

Ecrit par le 12 juin 2026

La Braderie d'Avignon revient exceptionnellement ce week-end



La météo n'ayant pas été favorable lors de la Braderie d'Avignon, qui a eu lieu du jeudi 20 au dimanche 23 mars, la Ville a décidé de lui rajouter deux jours. Ainsi, les commerçants vous attendent ces vendredi 28 et samedi 29 mars. L'occasion de faire de bonnes affaires.

De 10h à 19h, vêtements, bijoux, chaussures, objets de décorations, livres et bien d'autres articles seront en vente à prix réduit. Selon les prévisions de Météo France, le soleil devrait cette fois-ci être de la partie.

Ecrit par le 12 juin 2026



AVIGNON
Ville d'exception

Carte Cadeau Avignon : une initiative nouvelle pour relancer le commerce dans l'intra-muros

Ecrit par le 12 juin 2026



Après l'appel de la mairie aux agents immobiliers pour dynamiser le commerce de proximité lundi, voici ce mercredi la présentation de la '[Carte Cadeau Avignon](#)', pour attirer des consommateurs — notamment les jeunes qui n'ont pas les moyens de payer les parkings onéreux de l'hyper-centre — et redécouvrir les richesses de la ville. Il est vrai qu'en zone piétonne, dans le cœur de ville, on ne compte plus les départs de grandes enseignes, les rideaux de boutiques baissés et les vitrines taguées.

Voici donc, après Aix-en-Provence puis Lille, une proposition pour soutenir le commerce face à la concurrence des grandes chaînes franchisées et d'internet.

Une façon de fidéliser la clientèle dans les boutiques de bijoux, de décoration, de mode et instituts de beauté. À ce jour, 32 commerçants ont adhéré à ce dispositif gratuit pour les clients comme par exemple Upgraded Bike Shop à Saint-Ruf où Jérôme Leyssard a repris la boutique de cycles du célèbre Jean-Michel Robert. Et la marge de progression est exponentielle puisque 8% des boutiques avignonaises sont fermées et qu'on dénombre 1 300 commerces intra-muros et 800 dans l'hyper-centre.

Ecrit par le 12 juin 2026



Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d'Avignon qui fait voyager le palais

Ecrit par le 12 juin 2026



En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cèpes, au pesto et riz canaroli - le meilleur pour le risotto - en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.

Ecrit par le 12 juin 2026



© Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiaste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 56 43 03 45

Lucien Stanzione : Réfléchir à l'émergence de nouvelles cultures en phase avec le changement climatique



Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse, s'est rendu chez [Plantin](#), entreprise spécialisée dans la commercialisation et la transformation de la truffe et des champignons. Sa visite à Puyméras avait pour but d'auditionner le dirigeant de l'entreprise fondée en 1930 par Marcel Plantin et reprise par Hervé Poron en 1986 puis par son fils Christopher et son associé Nicolas Rouhier, en 2009. La maison Plantin fournit des truffes des Etats-Unis, au Japon en passant par Singapour ou les Emirats Unis, sans oublier les tables de l'Élysée et réalise un chiffre d'affaire de 40M€.

Ecrit par le 12 juin 2026



Lucien Stanzione lors de la visite des ateliers Plantin, Copyright Sénat

Début mars, [Lucien Stanzione](#), sénateur de Vaucluse a visité la fabrique Plantin, détaillant et transformateur en truffes et champignons. «La trufficulture pourrait intervenir dans la diversification de l'agriculture vauclusienne face à la crise structurelle viticole, projette Lucien Stanzione. L'enjeu est d'offrir des alternatives de production plus adaptées au contexte pédoclimatique, plus rentables, et plus durables. »

Fondée en 1930, Plantin fournit les plus grandes tables étoilées. Depuis sa reprise en 2009 par [Nicolas Rouhier](#) (directeur général) et Christopher Poron (Président), elle emploie 90 salariés à Puyméras, 25 au sein de ses filiales à Hong-Kong et New-York et réalise 40 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidé dont 50 % à l'export. Elle poursuit son expansion avec de nouvelles infrastructures, dont la volonté de voir s'étoffer la production de truffes en Vaucluse. «La concurrence se fait de plus rude avec d'autres départements comme la Touraine, la Drôme ou le Périgord, mais aussi à l'international jusqu'au Chili. Aujourd'hui 50 % des truffes servies sur le marché français sont achetées en Espagne,» détaille Charles Rouhier responsable des achats. L'entreprise vient d'ailleurs d'acheter 4 hectares de terres à Puyméras.

