

Un nouveau format de rencontres culturelles débarque à l'Université d'Avignon



Le mardi 14 mai 2024, à 17h se tiendra la première édition d'un nouveau format de rencontres culturelles à [l'Université d'Avignon](#) qui s'articulera autour du thème « L'Université, un lieu de création ». Une masterclass qui accueillera trois invités prestigieux : [Claire Chazal](#), [Lucie Marinier](#) et [Ernest Pignon-Ernest](#).

L'Université d'Avignon continue de développer et de placer sa politique culturelle au cœur de ses préoccupations en proposant une programmation ouverte sur son territoire. Le mardi 14 mai 2024, un nouveau type de rencontres culturelles sera intronisé sur le campus Hannah Arendt, au centre-ville d'Avignon. Ce premier rendez-vous sera abordé sous le prisme de l'université comme lieu de création.

Pour cette première édition, la journaliste télévisuelle Claire Chazal, la professeure du Conservatoire

Ecrit par le 5 juin 2026

national des arts et métiers ([CNAM](#)) Lucie Marinier et l'artiste français Ernest Pignon-Ernest seront invités à partager leurs expériences autour de la thématique de l'espace public comme lieu de création et de construction d'une culture commune. Cette masterclass sera également animée par [Bertrand Dicale](#), directeur général de [News Tank Culture](#). Un point presse en présence des invités se tiendra de 16h à 16h45, il précèdera la rencontre qui se tiendra à 17h.

Trois masterclass pour trois thématiques

Durant l'après-midi, trois conférences distinctes qui auront des thématiques différentes seront animées par chaque invité à destination des étudiants du territoire. Ernest-Pignon-Ernest, artiste plasticien s'occupera d'une masterclass sur le pouvoir culturel de l'art urbain, Claire Chazal tiendra une conférence qui aura pour thème la force de l'émancipation de la culture quand Lucie Marinier se chargera d'une masterclass sur la vie et la mort des œuvres d'art dans l'espace public.

Ce nouveau type de rencontres insufflé par Avignon Université permet de renforcer le dialogue et les liens culturels avec les acteurs du territoire. À l'heure des grandes mutations dans le champ de la culture, des arts et des sciences, l'université souhaite rester un lieu d'échanges, de diversité et de création, où les étudiants forment leur identité intellectuelle et sociale.

Infos pratiques : « L'Université, lieu de création ». Mardi 14 mai à 17h. Université d'Avignon, Campus Hannah Arendt, 74 rue Louis Pasteur, Avignon.

Masterclass sur le bouchon de liège : pas qu'un obturateur de bouteille, c'est un passeur incontournable d'arômes

Ecrit par le 5 juin 2026



Environ 70 professionnels, vignerons, sommeliers, œnologues, se sont réunis au Domaine de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, le 27 mars dernier, à l'invitation d'Amorim, leader mondial du bouchon de liège avec 6 milliards d'unités vendus chaque année, soit 35% du marché, pour une masterclass et des dégustations.

« Nous, 'Amorim France', nous faisons partie des 35 usines du groupe 'Amorim Cork', explique [Franck Autard](#), le patron du site installé en Gironde. 16 sont basés au Portugal, là où existe naturellement le plus grand nombre de forêts de chêne-liège. Et nous faisons un tour de France à la rencontre des vignerons pour leur faire connaître nos produits qui innovent. Nous avons commencé dans le Médoc, aujourd'hui, nous sommes dans le Vaucluse, nous continuerons avec l'Alsace, la Bourgogne, le Chablis et la Champagne. »

Malgré sa simplicité apparente, le bouchon utilisé par les Grecs dès le V^e siècle avant J-C pour boucher les amphores, remis au goût du jour par Dom Pérignon au XVII^e pour empêcher l'oxygène de pénétrer

Ecrit par le 5 juin 2026

dans la bouteille et donc d'emprisonner les bulles de Champagne, il est en fait un concentré de qualités. Par nature, il est imperméable, durable, écologique et isolant. Mais avec Amorim, il devient également technique : colmaté, microgranulé, gravé aux armes du domaine vitivinicole et traité en surface à la cire d'abeille pour une étanchéité maximale.

