

Ecrit par le 9 février 2026

Anna Netrebko ensorcelle Les Chorégies dans 'Le Trouvère', entre passion et haine, jalousie et vengeance



La diva russe avait déjà enflammé le Théâtre Antique il y a deux ans pour sa 1^{re} venue à Orange dans un 'Gala Verdi' où son vibrato unique et son timbre pur avaient culminé dans 'Lady Macbeth' et 'La force du destin'.

Dimanche 6 juillet, aux côtés de la contralto canadienne Marie-Nicole Lemieux (Azucena), de son mari à la ville, le tenor Yusif Eyvazov (Manrico) et du baryton-basse Grigory Shkarupa (Ferrando), la prima donna (Leonora) a fait chavirer les milliers d'amateurs de lyrique réunis au pied du Mur d'Auguste pour cette version « concert » de l'opéra de Verdi.

Entre l'[Orchestre Philharmonique de Marseille](#) et l'imposante masse des Choeurs de l'[Opéra du Grand Avignon](#) et des [Chorégies d'Orange](#), le chef italien Jader Bignamini, sobre et sincère a su insuffler souffle et force, notamment dans le fameux 'Choeur de l'enclumer' du 2^e acte.

Ecrit par le 9 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tour à tour subtile et séraphique, Anna Netrebko a culminé d'un bout à l'autre des quatre actes et embarqué un public conquis qui a applaudi à tout rompre un casting 4 étoiles programmé par Jean-Louis Grinda.

Prochain rendez-vous avec un opéra de Verdi aux Chorégies, 'La force du destin', le dimanche 20 juillet.

Contact : 04 90 34 24 24

(Vidéo) Monteux : le Green Festival fête ses 10 ans

Ecrit par le 9 février 2026



Le [Green Festival](#) revient pour une 10e édition ces vendredi 4 et samedi 5 juillet au lac de Monteux. Des grands noms de la scène électro seront présents ainsi que des artistes émergents et locaux.

Vous avez sûrement déjà entendu sa chanson *Sunset Lover* au moins une fois, le DJ et producteur Petit Biscuit sera présent ce week-end en Vaucluse pour fêter les 10 ans du Green Festival. À ses côtés, d'autres grands noms de la scène électro française comme Etienne De Crécy, Joachim Garraud, Fakear, Møme, ou encore Julian Jewel. Le public retrouvera également les artistes Kiko, Lucye, et Citizen Kain le samedi 5 juillet.

Cette année, les festivaliers pourront profiter de deux jours de musique. Pour ceux qui ont pris leur place pour le samedi, ils pourront assister gratuitement aux différents sets du vendredi 4 juillet qui regrouperont les artistes émergents Nico Reno & Dvmbø, Laugix, Jos & Yohann, et Daww, lauréat du tremplin Green Festival 2025.

Le Green Festival, un événement 'green'

Si le festival porte ce nom, ce n'est pas anodin. L'événement se veut en accord avec la nature et prône

Ecrit par le 9 février 2026

des valeurs environnementales fortes. Situé au bord du lac de Montoux, le Green Festival veut mêler musique et nature tout en proposant une expérience sensorielle inédite avec des jeux de lumières et des installations visuelles innovantes.

En partenariat avec la Communauté d'Agglomération Les Sorgues du Comtat, AREMACS et Ventoux Compost, le festival souhaite valoriser 100% des déchets. Ainsi, un tri sélectif et un traitement des biodéchets seront assurés sur le site. L'événement encourage aussi la pratique de mobilité douce avec un accès facilité aux transports en commun et l'installation d'un parking vélo sécurisé.

**Il est encore temps de réserver sa place sur la [billetterie en ligne](#).
4 et 5 juillet. Lac de Montoux. Montoux.**

Pour revivre l'édition 2024 :

[ANNULÉ] Musique et art de vivre provençal s'entremêlent au Lubèou Festival

Ecrit par le 9 février 2026



L'événement est annulé en raison du risque incendie jugé trop élevé.

Le **Lubèou Festival**, c'est le nouveau festival musical du Sud Luberon dont la première édition aura lieu du vendredi 4 au dimanche 6 juillet à Villelaure. Une programmation éclectique sera proposée, ainsi que diverses activités qui permettront de tester l'art de vivre à la provençale.

