

Ecrit par le 2 février 2026

Avignon et Carpentras parmi les 105 villes françaises accompagnées par SNCF immobilier



Avignon et Carpentras figurent dans les 105 villes françaises Action cœur de ville (ACV) engagées dans la réhabilitation de leur quartier de gare dans le cadre d'une convention signée en 2023 avec la SNCF. C'est ce que viennent de rappeler Henry Prévost, directeur général de l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), Antoine de Rocquigny, directeur de SNCF Immobilier et Alain Resplandy-Bernard, directeur général de SNCF Gares & Connexions, à l'occasion du salon des maires de France qui s'achève actuellement à Paris.

Ce programme vise notamment à développer la création de pôles d'échanges multimodaux, l'installation de nouvelles activités dans les gares, la renaturation des abords de gare...

Outre les deux communes vauclusiennes les villes voisines d'Alès, Arles et Bagnols-sur-Cèze sont aussi concernées.

Créée en 2015, SNCF Immobilier gère 70% du patrimoine immobilier de la SNCF, hors gares et infrastructures ferroviaires, pour le compte des différentes SA du Groupe. Bâtiments industriels, ferroviaires, tertiaires ou sociaux... Ce parc représente près de 8 millions de mètres carrés répartis sur

Ecrit par le 2 février 2026

l'ensemble du territoire.

[Avec le nouveau parvis de la gare-centre, Avignon met en scène son entrée de ville](#)

L.G.

Avec le nouveau parvis de la gare-centre, Avignon met en scène son entrée de ville



Après 5 ans d'études et 2 ans et demie de travaux le nouveau parvis de la gare-centre d'Avignon vient d'être inauguré. Un chantier de 20,25M€, financé à plus de 70% par les collectivités

Ecrit par le 2 février 2026

locales, qui requalifie complètement l'une des principales entrées de la cité des papes en privilégiant les espaces verts et les mobilités douces.

L'enjeu était de taille pour la gare-centre d'Avignon : une vieille dame de style néo-classique inaugurée en 1849 et dont les derniers aménagements importants remontaient aux années 1980. Une époque où l'on faisait la part belle à l'automobile et à son stationnement 'dévoreur' d'espace.

« Le parvis de la gare ne proposait pas forcément une qualité d'accueil, que ce soit pour les usagers de la SNCF ou de la gare, explique Cécile Helle, maire d'Avignon. Il ne rendait pas, non plus, la pleine mesure de l'une des entrées principales sur la ville d'Avignon, en face des remparts vers le cours Jean-Jaurès puis la rue de la République. »



Les derniers grands travaux d'aménagement de la gare-centre remontaient aux années 1980. L'essentiel du parvis, qui s'étend sur près de 13 000m², était occupé par des espaces de stationnement pour les voitures. Crédit DR- AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

35% d'espaces verts contre 6% auparavant

« J'ai été très vite convaincue qu'il fallait repousser les espaces de stationnement tout en favorisant la végétalisation du site. Il fallait remettre de la nature en ville », poursuit la maire de la cité des papes qui s'est 'battue' pour qu'un maximum d'arbres existants soient préservés dans le cadre de ce réaménagement. En tout, 46 arbres sur 52 vont ainsi être conservés dans ce nouvel espace où près de 150 arbres et arbustes ont également été plantés. « C'est le projet qui s'est adapté au parc arboré du site et non l'inverse », insiste Cécile Helle. Une réinterprétation de l'entrée de ville qui permet au site de totaliser 35% d'espaces verts désormais contre 6% avant le chantier ainsi que des fontaines et des jeux d'eau.

