

Ecrit par le 4 juillet 2026

Orange : la charpente métallique du nouvel ouvrage franchissant la voie ferrée a été posée



Dans la nuit du mardi 2 avril au mercredi 3 avril, des travaux spectaculaires ont eu lieu sur le chantier de la déviation d'Orange puisque la charpente métallique du nouvel ouvrage franchissant la voie ferrée a été posée sur ses appuis grâce à deux grues. L'opération a nécessité une coupure totale de circulation des trains, programmée il y a trois ans avec la SNCF.

Depuis le début de l'année, le Département de Vaucluse réalise des travaux d'aménagement de la future voie de contournement du centre-ville à l'Est d'Orange, sur une section de 3,1 km, entre le giratoire de Coudoulet sur la RN7 et la RD975 (route de Camaret). Les objectifs sont d'améliorer le transit de la RN7,

Ecrit par le 4 juillet 2026

qui traverse l'agglomération d'Orange sur près de 7 km et délester le centre-ville où circulent près de 15 000 véhicules par jour, dont 10% de poids-lourds.

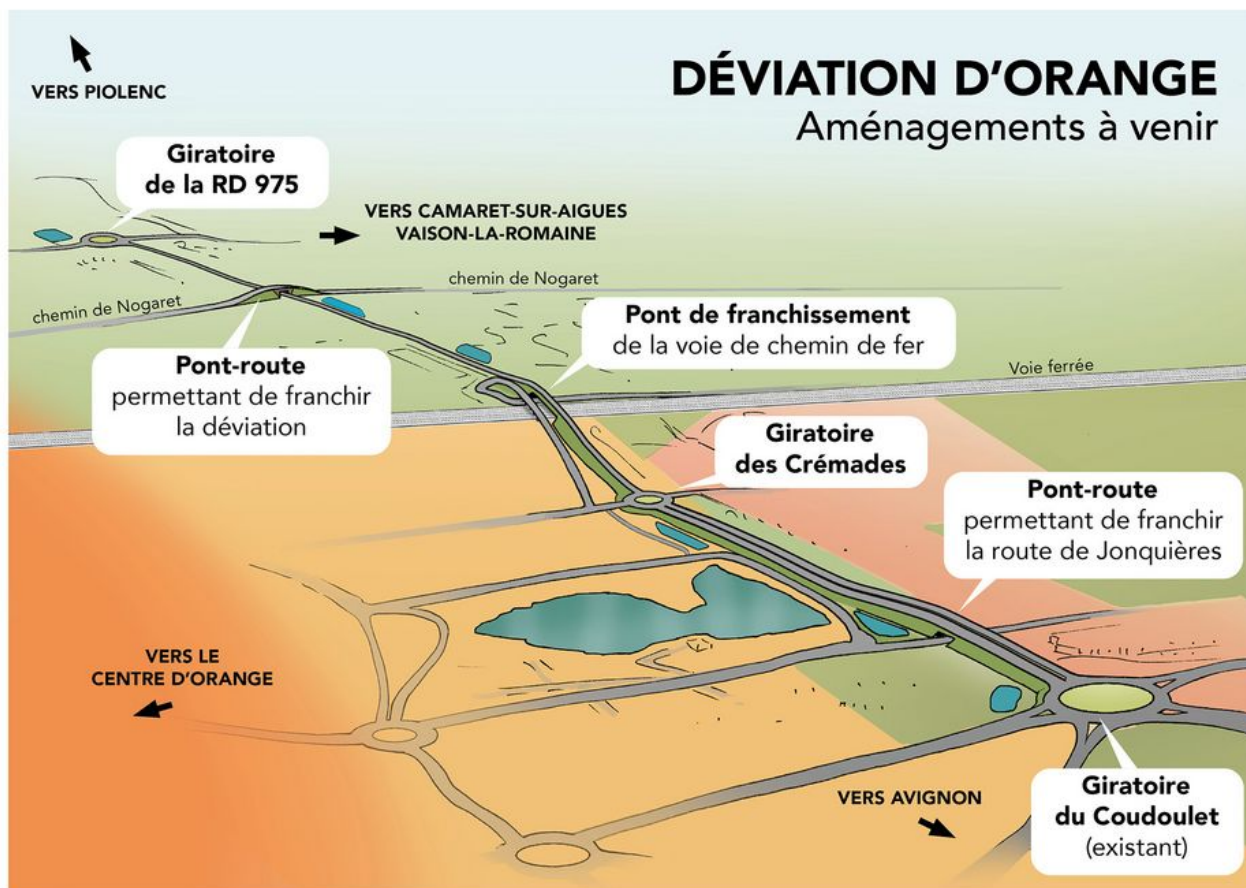


©Département de Vaucluse

Ces travaux, dont le coût s'élève à 45M€ avec une participation du Département de 18,75M€, devraient permettre la construction de trois ponts d'ici à 2026 :

- Un pont permettant de franchir la route de Jonquières, qui sera situé après le giratoire du Coudoulet.
- Un deuxième ouvrage d'art au-dessus de la voie ferrée : les travaux ont déjà permis de réaliser les pieux pour les fondations, en attendant d'autres aménagements à venir : mise en place de la charpente métallique et des appuis (culées et piles), pose du tablier en béton armé ainsi que des équipements (corniches, auvents et glissières de sécurité).
- Un troisième pont au chemin de Nogaret (à l'approche du giratoire de la RD975) afin de circuler au-dessus de la future déviation.