Quand Provence et musique se rencontrent, cela donne le Lubèou Festival, un événement au [Domaine La Ferme HIBride](#), en pleine nature au cœur du Sud Luberon. Entre oliveraie, vignes, forêt et potager, le festival promet un moment suspendu, pour faire l'expérience de la 'slow life' (ndlr : *un mode de vie qui prône une approche plus lente des différents aspects de la vie quotidienne*).

Au programme : des sets électro, de la pop, des artistes fraîchement arrivés sur la scène musicale, mais aussi de la pétanque, du yoga, de la détente, et de la cuisine locale.

Une programmation éclectique

Le Lubèou Festival proposera une programmation très diversifiée, avec des artistes déjà connus du grand public, et d'autres qui sont encore à découvrir. Une quinzaine d'artistes se succéderont sur scène pour



Ecrit par le 9 février 2026

faire vibrer le public.

Julien Granel, Myra, L'Amorosso, Loukoum, Nathalie Duchene, Emma B et bien d'autres plongeront les festivaliers dans leurs univers. De la pop énergique aux tonalités mélancoliques en passant par de l'électro, du disco, ou encore de la house. Il y en aura pour tous les goûts.

Informations pratiques

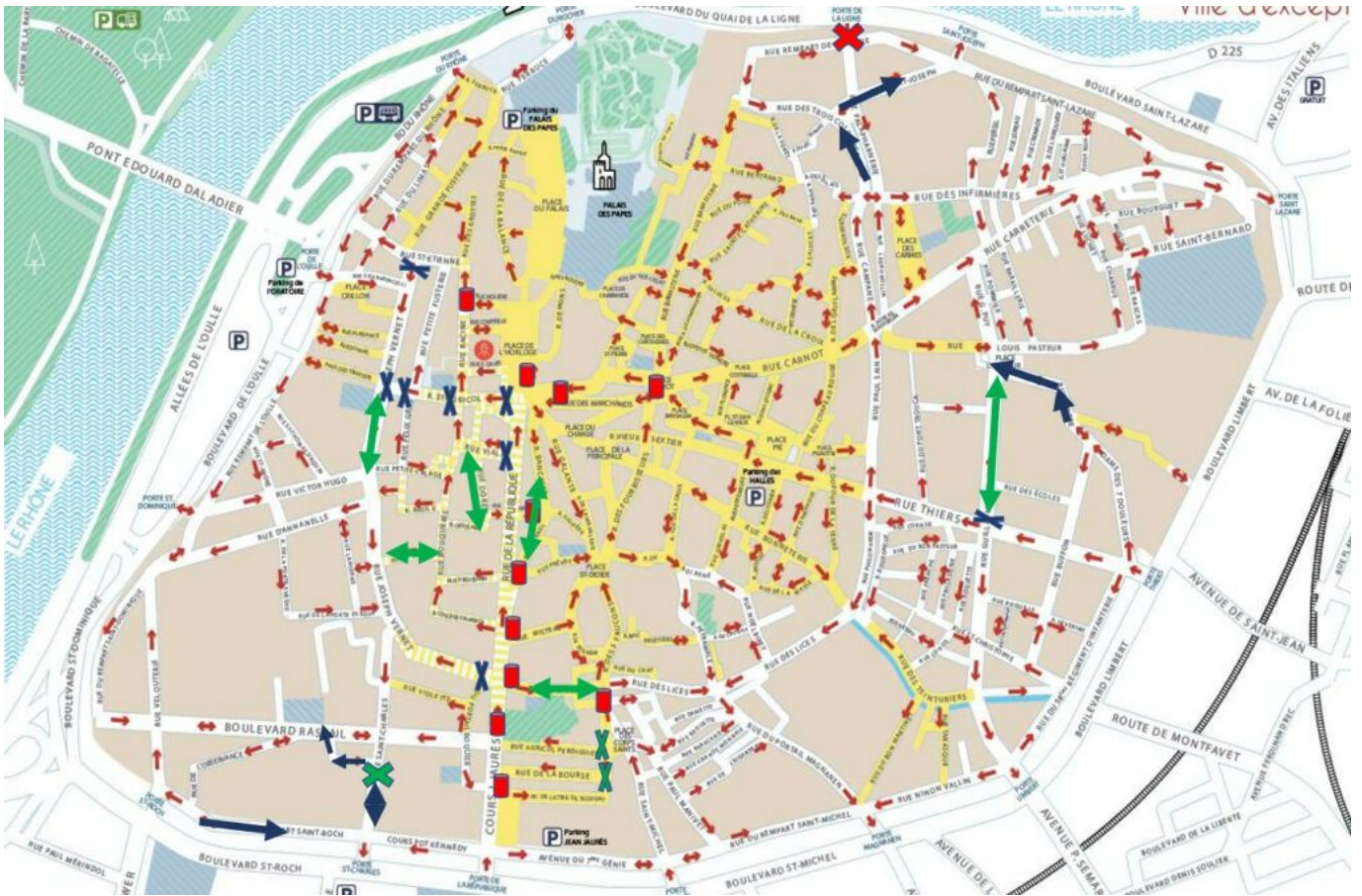
Il est encore temps de réserver son pass, pour un, deux ou les trois jours du festival. Pour accéder à la billetterie, [cliquez ici](#). Les billets vont de 35 à 80€ selon le pass choisi.