Ecrit par le 2 février 2026

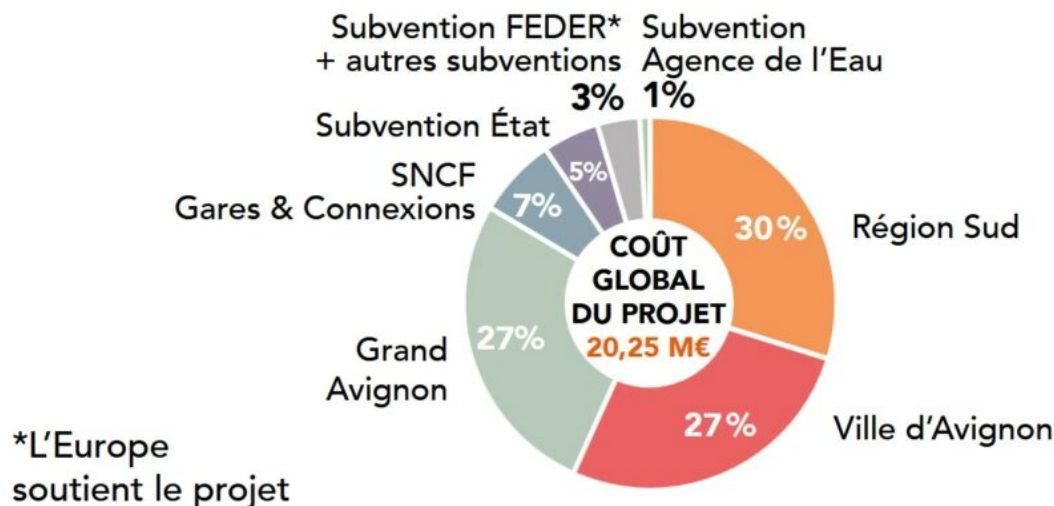


Exit les places de stationnement, les travaux ont permis de porter la surface des espaces verts à 35%, contre 6% auparavant. Le tout en préservant 46 des 52 arbres existants.
Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

7 400 voyageurs et 120 trains par jour

Mais avant d'être un 'parvis-jardin' de près 13 000m², cette espace requalifié pour un montant de 20,25M€ (financé par la Ville d'Avignon, le Grand Avignon, la Région Sud, la SNCF Gares & Connexions, l'Etat, le Feder et autres subventions ainsi que par l'Agence de l'eau : voir détail ci-dessous) est un avant tout un PEM : un Pôle d'échanges multimodal accueillant chaque jour près de 7 400 voyageurs et 120 trains.

Ecrit par le 2 février 2026



Le détail de la répartition du financement des travaux de réaménagement du parvis de la gare-centre d'Avignon. DR

Une gare notamment desservie par 4 lignes 'TER Zou !' de la Région Sud ainsi que des TER [des régions Occitanie](#) et Auvergne-Rhône-Alpes. Les TGV Inoui de la ligne Paris-Miramas y marquent un arrêt. Hors train, la gare est aussi connectée au réseau de transport en commun Orizo du Grand Avignon par le tramway et plusieurs lignes de bus. Située à proximité immédiate, la gare routière vient enfin compléter cette offre avec une desserte régionale et interrégionale par autocar.

« Avec ces nouveaux aménagements, nous offrons aux usagers des transports en commun des conditions de déplacements facilitées et une qualité urbaine renouvelée. »

Joël Guin, président du Grand Avignon

« Le Grand Avignon rayonne sur une aire urbaine de plus de 500 000 habitants et accueille sur son propre territoire plus de 30 000 entreprises et 90 000 emplois, rappelle Joël Guin, président de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon. Au sein de ce territoire en fort développement, les besoins en déplacements s'accroissent et se complexifient. L'une des clés, dans l'efficacité des transports en commun, réside dans l'intermodalité et la facilité que peuvent avoir les usagers de passer d'un mode de déplacements à un autre. L'intermodalité, c'est précisément ce que le Grand Avignon apporte à cette nouvelle gare centre et qui va contribuer à assurer son succès, avec la gare routière à proximité, le tramway, les Vélopop, le bus... Avec ces nouveaux aménagements, nous offrons aux usagers des transports en commun des conditions de déplacements facilitées et une qualité urbaine renouvelée. »

Ecrit par le 2 février 2026



Les élus lors de l'inauguration. Crédit : Claude Almodovar

« Il était important que nous nous mettions tous d'accord sur l'ambition que nous souhaitons donner à ce projet, confirme la maire d'Avignon. Notamment par l'ambition de connexion des différents modes de transport en repositionnant le train au cœur du dispositif. Car notre conviction, c'est que le train est une solution alternative au transport du quotidien pour les habitants d'Avignon, mais bien au-delà, pour les habitants du bassin de vie. »

« Ce sont les élus locaux qui décident des stratégies, des priorités, des orientations, des moyens à mettre en œuvre. »

[Bénédicte Martin](#), vice-présidente du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur

Les gares : des quartiers plébiscités ?