Ecrit par le 4 juillet 2026



©Département de Vaucluse

Ce mardi 2 avril, la charpente métallique, pesant 165 tonnes, du nouvel ouvrage franchissant la voie ferrée a été posée à l'aide de deux grues positionnées de part et d'autre des voies ferrées. L'opération s'est déroulée entre 22h et 6h. La coupure totale de circulation des trains entre ces horaires-là a été programmée il y a trois ans par la SNCF.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Écrit par le 4 juillet 2026



©Département de Vaucluse

Rencontres Rhodaniennes 2024 : lutte contre le dépérissement de la vigne et diversification des vins

Écrit par le 4 juillet 2026



Les Rencontres Rhodaniennes ont eu lieu ce mardi 26 mars à Orange. L'occasion de faire un diagnostic et d'évoquer le maintien de la productivité en Vallée du Rhône, ainsi que les orientations possibles pour les vins blancs et rosés rhodaniens.

Vignerons et vigneronnes, mais aussi techniciens des [Chambres d'Agriculture de Vaucluse](#), du [Gard](#) et de la [Drôme](#), représentants de l'[Institut de la Vigne et du Vin](#), œnologues, négociants et metteurs en marchés étaient nombreux au sein de la Salle Daudet pour cette matinée studieuse retransmise sur Youtube grâce à [David Bérard](#) qui animait les débats et son équipe qui les relayait sur internet.

Première partie : 'Dépérissement, diagnostic et maintien de la productivité en Vallée du Rhône', après quelques mots d'accueil du président d'[Inter Rhône Philippe Pellaton](#). « Nous devons avoir une réflexion sur les différents profils de vins qu'on met sur la table, donner un impulsion pour les vendre, grâce à la technique et au marketing. Leur apport sont l'avenir de notre vignoble, nous devons nous adapter aux goûts et attentes du consommateur pour répondre aux enjeux du commerce de demain. »

Changement climatique, maladies et rendement

Marion Claverie de l'Institut Français du Vin a pris la parole pour rappeler que « Le Plan contre le

Ecrit par le 4 juillet 2026

Dépérissement a débuté chez nous en 2010 avant d'être repris dans toute la France, avec ce constat partagé sur des rendements trop bas. C'est ainsi qu'est né le 'Projet Longue Vie' pour analyser les causes et organiser un plan d'action. Il n'y a pas que l'azote, il y a aussi le cep improductif, le court-noué, une maladie de la vigne qui jaunit et se rabougrit, un virus insidieux qu'on ne détecte pas forcément, également le mildiou, l'oïdium, la coulure, le climat qui change, le manque d'eau, la canicule, le gel et la grêle. »

De son côté, [Manon Tobias](#) de l'[Institut Rhodanien d'Orange](#) a évoqué l'alimentation hydrique : « 2022 et 2023 ont été des années sèches avec un moindre cumul en eau. Du coup, en plus de l'irrigation ou du goutte-à-goutte, on se demande s'il ne faut pas avoir d'autres pratiques végétales et culturales, avec de l'herbe ou des plantes entre les rangs de vigne pour couvrir le sol et la protéger du rayonnement solaire et du stress hydrique. Des sondes ont été placées pour caractériser l'impact de la météo, la fréquence de la pluie, les doses d'intrants à apporter pour, à terme, garantir un rendement stable. »

Autre intervention, celle d'Isabelle Méjean de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. « Entre 1990 et 2000 on a enherbé entre les ceps, mais le problème, c'est que l'été, herbe et vigne se faisaient de la concurrence, elles n'avaient pas assez d'eau pour se développer correctement. Du coup, on a procédé à un enherbement temporaire de l'automne au printemps pour que la pluie pénètre bien dans le sol, humidifie les pieds des vignes, que des racines se forment, structurent le sous-sol et l'irriguent et on enlève ce couvert végétal l'été. On a aussi ajouté dans les vignes des légumineuses qui captent l'azote, des céréales et des légumes crucifères (brocoli, chou-fleur, chou-rave) qui enrichissent la vigne sans avoir recours à la chimie. »

Son homologue de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, [François Bérud](#) a évoqué : « Cette bombe à retardement qu'est la flavescence dorée. L'État met moins de moyens à disposition des vigneron, des solutions sont envisagées en dehors de l'arrachage, avec des surgreffes, des replantations d'autres cépages, mais combien cela va-t-il coûter ? Quand le rendement sera-t-il à nouveau rentable ? Il est encore trop tôt pour le dire. »