Les vendredi et samedi, il sera possible de profiter de la musique de 17h à 02h30. Le dimanche, le festival ouvrira ses portes à 14h et les fermera à 23h.

Du 4 au 6 juillet. Domaine La Ferme HIBride. 2268 Route d'Ansouis. Villelaure.

(Carte) Où pourra-t-on circuler dans Avignon pendant le Festival ?

Ecrit par le 9 février 2026



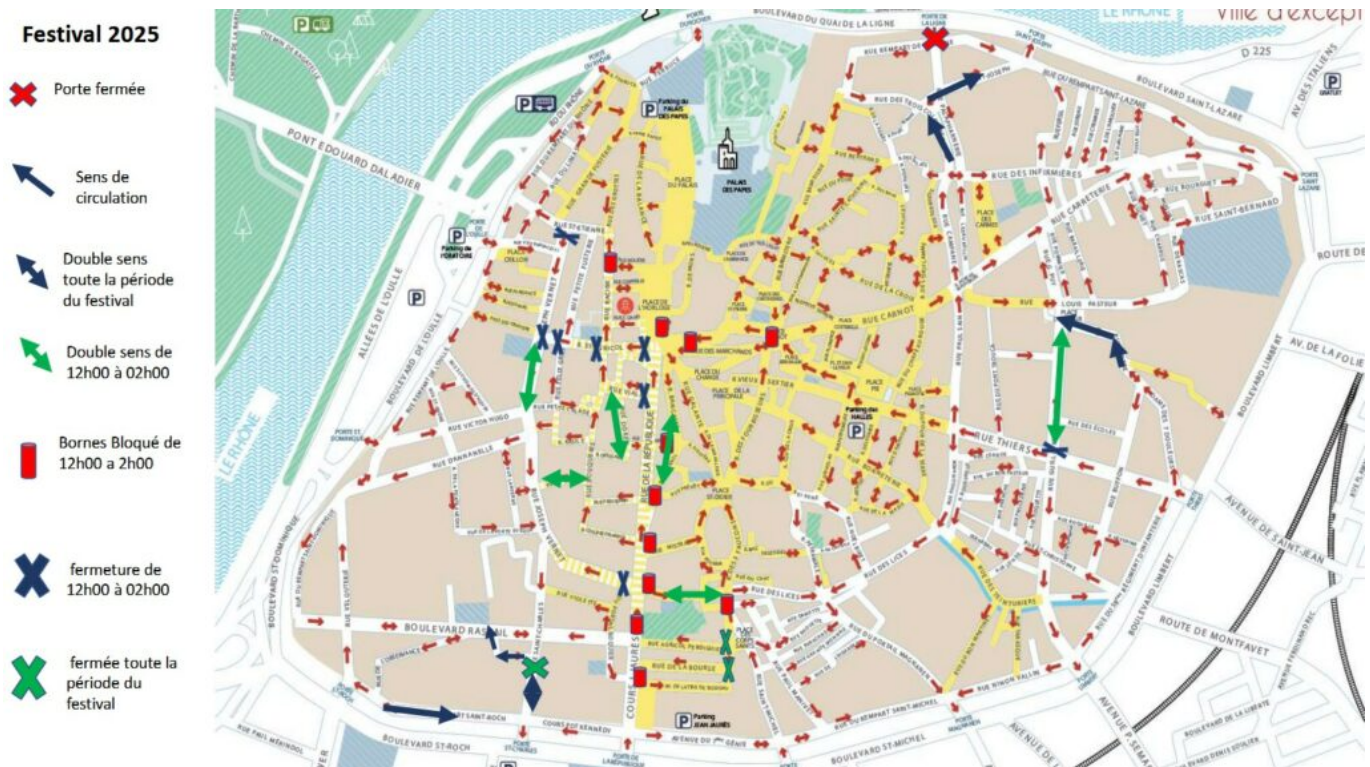
Dans le cadre de la 79e édition du Festival d'Avignon, qui se déroule du samedi 5 au samedi 26 juillet 2025, plusieurs mesures spécifiques de circulation seront mises en place dans l'intra-muros de la cité des papes.