Ecrit par le 12 juin 2026



Lucien Stanzione avec Nicolas et Charles Rouhier Copyright Sénat

«Notre objectif chez Plantin, explique Nicolas Rouhier, est de relancer la production trufficole en Vaucluse en accompagnant les agriculteurs qui le souhaitent dans la reconversion de leurs terres peu rentables, en truffières. Cet accompagnement comprend notamment une analyse des sols, une aide à la sélection des plants truffiers, une formation à la culture de la truffe, et un suivi technique, comme par exemple avec l'irrigation par micro-aspersion... D'autant qu'à l'heure où la crise viticole menace les exploitations viticoles, l'arrachage de nombreuses vignes devient inévitable.»

[Lucien Stanzione](#) rencontrera prochainement la Présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, [Georgia Lambertin](#) également présidente de la Chambre régionale ; [Chantal Eymeoud](#) Vice-Présidente du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et [Bertrand Saugues](#) chargé du projet '[Hauts-de-Provence-Rhodanienne](#)' pour l'accès à l'eau.

Cash Piscines s'implante à Bollène

Écrit par le 12 juin 2026



[Après Sorgues en 2023](#), l'enseigne [Cash Piscines](#) ouvre aujourd'hui, jeudi 20 mars, un nouveau magasin à Bollène. D'une superficie de 960 m² et employant 4 personnes, il est situé 1 831 avenue Jean-Moulin. Le nouveau site est ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 19h.

L'enseigne leader spécialisée dans la vente en libre-service de matériels et accessoires pour piscines et spas gonflables, met à disposition plus de 2 000 références en stock, couvrant une large gamme de produits allant des piscines tubulaires, en bois ou en acier, à tout le matériel nécessaire à leur entretien.

Le 5^e magasin en Vaucluse

« Cette ouverture marque notre cinquième magasin dans le Vaucluse, et elle revêt une grande importance, car Bollène se situe à un carrefour stratégique entre Pierrelatte et Orange, explique [Christophe Lacroix](#), directeur du magasin de Bollène qui dirige un groupement de 20 autres Cash Piscines dans les départements avoisinants depuis plus de 20 ans, dont un qui ouvrira prochainement à Puget sur Argens.

« Grâce à son climat méditerranéen et à sa position centrale, cette nouvelle implantation permet à nos clients d'accéder plus facilement à notre offre, poursuit-il. Nous souhaitons ainsi répondre à une demande croissante et faciliter l'accès à nos produits pour un public toujours plus large. »

Outre Sorgues et Bollène, Cash piscines est aussi présent en Vaucluse à Avignon, dans la zone de Mistral 7, à Carpentras et Orange. L'enseigne est aussi implantée dans les bassins de vie de la cité des papes aux

Ecrit par le 12 juin 2026

Angles et à Plan d'Orgon, à côté de Cavaillon. Créée en 2000, Cash Piscines compte près de 160 magasins et a réalisé un chiffre d'affaires de 265M€ en 2023.

Nans et Pimprenelle : l'épicerie ambulante ancrée sur le local



« Je fais partie des premières victimes du confinement du Covid. J'ai en effet été licenciée de mon entreprise dans l'événementiel. » [Claire di-Meglio](#) décide de se réinventer et de partir sur un projet de création de sa propre affaire en 2022, après 20 années d'expérience professionnelle en tant que cadre dans la logistique.

« Au départ j'avais pour projet de créer un magasin traditionnel de produits locaux. J'ai toujours été attachée à la consommation des produits du terroir. Je connaissais déjà quelques producteurs de la région qui travaillent très bien et font de bons produits. Nous avons un département avec tout ce qu'il faut pour manger. J'ai fait le tour des fermes pour trouver des œufs, des tomates ou d'autres produits. » Pour être accompagnée, elle se tourne vers [le Rile à Carpentras](#) dont la mission est d'aider à la création d'entreprise. Elle obtient également un prêt d'honneur auprès de la plateforme [Initiative Ventoux](#) d'une valeur de 8 500€. Elle décroche une autre aide financière d'une structure à la création d'entreprise,

Ecrit par le 12 juin 2026

[France active](#), en tant qu'entrepreneuse. Elle lance ainsi son affaire en mai 2022, en choisissant un concept ambulant plutôt qu'un magasin fixe. Elle fait alors l'acquisition d'un véhicule utilitaire pour un budget de 30 000 € qu'elle aménage pour lancer alors [Nans et Pimprenelle](#), son épicerie ambulante.

