligne Laurence Le Briquier, des Ruchers du Renard. Ce ne sont pas les mêmes types de ventes ni les mêmes types de clients.» La formule a surtout le mérite de renverser la prospection traditionnelle : « Ce n'est plus nous qui faisons le démarchage »,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

résume-t-elle

À 19 heures, place aux Assises
La seconde partie de la soirée sera consacrée aux Assises du tourisme, organisées avec Provence Tourisme. Leur fil rouge ? « Mieux s'approvisionner local : mission possible pour les pros du tourisme ». Isabelle Bremond, Directrice générale Provence Tourisme – Animatrice de la commission tourisme responsable ADN tourisme – Vice présidente ADN tourisme – Présidente club APM massilia @venir, animera une première séquence avant une table ronde consacrée aux atouts et aux obstacles du circuit court. Lionel Escoffier, maire d'Aureille, éleveur bio et membre du PETR du Pays d'Arles (Pole d'équilibre territorial et rural), Quentin Lepilliet, chef de L'Oriel Restaurant, et Gilles Bertrand, de l'Actium Grand Marché de Provence, partageront leurs expériences. Les échanges devraient porter sur des questions très concrètes : régularité des volumes, prix, logistique, disponibilité des producteurs ou adaptation des offres aux contraintes des établissements. Car acheter local ne se décrète pas. Cela se construit, souvent au prix d'une meilleure coordination entre ceux qui produisent et ceux qui accueillent les visiteurs.

Des idées pour la saison 2027
La soirée se poursuivra avec une conférence de Guillaume Cromer, expert du tourisme et fondateur d'ID-Tourisme. L'occasion de prendre de la hauteur sur les évolutions du secteur et sur la place croissante accordée à l'authenticité, à la responsabilité et à l'ancrage territorial dans les choix des voyageurs. Un cocktail clôturera la rencontre. Mission ? Repartir avec des contacts, des pistes d'action et, pourquoi pas, de nouveaux fournisseurs. La participation est gratuite, mais l'inscription est recommandée via la billetterie Billetweb dédiée à Place Pro et aux Assises du tourisme 2026. Rendez-vous lundi 12 octobre au Palais des Congrès d'Arles. Réservation Place Pro ici. Je m'inscris ici.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Angles, Soirée blanche jeudi 10 juillet au Forum

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Pour la première fois, la ville des Angles organise un Apéro Concert Soirée Blanche jeudi 10 juillet à partir de 19h dans les jardins du Forum des Angles avec l'Union Musicale Sarriannaise et son chef Sylvie Rogier, qui ont concocté un programme autour de la musique Latino.

Trois chanteurs, issus du chœur de l'Opéra, se joindront à l'orchestre pour vivre plus intensément ce moment de convivialité, où tout le monde pourra chanter, danser, se restaurer, déguster des vins gardois et discuter avec les vignerons.

Les infos pratiques
Soirée Blanche. Concert Pop rock latino par l'Union musicale Sarriannaise. Jeudi 10 juillet. Entrée libre. Dégustation au verre de vins, de bières artisanales 4€. Restauration sur place à partir de 19h. Le Forum,10 boulevard des Carrières. Les Angles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Une quarantaine de brasseries en compétition pour le Concours des bières d'Avignon



Ce samedi 11 février, l'IUT d'Avignon, à Agroparc, va accueillir la troisième édition du Concours des bières d'Avignon. Si la première édition avait réuni 25 brasseurs, la seconde, elle, en avait réuni quasiment le double. Cette année, une quarantaine de brasseries sont en compétition.

Organisée par l'association Avignon Foire Expositions du Grand Delta en partenariat avec l'association

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Pumba Prod, la troisième édition du Concours des bières d'Avignon va mettre en compétition une quarantaine de brasseurs venus de France et d'ailleurs. Pour la deuxième année consécutive, c'est l'IUT d'Avignon, qui dispose lui-même dans ses locaux d'une micro brasserie pédagogique, qui va accueillir l'événement.

Les bières vont être évaluées par des jurys composés de jurés désignés par l'organisateur du Concours des Bières d'Avignon. Ces derniers sont des professionnels ou des amateurs avertis ou formés. Chaque bière en compétition sera testée à l'aveugle par un jury d'au moins trois dégustateurs et devra respecter certains critères afin d'obtenir une médaille. Cette année, 186 échantillons de 43 brasseurs ont été collectées et vont être évaluées.