Si la plupart de ces mesures demeurent inchangées par rapport aux années précédentes, le Ciraps (Centre d'information et de régulation des aires piétonnes et du stationnement) de la ville d'Avignon insiste sur certains nouveaux aménagements qui sont à prendre en compte pour cette édition 2025 (voir aussi plan de circulation ci-dessous) :

- Le secteur République sera interdit à la circulation dès 11h pendant toute la durée du festival, à l'exception des véhicules de secours, d'urgence et des forces de l'ordre.
- La rue Guillaume Puy sera fermée à la circulation chaque jour de 12h à 2h du matin, depuis la rue Thiers jusqu'à la place Louis Pasteur, et celle-ci sera mise en double sens de circulation sur cette plage horaire. Durant cette période, les résidents pourront emprunter un itinéraire alternatif via la porte Thiers, en passant par la rue Notre-Dame des Sept Douleurs jusqu'à la place Louis-Pasteur (portion depuis la rue Buffon qui sera inversée de sens durant toute la période du Festival).

Ecrit par le 9 février 2026

- La rue Saint-Charles (depuis le boulevard Raspail jusqu'à la porte de sortie des remparts) sera fermée à toute circulation H24 durant toute la durée du Festival. Une déviation s'opèrera via la rue Velouterie, puis la rue du rempart Saint-Roch, qui sera inversée de sens comme les années précédentes.



Crédit : Ciraps-Ville d'Avignon

Le chanteur Oldelaf en ouverture du Music Festival à Noves

Ecrit par le 9 février 2026



Bien que très sollicités ce week-end par l'ouverture des Festival d'Avignon, on peut aussi choisir la fraîcheur en allant au Noves Music Festival, un week-end musical initié depuis 2020 par [Les Passagers du Zinc](#) et la Ville de Noves.

Depuis 2020, deux soirées de concerts sont proposées durant l'été, dans le magnifique cadre du Théâtre de Verdure par Les Passagers du Zinc et la mairie de Noves. Pour cette édition 2025 la chanson française est à l'honneur pour la première soirée avec Oldelaf et Auguste Wood ; le lendemain, place au reggae avec The Gladiators et Maxxo.

Oldelaf présente son nouvel album *Saint Valentin*

D'une simplicité déconcertante, [Oldelaf](#) n'est pas seulement le plus grand fan des invités de Nagui tous les jours sur France Inter, mais il est également l'un des artistes français qui collectionne le plus grand nombre d'interviews jubilatoires, de podcasts lumineux, de vidéos enchanteresses, de concerts spectaculaires et de chefs d'œuvres musicaux (*La tristitude*, *C'est Michel*, *Les mains froides...*) ! À l'occasion de son nouvel album *Saint-Valentin*, Oldelaf, vous invite à partager son expérience de l'amour (un vrai spécialiste !). Il vous présentera ses nouveaux titres et vous fera rire, danser, bouger et chanter ses plus grands tubes, pour un grand moment de partage inoubliable !!