« Nous sommes venus ici pour partager la richesse de notre travail, explique Franck Autard, ingénieur agronome de formation. Nos partenaires et invités vont goûter 2 par 2 des vins assemblés le même jour, avec les mêmes cépages par le même vigneron, mais avec deux types de bouchons, l'un naturel, l'autre technique et ils vont constater que le résultat est différent. »

Le problème, quand on débouche une bouteille, c'est le fameux « goût du bouchon », une odeur de moisissure qui provient d'un champignon qui se développe et libère de la trichloroanisole, plus connue sous l'acronyme de TCA. Paolo Lopes, docteur en œnologie et responsable Recherche et Développement d'Amorim explique, PowerPoint à l'appui, le travail qui est réalisé dès que le liège est découpé sur le chêne, désinfecté à la vapeur, découpé et traité avec un mélange de colle et de poudre de liège pour le compacter de façon 100% végétale.

Ecrit par le 5 juin 2026



Ecrit par le 5 juin 2026



« Avec notre bouchon 'NDtech' nous éliminons totalement les risques de TCA en contrôlant un à un chaque bouchon et garantissons une protection organoleptique du goût du vin. Avec 'Naturity', nous neutralisons les TCA et d'autres composants volatils sans affecter les propriétés du vin. Avec 'Xpür' nous proposons le liège technique le plus naturel du marché à base végétale qui n'impacte ni l'intensité aromatique du vin, ni son goût, si son équilibre, ni son astringence. » PowerPoint à l'appui, on voit des courbes sur les alcools plus ou moins herbacés ou sur les esters, les corps gras qui donnent au vin ses arômes. Le liège participe de l'identité du vin pendant le vieillissement qui peut durer des décennies, chaque obturateur a des qualités intrinsèques. Ce qui n'est le cas ni des bouchons en PVC et en verre ou des capsules en métal.

[John Meyrueix](#), responsable commercial d'Amorim dans le Gard, au Pic Saint-Loup (Hérault) et à Châteauneuf-du-Pape, explique : « Nous fabriquons des bouchons en liège naturel qui coûtent entre 200 et 400€ le millier d'unités et des bouchons techniques qui sont vendus moins cher puisqu'on se sert des

Écrit par le 5 juin 2026

tombées de liège, 100 à 200€ le millier. C'est au vigneron de choisir, selon le vin qu'il produit, le liège qu'il préfère. Nous, nous sommes à sa disposition avec une large gamme de propositions pour le goût qu'il souhaite apporter au dégustateur ».

Après tout, le poète Jim Harrison, influencé par Rimbaud, Rilke et le vauclusien René Char, ne disait-il pas : « Le goût est un mystère qui trouve sa meilleure expression dans le vin » ? Avec un allié de taille pour les vignerons et maîtres de chais : le bouchon de liège, par nature, inséparable du vin.

Coup de gueule de Franck Autard n° 1 d'Amorim France a propos d'ecobouchon :

« Nous avons créé Ecobouchon il y a 14 ans, pour un recyclage éco-citoyen du bouchon de liège. Ce qui a permis d'en récolter 2 000 tonnes et de les recycler. Avec le liège, rien ne se perd, tout se transforme en revêtements muraux, thermiques et phoniques, en semelles de chaussures, en objets de mobilier design, en planches de surf et même en composants de TGV et d'avions. Ca a permis, surtout, de redistribuer 600 000€ à des associations d'aides à la recherche sur le cancer, l'an dernier, par exemple, 380 tonnes ont été collectées. Le liège est 100% naturel et biodégradable et il absorbe le CO2. Or, Citeo qui est une entreprise financée par les entreprises pour collecter le verre, le papier et le liège ne collecte que 30% des bouchons de liège du territoire. Tout le reste, capsules en plastique notamment, est incinéré dans les déchetteries, un vrai gâchis qui pollue et anéantit les efforts des écocitoyens. Aujourd'hui, nous faisons appel au bon sens et à la solidarité pour attirer vers nous des partenaires pour financer des dons pour la recherche. Les cavistes 'Nicolas' y participent. C'est une façon de s'engager pour la planète et l'environnement, alors n'oubliez pas de trier vos bouchons ».

