

Ecrit par le 18 décembre 2025

Le chef étoilé Christian Etienne promu officier dans l'Ordre National du Mérite



Une distinction amplement méritée pour l'ancien maître cuisinier qui a officié dans son restaurant qui trônait à quelques mètres du Palais des Papes. C'est Bertrand Gaume, l'ancien préfet de Vaucluse, aujourd'hui Préfet de la Région des Hauts-de-France à Lille qui a instruit son mémoire.

A 76 ans, Christian Etienne grimpe dans la hiérarchie de « L'Ordre National du Mérite », un titre honorifique créé par le Général de Gaulle en 1963 pour une vie entière consacrée aux autres, à la gastronomie et à la transmission.

« A l'école, il n'était pas très fort », racontait sa maman « Du coup, mon mari qui s'inquiétait pour son avenir lui avait demandé 'Comment tu vas faire pour manger, Christian? » Il avait répondu, « Quand je serai grand, je serai cuisinier ».

Né à Montfavet en 1949, il monte à Paris en 1967 et travaille comme commis à l'Intercontinental et au Ritz. Il grimpe dans la hiérarchie jusqu'à chef de partie en 1974 puis redescend dans le sud. D'abord à Tavel, puis à Avignon, Place Saint-Didier et ouvre en 1990 le fameux restaurant éponyme « Christian Etienne » avec terrasse dominant la Place du Palais des Papes. Dès 1991, il décroche une étoile au Michelin, une reconnaissance pour cet autodidacte qui devient un défenseur acharné de la cuisine provençale, conçoit notamment un « Menu 100% à la tomate », de l'entrée au sorbet et sublime aussi la

Ecrit par le 18 décembre 2025

truffe, notre diamant noir à toutes les sauces. Il publie également des livres de recettes sur « La cuisine à l'huile d'olive ».

Les politiques, les têtes d'affiche de l'opéra, les stars du Festival d'Avignon se pressent à sa table. C'est chez lui que vient et revient le Président Jacques Chirac, ami de la maire de l'époque Marie-Josée Roig. Et il a régulièrement l'Elysée en ligne en direct avec Bernadette Chirac pour concocter un menu sans bière ni tête de veau... Le Président de la République venu dans la Cité des Papes pour le « 71ème Sommet franco-allemand » en mai 1998 avec Helmut Kohl mais aussi en 2000 pour inaugurer l'exposition « La beauté » quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture.



Christian Etienne avec sa moustache et sa brigade, le Président Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 pour l'exposition La Beauté quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture

Christian Etienne adore parler de cuisine, raconter avec passion les recettes, transmettre comme maître cuisinier à l'Ecole Hôtelière d'Avignon Les Fenaisons dont sont issus nombre de chefs réputés comme Alexandre Mazzia, triplement étoilé aujourd'hui installé à Marseille. Pendant des années, il a son émission à la radio (France Bleu) et déboule à moto à 10h tous les matins, souvent accompagné d'un autre chef complice (les trois Michel, Receveur, Philibert, Meissonnier) et d'invités de marque venus de Paris, comme Pierre Hermé, le chef pâtissier-chocolatier qui a exercé chez Fauchon ou Gaston Lenôtre et

Ecrit par le 18 décembre 2025

le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.

En 2016, il vend son établissement et prend sa retraite mais il ne reste pas inerte. Il garde sa toque et son dynamisme et continue à mettre en valeur la cuisine provençale dans nombre de fêtes du département (de la fraise, de l'asperge, du melon, de la cerise...) et propose ses services pour aider l'Institut Sainte-Catherine dans sa lutte contre le cancer. Il organise, chaque année en novembre le « Dîner des Chefs » au Grand Tinel. Un repas gastronomique avec des centaines de décideurs, entrepreneurs, banquiers, donateurs. Le menu est concocté par une brigade d'une trentaine de chefs placés sous la houlette de Christian Etienne. Avec également lors de la soirée, une vente aux enchères d'oeuvres d'art, de bijoux, de meubles, de vins millésimés dont le bénéfice est entièrement reversé à l'institut du Cancer présidé par le Docteur Serin et qui sert à acquérir des machines high-tech pour sauver toujours plus de vies.

