

Ecrit par le 9 février 2026

# Victoire du paysage 2024 : Cabrières d'Avignon et Arles à l'honneur



Après [les jardins du Palais des papes et le Verger Urbain V](#) à Avignon en 2022, [Valhor](#), l'Interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage, vient de distinguer un nouveau jardin dans le Vaucluse ainsi qu'à Arles dans le cadre de son concours biennuel [Les victoires du paysage 2024](#).

Lors de ce concours national bisannuel qui récompense les plus beaux aménagements paysagers de France, le jardin méditerranéen de Thierry Kain-Lacombe à Cabrières d'Avignon obtient la médaille de bronze dans la catégorie 'Les jardins de particulier'.

Le jury a été particulièrement séduit par la transformation de ce terrain en friche en un jardin méridional

Ecrit par le 9 février 2026

de 1 000 m<sup>2</sup>. Une opération notamment réalisée par [Céline Schelfhou](#), paysagiste concepteur basée à Robion, ainsi que par la pépinière Les jardins de Céline implantée à Loriol-du-Comtat. « La plupart des aménagements visités au cours de l'été avec les membres des jurys techniques traduit particulièrement une volonté d'adapter progressivement le cadre de vie et les territoires aux aléas liés aux crises environnementales et climatiques », explique Michel Audouy, président du jury des Victoires du Paysage.



**Le jardin de Cabrières d'Avignon a été imaginé et réalisé par des entreprises vauclusiennes. Crédit : DR/Valhor.**

### 80 000 arbres et végétaux

Dans le même temps, le Grand prix du Jury 2024, qui a récompensé 74 jardins sur 467 nominations, a été attribué au [parc des ateliers](#) de [Luma à Arles](#). Situé à proximité du centre historique, ce s'inscrit sur une plateforme horizontale large de 6 hectares et qui se caractérisait à l'origine par une ambiance désertique et hostile, dépourvue de toute végétation et exposée aux vents hivernaux ou au soleil estival.

« Les principes de conception et les différents partenariats ont permis de développer un projet résilient qui s'adresse aux enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle, explique le jury de Valhor. Espace ouvert à tous publics, le parc des Ateliers fait l'éloge de la diversité paysagère de la région en y évoquant la Camargue, la Crau et les

Ecrit par le 9 février 2026

Alpilles. L'étang et les quelque quatre-vingt mille arbres, arbustes et sous-arbrisseaux permettent ainsi de rafraîchir l'atmosphère et offrent les conditions favorables pour l'installation d'insectes, d'oiseaux, de batraciens et de chauve-souris. Le travail sur la topographie tenant compte du rôle du vent, l'ingénierie hydraulique et l'étude des strates du sol conduisant à création de réserves d'eau de ruissellement intégrées sont des gages de l'autonomie à terme du parc en matière de gestion du manque d'eau. »



**Le parc des ateliers de la Luma à Arles, Grand prix 2024 des victoires du paysage. Crédit : DR/Luma Arles/ Adrian Deweerd**

### Un laboratoire de vie exemplaire

« Véritable expérimentation, le parc des Ateliers peut être perçu comme un laboratoire où la vie, les usages et les lieux sont en constante évolution, poursuit l'Interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage. La collaboration avec un institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes (Tour du Valat) et un bureau d'études spécialisé dans l'irrigation et le suivi agronomique (Urbasens) démontre tout l'intérêt d'une approche transdisciplinaire de l'aménagement paysager. Outre sa résilience aux changements climatiques, ce projet audacieux est exemplaire en matière de requalification des espaces délaissés et des friches.

Ecrit par le 9 février 2026

[Avignon : Les jardins du Palais des papes obtiennent la victoire d'or du paysage 2022 et le Grand prix du public](#)

---

## « Meilleurs voeux, meilleurs jeux » pour le Conseil départemental de Vaucluse



« Meilleurs voeux, meilleurs jeux ! » : la présidente du Conseil Départemental souhaite une année olympique à tous les Vauclusiens

Ecrit par le 9 février 2026

C'est dans le Gymnase du Calavon à Cabrières d'Avignon que Dominique Santoni a adressé ses voeux à la population, un gymnase accueillant, chaleureux, haut en couleurs pour une soirée conviviale.