8 grandes catégories

En tout, le jury récompensera les bières selon 8 catégories, qui disposent elles-mêmes de plusieurs sous-catégories. La catégorie 'Ale' comprend les bières blondes, ambrées, et brunes. Dans la catégorie 'IPA' sont comptées les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, et les double IPA. La catégorie 'Lager' comprend les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, les ambrées. Quant à la catégorie 'Stout porter', elle se porte sur les bières brunes.

Il y a ensuite une catégorie 'Bière de blé et autres céréales' pour les bières blanches et celles qui contiennent plus de 40% de blé. La catégorie 'Bière avec ajout d'ingrédients' compte les bières aromatisées, celles comprenant des fruits ou baies, des épices, plantes et feuilles, les bières fumées, celles au miel et celles comprenant des moûts de raisin. Dans la catégorie 'Bière acidulée' sont comprises les bières qui font 8° ou plus. Enfin, il y a la catégorie 'Bière de vieillissement' qui comprend les bières qui ont entre 1 et 5 ans.

La bière se fait sa place en France

Même si la France est encore le pays d'Europe où la consommation annuelle de bière par habitant est la plus faible, elle augmente petit à petit. Pour le moment, il est estimé que la consommation moyenne en France est de seulement 33 litres par an et par habitant, mais qu'elle devrait dépasser celle du vin en 2024.

Aujourd'hui, l'Hexagone comptabilise près de 2500 brasseries. Une tendance à laquelle la Vallée du Rhône n'échappe pas puisqu'on y trouve de nombreux brasseurs artisanaux tels que La Comédienne à Avignon, la Brasserie du Ventoux et la Brasserie Agora à Carpentras, Ameno à Camaret-sur-Aigues, la Benouz à Sarrians, ou encore Chimanta aux Angles. Les saveurs du houblon prennent donc de plus en plus de place dans la consommation des Français. Quelles bières seront récompensées ce samedi ?

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Vedène, avez-vous déjà fréquenté l'Imprévue ?



Pierre-Emmanuel Ribes a installé sa micro-brasserie, l'Imprévue, 249, chemin de Capeau à Vedène. Dans ce hangar de presque 500 m2 il propose un espace bar, dégustation et piano, tandis qu'au fond, dans les cuves, fermentent houblon, malt, blé, petit épeautre, juste à côté de la machine à embouteiller et à étiqueter. Pierre-Emmanuel organise tous les vendredis un after-work de 16h à 21h et aussi, à la demande, des soirées musique, danse. Yeux pétillants et sourire enthousiaste, le brasseur détient un secret : Il aime les gens.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Rien ne prédestinait Pierre-Emmanuel Ribes à devenir brasseur. «J'ai fait une école de commerce et étais plutôt attiré par le marketing, relate le gérant et brasseur de l'Imprévue. J'avais bien suivi des modules sur l'entrepreneuriat mais il fallait avoir une idée, un projet que je n'avais pas à l'époque. J'ai surtout travaillé dans le commercial, avant de rejoindre la passion familiale dans le vin –père et mère ayant acquis un domaine vinicole dans le Sud-Ouest, dans le Frontonnais- et m'intéressais de près aux outils vinicoles.»



L'espace bar de l'Imprévue

Du vin à la bière

Pierre-Emmanuel approfondit ses connaissances sur la régulation de température du vin qui est aussi importante pour le vin que pour… la bière. L'idée germe alors d'en faire son métier car à l'inverse du vin où acquérir un domaine, travailler la vigne semble très vite hors de portée financièrement, la filière de la bière se montrerait plus abordable. «J'ai commencé à brasser chez moi, dans mon appartement à partir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

de seaux de 20L. Je faisais des stages chez les brasseurs, lors de mes vacances, suivi de formations intensives où il était question de chimie et de brassage professionnel. L'idée ? Savoir si ce que je faisais en amateur me plairait en professionnel. J'étais à l'orée de mes 30 ans et ma décision avait muri. J'en ai 35 aujourd'hui et la brasserie existe depuis 3 ans. Pourquoi avoir choisi un local si vaste ? Pour développer la production et par la suite augmenter le nombre de cuves sans changer d'endroit. Je travaille avec 4 cuves de 1 000L de fermentation. Il faut entre un et 2 mois de travail pour sortir une bière. L'idée ? Produire 4 bières différentes et, sur l'année, 500 hectolitres.»