« Mon entreprise participe à recréer une vie de village et du lien social. »

Claire di-Meglio, fondatrice de Nans et Pimprenelle

Choix de la gamme

Elle décide de déterminer la gamme proposée à sa clientèle sur des produits locaux exclusivement au départ. Elle travaille ainsi des fruits et légumes, du vin mais aussi des produits transformés par des entreprises du coin, comme [les conserveries Guintrand](#) à Carpentras, sans oublier des produits ménagers écologiques.

« Mon idée de départ était de proposer du produit bon, pas forcément bio, et local. » Elle sélectionne ainsi 250 produits dans son camion et consacre deux demi-journées par semaine à l'achat en direct chez ses producteurs. « L'idée première était de faire du 100 % local. J'ai dû m'adapter à la demande de mes clients qui m'ont demandé quelques produits nationaux. Il y a aussi des articles qui ne sont pas présents dans Vaucluse, je peux ainsi m'approvisionner dans les départements environnants comment l'Ardèche. »

Ecrit par le 12 juin 2026



La gamme de produits proposés est large, avec pas moins de 250 produits. Crédit : DR

Nans et Pimprenelle

L'entreprise correspond au nom donné au camion, Nans. Pimprenelle est le surnom donné à Claire di-Meglio par ses collègues quand elle était cadre dans la logistique. La société baptisée ainsi sillonne neuf villages dans un rayon de 30 kms autour de Carpentras, avec des haltes dans chacun de ces lieux, sur autorisation municipale. Elle est également présente dans des lieux privés comme la résidence autonomie pour personnes âgées Domitys à Carpentras. « Mon concept est 100% écologique. Le client ne dépense pas d'essence pour aller au supermarché, avec des produits locaux qui n'ont pas voyagé. »

Une clientèle à fidéliser

L'entreprise doit encore développer son chiffre d'affaires pour asseoir son modèle économique. La clientèle est variée. Il y a certes des personnes âgées mais également tous les âges représentés. Il s'agit d'une clientèle sensible à cette démarche écologique.

« Mon entreprise participe à recréer une vie de village et du lien social mais elle doit encore acquérir de

Écrit par le 12 juin 2026

nouveaux clients pour être pérenne. Le travail que je réalise a du sens. Je crois fermement au projet », explique la cheffe d'entreprise.

Lara Hollebecq, l'art floral en toute poésie, s'installe à Avignon



Le 10 décembre 2024, un vent de fraîcheur a soufflé sur la rue de la Carreterie à Avignon. Là, au numéro 18, une nouvelle boutique a ouvert ses portes : [L'Atelier Floral](#). La devanture, sobre

Ecrit par le 12 juin 2026

et élégante, affiche fièrement les réalisations d'une fleuriste 100% écolo. Entourée d'un bois sculpté d'un vert céladon apaisant, la vitrine se fait le miroir d'un jardin secret en cœur de ville, tandis que des pots fleuris, tels des sentinelles, invitent les passants à entrer. À peine franchi le seuil, le visiteur est accueilli par un petit mobilier vintage qui ajoute à l'atmosphère chaleureuse, donnant à l'espace un air de printemps, même en plein hiver.



Lara Hollebecq Copyright MMH

La boutique fait partie d'un ancien édifice religieux.

Au fond de celle-ci un mur de feuilles gravées, au sol le carrelage en terre cuite a été pyrogravé de fleurs et de feuilles... «Tout ici rappelle le feuillage et les fleurs, remarque Lara qui vient tout juste de s'installer dans ce local. Je voulais absolument ouvrir ma boutique dans cette rue et, incroyable, ce lieu s'est libéré. Pourquoi la rue de la Carreterie ? Parce que la rue s'est beaucoup renouvelée avec des commerces dynamiques. Toutes les strates de la société y cohabitent, et surtout mes amis.»