Il a aussi été question de laisser le sol reposer pendant une dizaine d'années pour qu'il se régénère, mais les vigneron, face à la crise qu'ils traversent, à la déconsommation de vin, aux stocks qui s'accumulent dans leurs chais et bloquent leur trésorerie, ne voient pas cela forcément d'un bon œil, ils ont besoin d'autres solutions plus rapides pour sortir la tête de l'eau et gagner leur vie. De son côté, [Anne Sandré](#) de la Chambre d'Agriculture du Gard est revenue sur les calamités agricoles. « On en a eu cinq récemment. Échaudage en 2019, gros gel en 2021, grêle en 2023 avec certaines parcelles détruites à 80%. Chaque année, l'impact de la météo grimpe en flèche et le rendement baisse drastiquement. Ensuite, on se demande comment réparer la vigne, quand elle va cicatriser. Il vaut mieux réfléchir, attendre, garder les bourgeons secondaires qui vont reprendre vie et booster les ceps. Et pas forcément fertiliser davantage. La solution des filets existe, mais elle est coûteuse : 8 000€ par hectare. Celle des canons n'a pas été démontrée. Et l'été, il vaut mieux ne pas trop effeuiller la vigne, de sorte que les grains de raisin profitent de l'ombre et souffrent moins des rayons brûlants du soleil. »

Quel avenir pour le blanc, rosé et rouge ?

Ecrit par le 4 juillet 2026

Après cette longue première partie, place à une présentation de profils différents de blancs et de rosés et à une dégustation pour envisager les orientations possibles des futurs vins de la Vallée du Rhône. C'est l'œnologue [Stéphanie Bégrand](#) qui l'a carrément annoncé : « Le rouge trinque face à la déconsommation. Donc pour pallier ce reflux, il nous faut compenser par les blancs et les rosés. Un groupe de travail d'une vingtaine d'opérateurs est en train de faire un état des lieux sur la stratégie à adopter pour la Vallée du Rhône, étudier les échantillons de ce qui se vend le mieux comme cépages, exotiques ou pas, le type de travail à effectuer de la vigne au chai pour parvenir à avoir des vins plus frais et plus fruités. Savoir au fond s'il faut une sous-maturité ou une maturité tardive, définir la température optimale de fermentation et se demander s'il y a une entité rhodanienne avec ses spécificités du nord au sud de l'appellation, avec ses terroirs, ses micro-climats et ses sous-sols différents de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès. »

Elle a dessiné trois profils pour les blancs : « Généreux et complexes » avec des notes boisées, toastées, une complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité, une structure en bouche et un équilibre. Ils pourraient évoluer en vins de garde. Comme ceux à base de Viognier, Grenache blancs, Bourboulenc ou Roussanne. Puis les « Fruités et ronds » avec saveur de fruits jaunes (pêche, abricot) compensés par de l'acidité et qui peuvent servir d'apéritifs ou accompagner un repas comme le Floréal ou le Rolle. Enfin les « Vifs & frais » à arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs et comme le Bourboulenc ou le Piquepoul.

Après les blancs, dégustation de deux rosés : le 1^{er} « Frais, fruité et délicat » avec un profil thiol (molécules soufrées), vif en bouche, pâle couleur avec des cépages de Cinsault, Carignan, Clairette, Muscardin. Le 2^e « Fruité, épicé et généreux », plus vineux, plus épicé, avec des arômes de fruits rouges et une couleur plus soutenue. Il est conseillé pour les repas gastronomiques, mais pas comme vin de garde. Avec un assemblage de Grenache, Carignan, mais aussi un zeste de Mourvèdre qui fait toute la différence.

Avant de conclure au micro de David Bérard, Philippe Pellaton a rappelé que « 76% des Côtes du Rhône sont des rouges, 13% des rosés et 11% des blancs et effervescents. La déconsommation est une réalité mondiale. On est passé de 250 millions d'hectolitres en 2007 à 232 en 2022. Entre 2002 et 2021, la Vallée du Rhône aussi, a reculé de -900 000 hl. Nous devons avoir un plan d'action transversal, nous adapter tous ensemble et peut-être modifier le cahier des charges, les dates de vendanges. Et surtout, faire preuve de bons sens et garder notre identité rhodanienne. » Pour garder le moral, ne pas oublier que chaque seconde dans le monde, huit bouteilles des Côtes du Rhône sont dégustées.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026



©Pryska PGP Création vidéo

(Vidéo) Théâtre antique d'Orange, laissez-vous porter par l'Odysée sonore

Ecrit par le 4 juillet 2026



[L'Odyssée sonore](#) ? C'est un enveloppement d'images et de sons au creux du **[Théâtre antique d'Orange](#)** ancré dans les lieux depuis 2 000 ans. Une invitation à un voyage immersif de 45 minutes, au cœur de la mythologie grecque, offerte par une intelligence artificielle savamment conçue par l'esprit humain. Les visiteurs -jusqu'à 250 en simultanée- sont invités à se déplacer dans tout l'édifice, tant sur le plateau qu'au gré des escaliers et travées du génial édifice romain.