Survivre à la Covid

«Si je produis pour les particuliers, je travaille également en B to B (Business to business) et brasse aussi de la bière pour d'autres. Côté distribution ? Au départ j'ai visé les restaurants, les bars, les cavistes. Par la suite, pendant la pandémie, j'ai développé le secteur des petites épiceries, supérettes et super marchés de taille moyenne –notamment à Auchan Cavaillon et Carrefour Vedène –avec des étiquettes spécifiques 'Les bières de Provence ont du caractère'- pour établir un portefeuille clients de plus de 100 adresses. Je fais aussi les marchés. J'ai repéré une trentaine de brasseurs comme moi en Vaucluse. Nous mutualisons, avec certains, nos commandes de matières premières, nous nous dépannons les uns les autres, partageant également expériences et conseils. L'entente entre nous est vraiment cordiale et c'est vraiment agréable. Comment se différencier ? C'est la difficulté car toutes les bières ont déjà été créées. Moi, je travaille particulièrement les arômes. Ma bière la plus atypique ? C'est une bière blanche au Romarin, très provençale, qui fonctionne bien et que je n'ai pas vue ailleurs.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



L’espace piano et Kids pour une sortie en famille ou entre parents et avec les enfants… Pas de panique, softs proposés

Travailler la marque

«Se différencier requiert aussi de travailler sur la marque ‘L’Imprévue’ et une étiquette très graphique, asymétrique, qui fait le tour de la bouteille et dont les deux parties sont liées par une rose des vents. Elle est l’œuvre Eugénie Lichet, graphiste lyonnaise. Le symbole ? La vie est une rose des vents avec ses opportunité issues des quatre points cardinaux de votre parcours et font que les rencontres convergent toutes au centre. Les rencontres sont donc au centre de la vie. La capsule et la rose des vents représentent une couleur et indiquent la nature de la bière choisie. »

Un, deux, trois… soleil !

Les quatre bières permanentes de la gamme sont ‘La sincère Pils’ en bleu –le bleu représentant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

l'authenticité et la sincérité- c'est une blonde sèche et désaltérante aux saveurs florales avec une note de menthe ;
L'espiègle blanche en jaune –le jaune représentant la malice et le soleil-, est une Witbier à la belge, revisitée au Romarin aux saveurs citronnées. Elle est légère et rafraichissante et son amertume est modérée ;
La fougueuse Ipa en rouge –le rouge pour la passion- est une American Ipa, bière ambrée aux saveurs d'agrumes, de pèche avec une note de caramel, son amertume est de modérée à forte.
Et la Voluptueuse Sweet Stout en rose -le rose pour la douceur et la volupté-est une bière brune (5% noire), douce et gourmande aux saveurs de café et de cacao avec une note de noix et à l'amertume modérée.



L'espace brasserie, outil de production de l'Imprévue parfois partagé avec d'autres brasseurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pourquoi l'imprévue ?

«C'est la représentation de mon parcours, pas si structuré, fait d'opportunités et de rencontres, pour arriver à un projet hyper sympa. C'est aussi ce que je veux fabriquer : des bières surprenantes et des évènements qui sortent de l'ordinaire. Car ici, on déguste de la bière, on en fabrique, on fait des soirées, on peut privatiser le lieu… Pour les entreprises, les anniversaires, les réunions familiales, avec des animations Food-trucks… On a déjà fait des soirées à 200 personnes. Lors des after work les gens dégustent mes bières, prennent une planche de fromages, de charcuterie, de la tapenade et sont même autorisés à aller chercher ou à se faire livrer une pizza, ici, histoire de manger chaud et de prolonger la soirée.»

Déco récup

«Les tables sont des bobines de fibre optique récupérées chez un fournisseur de la zone artisanale. Les lampes suspendues font aussi chauffage d'appoint, le bar en inox qui cache un couloir réfrigéré provient du bon coin tout comme la tireuse en forme de phare. Les comptoirs, bibliothèques, présentoirs en palettes ont été fabriqués par le petit-frère de Pierre-Emmanuel, Joseph-Marie. Les tabourets sont d'anciens fûts bombés en noir pourvus de galettes pour s'y asseoir. Au-delà de la fabrication de la bière qui est une passion, ce que je veux, c'est de la convivialité, c'est toute la raison de cet espace d'accueil. » La maison ne reculant devant aucun sacrifice, Fleur, la compagne de Pierre-Emmanuel a même concocté un cocktail de Noël à base de crème de châtaigne, de cidre et de bière avec un soupçon de cannelle qui a fait le succès du lieu. «Ce que nous pouvons organiser ? Des soirées jeux, de la vente d'objets d'art, des pendaisons de crémaillère, des pots de départ…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