Ecrit par le 12 juin 2026

C'est que Lara Hollebecq, en vraie avignonnaise

comme son nom ne l'indique absolument pas, a un parcours surprenant. « Très dyslexique, je ne pouvais poursuivre que des études orientées vers l'art car, seule ma créativité pouvait sauver mes ambitions pour un parcours un peu fouillé, » analyse la trentenaire. J'ai ainsi obtenu un double master en cinéma - scénario et réalisation et une solide formation en photographie- mais voilà qu'une fois revenue du Brésil, où la jeune-femme a étudié et élaboré un scénario et s'apprêtait à la réalisation de son long métrage, un séisme politique s'abat sur le pays, l'enjoignant à retrouver ses terres. Retour à la case départ, cette fois auprès du Pôle emploi. Mais voici que la conseillère est bien embêtée. Que faire d'un double master en Cinéma ? « Vous auriez une autre idée de voie professionnelle ? », s'enquerre-t-elle auprès de Lara.

Les végétaux et la nature

Oui, Lara a, grâce à sa maman très férue de jardinage, acquis de vraies connaissances en création et développement de jardin paysagé et de végétaux d'intérieur... mais pas en fleurs coupées. Même si autant qu'elle s'en souvienne, tout en vivant modestement, elle a toujours fleuri ses appartements. « Petite étudiante j'appréciais les trois renoncules qui magnifiaient mon intérieur pendant 15 jours ». Du coup la conseillère Pôle emploi lui demande de faire un stage d'observation chez un fleuriste pour vérifier la profondeur son engagement dans cette possible reconversion professionnelle.

Ecrit par le 12 juin 2026



Les fleurs de Lara Hollebecq Copyright MMH

L'École de Monteux

Après un stage d'observation auprès de Thierry le gérant de '[A nos amours](#)', rues des trois faucons à Avignon, qui lui dit « qu'elle peut emprunter cette voie parce qu'elle a l'instinct », Lara part donc étudier à l'[école de Monteux](#) se partageant entre son apprentissage à Avignon et à Paris chez '[Muse](#)' avec [Majid le fleuriste lyrique à Montmartre](#) qui, notamment, 'fait tous les défilés de mode'. Elle obtient son CAP haut la main avec mention ainsi que plusieurs concours. L'école de Monteux lui propose alors d'intégrer le programme [Erasmus](#).

Lara prend son bâton de pèlerin et vise les étoiles

c'est-à-dire les personnalités internationales qui brillent en France et à l'étranger pour leur vision novatrice et décroche sa place auprès d'eux tout d'abord chez [Scheepstra Bloemen](#) à Amsterdam en Hollande qui fleurit les grands hôtels de luxe. 'Là bas, j'ai appris comment, un professionnel de l'entreprise fleurissait chaque jour les 4 restaurants japonais d'un hôtel de luxe'. Je me rappelle aussi que

Ecrit par le 12 juin 2026

la société avait en charge, tous les jeudis après la représentation, les 100 bouquets de 10 roses rouges dévolus aux petits rats de l'opéra. La première fois je n'ai pas réussi à les faire en une journée. Au bout de 6 mois, je les faisais en une matinée.' Puis je suis partie à Melbourne en Australie, pour un [Working Holiday](#), où j'ai pu travailler chez [Flowers Vasette](#).

« **Au fil de ces voyages j'ai pu assimiler les langues,**

les us et coutumes, la façon d'aborder les clients qui n'est pas la même selon les pays, et leur goût pour les fleurs, leur façon de mélanger les couleurs. Par exemple, les œillets et les chrysanthèmes sont les fleurs les plus recherchées à Amsterdam comme à Melbourne, notamment pour les mariages. Je suis très curieuse de l'art floral dans tous les pays du monde et j'ai besoin d'innover, chaque jour, dans la présentation de mes bouquets. »



Les fleurs séchées de Lara Hollebecq Copyright MMH

Mon projet

Écrit par le 12 juin 2026

«Je suis écolo dans l'âme avec le recyclage, le réemploi, la récupération, le compost. Mais le métier de fleuriste est aux antipodes de cette façon d'agir avec ses centrales d'achat, des fleurs qui proviennent de tous les pays du monde et où les fleurs de saison ne viennent pas du pays où justement elles s'épanouissent... Et puis le déballage des plastiques qui protègent les fleurs remplissent des poubelles entières... Sans compter la moitié du stock de fleurs et autres végétaux qui finissent à la poubelle. Tout cela ne me convient pas.»