Ecrit par le 4 juillet 2026



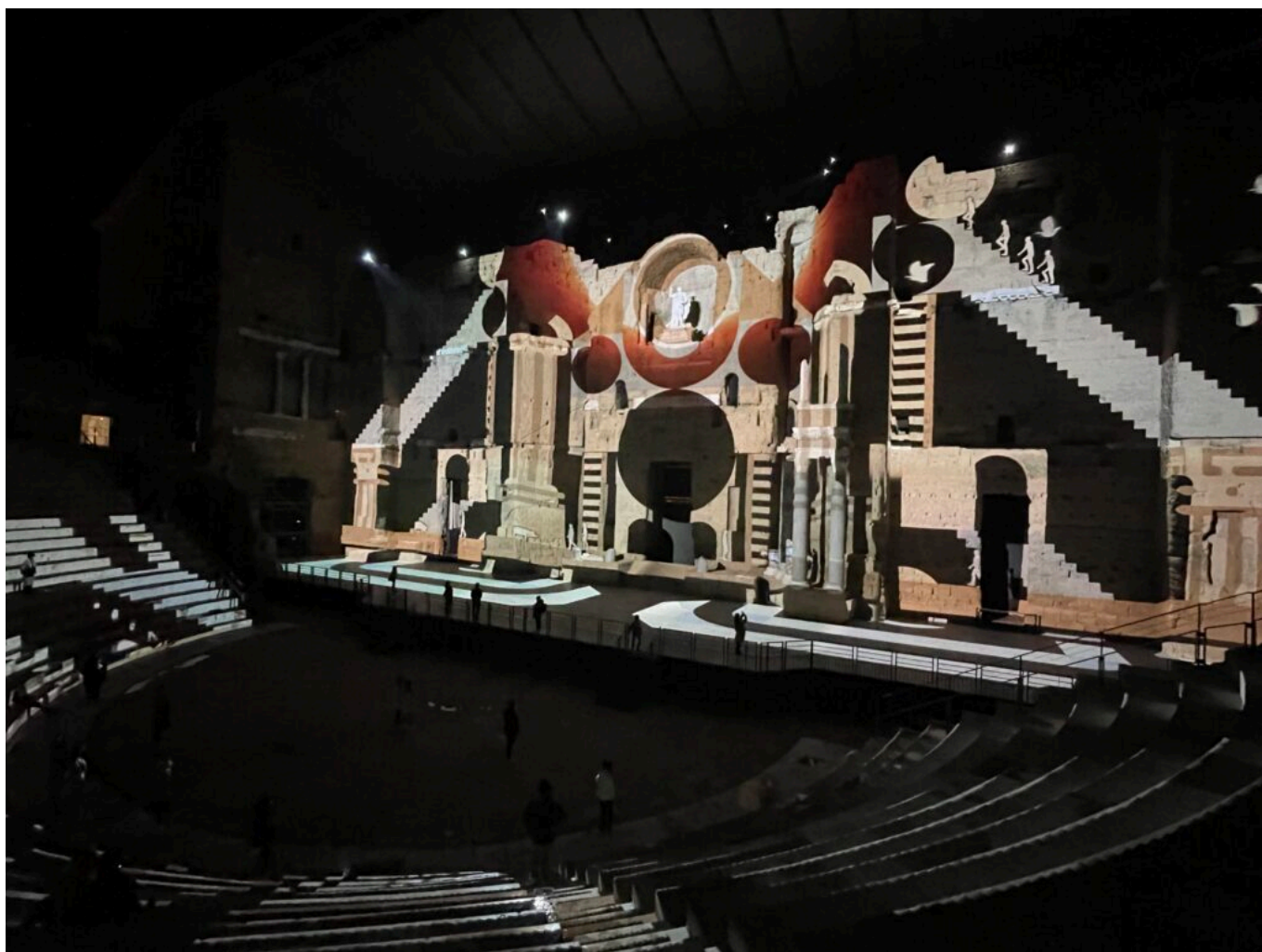
Copyright MH

On y découvre, au cœur de la nuit d'un bleu profond, les visages animés de déesses et dieux grecs de l'antiquité, des personnages mythologiques, des décors de forêts, de végétaux, d'architectures et de formes avec plus de 60 sons différents comme du jazz, de la musique classique, Brel, de la Pop, du métal, de l'électro...

L'équipement

Il se résume en un casque d'exception délivrant un son binaural, haute-fidélité de dernière génération relié à un smart phone. Sa particularité ? Les sons semblent provenir de différents lieux et peuvent être géographiquement dissociés. L'immersion sonore et visuelle s'appuie sur le casque -conçu par la société stéphanoise Focal- relié à un smartphone -également confié au visiteur- permettant une parfaite synchronisation du son et de l'image via le videomapping.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Copyright MH