Christian Etienne, c'est une vie entière de travail, de créativité, de générosité. Lors de l'ouverture de la liaison aérienne Marseille - New-York dans les années 80, il avait décollé de Marignane avec Jean-Claude Gaudin, le Président de la Région pour mettre en valeur notre gastronomie provençale en haut des gratte-ciel de Manhattan.

Andrée Brunetti

Encore quelques jours pour profiter du Pop Up des Beaux Jours à Villeneuve-lès-Avignon

Ecrit par le 18 décembre 2025



Jusqu'au lundi 23 juin, la Place Jean Jaurès à Villeneuve-lès Avignon accueille le Pop Up des Beaux Jours, une boutique éphémère où se mêlent art, décoration et mode.

Depuis le 27 mai, les créations d'[Amélie Joos](#), de la '[Petite Paysanne](#)' et des '[Madames](#)' ne font qu'un au sein du Pop Up des Beaux Jours, une boutique éphémère installée au cœur de Villeneuve-lès-Avignon.

Dans cette boutique, il est possible de dénicher des objets de seconde main, de l'art de la table, des créations textiles uniques telles que des casquettes et des sacs, des petits tops pour l'été, mais aussi des dessins en tout genre. Il y en a pour tous les goûts. De quoi se faire plaisir ou faire plaisir, que ce soit pour la Fête des pères qui se tiendra ce dimanche 15 juin, pour un anniversaire ou sans occasion particulière !