Contact : Amorim 05 56 34 17 45 - www.ecobouchon.com

Beaumes-de-Venise : le Rhum et le Muscat n'auront plus de secret pour vous

Ecrit par le 5 juin 2026



Ce samedi 4 février, la [Maison Ferroni](#) et [Rhonéa](#) s'associent et proposent un événement autour du Rhum et du Muscat à l'occasion de la sortie du Brut de Fût Antilles Hispaniques en finition 'fût de Muscat de Beauges-de-Venise'.

Au cours de cette journée, les participants pourront découvrir deux savoir-faire ancestraux et déguster rhums et muscats. De 14h à 17h, il sera possible de rencontrer les artisans vigneron, rencontrer les maîtres de chai, déguster des cocktails élaborés avec le Muscat de Beauges-de-Venise et le Rhum Ferroni Antilles Hispaniques, visiter la Muscathèque, et en apprendre davantage sur l'élaboration du rhum. De 17h à 18h, une masterclass sera animée par [Aurélien Mondon](#), maître de chai à la Maison Ferroni, et Thierry Sansot, maître de chai Rhonéa.

Samedi 4 février. De 14h à 18h. Entrée libre l'après-midi. Inscription obligatoire pour la masterclass au 04 90 10 19 11. 228 Route de Carpentras. Beauges-de-Venise.

Ecrit par le 5 juin 2026

MASTER CLASS

**RHUM & MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE,
DEUX SAVOIR FAIRE,
UNE MÊME PASSION**

*avec Aurélien Mondon, Maître de Chai Maison Ferroni
& Thierry Sansot, Maître de Chai Rhonéa*

SAMEDI 4 FÉVRIER 2023
17H - 18H
INSCRIPTION OBLIGATOIRE : 04 90 10 19 11 OU



V.A.

Université d'Avignon : à la rencontre des industries culturelles et créatives



Durant deux jours, ce jeudi 19 et ce vendredi 20 janvier, au campus intramuros Hannah Arendt

Ecrit par le 5 juin 2026

de l'Université d'Avignon, auront lieu [les rencontres des industries culturelles et créatives \(RICC\)](#). Un événement organisé par les étudiants du master d'information-communication art et techniques des publics et ouvert à tous.

Les étudiants ont pu mener à bien l'organisation de ces rencontres sous la direction de [Virginie Spies](#), maître de conférences en sciences de l'information et de la communication et en sémiologie, ainsi que [Judith Caceres](#), doctorante en Culture et Communication, et avec l'aide de l'équipe du Laboratoire Culture et Communication. Cette première édition des RICC porte sur le sujet de la « Création et créativité dans les industries culturelles, au regard des étudiant.e.s ».

Plusieurs activités de découvertes et de partage auront lieu, des tables rondes, des masterclass, un grand entretien et même une soirée de Gala. Chaque événement sera l'occasion de rencontrer un ou plusieurs invités des RICC. Des invités du monde des industries culturelles et de la recherche culturelles, en effet, parmi eux plusieurs profils, des photographes, des journalistes, directeurs d'instances culturelles ou encore des enseignants-chercheurs. Seront notamment reçus Bruce Toussaint, journaliste et animateur de radio et de télévision, Alex Berger, producteur (de la célèbre série du Bureau des Légendes notamment), concepteur, consultant et entrepreneur dans le domaine des médias, ou encore Dominique Pasquier, sociologue française et directrice de recherche au CNRS.