« Ce choix du lieu n'est pas anodin, le sport est une compétence qui nous tient à cœur sur ce formidable terrain de jeu qu'est le Vaucluse » lance la présidente de l'exécutif. « Nous sommes officiellement entrés dans l'année olympique, en présence notamment ce soir de Michaël Guigou, l'aptésien champion olympique de handball et nous allons pouvoir promouvoir les pratiques sportives et fédérer autour des valeurs du sport (l'engagement, l'effort, le collectif, le courage et l'amour du maillot) avant le passage de la flamme olympique, le 19 juin en Vaucluse ».

Elle ajoute : « Ces valeurs peuvent s'appliquer à toutes les forces vives du département : les talents locaux, les chefs d'entreprises, le monde économique ». Et elle évoque l'ambition du Vaucluse : « Malgré un contexte international et géopolitique lourd, notre gestion rigoureuse des finances nous permet de poursuivre nos investissements, 120M€ par an pendant notre mandature, jusqu'en 2028 ».

Cet argent va servir au nouveau « Schéma d'Autonomie » puisque, dit-elle, » Le choix de vieillir chez soi est celui de la très grande majorité des séniors. Nous travaillons donc à accompagner les EHPAD (Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, ex-maisons de retraite) dans leur mutation en établissements médicalisés. Elle évoque aussi le « Réseau Départemental de Santé : « 8 médecins généralistes ont déjà été recrutés et salariés par le Département, 3 centres de santé ont ouvert (à Avignon, Cadenet, Apt) permettant à 10 000 vauclusiens de bénéficier de consultations. Plus de 1000 d'entre eux ont retrouvé un médecin traitant et nous allons lancer un bus médical itinérant qui quadrillera les territoires ruraux ».

Ecrit par le 9 février 2026



© DR

Dominique Santoni continue son discours en prônant la préservation de l'unité du Vaucluse. « Je suis attachée à un équilibre harmonieux entre le rural et l'urbain, il n'y a pas un Vaucluse des villes contre un Vaucluse des campagnes, il n'y en a qu'un, riche de sa diversité. C'est la raison pour laquelle nous accompagnons TOUTES les communes dans leur développement d'ailleurs, 41 ont été aidées l'an dernier pour 77 projets. » Des projets d'aménagement routier aussi sont en cours d'exécution, comme le Carrefour de Bonpas, noeud entre l'autoroute A7, la Nationale 7 et la départemental 900 qui est un véritable point de blocage, impactant le quotidien de nos concitoyens et de notre économie, ou le contournement d'Orange ».

Dernier thème abordé par Dominique Santoni dans son discours court, clair et 'punchy' : « Deux valeurs doivent nous rassembler cette année 2024, l'unité et la fierté ». Elle développe : « Soyons solidaires au-delà des clivages artificiels, continuons à travailler ensemble sans nous invectiver, sans nourrir des oppositions stériles ou factices. Jouons collectif dans la même équipe, avec le même maillot, celui du Vaucluse. Cette année, au Salon de l'Agriculture à Paris, nous serons le 2ème département de France le mieux représenté, c'est dire notre soutien aux paysans, vigneron et producteurs. Nous avons Cheval Passion la semaine prochaine, la Grande Fête des Véloroutes (152km en Vaucluse) à Loriol-du-Comtat en

Ecrit par le 9 février 2026

avril, le « Semi-Marathon des 3C » (Caderousse-Châteauneuf-Courthézon) au printemps ».