Ecrit par le 9 février 2026

L'ardéchois Auguste Wood et Françoise sa guitare

[Auguste Wood](#), chanteur-trublion ardéchois est l'enfant illégitime de Giédré et Bobby Lapointe. Armé de Françoise sa guitare, il s'est déjà frotté à *La Nouvelle Star* et *La France a un incroyable talent*, donnant un grand coup de pied dans la chanson française dont il détourne les standards. Une sorte de poète lunaire avec un beau grain de folie ayant pour mission de s'attaquer à nos zygomatiques !

Vendredi 4 juillet. 20h30. 10 à 20€. Restauration sur place Foodtruck. Théâtre de Verdure. Avenue Agricol Viala. Noves. 04 90 90 27 79.

Le reggae s'invite pour la soirée du samedi

Al et The Gladiators

[The Gladiators](#), groupe emblématique de roots rock reggae, les GLADIATORS ont été fondés en 1967 par Albert Griffiths, auteur des titres emblématiques du Reggae des années 70 tels que *Hello Carol*, *Bongo Red* ou *Roots Natty*. C'est en 1976 avec la sortie du légendaire *Trenchtown Mix Up* qu'ils connaissent une notoriété internationale enchaînant les tournées depuis cette époque. En 2004, Albert Griffiths décide de prendre une retraite bien méritée en passant le lead du groupe à son fils Al à l'occasion de la sortie de l'album *Father and sons*. Un passage de flambeau réussi pour Al dont la ressemblance vocale est bluffante et les good vibes débordantes. Plus qu'un concert, une célébration : celle d'un reggae intemporel, militant et éternellement libre !

Le retour sur scène du jeune ardéchois Maxxo

[Maxxo](#) est un artiste Mâconnais qui a été très jeune à la bonne école du sound system. Mêlant intelligemment les morceaux roots et dancehall, MAXXO sera récompensé en 2008 par un « Web reggae awards » pour son premier album le portant sur les plus grandes scènes françaises avec Alpha Blondy, Capleton, Dub Inc, Danakil... Après une pause consacrée à la production d'autres artistes, son retour sur scène en groupe s'annonce comme une renaissance, un retour aux sources. Get ready !

Samedi 5 juillet. 20h30. 10 à 20€. Restauration sur place Foodtruck. Théâtre de Verdure. Avenue Agricol Viala. Noves. 04 90 90 27 79.

(Vidéo) Le Cafí Festival revient pour une

Ecrit par le 9 février 2026

2nde édition à Châteauneuf-de-Gadagne



Après le succès de la 1re édition, le Café Festival revient cette année avec non plus une seule date mais deux, les samedi 19 et dimanche 20 juillet à Châteauneuf-de-Gadagne. Des artistes locaux et internationaux seront au programme.

Il avait affiché complet l'année dernière pour sa 1re édition en accueillant 350 personnes. Le Café Festival revient dans quelques semaines avec cette fois-ci une journée de festivités en plus. Les 19 et 20 juillet, le Parc de l'Arbousi re,   Châteauneuf-de-Gadagne, va vibrer aux sons des artistes locaux et internationaux. Comme l'année précédente, cuisine et boissons locales seront de la partie.

'Caf ', c'est le terme provençal qui est synonyme de rempli, plein. Si le festival avait affiché complet en 2024, il compte bien en faire de même en 2025. Imaginé par l'association locale Campbeau Collectif, cet  v nement célèbre la musique, la danse, mais aussi l'été.

Deux jours de convivialité

Les festivités débuteront le samedi 19 juillet   17h avec l'artiste locale Mathilde, suivie des Ondes Creuses et de leurs galettes vinyles, de Blandine avec sa voix puissante, de Diogo Strausz qui apportera

Ecrit par le 9 février 2026

une ambiance brésilienne, de Waralu aux sonorités reggaeton, de Max Baby et son rock français, mais aussi de Otto Diva qui clôturera la soirée avec un mélange de techno et de new wave.

Le dimanche 20 juillet proposera une ambiance davantage posée avec une ambiance pique-nique dès 15h avec l'animation musicale assurée par les Sheitan Brothers et la musique de Kermitta .



Affiche réalisée par l'illustratrice Camille Potte, récemment primée au Festival international de la bande dessinée d'Angoulême.