Le projet est mené en partenariat notamment avec [InterMEDIUS](#), école universitaire de recherche, qui propose aux étudiants en master et doctorat de la culture des formations interdisciplinaires sur quatre axes : la création et la médiation culturelles, la régulation et la décision sociétales et territoriales. [Radio campus Avignon](#) et [l'institut méditerranéen de la communication et de l'audiovisuel](#) (IMCA Provence), qui forme aux métiers de l'audiovisuel et du scénario, sont aussi partenaires des rencontres.

Ces rencontres sont donc l'occasion pour les enseignants-chercheurs, étudiants et autres visiteurs de partager et apprendre autour du sujet des médias qui nous entoure quotidiennement.

Ecrit par le 5 juin 2026



Le jeudi 19 et le vendredi 20 janvier 2023, programme accessible [ici](#). Inscription gratuite préalable nécessaire : [inscription](#).

M.C

Les hivernales, une édition 2022 tant attendue !



Cette 44^e édition accueillera, sur 17 jours, 25 équipes artistiques, 35 représentations, 5 spectacles jeune public, 3 masterclass, 8 stages, 3 films. Au-delà des chiffres ? Nous assisterons à des performances, des spectacles aboutis ou pas, des solis ou des collectifs, une vingtaine de partenariats, des rencontres scolaires... et forcément des spectateurs ravis de retrouver ce festival unique, malheureusement annulé en 2021.

Ecrit par le 5 juin 2026



EGD-LoveTrain copyright Julia Gat

Faisons corps, Place à la danse et au partage

Ce festival de danse contemporaine en plein cœur de l'hiver nous propose de (re)découvrir les chorégraphes : Nacera Belaza, Romain Bertet, Meytal Blanaru, Boris Charmatz, Wendy Cornu, Maxime Cozic, Flora Détraz, Alexandre Fandard, Emanuel Gat, Olivia Grandville, Mette Ingvartsen, Marta Izquierdo Muñoz, Jan Martens, Anna Massoni, Frank Micheletti, Nach, Julie Nioche, Ana Pérez, Maxence Rey, Noé Soulier, Ruth Rosenthal.

Ecrit par le 5 juin 2026



Emprise Copyright Moise de Giovanni

Des partenariats qui induisent des lieux

C'est ainsi que la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon accueillera Frank Michetti qui nous fera déambuler dans l'édifice à la recherche d'un rituel collectif et singulier interrogeant l'espace. Le grand plateau de l'Autre Scène (Vedène) permettra un dispositif en suspension pour le solo de Julie Nioche. L'Opéra du Grand Avignon ne sera pas en reste en proposant aux 14 danseurs de la compagnie d'Emmanuel Gat un écrin de sons et de lumière pour une fresque flamboyante. Le théâtre des Doms, vitrine de la francophonie belge a choisi la chorégraphe Meytat Bianaru basée à Bruxelles, pour interroger ses souvenirs et mémoire d'enfance. La salle BenoitXII permettra une rencontre à l'issue de la représentation avec les danseuses de la compagnie de la franco-algérienne Nacera Belaza. La salle de la Scierie sera tout à fait adaptée pour répondre à l'invitation de Mette Ingvarstsen de la rejoindre dans ses excès corporels. La Garance de Cavaillon qui aime la transdisciplinarité recevra «Débandade» d'Olivia Grandville. Nos théâtres avignonnais (Les Carmes, le 11, Les Halles) se sont également impliqués dans cette programmation qui ne demande qu'à être déclinée pendant 17 jours entre découvertes et retrouvailles.