Ecrit par le 18 décembre 2025



Ecrit par le 18 décembre 2025



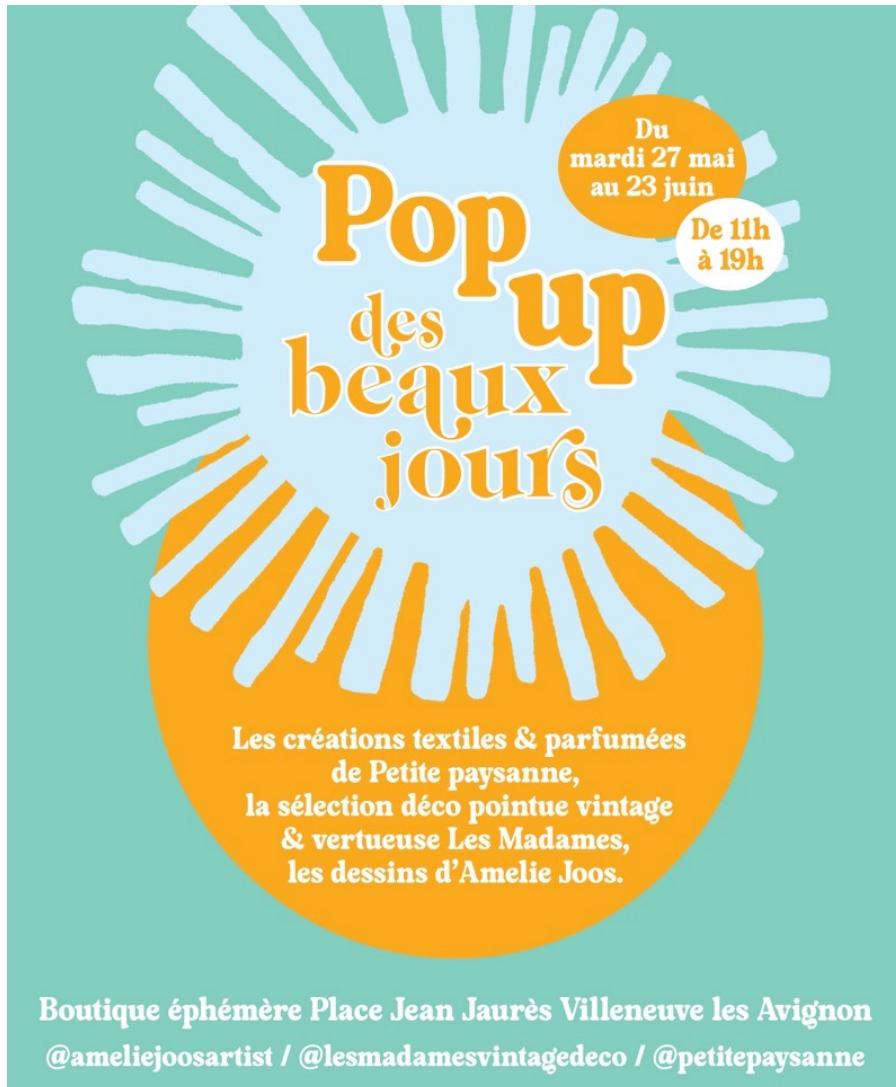
Ecrit par le 18 décembre 2025



©Émilie Hamon

Le Pop Up des Beaux Jours accueillent les Villenevois et visiteurs de 11h à 19h jusqu'au lundi 23 juin.

Ecrit par le 18 décembre 2025



Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite

Ecrit par le 18 décembre 2025



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémont](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguee générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1^{er} ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1^{er} ministre.
- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1^{er} ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de

Ecrit par le 18 décembre 2025

l'ordre du mérité via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejettés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées

Ecrit par le 18 décembre 2025

ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur

Ecrit par le 18 décembre 2025

Bernard Vergier, président de la CPME 84, décoré de la Légion d'Honneur



Figurant dans [la dernière promotion de la Légion d'honneur](#), [Bernard Vergier](#), président de la [CPME 84](#), vient officiellement d'être décoré Chevalier de la Légion d'honneur. Cette distinction lui a été remise par [Christophe Mirmand](#), préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, lors d'une cérémonie qui s'est tenue dans la résidence préfectorale de Vaucluse dans l'intra-muros d'Avignon en présence du préfet du département [Thierry Suquet](#).

Chef d'entreprise depuis l'âge de 20 ans, d'abord dans l'automobile puis dans l'immobilier, il a assuré de très nombreuses responsabilités dont, entre autres, celle de président de la CCI de Vaucluse, président du CNPA (devenu aujourd'hui Mobilians), président régional d'Agefos PME et président de la CPME 84, fonction toujours assurée à ce jour depuis [sa réélection l'an dernier](#).

Une organisation patronale, dont il a été membre fondateur en 1999, et qui aujourd'hui constitue [la première organisation de chefs d'entreprise du département](#) avec plus de 900 adhérents directs et 60 évènements organisés chaque année.

La haute distinction de chevalier de la Légion d'honneur est destinée à récompenser les citoyens français et les mérites éminents rendus à la nation. Pour Bernard Vergier, elle marque une reconnaissance de son parcours de plus de 50 ans d'engagement auprès des entreprises, des entrepreneurs, de l'économie

Ecrit par le 18 décembre 2025

locale et de l'intérêt général.



Bernard Vergier (au centre) entouré de Thierry Suquet, préfet de Vaucluse (à gauche) et Christophe Mirmand, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (à droite).

Sarah Ripert (stagiaire) & L.G.

Le Palais des congrès d'Arles accueille la 30ème édition de Provence Prestige

Ecrit par le 18 décembre 2025



Du jeudi 23 au lundi 27 novembre, le salon [Provence Prestige](#) revient pour une 30^e édition au Palais des congrès d'Arles. Les univers de la gastronomie, la mode, la maison & décoration, ainsi que la culture & les loisirs seront à l'honneur pendant cinq jours.

Le salon Provence Prestige a accueilli 15 000 visiteurs en 2022. Initié par la [Chambre de commerce et d'industrie du Pays d'Arles](#) en 1994, cet événement met en lumière les fabricants, artisans et commerçants du territoire afin de faire rayonner les savoir-faire et les traditions du pays camarguais et plus largement de la Provence.

