Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

(Vidéo) Quand Avignon s’affiche au national et en prime time



Initialement prévue le samedi 25 avril, la diffusion du prochain épisode de l’émission Échappées Belles, intitulé « Week-end à Avignon », a été reportée au samedi 2 mai à 20h50. C’est ainsi que l’émission télévisuelle ‘Echappées Belles’ consacrera un ‘Week-end à Avignon’ sur France 5. Derrière cette escapade télévisée, une mécanique bien rodée : celle d’une promotion territoriale pensée, scénarisée et orchestrée pour séduire près d’un million de téléspectateurs. Diffusée en prime time, l’émission attire habituellement entre 700 000 et 900 000 téléspectateurs, soit jusqu’à 4% de part d’audience. Un levier considérable pour un territoire comme Avignon qui joue ici une carte essentielle : Transformer une simple

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

destination en récit désirable.

À l'origine du projet, une initiative coordonnée entre Avignon Tourisme, Vaucluse Provence Attractivité et le Grand Avignon. Leur objectif ? Inscrire durablement le territoire dans l'imaginaire collectif, au-delà des clichés patrimoniaux. Selon Atout France, la visibilité télévisuelle reste l'un des outils les plus puissants pour déclencher l'intention de voyage, notamment sur des formats incarnés mêlant découverte, expérience et rencontres.

Filmer un territoire, écrire une histoire

Tourné en octobre dernier, l'épisode mobilise deux équipes distinctes : une rédaction dédiée aux sujets et une équipe plateau. Cette organisation a permis de croiser narration journalistique et incarnation à l'écran, marque de fabrique du programme. Chaque lieu, chaque rencontre a participé à un récit global de la promotion d'un territoire vivant, pluriel, équilibré entre héritage patrimonial et modernité revendiquée. Du Rhône, saisi depuis la Société nautique d'Avignon aux côtés de la jeune rameuse Una Clear, jusqu'aux cuisines de l'école hôtelière, la caméra a tissé, comme fil conducteur, l'expérience vécue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Copyright Avignon Tourisme

Patrimoine, gastronomie, paysages : une partition maîtrisée

Le palais de papes reste le phare terrestre et céleste incontournable de toute narration avignonnaise. Mais l'émission s'en affranchit partiellement en élargissant le cadre à l'Isle-sur-la-Sorgue, au Luberon et aux Alpilles, au gré de respirations paysagères qui dessinent une destination à échelle humaine. La gastronomie y occupe une place stratégique comme avec Les balades culinaires proposées par Avignon Gourmet Tours. Mission ? Découvrir le territoire au gré de ses saveurs. Un levier déterminant selon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

l'Organisation mondiale du tourisme qui précise que plus de 80% des voyageurs considèrent la gastronomie comme un critère déterminant.

L'humain au cœur du récit
Beaucoup de place a été donnée à l'authenticité des témoignages, des figures choisies parmi les artisans, les étudiants, et les sportifs : chacun devenant ambassadeur du territoire. L'émission offre des histoires ancrées dans les lieux. Une orientation que confirment plusieurs études de Booking.com, soulignant l'attrait croissant pour les expériences locales et les rencontres.

Une vitrine qui dépasse l'écran
Les images vivront durablement, circulant, se partageant, nourrissant les réseaux sociaux et les plateformes de replay. L'effet d'entraînement pourra se prolonger bien après le prime time. Pour Avignon, déjà forte de ses deux festival In et Off et d'un important patrimoine classé, l'exposition nationale renforce une stratégie plus large : consolider son attractivité hors saison et diversifier ses publics. La précédente émission, diffusée en 2019, (voir ci-dessous) avait déjà contribué à repositionner la destination Avignon et ses environs, dans une approche plus contemporaine, jeune et dynamique. Celle de 2026, propose de raconter un territoire toujours en mouvement.

Infos pratiques
Échappées Belles. Week-end à Avignon. Initialement prévue le samedi 25 avril, la diffusion du prochain épisode de l'émission Échappées Belles, intitulé « Week-end à Avignon », a été reportée au samedi 2 mai à 20h50, sur France 5.
Mireille Hurlin

Cette émission Echappées Belles date de 2019 Copyright Bo travail pour France 5

Refaire le pont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique… et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargé de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.
Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque…

Sauvé des eaux par son classement monument historique
Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laissé à l'abandon dès sa fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.
Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Lire également : [“SOUS le pont d’Avignon…“]

Un atout touristique
A l’initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien…
Le projet est d’en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd’hui. Ce sera l’occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j’y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon…

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures
Quand on regarde ces deux ponts (l’ancien et le moderne) on se dit qu’il n’est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l’objet un jour d’une inscription à l’inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l’histoire ? Aujourd’hui seule l’efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L’esthétisme ou le trait artistique n’ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu’aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd’hui le quartier des teinturiers à Avignon ? Pas sûr.