Dans son 9^e baromètre du centre-ville et des commerces dévoilé en avril dernier, le réseau [Centre-ville en mouvement](#) constate que 43% des habitants des villes de 50 000 à 100 000 habitants (comme c'est le cas à Avignon) sont favorables à une réhabilitation des quartiers de gare. Dans le même temps, ils considèrent à 49% qu'il fait partie du centre-ville. Des quartiers de gare investis avant tout par des jeunes (moins de 35 ans) et des CSP+.

« Cette inauguration c'est aussi la démonstration que nos territoires avancent, constate la vauclusienne [Bénédicte Martin](#), vice-présidente du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur. Et ils avancent car il y a des élus locaux qui décident. »

« Ce sont les élus locaux qui décident des stratégies, des priorités, des orientations, des moyens à mettre en œuvre, martèle-t-elle. Et ici, ces élus savent travailler ensemble. »

« Comme quoi, il peut y avoir de la dépense publique utile, même quand elle est portée par des collectivités territoriales », remarque Cécile Helle en faisant référence à la défiance de plus en plus

Ecrit par le 2 février 2026

grande de l'Etat envers les collectivités locales.

Le Transport : une des premières compétences de la Région

Alors que la compétence 'Transport' est l'une des plus importantes de la Région Sud avec les Lycées, Bénédicte Martin rappelle que malgré le contexte actuel, la Région va continuer « à augmenter partout l'offre de transport : +32% entre 2022 et 2025 et +16% pour l'année 2025 ».

« Étoffer les services ferroviaires, poursuit l'élue régionale, c'est ce qui a été fait avec Avignon via Marseille et Avignon-Marseille via Cavaillon. Soit 13 trains de plus par jour en 2025 pour proposer au total 74 TER quotidien entre Avignon et Marseille. C'est aussi Avignon-Carpentras, avec 8 trains supplémentaires par jour et une expérimentation en 2024 qui a été menée pour augmenter l'amplitude horaire des navettes pendant toute la durée du Festival d'Avignon. »



Grand Avignon : en avant toute sur la mobilité

L'inauguration du parvis de la gare-centre d'Avignon a permis à Joël Guin, le président du Grand Avignon de rappeler les prochains projets de l'agglomération en termes de mobilité.

« Nous allons pouvoir engager désormais une seconde phase dans le développement de grands projets stratégiques, actuellement à l'étude. » Nouvelles lignes Chron'hop en site propre, prolongement du tramway, nouveaux parkings relais, création d'un Réseau Express Vélo afin que les habitants puissent se

Ecrit par le 2 février 2026

déplacer rapidement à vélo sur des axes en site propre entre les communes du Grand Avignon...

« Les projets sont lancés, dans tous les modes de déplacements alternatifs à la voiture », confirme le président de l'agglomération qui rappelle aussi que le « renouvellement du parc de bus de notre réseau Orizo, entamé depuis 3 ans maintenant, mobilise de très lourds investissements du Grand Avignon. »

L'agglomération, qui poursuit aussi sa politique en faveur de l'électrique, l'hybride ou bien encore l'hydrogène, a également renouvelé [son offre de vélos électriques en libre-service Vélopop](#) et a aménagé 42 kilomètres de voies cyclables dans les différentes communes de l'agglomération.

« Les tarifs de notre réseau de bus sont parmi les plus bas de France, conclut Joël Guin. Cette année, il a transporté – avec le tram – près de 15 millions de voyageurs. C'est un record, avec une augmentation de près de 40% en 3 ans. »

Crédit photo : Grand Avignon/Orizo

Avignon croit en son étoile (ferroviaire)

Alors que des travaux d'aménagement de l'aile Est de la gare sont encore en cours et qu'une dernière tranche de travaux d'embellissement sur le parvis haut de la liaison piétonne qui permet de rejoindre la gare routière ainsi que le parking et le dépôt minute de la gare reste à conduire en 2025, qu'elle est l'étape suivante ?

