

Ecrit par le 18 mai 2026

# La saison à l'Opéra Grand Avignon se clôture avec le Requiem de Mozart



**Dans une démarche inclusive, l'[Orchestre national Avignon-Provence](#) propose depuis 2024 des concerts accessibles aux personnes sourdes et malentendantes, afin que le plaisir de la musique symphonique puisse être partagé par toutes et tous.**

Le Requiem de Mozart, pilier de la musique, messe des morts, clôture la saison de l'orchestre. Afin d'en offrir une lecture sensible et accessible, l'Orchestre s'est associé à la [Compagnie des Petites Mains](#) pour une interprétation en chansigne, permettant au public sourd et malentendant d'apprécier cette œuvre monumentale.

Ecrit par le 18 mai 2026

Direction musicale : Débora Waldman  
Soprano : Laurène Paternò  
Alto : Eva Zaïcik  
Ténor : François Rougier  
Basse : Philippe-Nicolas Martin  
Avec la Compagnie des Petites Mains  
Interprètes chansigneuses : Marie Lemot et Isabelle Voiseux  
Mise en scène : Igor Casas, Marie Lemot et Isabelle Voiseux  
Collaborateur artistique de la directrice musicale : Sylvain Souret  
Orchestre national Avignon-Provence  
Choeur de l'Opéra Grand Avignon, direction Alan Woodbridge  
Ekhô, Choeur de chambre, direction Caroline Semont-Gaulon

### **Une pratique artistique : le chansigne**

Le chansigne est une pratique artistique qui consiste à exprimer par le geste, les paroles et les intentions d'une musique. La Compagnie des Petites Mains propose ici une lecture poétique et musicale de la Messe des morts de Mozart. Le public pourra découvrir sur la scène de l'Opéra Grand Avignon, les deux comédiennes, Marie Lemot et Isabelle Voiseux, qui, au centre du plateau et entourées par les choristes, interpréteront une version chansignée du Requiem.

Afin de garantir au public sourd et malentendant une visibilité optimale de cette interprétation artistique, celle-ci est projetée sur un écran. Des gilets vibrants [SubPac](#), prêtés par l'[Opéra Orchestre National de Montpellier](#) et disponibles sur réservation, complètent cette proposition d'accessibilité en permettant au public de ressentir les vibrations de la musique.

Ce projet est rendu possible grâce au soutien de la Compagnie des Petites Mains et de l'[URAPEDA](#), partenaires engagés dans l'accompagnement de l'Orchestre sur toutes les dimensions d'accessibilité, depuis la communication jusqu'à l'accueil en salle.

### **Un parcours d'actions culturelles sur le long terme**

Le Requiem est également l'aboutissement d'un parcours d'actions culturelles construit avec la Compagnie des Petites Mains à destination de trois structures partenaires.

Durant la semaine du 24 au 28 février 2025, les adhérents de l'URAPEDA Sud 84, les bénéficiaires de l'association Passerelle à Avignon et les jeunes élèves de la Micro-école Inspire ont découvert un extrait du Requiem chansigné, accompagnés par Igor Casas et Marie Lemot de la compagnie. Des publics d'horizons variés, de générations différentes, ont ainsi partagé huit heures d'atelier avec les artistes, s'immergeant à la fois dans cette œuvre musicale et dans la pratique du chansigne. Une sensibilisation humaine, vivante et collective à cette création singulière, qui s'est conclue à la Collection Lambert par un atelier réunissant l'ensemble des participants.

Ecrit par le 18 mai 2026

Avant-concert de 19h15 à 19h45 en Salle des Préludes avec La Compagnie des Petites Mains et les associations qui ont participé au parcours en février dernier

**Vendredi 13 juin. 20h. 6 à 40€. Opéra Grand Avignon. 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.**

## **Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires**



**Cette aventure humaine, gourmande et artisanale a débuté en 1981, sur les hauteurs du village, à côté de l'église. Avec un CAT (Centre d'aide par le travail) qui employait des**

Ecrit par le 18 mai 2026

**personnes en situation de handicap mental qui triaient et épluchaient les fruits avant de les mettre en pots et de fixer un petit bout de tissu à carreaux sur le couvercle.**

Depuis, ce site rénové est devenu un foyer pour le personnel, et un local flambant-neuf et fonctionnel a vu le jour plus bas, au bord de la route entre Les Taillades et Robion. Environ un hectare avec jardin, restaurant, ateliers de production, d'ensachage, d'étiquetage, de stockage, et d'expédition. Mais aussi une boutique, une vraie épicerie fine, avec espaces lumineux d'exposition, de dégustation et de vente de ces produits locaux 100% naturels avec 70% de fruits, sans conservateurs ni colorants.