(vidéo) ‘L’Oustau de Baumanière’ doublement consacré

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le célèbre établissement créé il y a 75 ans par Raymond Thuilier vient de recevoir les prix du meilleur chef et du meilleur pâtissier de l'année. Une consécration pour cette grande table qui a obtenu sa 3e étoile en début d'année.

Glenn Viel, chef de L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'être désigné chef de l'année dans le cadre de **la 34e édition des trophées 'Le Chef'.** Ce prix, mis en place par la revue gastronomique éponyme, a également permis de distinguer Brandon Dehan comme 'Pâtissier de l'année 2020. Ce dernier officie également au sein de l'établissement provençal qui obtenu sa 3e étoile en février dernier.

« Dans ce contexte difficile, il nous a semblé important de maintenir ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie, qui méritaient un événement à la hauteur de leur engagement », explique Anne Luzin, directrice de publication du magazine 'Le Chef' dans la foulée d'une année particulière où chefs, pâtissiers, sommeliers et directeurs de salle ont dû redoubler d'efforts pour maintenir leurs activités malgré une crise sanitaire inédite.

« Nous nous sommes rassemblés avec les acteurs de ce secteur très impacté, qui ont plus que jamais besoin d'être aidés, mis en lumière et soutenus », poursuit Anne Luzin dont la revue propose la seule **élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs en invitant t**ous les chefs de cuisine des restaurants référencés au Michelin à voter dans les catégories : chef, chef pâtissier, sommelier et directeur de salle de l'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le chef Glenn Viel aux côtés des meilleurs

Fils de militaire, Glenn Viel déménage fréquemment pendant son enfance. Mais c'est dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Quay-Portrieux qu'il débutera ses études de cuisine au lycée professionnel La Closerie. Son BEP (Brevet d'études professionnelles) en poche, il poursuit par un Bac professionnel au lycée Sainte-Catherine au Mans où il effectuera son stage chez Joël Boillaud à l'*Hostellerie du Nord* à Auvers-sur-Oise. A la fin de ses études, il évolue, pendant 2 ans, au *Meurice* à Paris au côté de Nicolas Sale, Frédéric Simonin, François Perret ou encore Frédéric Marquet. Après des passages au *Plaza Athénée*, au *Hyatt Madeleine et Hyatt Regency (Maroc) et au Castellet*, il devient pour la première fois chef *au Péron* à Marseille, à 28 ans, où il décroche sa première étoile. Il collabore de nouveau avec Nicolas Sale au *Kilimandjaro* où ils obtiendront une seconde étoile, en 2013. Fin 2014, alors que Glenn participe à une formation à Bora-Bora il est contacté par Jean-André Charial, chef-propriétaire de l'*Oustau de Baumanière* et petit-fils de Raymond Thuilier, à la recherche d'un successeur à Sylvestre Wahid. Son challenge : obtenir une troisième étoile. Pour cela, il met en place une cuisine éco-responsable où il développe autour du restaurant un potager bio, des ruches, une ferme pédagogique et fabrique à partir de ses déchets de cuisine ses propres engrais pour le potager. Il obtient en janvier dernier sa troisième étoile Michelin.

Brandon Dehan rejoint Les Baux en 2016

Noyonnais d'origine, Brandon Dehan débute sa scolarité par un CAP (C*ertificat d'aptitude professionnelle)* Cuisine obtenu en 2010. Titulaire d'un BEP puis d'un Bac pro, il prend goût à la pâtisserie à l'occasion d'une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Il fait ses premières armes, en cuisine, à l'*Auberge de Pont l'Evêque* dans l'Oise où il termine demi-chef de partie au garde-manger. Il rejoint l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly en tant que commis pâtisserie en 2012 puis, direction *L'Oustau de Baumanière en 2016*. Depuis ce jour, Brandon Dehan travaille main dans la main avec le chef Glenn Viel et ne cesse d'exprimer sa créativité au cœur de ses desserts. Un investissement qui lui a permis de participer grandement à l'obtention de la 3e étoile de cet établissement créé en 1945 par Raymond Thullier.

Les Baux-de-Provence, le Domaine de Manville rouvre ses portes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le Domaine de Manville, installé au cœur de 100 hectares de verdure aux Baux-de-Provence rouvre ses portes vendredi 12 juin, son bistrot l'Aupiho à partir de vendredi 5 juin, tandis que son golf est, lui, ouvert depuis mardi 12 mai. Ses équipes préparent un programme d'activités de bien-être, ludiques et éducatives, autour de la nature, de l'environnement, de la permaculture (agroécologie), de son golf éco-certifié. L'établissement propose un hôtel 5 étoiles, des petits déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des pique-niques champêtres. Le parc accueille également les Maisons de Manville ainsi qu'un Kid's club à destination des enfants, en petit comité, pour des ateliers ludiques et éducatifs autour de la permaculture, de la nature, de l'environnement et du golf.

Domaine de Manville. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 40 20 domainedemanville.fr