Un parcours en 4 actes

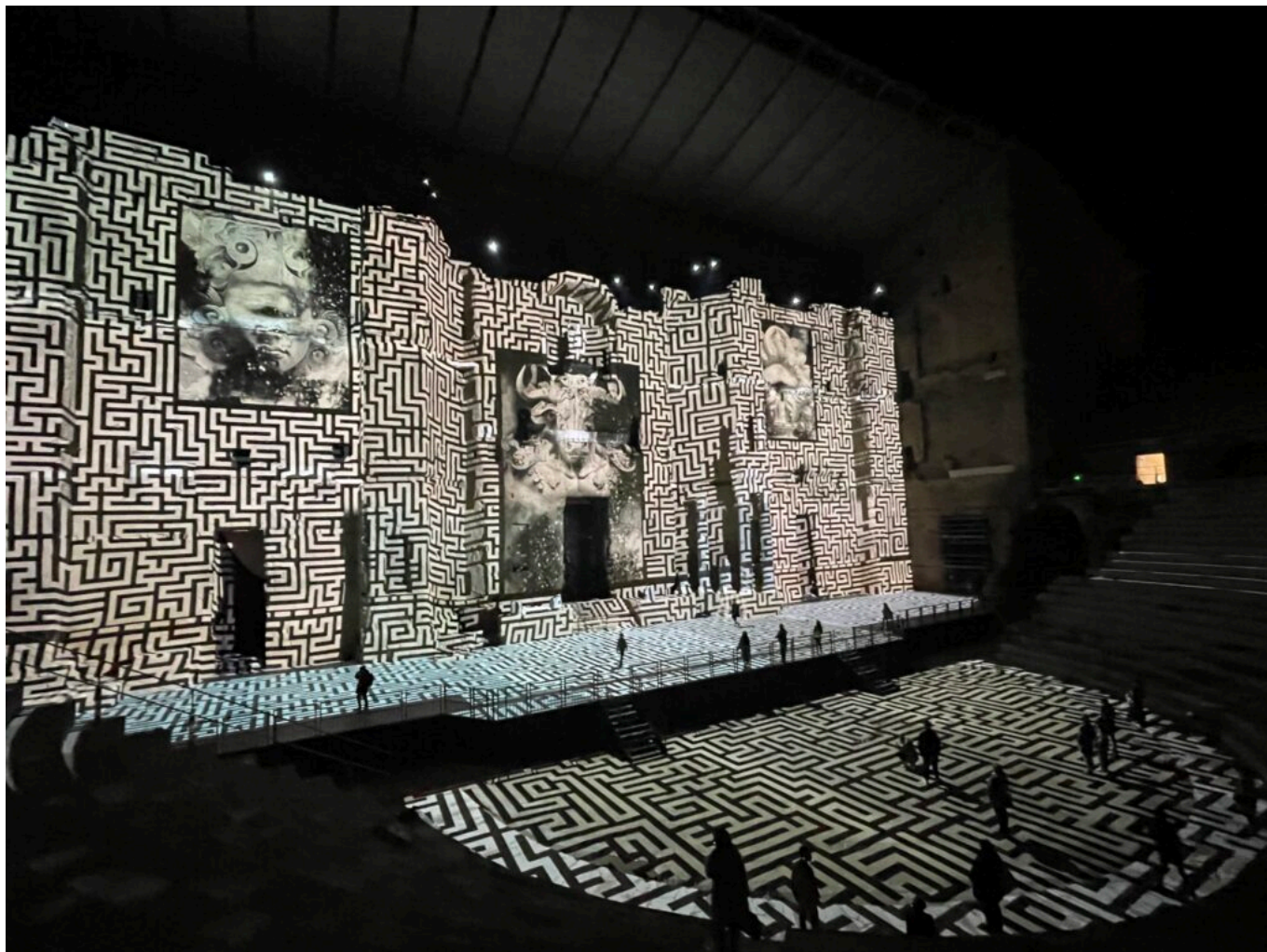
Il est composé d'un prélude au son de la musique contemporaine, suivi de 4 actes figurant les grandes étapes de l'histoire de la mythologie , le chaos originel de la création du monde et le choc des titans ; L'acte 1 fait place aux divinités qui s'épanouissent au son d'instruments du monde ; Dans l'acte 2, les divinités s'amuseent reliées aux chœurs lyriques et aux chanteurs populaires avant que ne suivent les créatures et les péripéties dans l'acte 3 ; tandis qu'à l'acte 4 nous assistons à la naissance des muses sur fond de grandes orchestrations.

Imki

La start-up française strasbourgeoise Imki, créatrice des projections de l'Odyssée Sonore, a été récompensée dans la catégorie « contenu et divertissement » du CES 2024 de Las Vegas. Présente sur l'édition 2023 du salon, [Imki](#) a décroché un « Innovation Awards Honoree » pour sa présentation de

Ecrit par le 4 juillet 2026

l'Odyssée Sonore, fait inédit car elle est la seule start-up française à se distinguer dans sa catégorie parmi les 3 000 candidats du concours.