« Avec la nouvelle gare multimodale d'Avignon Centre, nous poursuivons la modernisation des transports régionaux et nous préfigurons le futur Service express régional métropolitain (SERM) avignonnais », annonce déjà [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud.

En effet, [le territoire du bassin de vie d'Avignon figure parmi les 9 nouveaux projets de SERM labellisé l'été dernier par le ministère des Transports](#). Le seul à ne pas être situé dans une métropole.

Il faut dire qu'après ce réaménagement, qui comprend aussi la requalification de 2 000 m² d'espace intérieur en rez-de-chaussée (point de vente Zou !, espace presse, nouveaux sanitaires publics, commerces, espaces d'attente...), la gare-centre ambitionne de reprendre pleinement sa place au cœur de l'étoile ferroviaire d'Avignon (ndlr : c'est ainsi que l'on nomme, en raison de sa forme, l'ensemble du réseau ferré qui dessert la cité des papes).

Une étoile ferroviaire qui constitue « le secteur le plus régulier de la région avec, depuis le début de l'année, une régularité supérieure à 92% et seulement 1,2% de suppression », annonce Bénédicte Martin.

Ecrit par le 2 février 2026



Le projet de réaménagement a remis au goût du jour les 2 pavillons qui avaient disparu devant la gare. Un abrite [le Quai des saveurs](#), le nouveau restaurant porté par la CCI de Vaucluse, et la nouvelle boutique Orizo de la maison des mobilités. L'autre accueille un parc de stationnement pour les vélos (voir photo en fin d'article). Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

« Il faut donner envie de train. »

[Eliane Barbosa](#), directrice Exécutive des Gares régionales et parisiennes chez SNCF gares & Connexions

« Ce n'est qu'une étape car il n'y a pas beaucoup d'agglomérations à l'échelle de la France qui disposent d'une telle densité de voies ferrées existantes, annonce déjà Cécile Helle. Nous sommes donc très attachés à voir se développer le Serm car je reste convaincue que lorsque l'on habite les secteurs de Carpentras-Montoux, Bollène-Orange, l'Isle-sur-la-Sorgue/Le Thor mais aussi le Gard rhodanien avec Bagnols-sur-Cèze et Pont-Saint-Espirit, Beaucaire-Tarascon ou bien encore le Nord des Bouches-du-Rhône cette étoile ferroviaire est un vrai atout en terme de mobilité. »

Pour preuve, même la région Occitanie, pourtant peu enclin à investir dans ses confins orientaux, a joué à fond [la carte de la mobilité ferroviaire entre le Gard rhodanien et Avignon](#) en rouvrant une ligne TER vers Pont-Saint-Espirit depuis l'été 2022.

Côté Nord Bouches-du-Rhône, la présence remarquée à cette inauguration de [Jean-Christophe Daudet](#), le maire de Barbentane, [fervent partisan de la réouverture de la gare de sa commune](#) montre également l'intérêt pour la revitalisation de cette étoile ferroviaire.

« Il faut que le train et les modes de transport alternatif prennent le pas sur l'automobile, insiste

Ecrit par le 2 février 2026

Bénédicte Martin. Avec une facilité de cadencement et une densité, ce n'est qu'à cette condition que l'on pourra atteindre ces objectifs. »

« Il faut donner envie de train », résume [Eliane Barbosa](#), directrice Exécutive des Gares régionales et parisiennes chez SNCF gares & Connexions.



Le pavillon abritant les vélos propose un parc de stationnement d'une capacité de 350 places, des consignes pour les casques et une station de gonflage. Il débouche sur une entrée de ville entièrement requalifiée. Crédit : AREP/Visualimmo/SNCF Gares & Connexions

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs

Ecrit par le 2 février 2026



[Le Quai des Saveurs](#) ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistronomique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, [Saïd Soumalia](#) croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et

Ecrit par le 2 février 2026

son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers

Ecrit par le 2 février 2026

se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économe en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.