Dominique Santoni conclut avec fougue : « Le Vaucluse se prend aux Jeux, puisque nombre de communes, de bénévoles, de clubs, d'associations, de concitoyens seront nos ambassadeurs cette année lors du passage de la flamme d'Apt à Avignon en passant par Rustrel, l'Isle-sur-la-Sorgue, le Ventoux, le Théâtre antique d'Orange. Eux qui prônent les valeurs cardinales de l'olympisme : le respect, la détermination, la solidarité, le courage et l'excellence. Bonne année, meilleurs jeux, meilleurs voeux et une forme olympique à tous les Vauclusiens! »

## M6 : et si le meilleur boulanger de France était à Cabrières d'Avignon ?



Ecrit par le 9 février 2026

**Pour la 10<sup>e</sup> édition de l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France', 10 boulangers de la région sont sur la ligne de départ, dont un à Cabrières d'Avignon, un autre à Avignon/Noves ainsi qu'à Tarascon/Beaucaire également.**

Trois boulangeries du Vaucluse et du bassin de vie d'Avignon participent à la compétition télévisée de la chaîne M6 qui sera diffusée la semaine prochaine. Le but sera de dénicher la meilleure boulangerie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur afin que celle-ci soit ensuite confrontée aux sélectionnés des autres régions de France.

L'émission sera présentée par Norbert Tarayre, ex participant à l'émission Top Chef. L'animateur et juré de 'La meilleure boulangerie' de France, est accompagné par Bruno Cormerais, boulanger et meilleur ouvrier de France en 2004, et Noémie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de l'émission Top Chef.



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

### **La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon**

Premier représentant vauclusien : [la boulangerie Lyse](#) à Cabrières-d'Avignon. Tenue par des Vauclusiens d'adoption, Emilie et Julien sont venus de Normandie en 2007 pour y installer leur première boulangerie

Ecrit par le 9 février 2026

dans le département durant 6 ans. Le couple d'artisans déménage mais reviennent dans le village de Cabrières-d'Avignon en 2018 avec la reprise des locaux d'une galerie d'art. Aujourd'hui, le couple tient un établissement bien installé dans sa région, qui participe déjà à d'autres compétitions comme c'est le cas en 2022, où la boulangerie a remporté le prix de la meilleure galette des rois dans les catégories chef d'Entreprise/Salarié et Apprenti.



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

**Lire aussi : [13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtissiers de Vaucluse](#)**

#### **Boulangerie-Pâtisserie Meinado : entre Noves et Avignon**

Meinado, c'est une entreprise familiale avec Nadine, patronne et mère de Gregory, Anthony et Laëtitia. Gregory est le boulanger tandis qu'Anthony et Laëtitia occupent les postes de responsables de ventes. L'idée de l'ouverture d'une boulangerie pour cette famille déjà à la tête de quatre établissements de restauration émerge il y a 12 ans. Et c'est en 2017 que le projet se concrétise et qu'une première boulangerie ouvre à Avignon, dans le secteur de Bonpas, qui constitue aujourd'hui la boulangerie référente des autres sites qui ont ensuite vu voir le jour à Arles et Noves. C'est d'ailleurs cette dernière, installée dans la zone d'activité de la Roque à Noves, qui représentera Meinado lors de cette sélection régionale. L'établissement propose des pains rustiques, de nombreuses viennoiseries et pâtisseries et un large choix de snacking qui fait la particularité de la boulangerie-pâtisserie.

Ecrit par le 9 février 2026



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

### **Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire**

La [maison Spiteri](#) a la particularité d'être tenu par un patron très jeune, Théo Spiteri, 21 ans. Il est le boulanger, le pâtissier et le chocolatier de l'établissement qu'il a racheté il y a un peu plus d'un an maintenant. Il a ainsi dû moderniser les locaux de sa boulangerie seul par faute de moyen, sa mère Christelle le soutenant tout de même en étant à la vente. En un an, son travail a su prendre de l'ampleur et être apprécié à Tarascon, Théo a ainsi ouvert une nouvelle boutique à Beaucaire.

Ecrit par le 9 février 2026



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

**'La meilleure boulangerie de France' en région Paca. Tous les soirs à 18h35 sur M6. Du lundi 23 au vendredi 27 janvier.**

*Maylis Clément*

Ecrit par le 9 février 2026



Le pain Châtaigne-noisette de la boulangerie Lyse. ©DR

---

## Un vauclusien finaliste du championnat de France de dessert

Ecrit par le 9 février 2026



## Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.

La finale nationale de la 48<sup>e</sup> édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vaclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

### Un concours Cultures sucre

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.