«J'ai donc monté un dossier

avec Initiative Terres de Vaucluse, en expliquant ce que je voulais faire. Une boutique écologiquement engagée avec des fleurs qui proviennent du Var en hiver et du Vaucluse, du Gard, des Cévennes, de Montpellier à partir de mars. J'ai contacté deux banques qui ont été enthousiastes et j'ai choisi la meilleure proposition de prêt. En fait, je me rends compte que je ne travaille qu'avec des femmes et qu'elles sont toutes à la fois bienveillantes et talentueuses : banquières, maraichères en fleurs, en fleurs comestibles, en tisane, en légumes, le [Tipi](#)... J »ai l'impression que notre génération porte une nouvelle sororité. »

Lara Hollebecq propose

des fleurs coupées, séchées, des plantes en pot, des récipients et céramiques chinés ou fabriqués localement. Un espace vrac proposera prochainement de la terre, du terreau, des substrats pour répondre aux besoins des habitants de la rue qui se compose de très belles propriétés et d'appartements. Les fleurs sont emballées dans du papier kraft ou dans d'anciennes gazettes du cinéma [Utopia](#). Le magasin propose des objets de créateurs laissés en dépôt comme des vases, des œuvres en collages, des cartes, du bois tourné et recyclé, des luminaires, et bientôt une belle vasque en céramique ornera l'un des murs . « Je veux revenir à la fleur d'avant la mondialisation », synthétise Lara. Prochainement ? « Je vais ouvrir des ateliers floraux pour enseigner l'art du bouquet. Mon objectif de vie ? Vivre de ma passion.»

Les infos pratiques

[L'Atelier Floral](#). Lara Hollebecq. 18, rue Carreterie, en face de la Place des Carmes. Ouvert les mercredi et jeudi après-midi. Les vendredi et le samedi en continu jusqu'à 20h et le dimanche matin.

Ecrit par le 12 juin 2026



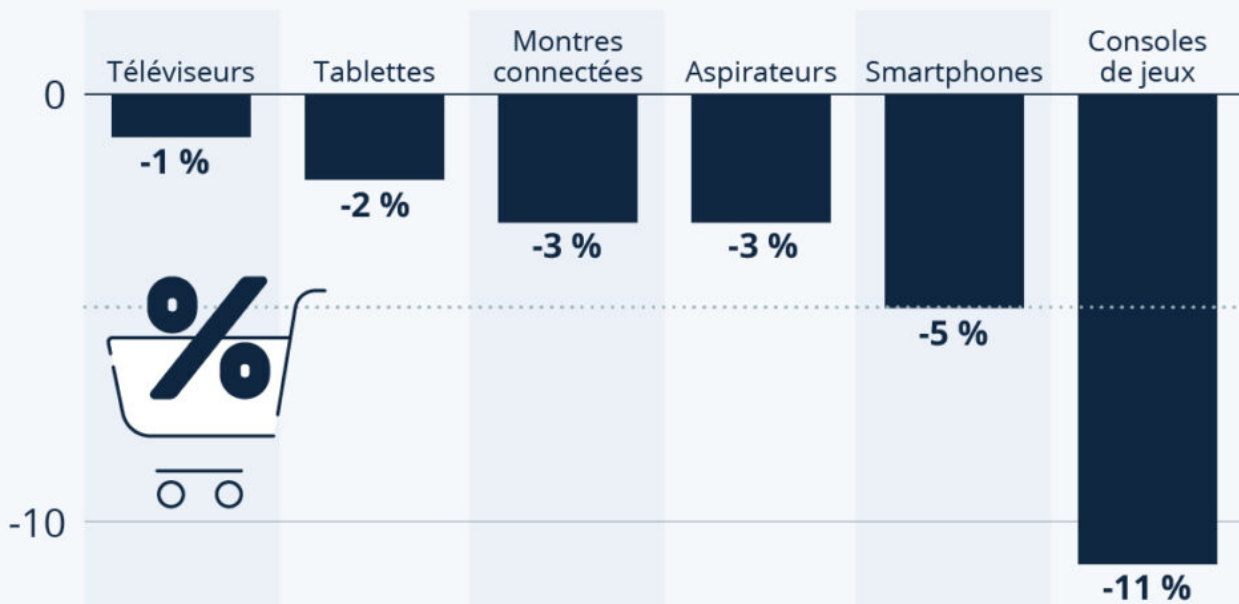
Composition dans une céramique de créateur de Lara Hollebecq Copyright MMH

Black Friday : quelle réalité derrière les bonnes affaires ?