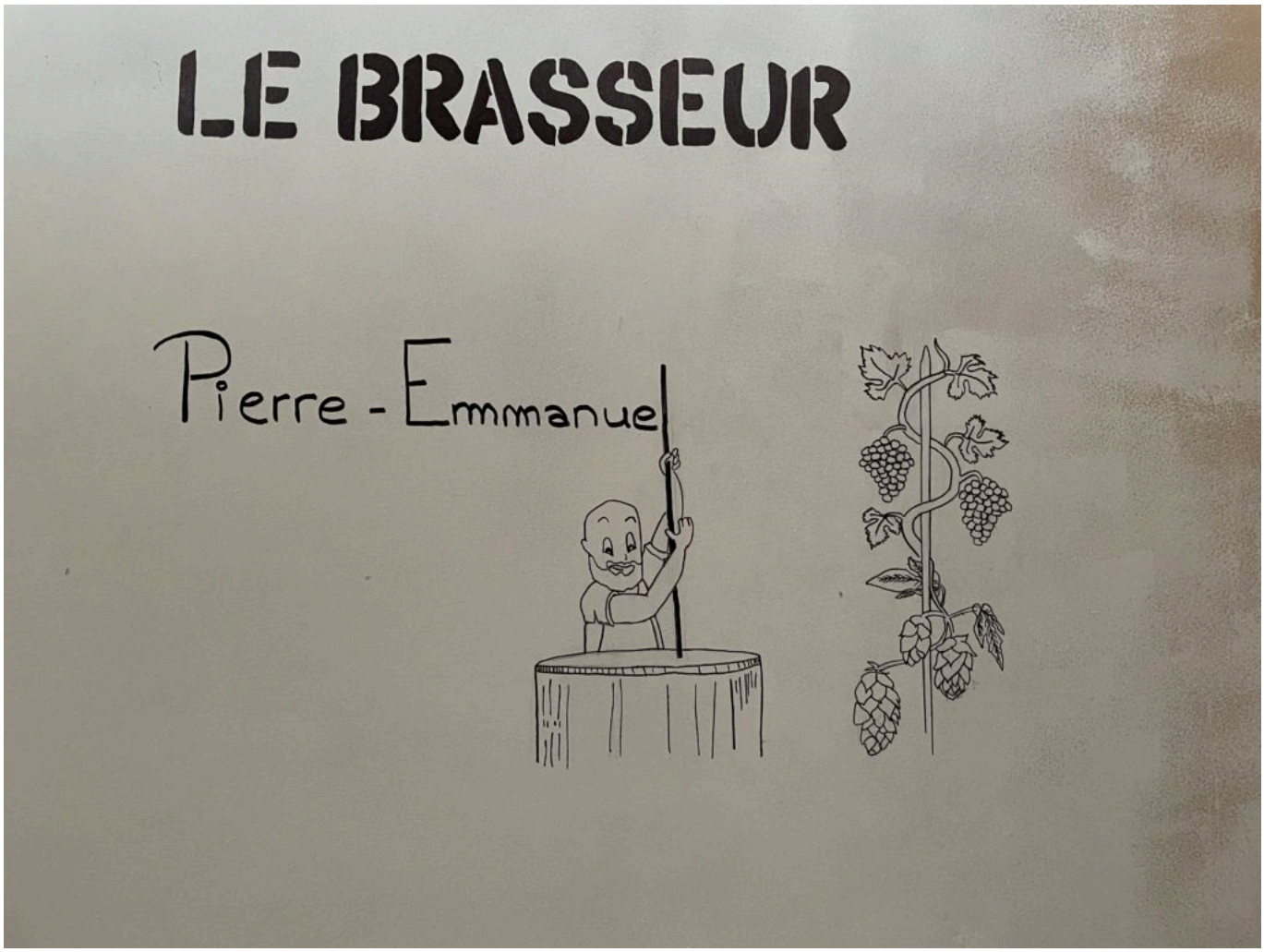
L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

Les dates

Juillet 2018, création de la marque. Novembre 2018, installation dans le local de Vedène. Mars 2019 1er bassin à la vente. Octobre 2019 salle de brassage à 1 000 litres. Premières ventes de bières en mars 2019 et ouverture du bar en novembre 2019. Les bières en 33cl sont vendues 3 et 6€ en 75cl.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Pierre Emmanuel vu par sa sœur Marie-Estelle, passé du raisin aux fleurs de houblon