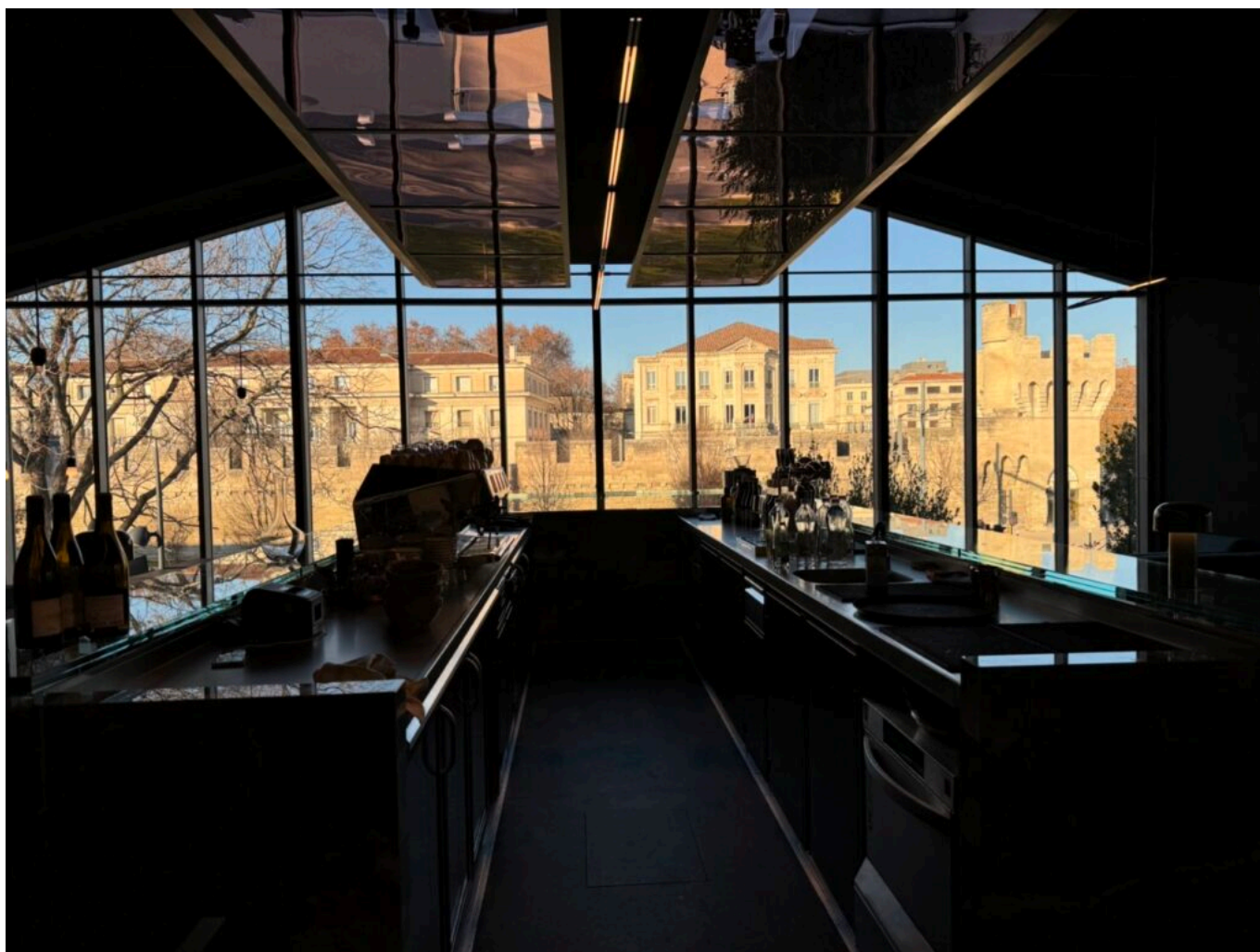
Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#)

Ecrit par le 2 février 2026

s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patric Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a

Ecrit par le 2 février 2026

demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

Contact :

Quai des saveurs

Parvis de la gare centre, 40 Boulevard Saint Roch, Avignon, France

Réservation : 04 90 14 10 02

quaidessaveurs.fr

www.facebook.com/quaidessaveursavignon

www.instagram.com/quaidessaveurs_avignon/

(Vidéo) La CCI de Vaucluse prend le train de la restauration en gare centre d'Avignon

Ecrit par le 2 février 2026



Soutenue par la ville d'Avignon, la CCI de Vaucluse vient d'être choisie pour prendre la gestion du nouvel espace restauration de la gare multimodale d'Avignon-centre dont le réaménagement est en cours d'achèvement pour un montant total de 16M€. Un projet à découvrir en vidéo en fin d'article.