S'offrent aux visiteurs des confitures d'abricots de Provence, de clémentines corses, de fraises de Carpentras, de pêches de vignes, de pétales de roses, de melons de Cavillon, de cerises noires de Venasque, de myrtilles, de framboises, de mûres, d'églantines, de tomates vertes, ou encore de poires à la vanille de Reine-Claude. Mais aussi des miels de lavande, de thym, de romarin, d'acacia, de châtaigniers, de garrigue, de citronniers ou d'orangers. Et des biscuits secs, navettes, cookies, croquants aux amandes, des langues de chat au rhum et une création-maison, des 'roumazettes' à la fleur d'oranger.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©La Roumanière

## L'inclusion par le travail

« Ce service inclusif et solidaire d'accompagnement par le travail compte 83 places pour autant de personnes en situation de handicap, explique [Catherine Gentilhomme](#), la directrice générale de [La Roumanière](#). Elles sont toutes accueillies et encadrées, avec un statut hybride entre santé et sécurité au travail. » [Bernard Ratto](#) en est le président depuis juin 2017. « Ce n'est pas rien de s'occuper de 83 personnes, plus le personnel encadrant et administratif, affirme-t-il. Je suis le papa de Julien, 43 ans, qui a un déficit mental mais qui est très compétent comme pâtissier-biscuitier. Cette qualification lui confère une dignité, une autonomie financière. Avec Catherine, nous formons un binôme de gouvernance fondamental avec un contrat d'objectifs pour jouer notre rôle d'inclusion dans la société. »

« L'une des fiertés de la Roumanière, ce sont nos prestataires : nos produits souvent bio, sont labellisés dans Le Petit Fûté et le Guide du Routard, précise [Véronique Kegelart](#), la trésorière. Air-France propose à bord de tous ses avions en Classe Affaires et Business nos petits pots de miel et de confiture, mais aussi les hôtels du Groupe Accor 4 et 5 étoiles en France et en Europe comme ceux du Groupe Barrière. En Vaucluse, on trouve aussi nos biscuits et confitures chez Les Délices du Luberon ou à La Coquillade, cela

Ecrit par le 18 mai 2026

représente 200 000 unités. »



De gauche à droite : Véronique Kegelart, Bernard Ratto, et Catherine Gentilhomme.

Dans l'atelier de production, Gérard Vierenklee gère. D'un côté, on épluche et taille les poires Williams, de l'autre une marmite inox à vapeur qui contient 40 kg de fruits et de sucre peut grimper jusqu'à 95% avant la stérilisation et l'étiquetage des pots, majoritairement de 335 grammes. C'est lui qui s'occupe, avec la direction évidemment de la Fête de la confiture, prévue le samedi 9 décembre dans le domaine de Robion. Une occasion d'aller faire des emplettes pour vos cadeaux de Noël. Toute la Roumanière sera là pour proposer des crêpes au petit épeautre, des gaufres, du pain d'épice, des chocolats, des biscuits, du café, du thé, des stands d'exposition et de dégustation. Un vrai salon gourmand pour mieux faire connaissance avec ces produits artisanaux, locaux, de qualité et tous ceux qui les fabriquent dans ce site d'inclusion par le travail.

**La Roumanière. 199 Route de Cavaillon. Robion. 04 90 76 41 47. boutique@laroumanière.com**

## Le Pontet : l'Afpa ouvre un nouveau tiers-lieu dédié à la création d'entreprise



**L'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afpa) Avignon-Le Pontet a ouvert et inauguré un nouveau tiers-lieu en décembre dernier : l'Espace ressources Emploi-Formation-Insertion et accompagnement à la création d'entreprises.**

Né d'une ambition commune entre l'[Afpa Avignon-Le Pontet](#) et [Initiative Terres de Vaucluse](#), ce nouveau tiers-lieu s'inscrit dans la transformation du centre pontétien en un village de solutions où se côtoient

Ecrit par le 18 mai 2026

différents pôles : formation, accompagnement, etc. Il a vu le jour notamment grâce aux financements du programme FEDER du Conseil régional et du Grand Avignon.

« Ce tiers-lieu se veut inclusif, un lieu de rendez-vous, de partage, de travail, de rencontres et d'opportunités professionnelles, mais également de formations », explique [Pascale Grosvalet](#), directrice du centre du Pontet. Seulement quelques mois après l'ouverture et l'[inauguration de La Place](#), cet espace vient appuyer la position de l'Afpa au sujet de l'inclusivité et du coworking.

### « Un projet structurant pour le territoire »

Ce tiers-lieu est composé d'un espace de coworking avec des îlots collectifs et individuels, mais aussi d'un espace atelier où les entreprises peuvent commencer leur activité. Il a été pensé, créé et équipé pour différents usages et est accessible à tous sous réservation, avec la possibilité d'avoir un abonnement.

« C'est un projet structurant pour le territoire, il y avait un réel besoin d'un tel espace », affirme Hicham Bourohi, directeur d'Initiative Terres de Vaucluse. Ce nouveau tiers-lieu permet aux différents acteurs du territoire de se retrouver dans un seul et même endroit afin d'échanger et de travailler ensemble sur les thématiques de l'inclusion, la formation, l'emploi et la création d'entreprise.

### Un lieu pour créer du lien

Le lien. C'est le maître-mot de l'Afpa. L'objectif est de créer du lien social, de privilégier les échanges entre les citoyens, de promouvoir l'apprentissage, de favoriser la création d'entreprise, et plus généralement de faire émerger de nouvelles idées. Et ce nouvel espace s'y prête parfaitement.

« Ce lieu a pour objectif de faire accroître ses connaissances en faisant connaissance avec d'autres personnes », développe [Alain Mahé](#), directeur régional de l'Afpa Paca. Ainsi, le centre pontétien tient ses promesses d'élargir ses offres de service et de s'ouvrir davantage à des partenariats avec des acteurs sociaux et économiques. « C'est un honneur pour la commune d'avoir un espace si beau et si bien conçu », a conclu Patrick Suisse, maire du Pontet.