Ce salon, devenu un incontournable, réunit chaque année près de 150 exposants, choisis scrupuleusement par un comité de sélection, dans un décor féerique et une ambiance chaleureuse. Au programme : des dégustations culinaires, des ateliers créatifs, des séances de dédicaces, des concerts et bien d'autres animations.

De nombreux espaces de restauration seront installés sur place. Des navettes Hippomobiles gratuites seront mises en place le samedi après-midi et le dimanche toute la journée pour relier le centre-ville (place de la république) au Palais des congrès.

Pour découvrir tous les exposants, [cliquez ici](#).

Du 23 au 27 novembre. De 10h à 20h les jeudi, samedi et dimanche, de 10h à 23h le vendredi, et de 10h à 17h le lundi. 7€ (gratuit pour les moins de 12 ans, 5€ pour les 12-18 ans, 3€ pour les groupes de minimum 20 personnes).

Palais des congrès. 22 Avenue 1^{re} division France Libre. Arles.

Ecrit par le 18 décembre 2025

30^e édition

PROVENCE PRESTIGE
- DEPUIS 1994 -

“L'Art de vivre en Provence”

23 → 27 novembre 2023

Arles Palais des Congrès

Invité d'honneur
Fragonard
PARFUMEUR

150 exposants d'exception

GASTRONOMIE
CULTURE
MODE
DÉCORATION

Réservez vos places sur notre billetterie

Un événement
CCI PAYS D'ARLES

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

CMA
Chambre de Commerce et d'Industrie d'Arles

L'bleu

WWW.PROVENCEPRESTIGE.COM
#PROVENCEPRESTIGE

V.A.

Ecrit par le 18 décembre 2025

L'Isle-sur-la-Sorgue fête Noël tout au long du mois de décembre



Décorations, illuminations, déambulations musicales et jeux concours rythmeront le mois de décembre à l'Isle-sur-la-Sorgue, pour que petits et grands profitent de l'ambiance de Noël.

Implanté au cœur du jardin de la Caisse d'Epargne, le marché de Noël de l'Isle-sur-la-Sorgue, le plus grand de Vaucluse, accueille artisans et commerçants locaux depuis le 26 novembre, et ce, jusqu'au 31 décembre. Il est ouvert de 11h à 19h30 pour les artisans, et jusqu'à 20h30 les vendredis et samedis. Concernant les métiers de bouche, le marché est ouvert jusqu'à 23.

En plus du marché de Noël, l'Isle-sur-la-Sorgue propose de nombreuses activités tout au long du mois de décembre.

Samedi 3 décembre

Ecrit par le 18 décembre 2025

La ville de l'Isle-sur-la-Sorgue s'engage pour la lutte contre les myopathies au côté du Téléthon pour financer des projets de recherche sur les maladies génétiques neuromusculaires et les maladies génétiques rares.

- 11h : course sportive et solidaire (participation libre, min. 1€).
- 16h-19h : vente de ballons lumineux et de luminions (place de la Liberté).
- 17h-19h : fête des Lumières (centre-ville).
- 18h30-20h30 : Juke Box géant au parc Gautier.
- 19h15-19h45 : projection son et lumière sur la façade du Château Giraud.

Samedi 10 décembre

- 14h-19h : marché de Noël des enfants (places de la Liberté et Ferdinand Buisson).
- 15h-19h : animations musicales (places de la Liberté et Ferdinand Buisson).

Samedi 17 décembre

- 16h-19h : chant gospel et chants de Noël (centre-ville).
- 17h : descente nautique du père Noël, du bassin au parc Gautier avec un arrêt au marché de Noël.
- 18h45 : bal des enfants (parc Gautier).
- 19h30 : Feu d'artifice (parc Gautier).

Retrouvez l'intégralité du programme sur www.islesurlasorgue.fr.

J.R.