Ecrit par le 9 février 2026

# Tous contre le cancer, bouchers charcutiers traiteurs se mobilisent pour les enfants malades



Les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants se mobilisent jusqu'au 3 avril pour les enfants malades afin de financer 3 étapes de la tournée 'Toques en truck' imaginée par l'association 'Tout le monde contre le cancer'.

## Comment participer ?

En retirant une planche à dessin chez votre artisan. En famille, créez et dessinez votre recette salée préférée. 1 dessin rapporté en boutique = 1 € reversé à l'association + 1 chance au tirage au sort au cours duquel seront à gagner : planchas, enceintes, kits à pâtisser et livres de recettes...

## Rendez-vous chez les bouchers

Claudine et Denis Da-Prato : Grande Rue à Cabrières d'Avignon  
Jean-Philippe Da-Prato : 14 place du 14 juillet à Cadenet

Ecrit par le 9 février 2026

Anne-Marie Méjean, Choc Viandes : 128 avenue Jean-Henri Fabre à Carpentras  
 Vincent Fructus : 60 rue de la Placette à Entraigues-sur-la-Sorgue  
 Yvan Amsallem, Les Frères Bouchers : 319 route de Caumont à Jonquerettes  
 Axel Da Prato, Maison Rastello : 356 bd St Roch à La Tour d'Aigues  
 Alexis Roumette : 41 rue St Martin à Orange

### **En savoir plus**

Parce que se retrouver autour de bons petits plats permet aux patients et à leurs familles de faire une pause dans la maladie, l'association Tout le Monde contre le Cancer a créé "Toques en Truck". Avec ce food truck animé par de grands chefs, l'association transforme les hôpitaux en guinguettes pour proposer aux enfants malades, à leurs accompagnants et aux soignants des moments de gourmandise et de joie, qui leurs laisseront des souvenirs heureux.

### **Puis le food-truck prendra la route de mai à septembre**

Un repas gastronomique, un atelier pâtisserie, un brunch pour le personnel soignant... de mai à juillet, le camion "Toques en Truck" sillonnnera la France et fera étape dans 20 hôpitaux pédiatriques.

Plus d'infos [ici](#).

### **A propos des Compagnons du Goût**

Depuis 1997, les [Compagnons du Goût](#) s'affirment comme la référence du bon goût au sein de la profession des bouchers charcutiers traiteurs. Aujourd'hui, près de 600 artisans indépendants sont sélectionnés et font partie des Compagnons du Goût. Être Compagnon du Goût est un signe de reconnaissance. Mais c'est surtout l'engagement de partager un même état d'esprit et de respecter une charte qualité.

MH

Ecrit par le 9 février 2026

**CUISINEZ,  
DESSINEZ  
ET C'EST GAGNÉ!!**

**SEREZ-VOUS L'UN  
DE NOS DUOS GAGNANTS ?**

Pour participer à notre concours de dessin, c'est tout simple :

1. Retirez en boutique la planche à dessin mise à disposition par votre artisan
2. Cuisinez, racontez et dessinez en famille votre recette salée préférée
3. Rapportez le dessin pour valider votre participation  
(1 dessin = 1€ reversé à **Tout le Monde contre le Cancer** pour financer l'opération **Toques en Truck**)
4. Glissez votre bulletin dans l'urne pour tenter de gagner l'un des 30 lots mis en jeu

**Toques en Truck** **TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER**

**GRAND GAGNANT**  
SIMPLISSIME  
LA recette  
EN FAMILLE  
LA + FACILE  
DU MONDE  
Pour les gourmands

**JBL**

**MONIN**

## Cabrières d'Avignon se lance dans le circuit

Ecrit par le 9 février 2026

# court de l'énergie



Le groupement [Tenergie](#) (constructeur de centrales photovoltaïques) [Planète oui](#) (fournisseur d'énergie) met en œuvre sur la commune de Cabrières d'Avignon une démarche de circuit-court de l'énergie. Comment ? En proposant de développer la production d'énergie renouvelable sur le foncier public et privé et en la valorisant ; en revoyant la performance énergétique des bâtiments publics et en plébiscitant la rénovation énergétique chez les particuliers.