Copyright MH

Le théâtre antique d'Orange

Le théâtre d'Orange est l'un des plus beaux héritages de la Rome impériale. Ce témoignage vivant de l'antiquité est inscrit au patrimoine mondial de l'[Unesco](#) (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture), notamment pour la qualité du son délivré par ce monument datant de 2 000 ans. C'était un haut lieu de spectacles de l'époque romaine. Le théâtre antique a subi, à travers le temps, les invasions barbares du Ve siècle et fut, comme tant d'autres, pillé et incendié. La population s'y est réfugiée lors des guerres de religion, les habitations s'y sont construites et le théâtre s'est mu, peu à peu, en poste de défense protégé par l'immense mur qui accueille, à l'intérieur, des cellules d'emprisonnement conçues à l'époque de la révolution française, au 18^e siècle. Les travaux majeurs de

Ecrit par le 4 juillet 2026

restaurations sont menés au 19^e siècle pour rendre au lieu sa fonction originelle : présenter des spectacles. Les plus grands fréquenteront ces illustres pierres telles que Sarah Bernhardt, Barbara Hendricks, Plácido Domingo, Roberto Alagna, le groupe The Police, Johnny Halliday, Hans Zimmer, David Guetta...

L'édifice est conçu comme une caisse de résonance où les acteurs, dans l'antiquité, munis de masques spécifiques, véritables outils d'ingénierie, émettaient des paroles et des sons, qui étaient parfaitement entendus par les spectateurs d'où qu'ils se trouvaient.



Copyright MH

Les prochaines séances

Spectacle familial. Enfants à partir de 7 ans. Pièce d'identité demandée en échange de la location du matériel et restituée en fin de spectacle. Se présenter à la séance 30 minutes avant le début du spectacle. Les prochaines séances auront lieu à partir de ce vendredi 29 mars jusqu'à dimanche 31 mars, puis en

Ecrit par le 4 juillet 2026

avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre, novembre, décembre. En tout, 90 soirées sont prévues du 29 mars au 30 décembre 2024 avec, chaque fois, deux séances par soirée.

Les tarifs peuvent être combinés

avec la visite du théâtre antique 22€ pour les individuels, 32€ pour les combinés, 18€ pour les tarifs groupes et 17€ pour les comités d'entreprise. Les orangeois bénéficient de tarifs spéciaux. Réservation [ici](#).

www.odyssee-sonore.com



Copyright MH

En savoir plus sur Edeis

[Edeis](#), est spécialiste de l'ingénierie et de la gestion d'infrastructures dans le cadre d'opérations de développement, d'aménagement et de valorisation des espaces des territoires. Le groupe intervient dans

Ecrit par le 4 juillet 2026

la gestion urbaine, la mobilité, le digital, le bâtiment, l'industrie, l'agroalimentaire, la santé, l'immobilier privé, les équipements publics et le management des infrastructures.

En 2020

En 2020 Edeis se diversifie et crée un pôle dévolu à la culture et au patrimoine. En 2021, la Ville de Nîmes lui confie par délégation, la gestion de son patrimoine et de la culture. En janvier 2022, le Conseil municipal d'Orange décide, pour les 10 prochaines années, la gestion du Théâtre antique et de l'Arc de triomphe, ainsi que le Musée d'Art et d'histoire. « Ce nouveau projet pour la ville d'Orange incarne le savoir-faire du groupe Edeis, a confié [Jean-Luc Schnoebelen](#), président du groupe Edeis, faire briller les joyaux d'un territoire en utilisant les nouvelles technologies, tout en émerveillant le grand public grâce à des solutions innovantes et inédites.»

Alerte à la bombe, 11 établissements vauclusiens visés



Ecrit par le 4 juillet 2026

11 établissements scolaires de Vaucluse ont été victimes, aujourd'hui, de messages de menace, sur les communes d'Avignon, Orange, Cavailon, l'Isle-sur-la-Sorgue et Vedène.

Les établissements concernés ?

Lycée Ismaël Dauphin, Collèges Paul Gauthier et Clovis Hugues à Cavailon ; Collège Arausio, Lycée Professionnel de l'Argensol, Lycée de l'arc et Lycée Jean Giono à Orange; le Lycée Professionnel Alphonse Benoît et Lycée agricole la Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue ; le Lycée Professionnel du domaine d'Éguilles à Vedène ; le Lycée Aubanel à Avignon. En lien avec les chefs d'établissements concernés, les services de la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale (DSDEN), les forces de sécurité (police nationale, groupement de gendarmerie départementale et polices municipales), ainsi qu'avec la mobilisation de toutes les communes impactées, des périmètres de sécurité ont été mis en place. Les élèves accueillis, y compris au sein d'établissements non concernés par les messages mais situés à l'intérieur des périmètres de sécurité (pour les communes d'Avignon et de Cavailon), ont tous été mis en sécurité.

Aujourd'hui à 13h30

L'inspection de 4 établissements scolaires est terminée. Aucun danger particulier n'a été mis au jour par les opérations de levée de doute réalisées : le collège Arausio et le lycée Professionnel de l'Argensol situés à Orange demeurent fermés pour la journée ; Les élèves scolarisés au sein du lycée Professionnel du domaine d'Éguilles à Vedène et du lycée de l'arc à Orange sont autorisés à regagner leur établissement. Les opérations de levées de doute sont toujours en cours au sein des 7 autres établissements scolaires. Le préfet de Vaucluse a souligné la mobilisation exceptionnelle de l'ensemble des acteurs et les a remerciés pour leur action.