Informations pratiques

Le billet est à 15€ pour les habitants de Châteauneuf-de-Gadagne, 20€ tarif normal, et 25€ sur place à la dernière minute. Le pass 2 jours est à 20€ pour les Castelnovins et 30€ tarif normal. La billetterie est limitée à 400 places. *Pour réserver votre billet, [cliquez ici](#).*

Samedi 19 juillet à partir de 17h. Dimanche 20 juillet à partir de 15h. Parc de l'Arbousière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.

Pour revivre l'édition 2024 :

Ecrit par le 9 février 2026

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le [Grand Avignon](#), revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

Ecrit par le 9 février 2026

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon.
©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour



Ecrit par le 9 février 2026

de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Ecrit par le 9 février 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est



Ecrit par le 9 février 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : [Florent Pietravalle](#) de la Mirande, [Maxime](#) & [Serge Chenet](#) de la Maison Chenet, [Mathieu Desmarest](#) de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, [Christophe Chiavola](#) du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Ecrit par le 9 février 2026



Serge Chenet

Ecrit par le 9 février 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 9 février 2026



Maxime Chenet

Ecrit par le 9 février 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 9 février 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 9 février 2026



Florent Pietravalle

Ecrit par le 9 février 2026



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après



Ecrit par le 9 février 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi [Joannes Richard](#), champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.

Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux [Opéra du Grand Avignon](#) à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec [Inter Rhône](#), ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.

Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ ([réservation en ligne](#)). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vigneron de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.

Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.

Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands



Ecrit par le 9 février 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décor en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

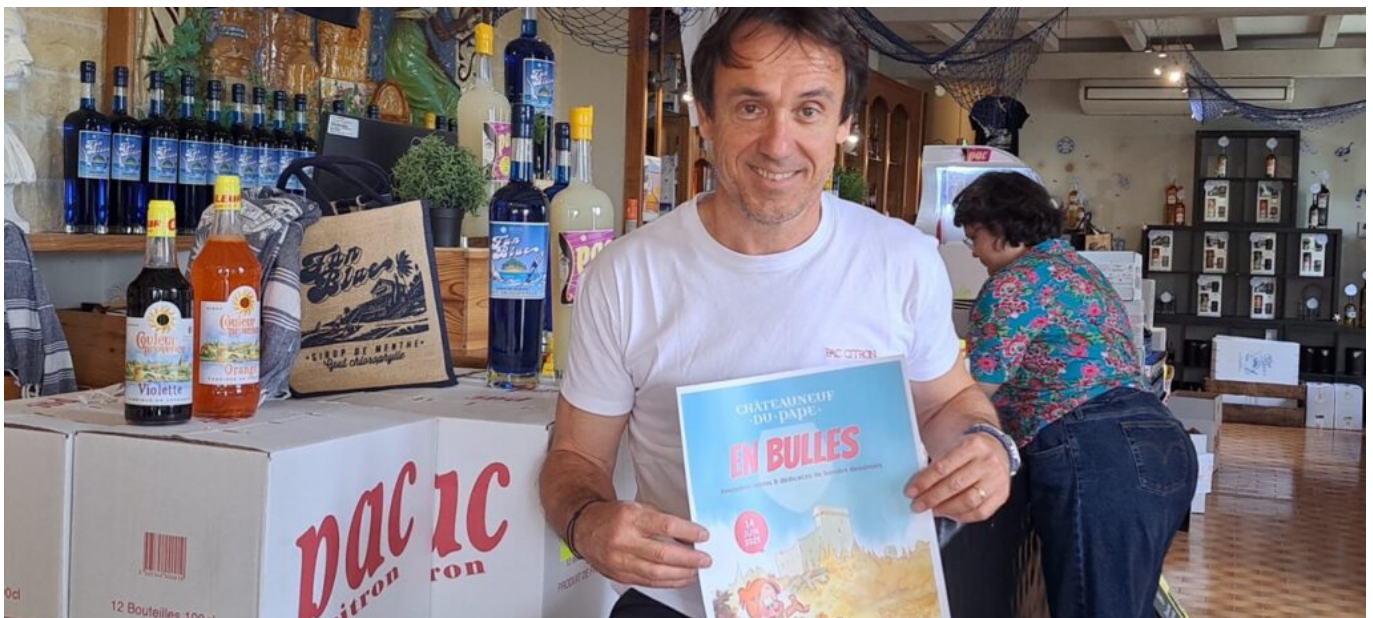
La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.