Une démarche qui s'est traduite par la signature d'une convention entre la Mairie de Cabrières d'Avignon, accompagnée par le Parc du Luberon, Tenergie et Planète Oui, ce partenariat donnant le top départ officiel du projet.

## Accompagner et accélérer la transition énergétique grâce à l'énergie solaire

L'accord prévoit, dès 2023, la solarisation de bâtiments publics : toitures de l'école du village et du gymnase de la commune et ombrières du stade municipal, le développement d'une centrale photovoltaïque au sol en 2025 sur le site de l'ancienne carrière de la collectivité, ainsi que dès fin 2021 l'accompagnement des particuliers dans leur projet d'autoconsommation individuelle.

Ecrit par le 9 février 2026

Au total, plus de 4 hectares seront équipés de panneaux photovoltaïques pour une puissance totale estimée à près de 5 MWc en plus des projets d'autoconsommation proposés aux propriétaires privés et publics. La production électrique générée sur le territoire est estimée à 7,6 GWh/an ce qui correspond à la consommation annuelle moyenne d'environ 1637 foyers.

## Une aide à la rénovation énergétique

L'électricité la moins chère est celle que l'on ne consomme pas... Ainsi, grâce aux revenus générés par les installations photovoltaïques et reversés à la commune, les 11 bâtiments les plus énergivores bénéficieront d'un diagnostic puis d'une rénovation énergétique. Quant aux habitants, ils seront accompagnés, dans leurs projets d'économies d'énergie, par [Enalia](#) (mesure de l'impact énergétique des particuliers, entreprises et collectivités) et sa filiale [Pass Renov](#) (prime énergie). Une réunion publique est prévue le 9 novembre.

## Infos pratiques

La réunion d'information publique se tiendra le mardi 9 novembre à 19h au sein de la Salle des Fêtes de la Commune de Cabrières d'Avignon, 138, avenue Jean Giono.

«*Nous sommes ravis de lancer ce partenariat animé par une démarche citoyenne, souligne Delphine Cresp, Maire de Cabrières d'Avignon. Nous sommes fiers de nous inscrire dans un projet énergétique local, durable et participatif et dont chaque cabriérois verra les bénéfices d'ici quelques années.»*

## À propos de Tenergie

Créé en 2008, Tenergie est un producteur indépendant d'énergies renouvelables - reconnu comme le deuxième acteur de l'énergie solaire en France. L'entreprise développe, détient et opère plus de 1000 centrales d'énergies renouvelables pour 615 MW de puissance installée. Depuis plus de 10 ans, elle accompagne dans la durée l'ensemble des acteurs des territoires (entreprises, agriculteurs et collectivités locales). Basé à Meyreuil (13), Tenergie compte 130 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de 207M€ en 2020. Adhérent de la French Fab, reconnue par le label BPI France Excellence et membre fondateur de Synergie Solaire ([www.synergiesolaire.org](http://www.synergiesolaire.org)), l'entreprise ambitionne de transformer collectivement le paysage énergétique français en rendant tous les territoires attractifs grâce à une énergie renouvelable, propre et produite localement. [www.tenergie.fr](http://www.tenergie.fr)

## À propos de Planète Oui

Pionnier de la fourniture d'énergie 100% renouvelable depuis 2007, Planète Oui est un fournisseur français d'électricité verte et de biogaz, actif également dans l'autoconsommation individuelle et collective. L'entreprise s'appuie sur son expertise de gestionnaire indépendant d'énergie renouvelable, pour travailler avec des producteurs français de sources renouvelables, développer des offres innovantes pour accélérer le développement des énergies renouvelables et les rendre accessibles au plus grand nombre. Ces engagements lui valent d'être classé 1er ex-aequo du guide de l'électricité verte Greenpeace et d'obtenir le label Positive Workplace avec un score de 2 étoiles pour sa RSE. Planète Oui totalise plus

Ecrit par le 9 février 2026

de 140 000 clients particuliers, entreprises et collectivités, et près de 160 collaborateurs dont son service client, basée à Lille et Lyon.[www.planete-oui.fr](http://www.planete-oui.fr)

MH