Écrit par le 5 juin 2026



Volutes Copyright Nathalie Havez

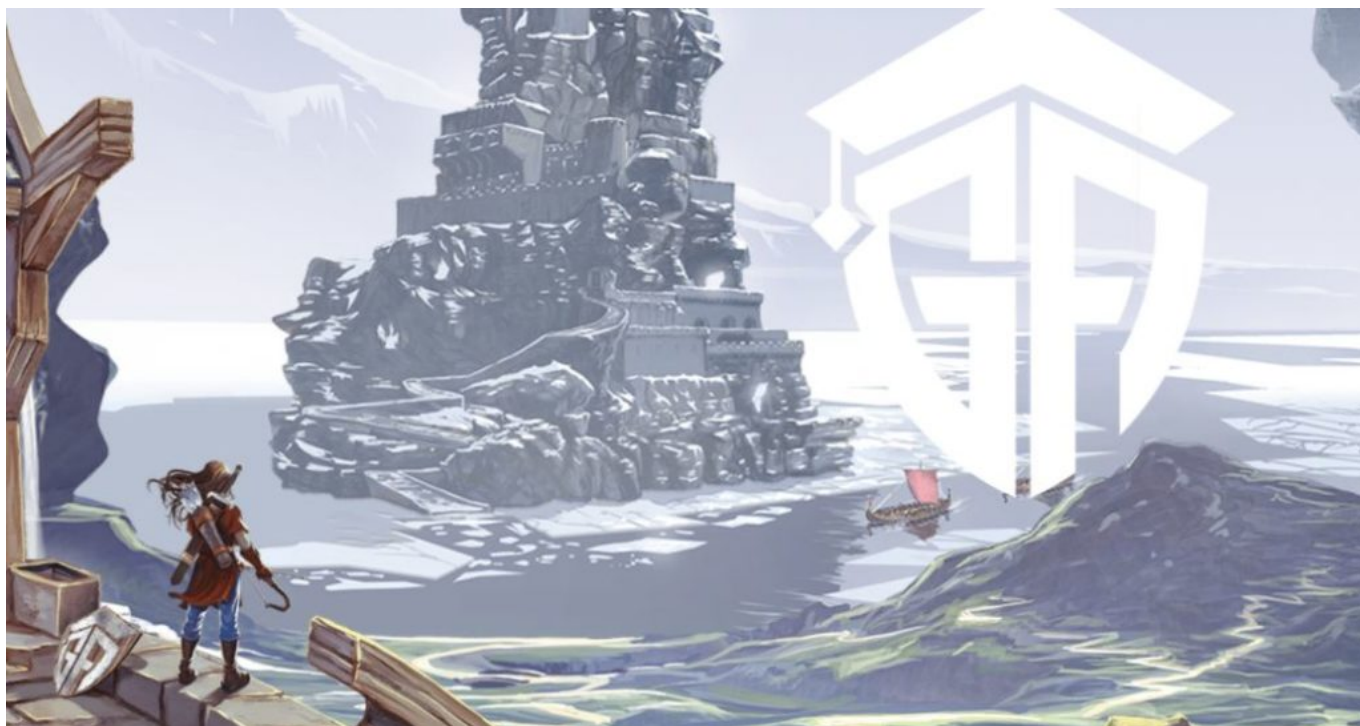
Sans oublier les stages et les masterclass

Les stages sont faits pour tous : débutant, amateur, expérimenté ou professionnel. Ils sont adaptés à tous les niveaux, à toutes les sensibilités et à tous les budgets. De la danse contemporaine au butô, en passant par le krump et les techniques somatiques, ces moments sont autant d'occasions de se découvrir autrement et d'enrichir sa pratique de spectateur, en retrouvant les artistes du festival. Et des projections, des siestes-lecture, des playlists, une balade anthropocène, une librairie itinérante...

Les Hivernales. Jusqu'au 12 février. De 5 à 30€. Billetterie au 40 cours Jean Jaurès. Avignon. De 10h à 18h. 04 90 11 46 50. www.hivernales-avignon.com

Ecrit par le 5 juin 2026

Deux 'masterclasses' à Game academy, samedi 18 décembre



L'école de conception de jeux vidéo Game Academy située en Courtine ouvre ses portes le samedi 18 décembre, de 9h à 17h. Au programme : découverte des formations, visite des locaux, rencontre avec les formateurs et étudiants, convivialité et 'masterclass'.