Dimanche 21 septembre. 12h. [Réservation en ligne](#). Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur [le site de Bien Bon !](#)

Raphaël Vannelle, le passionné aux deux casquettes, la BD (Bande Dessinée) et la DB (Distillerie A. Blachère)



D'abord, gros plan sur Boule et Bill qui sont les invités d'honneur de 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles' que Raphaël Vannelle organise ce samedi 14 juin avec une dizaine de dessinateurs et illustrateurs.

« C'est déjà la 5ème édition et cet évènement est très attendu », se félicite Raphaël Vannelle, collectionneur invétéré de BD qui a initié cette fête où les amateurs rencontrent leurs illustrateurs préférés, dialoguent avec eux, leur font signer leurs albums en toute simplicité, souvent en famille, dans la Rue de la République entièrement piétonnisée au cœur du village de [Châteauneuf-du-Pape](#).

« Le 14 juin, Nous avons invité une dizaine de dessinateurs. Le mythique belge Dany, qui a 82 ans et qui a connu Hergé, le père de Tintin. Il a collaboré à Spirou, à Achille Talon et créé les aventures d'Olivier Rameau », précise Raphaël Vannelle. Autres dessinateurs présents samedi : Serge Carrère, auteur de *Léo Loden*, *Gunthrie*, *Le regard invisible*, *Les Elfées*. Également Belge, Olivier Genson (*Le partage des Mondes*, *Le nageur solitaire*, *La fée assassine*), le couple Jean-Charles Kraehn-Patricia Jambers, Olivier Berlion auteur de *Tony Corso* et *Pacotille*. « C'est un beau plateau, non ? », interroge Raphaël Vannelle.



Ecrit par le 9 février 2026

« Chaque année, on assiste à une montée en gamme. »

Raphaël Vannelle

En partenariat avec le service des Fêtes de la mairie de Châteauneuf-du-Pape, pendant des mois en amont, il s'occupe de tout, de convaincre les auteurs de venir dans le Vaucluse, de participer à ce salon, d'acheter les billets de TGV, de la réservation des hôtels, des restaurants, des apéros avec les meilleures bouteilles des vignerons de Châteauneuf et bien sûr des stands de dédicaces d'albums proposés aux fans. « Chaque année, on assiste à une montée en gamme, à la reconnaissance de cette manifestation culturelle et patrimoniale, à une fréquentation en hausse. Et surtout les gens sont heureux, ils ont des étoiles dans les yeux quand ils retrouvent leurs rêves d'enfance à travers leurs albums jaunis qu'ils viennent faire dédicacer aux auteurs présents. »

Samedi, de 10h à midi et de 16h à 20h, ne ratez pas cette journée dédiée au IXème art, après l'architecture, la sculpture, la peinture, la musique et le cinéma : la BD. Et c'est gratuit !

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

JE SERAI À
CHÂTEAUNELIF-DU-PAPE
14 JUIN 2025



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Les dessinateurs présents ont annoncé leur venue à Châteauneuf-du-Pape en dessin. DR

Une double passion

Voilà pour la 1re passion de Raphaël Vannelle. La seconde, c'est la [Distillerie A. Blachère](#), créée en 1835, et dont il a épousé l'héritière, Sandrine. Ensemble, ils ont relancé l'affaire familiale en 1993, notamment grâce au Pac citron. « On a innové, on relooké les étiquettes, précise le patron. Là on a procédé au tirage d'une centaine d'exemplaires de magnums du Pac et du Fun Blue (sirop à la menthe au goût chlorophile). Nous sommes le seul producteur familial et indépendant de sirops de Provence. Nous avons une gamme de 25 goûts, 'Couleur Provence', menthe, genadine évidemment mais nous avons ajouté framboise, kiwi, banane, griotte, réglisse, cola, orgeat à nos propositions habituelles : anis, fraise, cassis, pêche, pomme, châtaigne, melon, fruits de la passion, barbe à papa, caramel, vanille, figue, violette, lavande. »