Écrit par le 12 juin 2026

Black Friday : la réalité derrière les bonnes affaires

Rabais moyen constaté le jour du Black Friday pour les catégories de produits suivantes*



* par rapport à la moyenne du mois précédent. Basé sur une analyse des catégories les plus consultées sur [idealofr.com](https://www.idealofr.com/) pendant le Black Friday 2023.

Source : Idealo



statista

Présenté comme le paradis des bonnes affaires, le Black Friday qui a débuté hier donne l'occasion aux [détailants](#) d'écouler pendant une période limitée (généralement étendue à une semaine) des produits à des prix parfois très réduits, ce qui entraîne souvent une ruée désespérée pour profiter des offres. Mais comme le dévoile une [analyse](#) du site de comparaison de prix Idealo, les rabais moyens pratiqués lors de l'évènement sont en réalité plutôt modestes comparés aux chiffres annoncés par la plupart des vendeurs.

Ecrit par le 12 juin 2026

Lors du Black Friday 2023, des dix catégories de produits les plus consultées sur [idealo.fr](https://www.idealofr.com), ce sont les consoles de jeux qui affichaient les réductions les plus intéressantes, avec une moyenne de 11 %. Les smartphones étaient quant à eux moins chers de 5 % en moyenne ; le smartphone avec la meilleure remise était l'iPhone 15 128Go, avec un prix réduit de 13 % par rapport à son prix d'octobre. Parmi les catégories de produits les plus en demande lors du Black Friday, le potentiel de réaliser une bonne affaire était le moins élevé pour les télévisions, pour lesquelles le rabais moyen mesuré le jour J n'était que de 1 % en moyenne.

De Valentine Fourreau pour [Statista](https://www.statista.com)

L'enseigne dédiée au bien-être animal DO&KA ouvre un magasin à Montoux

Ecrit par le 12 juin 2026



Dans les prochains mois, plusieurs enseignes vont s'installer dans la nouvelle zone commerciale Horizon Provence, située dans le quartier de Beaulieu à Monteux. La première boutique de la zone à ouvrir ses portes le mercredi 4 décembre sera DO&KA, une franchise dédiée à la vente d'alimentation et d'accessoires pour animaux de compagnie.

Une boutique de 500 m² sera dédiée aux produits et services pour chouchouter les animaux domestiques au sein de la zone commerciale Horizon Provence, à Monteux. L'enseigne DO&KA propose des marques exclusives, des produits locaux et/ou d'origine France ainsi que des produits biologiques. La boutique disposera aussi d'un espace vrac pour la litière, les friandises et l'alimentation sèche. Plus de 8000 références seront disponibles, pour tous les budgets, afin de satisfaire nos petits compagnons, que ce soit les chiens, les chats, les oiseaux et les animaux de basse-cour, les petits mammifères, mais aussi les animaux aquatiques et ceux des terrariums.

Cette nouvelle boutique s'ouvre à l'initiative de [François](#) et [Nathalie Guilhen](#), qui sont franchisés DO&KA à Vedène depuis mai 2024, mais qui ont décidé de déménager. « Comme dans tous les magasins DO&KA, les clients trouveront un espace 'bobologie' avec des produits de premiers soins, ou encore un Toutou-bar avec distributeur de croquettes et d'eau fraîche », expliquent les deux Vauclusiens. Un service de toilettage sera également disponible sur place.

Ecrit par le 12 juin 2026



François et Nathalie Guilhen. ©DO&KA

L'enseigne, fondée par [Grégory Vayssettes](#) et [Erwan Estevan](#) en 2015, compte aujourd'hui huit magasins en France. Ils ambitionnent d'ouvrir 45 nouveaux points de vente d'ici 2030.