L'enseigne de décoration Muy Mucho prend place à Orange les Vignes

Ecrit par le 18 décembre 2025



muy mucho

Une boutique de l'enseigne espagnole spécialisée dans la décoration et les accessoires d'intérieur [Muy Mucho](#) vient d'ouvrir dans le centre commercial [Orange les Vignes](#). Le magasin de 150m² propose des bougies, de l'encens, des vases, du linge de maison, ou encore des accessoires de cuisine et de salle de bain.

Pour sublimer votre intérieur et le rendre chaleureux, Muy Mucho s'engage à privilégier la qualité des produits à petits prix pour les rendre accessibles à tous, tout en favorisant les matières naturelles comme le bois. « Nous sommes ravis d'accueillir une enseigne comme Muy Mucho s'agissant d'une offre complémentaire à ce qui est aujourd'hui sur site et totalement dans l'air du temps », a déclaré Laurence Viricel, directrice du centre commercial.

Installé en face d'Etienne Coffee Shop, le magasin est ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. « Cette installation va nous permettre de faire découvrir ou redécouvrir nos produits aux Vauclusiens car jusqu'ici nos plus proches magasins étaient à Nîmes et Marseille », explique la responsable du magasin Audrey Vernon.

Ecrit par le 18 décembre 2025



©Muy Mucho

V.A.

Les Angles, Cécile Bardin : Rénover c'est redonner de la magie au bâti et à sa vie

Cécile Bardin est architecte d'intérieur qualifiée par l'**Unaid** (Union nationale des architectes d'intérieur, designer, syndicat professionnel patronal affilié à la Fédération française du bâtiment), et également présidente de la Région Méditerranée du syndicat. Son métier ? Concevoir la décoration et gérer la maîtrise d'œuvre d'un bâtiment, d'un hôtel, de gîtes, de chambres d'hôtes, d'un local, d'une maison ou d'un appartement.

Musicienne, clerc immobilier, agent immobilier, passionnée de décoration, Cécile Bardin a été formée par **Bernard Lacourte** vice-président de l'**Unaid**. «L'immobilier a été la transition qui m'a permis de passer de ma passion de l'histoire de l'art à l'architecte, alors que je fêtais mes quarante ans. Aujourd'hui mon entreprise, Cécile B, est installée aux Angles.»

Mon métier ?

«Construire de l'intérieur car la plupart de nos chantiers sont des rénovations sur tous types de projets : entreprises, bureaux, magasins, ateliers, Hôtels, maisons... Il est question de définir des espaces, des volumes. J'ai ainsi travaillé pour les UCPA (Union Nationale des Centres Sportifs de Plein Air) pour le ski, la voile. Il s'agissait de restructurer l'espace dans des complexes accueillant plusieurs centaines de

Ecrit par le 18 décembre 2025

clients. Il fallait répondre aux problématiques d'accueil de ce flot de stagiaires venu en même temps pour déposer affaires de ski ou de voile, se restaurer, reprendre ses affaires, repartir skier ou refaire de la voile, travailler les flux, les stockages, la vie quotidienne en fluidité.»

DR

Le travail ?

«Les grandes lignes de notre métier ? 'Ecouter, concevoir et organiser'. Comprendre comment les volumes seront occupés en accordant toute son importance au donneur d'ordre : comment travaillez-vous, comment vivez-vous dans cet espace ? Quelles sont les contraintes de votre travail ? Quelles sont vos problématiques ? Des exemples ? Une psychologue voudra que l'on rentre chez elle par la salle d'attente mais que l'on ressorte sans y retourner pour ne pas croiser la patientèle. Les vétérinaires vont vouloir séparer les espèces, les neurologues seront attentifs aux problèmes de mobilité des personnes venant les consulter. Nous sommes là pour comprendre ces problématiques quotidiennes, organiser les volumes et les espaces en opérant, en amont, des études d'éclairages, phoniques, des flux, des déplacements, prendre en compte l'ergonomie pour les postes de travail et installer de nouvelles activités dans un bâtiment déjà existant.»

Comment ?

