Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

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



En 2023, L'Odyssée 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 miliers de spectateurs et avoir reçu un prix de l'innovation à Las Vegas, L'Odyssée 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

l'innovation. L'Odyssée 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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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 9e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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 7e 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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 10e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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'Etincelle. 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.
Jeudi 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

23e 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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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 9e 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 composé de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vauclusien 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

©Adjudant David B. – Gendarmerie de Vaucluse

FDSEA 84 : « Les agriculteurs sont souvent écoutés, mais rarement entendus »



Pour sa 80e Assemblée Générale à Orange, la Fédération des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA) de Vaucluse a fait appel à Sylvie Brunel. Universitaire à la Sorbonne, ancienne présidente de Médecins sans Frontières et d'Action contre la faim, souvent clivante, elle ne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

mâche pas ses mots dans son irréfrénable défense des paysans.

À la tribune de la Salle Daudet, ce jeudi 22 février après-midi, celle qui a publié en 2017 *Plaidoyer pour nos agriculteurs* l'affirme : « J'ai vu leur colère monter depuis longtemps. » Il est vrai que les manifestations se sont succédé tout au long de l'année 2023. Les agriculteurs sont descendus dans la rue pour dénoncer le prix des poires payées 20 centimes aux producteurs quand les consommateurs les achètent 4,50€ le kilo. Pareil pour les éleveurs qui ont dénoncé le peu qu'ils gagnent pour un litre de lait vendu en grande surface.

Le 25 novembre dernier, ce sont les viticulteurs qui ont défilé à Narbonne pour afficher leurs doléances face à la concurrence déloyale d'importation de vins produits par nos voisins européens qui, eux, n'ont pas à se plier à des injonctions de normes aussi drastiques que les nôtres. Au début de l'année, on a vu les Jeunes Agriculteurs retourner les panneaux de signalisation à l'entrée des villes et villages pour montrer qu'on marchait sur la tête. Mais personne, dans les hautes sphères, n'a fait attention à ces signaux d'alarme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Manifestation à Sablet. ©FDSEA de Vaucluse

Les agriculteurs, indispensables mais trop peu reconnus

« Depuis 40 ans, je travaille sur l'alimentation et je constate que la France totalise 500 labels AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée), signes de qualité, ce qui est un record en Europe, ajoute Sylvie Brunel. La gastronomie française a été élevée au rang de *'Patrimoine culturel immatériel de l'humanité'* par l'UNESCO en 2003. Grâce à nos paysages façonnés par nos paysans, nous sommes la 1re destination touristique mondiale. Mais nos cultivateurs sont des chefs d'entreprises responsables, qui gèrent, s'endettent à vie pour rembourser leur tracteur high-tech, font face aux caprices de la météo, à la complexification des normes imposée par Bruxelles et démultipliée par les technocrates français dans leurs bureaux climatisés ».

« Nos cultivateurs ne sont pas que des jardiniers ou des décorateurs de la nature, ce sont des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

chefs d'entreprises. »

Sylvie Brunel

Elle poursuit : « Tout ce qu'ils demandent, c'est une reconnaissance, un respect et une vraie rémunération qui leur permettrait de vivre dignement de leur travail. Ils sont souvent écoutés, mais rarement entendus. Quelques chiffres frappent : un tiers de ce que nous consommons est importé et 1 Français sur 5 ne mange pas à sa faim. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

©FDSEA de Vaucluse

Des exploitations qui ferment

« Agriculteur : jeune, on en rêve, adulte, on en crève », c'est l'un des slogans de cette colère paysanne. La géographe continue : « Avec les satellites espions au-dessus de leurs parcelles, les paysans se font dézinguer s'ils ne plantent pas de fleurs. Alors qu'ils ont un rôle nourricier, politique, écologique. Depuis des décennies, ils s'adaptent en permanence, ils innovent, ils économisent l'eau, réduisent les intrants. Il faut absolument redresser *'La Ferme France'*. On a perdu 100 000 exploitations en 20 ans, tous les ans, on enregistre 20 000 départs à la retraite, mais seulement 13 000 installations de jeunes, du coup les herbes poussent, la friche s'installe avec le risque d'incendie l'été. Alors, arrêtez de pourrir la vie des paysans qui sculptent notre environnement quand les végétaux réduisent les gaz à effet de serre et les arbres absorbent le carbone. »

> « Grâce à l'amélioration de la qualité des fruits et légumes, notre espérance de vie a augmenté de 20 ans depuis l'après-guerre. L'alimentation est notre meilleure médecine. »
>
> *Sylvie Brunel*

« Ils sont les orfèvres du végétal, soyons fiers de leur travail, 365 jours par an, sans RTT ni congés payés », conclut Sylvie Brunel. Elle qui a publié il y a quelques mois : *Nourrir — Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre*, chez Buchet-Chastel… Alors qu'en janvier dernier, une banderole sur un tracteur au péage d'Avignon Nord proclamait : « Nous voulons nourrir, pas mourir. »