Véritable tremplin vers les meilleurs studios de développement de jeux vidéo, l'école supérieure située en Courtine, forme des futurs génies venus des quatre coins de France. Plus de 1 000m² sont dédiés à l'un des secteurs les plus lucratifs au monde. A sa tête, Kevin Vivier, 28 ans, passionné de jeux vidéo. Les prochaines portes ouvertes seront l'occasion d'assister à deux 'masterclasses'. La masterclass 'character design' portera sur la création d'un personnage, à 10h et 14h, présentée par Jonathan Monago. La masterclass 'unreal engine 5' portera sur le moteur Next-gen, à 11h et 15h, présentée par Benjamin Delaplassette. Les masterclass dureront une heure chacune.

Réservation : 04 84 51 06 22 ou par mail contact@gameacademy.fr. 135 rue Claude André Paquelin, Avignon. Retrouvez les prochaines dates ici : [dates JPO](#).

Lire aussi : [Game academy : l'avenir du jeu vidéo à Avignon](#)

L.M.

100 chefs d'entreprise réunis à Bollène



Pour sa prochaine 'master class', [Initiative seuil de Provence Ardèche Méridionale](#) a opté pour la Vallée du Rhône. Une journée entièrement dédiée aux chefs d'entreprise se tiendra le 7 juin prochain dans la salle de la Cigalière à Bollène. Objectif ? Réseauter, partager et apprendre.

Ecrit par le 5 juin 2026

Qui participe ?

Plus de 100 chefs d'entreprises locaux seront réunis autour d'une tête d'affiche : [Jean-François Gonidec](#), Président de l'[Occitane en Provence](#). A ses cotés, pléiade d'entreprises phares du secteur : [Orano](#), [Edf](#), [Melvita](#), [In extenso](#), [Cer France](#)... La journée sera l'occasion d'échanges entre les partenaires de la manifestation, les partenaires institutionnels, les salariés et les bénévoles de l'association.

Demandez le programme

Cette journée est destinée à accélérer le développement des entreprises autour de 5 'boosters' et 9 capsules thématiques. Pour les chefs d'entreprises, c'est l'occasion de pouvoir échanger sur différentes thématiques, trouver ensemble des solutions concrètes mais aussi de réseauter tout en consolidant l'activité. Avec des techniques d'animation inédites, les entrepreneurs participants vont imaginer et construire des solutions autour de 5 'boosters' : communication, gestion comptable, développement commercial, compétitivité et développement personnel. Chaque 'booster' renferme deux capsules avec une thématique précise animée par un entrepreneur de renom. Attention, les places aux capsules sont limitées. Elles se déroulent toutes en même temps, il est possible de s'inscrire uniquement sur une seule capsule. Pour vous inscrire, [cliquez ici](#).

De nouvelles formes d'entrepreneuriat

Initiative France, réseau créé en 1985, fédère aujourd'hui 215 associations locales dont Initiative seuil de Provence Ardèche Méridionale. Son objectif : apporter au créateurs et repreneurs d'entreprise un appui financier ainsi qu'un accompagnement qui leur permettra de structurer leur projet, de le mettre en place et de le développer. Cette 'master class' s'inscrit dans le cadre du club d'entrepreneurs 'Pro pulse' destiné aux dirigeants du territoire qui souhaitent s'enrichir et découvrir de nouvelles formes d'entrepreneuriats et d'innovations. Les dirigeants ressortiront ainsi de cette journée avec des outils concrets sur différents enjeux (digitaux, managériaux, économiques, stratégiques).

Modalités d'inscription

L'inscription à la 'master class' inclut : le petit déjeuner d'accueil, l'entrée à la masterclass, la participation à une capsule et le repas du midi . Le tarif à la journée est de 65€ (repas compris). Les entreprises de moins de 3 ans au 7 juin 2021 pourront être remboursées de 50 euros sur leur participation à condition de fournir les éléments suivants : extrait Kbis et carte d'identité de l'entrepreneur. Cette réduction s'intègre dans le cadre du Fonds social européen et plus particulièrement du programme « Emploi et inclusion ».

L.M.