Mireille Hurlin

Orange : le spectacle immersif L'Odyssée Sonore revient pour une seconde saison

Ecrit par le 4 juillet 2026



En 2023, [L'Odysée Sonore](#) a envouté plus de 13 000 spectateurs. L'expérience unique au monde alliant technologie et culture fait son grand retour au Théâtre Antique d'Orange, et ce, dès ce vendredi 29 mars.

Après avoir conquis plusieurs milliers de spectateurs et avoir reçu [un prix de l'innovation à Las Vegas](#), L'Odysée Sonore, spectacle immersif et multisensoriel proposé par [Edeis](#), en charge de la gestion culturelle du [Théâtre antique](#), revient pour 90 soirées en 2024, du 29 mars au 30 décembre. L'occasion idéale pour ceux qui l'ont raté en 2023 d'aller le découvrir et pour ceux qui en ont déjà fait l'expérience de la retenter.

Grâce à ce spectacle, le Théâtre Antique s'affirme en tant que monument moderne à la point de l'innovation. L'Odysée Sonore propose au public un voyage de 45 minutes dans les richesses sonores et musicales de notre monde à la découverte de la mythologie, à travers les videomappings réalisés par intelligence artificielle projetés par 25 vidéoprojecteurs et des musiques de tous genres transmises par des casques innovants haute définition.

Pour découvrir les dates et réserver votre place, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 4 juillet 2026

[L'Odyssée Sonore au Théâtre antique d'Orange : on l'a testé pour vous](#)

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Ecrit par le 4 juillet 2026



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 4 juillet 2026

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 4 juillet 2026

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

Annonciateur des beaux jours, le Festival Andalou aura lieu du 13 au 24 mars

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le Festival Andalou ? Un festival attendu en mars en Vaucluse et toujours aussi réjouissant

La présidente de l'association [Andalouse Alhambra](#), [Béatrice Valéro](#), l'a confirmé dans son allocution de bienvenue : Depuis 23 ans, la fidélité du public, des partenaires sociaux et culturels et des institutions publiques donne envie de continuer cette aventure commencée il y a 23 ans avec le Centre Social de la Fenêtre à Saint-Chamand, partenaire toujours privilégié.

Un festival andalou créé à Avignon, pour promouvoir la culture arabo-andalouse

Créée en 1996 par Luis de la Carrasca, auteur-compositeur, musicien et chanteur andalou, l'Association Andalouse Alhambra (AAA), présidée par Béatrice Valéro, a pour but de promouvoir et de diffuser la culture andalouse, arabo-andalouse et du bassin Méditerranéen par le biais d'activités et de créations artistiques. Active toute l'année, en partenariat avec le Centre social La Fenêtre, l'idée d'un festival andalou a germé en 2002. L'AAA a voulu le faire coïncider avec les célébrations qui ont lieu fin février en Espagne pour l'anniversaire de la constitution de l'Andalousie en communauté autonome.



Ecrit par le 4 juillet 2026

Un festival pluridisciplinaire désormais départemental et enrichi d'une Semaine espagnole

Deux mots d'ordre pour cette programmation pluridisciplinaire : diversité et exigence de qualité pour refléter toutes les facettes de la culture andalouse. Il y aura pendant plus de dix jours : cinéma, peinture, ateliers adultes et enfants, masterclass, jeune public et scolaire, contes, pratique amateur, défilé équestre et... gastronomie.

La deuxième édition de la Semaine Espagnole, voulue et soutenue par la mairie d'Avignon, est intégrée dans le Festival Andalou et aura lieu du samedi 16 au samedi 23 mars. Ce festival de plus en plus apprécié s'étend dans le département jusqu'à L'Isle-sur-la-Sorgue, Caumont ou Orange.

Un pont d'Art entre les deux rives

Isam Ifghallal, président du festival, a rappelé l'essence même de ce dernier : « montrer à quel point l'art et la culture peuvent constituer des points de rencontre. Le Festival Andalou est un des leviers pour partager des moments de bonheur et de partage. Il est la mémoire sous forme de repère d'un vivre ensemble en harmonie et un pont d'art entre les deux rives. »

Réveiller les consciences en Andalousie même

Le directeur artistique du festival [Luis de la Carrasca](#), musicien auto compositeur, a salué l'effort de tous - des bénévoles toute l'année, mais aussi des artistes locaux — pour réaliser des merveilles avec un budget serré. Il a toutefois exprimé le regret, la frustration, de ne pouvoir, faute de budget suffisant, inviter, échanger avec de « vrais andalous. » Il aimerait pouvoir réveiller les consciences en Andalousie même. Il a précisé que son propos n'était pas négatif, juste réaliste.

La culture andalouse à l'honneur du mercredi 13 au dimanche 24 mars

Au fil des jours à venir

Chant, musique et danse flamenco

« De Sal y de Espuma » de Melchor Campos.