[La CCI de Vaucluse](#) (Chambre de commerce et d'industrie) vient d'être retenue par [SNCF-Gares & connexions](#) pour assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

L'établissement, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et 80 en extérieur, sera situé sur le parvis de la gare, au-dessus de la maison des mobilités du Grand Avignon qui permettra de s'informer sur les offres locales de transport alternatif.

Ecrit par le 2 février 2026



© Studio BT

Une vitrine pour les savoir-faire de l'Ecole hôtelière

Baptisé 'Le Quai des saveurs' ce futur lieu constituera le prolongement direct de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) situé à Saint-Chamand sur le campus de la CCI. Il aura vocation de mettre en valeur la qualité pédagogique de l'enseignement proposé au sein de cette école depuis 1968 et qui a formé plus de 6 000 élèves depuis parmi lesquels de nombreux grands noms de la restauration (Robert Brunel, Maxime Chenet, Coline Christiansen, Mathieu Desmarest, Coline Faulquier, Pascal Ferraud, Justine Imbert, Jérôme Laurent, Flora Mikula, Guilhem Sevin, Christophe Tassan...).

Ce restaurant 'bistronomique' de 200m² et de 100 m² de terrasse, proposera aux passagers de la gare comme aux riverains du parvis une offre hybride de restauration sur place comme à emporter. Pour les pressés, une sandwicherie et une offre de salades à emporter tandis que les autres pourront, au choix, s'installer en salle, en terrasse ou profiter d'un espace 'lounge'. Le service sera assuré en continu de 5h30 à 23h.

Ecrit par le 2 février 2026



© Studio BT

Côté approvisionnement, 'Le Quai des saveurs' s'engage à concourir au bien être alimentaire de ses clients par une alimentation saine et durable, avec des produits locaux et de qualité, sélectionnés avec soin. « Nous utiliserons les circuits courts, on mettra en avant les produits vauclusiens, les Côtes-du-Rhône vauclusiens... », explique Gilbert Marcelli, le président de la CCI de Vaucluse

Accueillir des chefs étoilés là où passent 3 millions de passagers par an

« L'objectif est de créer un lieu de vie chaleureux et moderne qui saura également attirer les professionnels de la gare comme, plus globalement, la population avignonnaise, poursuit le président de la CCI de Vaucluse. Régulièrement, des animations seront mises en place afin d'accueillir des chefs étoilés issus de nos bancs, heureux de partager avec nos élèves et la clientèle le meilleur de leur expérience. »

Et le président de l'organisme consulaire de rappeler que 3 millions de passagers transitent chaque année dans cette gare de centre-ville avant de se féliciter « de cette sélection qui honore la CCI toute entière et notre Ecole hôtelière en particulier. Notre institution voit ainsi la reconnaissance de la qualité du travail et de l'investissement accomplis par ces collaborateurs, mais également une marque de confiance de la part de la SNCF qui va nous permettre de mettre en chantier cet ouvrage, puis de l'exploiter pendant une douzaine d'années. »

Ecrit par le 2 février 2026

L'objectif est d'ouvrir ce restaurant le 1^{er} juin 2024, juste avant le festival d'Avignon dont les dates ont été exceptionnellement avancées en raison des JO de Paris.



© Studio BT

Un belvédère sur la ville

« C'est pour relever les défis de demain que cet espace entièrement repensé, situé face aux remparts, et devant l'axe majeur de la rue de la République, sera mis à disposition des usagers, constituant un véritable pôle d'échange multimodal, complète Cécile Helle, maire d'Avignon. Ouvert sur la ville, ce nouveau parvis articulé autour d'un jardin paysager méditerranéen, proposera l'accès à tous les modes de déplacement : train, bus à haut niveau de service, tramway, modes doux, taxis, parking couvert... au cœur duquel la maison des mobilités accueillera les usagers aux côtés de commerces, d'un garage à vélos sécurisé, d'une station Vélopop et de ce nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse. »

© Studio BT