«En s'engageant tout d'abord dans une étude préliminaire permettant de poser toutes les informations architecturales, administratives et financières. On réfléchit au projet, on conçoit des solutions. Le but ? Entendre le besoin réel que parfois les gens n'arrivent pas à formuler pour ensuite organiser, c'est-à-dire exécuter les travaux.»

DR

Le management ?

«Il faut trouver les bons artisans et savoir manager tous les corps d'état. Mais la base, c'est d'être bien structuré soi-même, de proposer un bon descriptif des travaux, de savoir exactement ce que l'on veut et techniquement comment cela se passe. Dans la rénovation, l'on rencontre toujours des problématiques, nous connaissons le bâtiment et sommes en capacité de répondre techniquement au problème en concertation avec des artisans, chacun spécialiste en son domaine.»

Se faire une clientèle

«L'importance de notre mission chez les professionnels est d'optimiser le confort et la productivité des salariés par une recherche sur la qualité de l'environnement de travail et du bien-être tant au niveau acoustique, que thermique, que de qualité d'air, d'éclairage ou d'ambiance globale. Nous sommes là pour révéler les besoins réels et apporter des solutions. Chaque projet est une nouvelle histoire imaginée avec passion qui exige beaucoup d'écoute (de l'homme comme des lieux), de patience, autant que de rigueur. Nos clients viennent par le bouche à oreille. Nous travaillons pour les particuliers et de plus en plus pour les entreprises qui sont très en recherche de créativité. Il est primordial de se lancer dans de nouveaux projets et de faire revivre locaux, bureaux et meubles pour s'y sentir bien et y exprimer son plein potentiel.»

Ecrit par le 18 décembre 2025

DR

Le vieux avec le neuf ?

«Peut-on faire du beau avec du vieux et le lier au neuf ? Bien sûr ! Il faut garder l'âme du vieux et concevoir une ambiance un peu éclectique. C'est là que l'on rend sa magie à ce qui est vieillissant en le mélangeant avec ce qu'il y a d'actuel.»

Les infos pratiques

Pour le conseil, compter 80€ de l'heure hors taxe. « Consulter les plans au préalable permet plus de précision dans le conseil. Nous travaillons sur les missions de conception ou mission compétente où l'on s'occupe de la totalité du chantier avec la maîtrise d'œuvre -dont le coût est un pourcentage du montant des travaux variant entre 12 et 15% en fonction des difficultés du projet-. »

Cécile B. 6611, rue du Compagnonnage, les Angles. 06 22 40 06 52.

Ecrit par le 18 décembre 2025



Ecrit par le 18 décembre 2025

DR

La boutique Casa rouvre ses portes à Vedène



Après 2 semaines de fermeture pour travaux, Casa Avignon-Vedène accueille de nouveau ses clients depuis quelques jours.

Casa Vedène rejoint le concept Casa 20.20. En 2017, la chaîne Belge opère une restructuration à 360 degrés et adopte un nouveau plan stratégique : le concept Casa 20.20. Repositionnement de la marque, des produits, nouvelle identité tout en gardant son ADN, Casa se renouvelle. Dorénavant, trois styles par

Ecrit par le 18 décembre 2025

saison sont développés et mis en avant pour inspirer ses clients et ses magasins sont transformés dans un style moderne au look industriel.

A propos de Casa

Casa est une chaîne internationale de magasins de décoration d'intérieur, implantée dans 8 pays européens et comptant un total de 500 magasins, filiales et franchisés compris. L'enseigne opte pour des produits 'feel good' à prix raisonnables dans une gamme d'articles de décoration, cadeaux, textiles, accessoires de cuisine et meubles pour la maison et le jardin et suit de près les dernières tendances de décoration d'intérieur afin de pouvoir offrir un assortiment constamment adapté pour inspirer et surprendre ses clients. Pour en savoir plus : www.casashops.com



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 18 décembre 2025



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 18 décembre 2025





Ecrit par le 18 décembre 2025

L'équipe de Casa Vedène est prête ! Photo: Casa

L.M.