Vendredi 15 mars. 19h30. 5 à 23€. [Théâtre du Chien qui Fume](#). 75 Rue des Teinturiers. Avignon. 04 90 85 25 87.

« Dulce Espina » de et par Cristina Hall et Sara Holgado.

Mardi 19 mars. 20h. 5 à 15€. [Théâtre Golovine](#). 1 bis rue Sainte-Catherine. Avignon. 04 90 86 01 27.

« Baró Drom » de Luis de la Carrasca.

Samedi 23 mars. 20h30. 10 à 23€. Salle Jean Moulin. Auditorium. 971 Chemin des Estourans. Le Thor. 04 90 33 96 80. www.vaucluse.fr

« Pulsación Flamenca » par la compagnie Juan Santiago.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Dimanche 24 mars. 17h. 12 et 16€. Théâtre du Sablier. 37 Cours Aristide Briand. Orange.

Musique Arabo-Andalouse

L'orchestre Chabab Al Andalous de Rabat dirigé par Maître Hicham Belghiti, accompagné de l'artiste Abdellah Makhtoubi.

Vendredi 22 mars. 21h. 5 à 25€. Théâtre du Balcon. 38 rue Guillaume Puy. Avignon. 04 90 85 00 80 - contact@theatredubalcon.org

L'Orchestre Tarab avec Fouad Didi et Les Chandalous.

Samedi 16 mars. 20h30. 15€. [Le Rouge-gorge](#). Place de l'Amirande. Avignon. 06 81 25 19 73 - rougegorgeavignon@aol.com

Musique et chant

« Duo Trovaores » un concert de Trova Flamenca avec Antonio Placer et Juan-Antonio Suárez « Canito. »
Dimanche 17 mars. 16h. Entrée libre sur réservation. Chapelle Saint-Symphorien. 9 impasse de la Chapelle. Caumont-sur-Durance. 04 90 25 21 07.

Théâtre

« Payasadas ou quelle clownerie la guerre » par la cie Catalina Rodriguez.

Samedi 16 mars. 20h30. 13€. Théâtre de l'Étincelle. 14 Rue des Etudes. Avignon.

Spectacles interactifs jeune public

« Flamenco Intimo » de Chely La Torito à l'école maternelle Antoine de Saint-Exupéry à Avignon (réservé aux enfants de l'école maternelle).

« Flamenka In Situ » de Chely La Torito à la Bibilothèque de Saint Chamand à Avignon (réservé aux enfants de l'école maternelle).

Carte Blanche à Chely La Torito au Centre Social et culturel de la Rocade-Espace Pluriel à Avignon.

Exposition des peintures sur le Flamenco et l'Andalousie

Exposition des peintures sur le Flamenco et l'Andalousie de l'artiste-peintre Serge Pena qui a réalisé la peinture de l'affiche du 23ème Festival Andalou. L'artiste donne libre cours à la force et la richesse de son imaginaire et nous communique des émotions nourries par les rencontres touchant au coeur de sa vie. Il vit en Provence, il pratique la peinture à l'huile au couteau et au pinceau.

Judi 14 mars 2024 . 18h30. Vernissage de l'exposition. Puis ouvert du 15 au 24 mars. De 14h à 19h. Salle d'exposition de la Manutention. Rue des escaliers Sainte-Anne. Avignon.

La petite cuisine des Halles

En partenariat avec l'association des commerçants des Halles. Démonstration et dégustation d'une

Écrit par le 4 juillet 2026

recette d'un plat andalou par Hervé Bieber, maître coq à bord d'un navire.
Samedi 16 mars. 11h. Les Halles. Place Pie. Avignon.

23^e [Festival Andalou](#). Du mercredi 13 au dimanche 24 mars. 04 90 86 60 57.

Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger



Ecrit par le 4 juillet 2026

Guillaume Redon est le fondateur de Braz & Bro's, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9^e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par [Socopa](#) au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vaclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »

Écrit par le 4 juillet 2026



© Socopa

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Le lieutenant Vincent Bertin prend la tête du Peloton Autoroute d'Orange



Le mardi 20 février dernier, le lieutenant [Vincent Bertin](#) a officiellement pris ses fonctions de commandant du Peloton Autoroute d'Orange. Il a été installé par le commandant de l'escadron départemental de sécurité routière (EDSR) de Vaucluse, le capitaine [Arnaud Boque-Lazdinis](#).

La cérémonie s'est déroulée devant l'Arc de Triomphe d'Orange en présence de Yann Bompard, maire d'Orange, [Philippe De Brion](#), secrétaire général de la sous-préfecture de Carpentras, et Valérie Andres, conseillère départementale.

Le lieutenant Vincent Bertin compte 33 gendarmes, hommes et femmes, sous ses ordres, afin d'assurer la sécurité des mobilités, principalement sur l'A7 entre Bollène et Avignon Sud et sur l'A9 entre Orange et Remoulins.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026



Ecrit par le 4 juillet 2026

©Adjudant David B. - Gendarmerie de Vaucluse