En tout, 1,3M de bouteilles de sirops ont été vendues l'an dernier, dont 1M pour le Pac et Fun Blue. Mais la Distillerie A. Blachère, ce sont aussi des alcools et des spiritueux. 150 000 bouteilles commercialisées en 2024 de pastis, liqueurs (Origan du Comtat, Elixir du Ventoux, Verveine ardéchoise), crèmes (de châtaigne, de myrtille, de cassis), eaux-de-vie à la poire Williams et au vieux Marc de Châteauneuf, rhums et whisky. L'entreprise compte une douzaine de salariés et affiche un chiffre d'affaires constamment en hausse, + 8% l'an dernier et sans doute autant cette année.

Contact : Mairie de Châteauneuf-du-Pape - 04 90 83 71 08 / Distillerie A. Blachère - 04 90 83 55 65

Les Nuits de Juin à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 5 au 7 juin

Ecrit par le 9 février 2026



Lieu de diffusion s'il en est, la [Chartreuse](#) s'affirme aussi au fil des saisons comme un lieu de partage et de rencontres. La troisième édition des Nuits de Juin propose de s'adresser au plus grand nombre avec une programmation de qualité et une mise en valeur des pratiques amateurs.

Il y aura les incontournables comme le Labo des auteurs, la visite de la Chartreuse aux lampions, le spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens sans oublier les interventions en complicité avec le Pôle Culturel Jean Ferrat de Sauveterre et le Centre de Développement Chorégraphique National (CDCN) d'Avignon. Il y aura aussi la découverte de la Chartreuse sous les étoiles avec le Parc du Cosmos et un stage permettant de croiser les pratiques de lecture théâtrale à voix haute, de la photographie et de la poésie avec La Petite Académie De Printemps.

De la danse et du théâtre

Euphoria mis en danse par le groupe Karol Karol de la concrétise un partenariat avec le CDCN Les Hivernales et la chorégraphe Caroline Breton. Celle-ci a adapté son spectacle pendant sa résidence à la Chartreuse : un moment joyeux et poétique autour d'une conversation chorégraphique et sonore entre



Ecrit par le 9 février 2026

deux chouettes sur le sens de la vie. Le Printemps des Comédiens est de la fête également et nous offre deux soirées autour d'un théâtre mexicain résolument fantaisiste mais cependant réel : Centroamérica offre une plongée déroutante en terre méconnue sur les pas de A., Nicaraguayenne forcée à l'exil par la dictature.

Des lectures en entrée libre

Le Labo des auteurs avec des pièces de Barbara Métais-Chastanier, Charly Breton, Martin Boileau avec les étudiants des Conservatoires à rayonnement régional de Toulouse, La Seyne-sur-Mer et Montpellier.
Jeudi 5 juin à 18h. Salle Gothique.

La Princesse et le ramoneur de Claude-Henry Joubert avec le groupe enfant de l'atelier Théâtre des Rocailles et les harpistes de l'école de musique de Villeneuve-lès-Avignon.
Vendredi 6 juin à 19h. Samedi 7 juin à 17h. Jardin du Procureur.

Les Amours des Rocailles Scènes d'amours de pièces de Fabrice Melquiot, Pascal Rambert, Clémence Weill avec le groupe adulte de l'atelier Théâtre des Rocailles.
Samedi 7 juin à 20h. Déambulation.

Ouverture du restaurant 'Les Jardins d'été' le mardi 3 juin

En 2025, c'est la cheffe franco-libanaise Aurore Ville-Renon Younès qui investit le restaurant Les Jardins d'été. Elle propose une cuisine végétale, 100% fait maison, des ingrédients issus de l'agriculture biologique approvisionnés en circuit court. Imaginée comme une ode à la végétation environnante et à la quiétude du lieu, sa cuisine célèbre nos cinq sens et la richesse de notre terre provençale. Une cuisine du cœur, universelle, généreuse et authentique, qui se dispense d'artifice, qui s'affranchit des conventions. Celui-ci sera ouvert jusqu'au 31 août.

Les Nuits de Juin. Du jeudi 5 au samedi 7 juin. [La Chartreuse](#). 58 Rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 24 24.