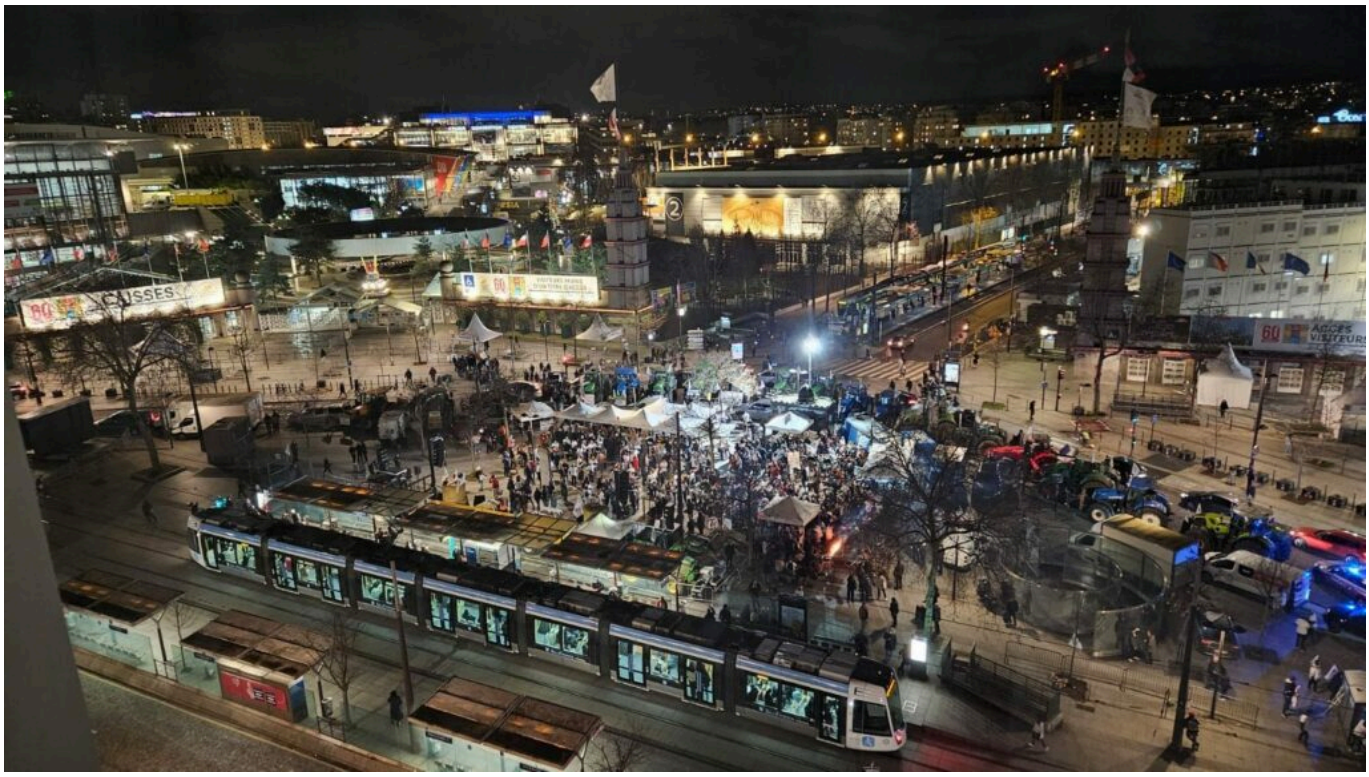
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les agriculteurs continuent de se rassembler devant l’entrée du Salon International de l’Agriculture. ©FRSEA Paca

---

Les Apéro Entrepreneurs du Pays d’Orange fêtent leurs 7 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le mercredi 7 février, les entrepreneurs du Pays d'Orange en Provence se sont réunis au restaurant La Grotte d'Auguste à Orange pour célébrer le 7e anniversaire des Apéro Entrepreneurs. L'occasion de faire un bilan de l'année 2023 et d'annoncer les projets prévus pour 2024.

180. C'est le nombre de personnes qui étaient inscrites pour participer à la soirée des 7 ans des Apéro Entrepreneurs. Un événement qui a été victime de son succès puisque les inscriptions ont dû être bloqué plusieurs semaines avant le jour-J pour pouvoir accueillir les invités dans les meilleures conditions.

Initiés il y a sept ans, les Apéros Entrepreneurs permettent aux acteurs économiques du bassin orangeois de se retrouver plusieurs fois dans l'année afin de développer leur réseau, participer à la dynamisation de l'activité économique de la ville hors-saison ainsi qu'à la promotion du Pays d'Orange.

Une année 2023 riche en événements et en réussites

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

En 2023, 15 événements (11 Apéro et 4 Matinales) ont été organisés et ont permis de rassembler plus de 1800 personnes au total et d'identifier plus de 50 projets de création, d'implantation ou de développement sur les cinq communes du Pays d'Orange en Provence (Orange, Châteauneuf-du-Pape, Caderousse, Courthézon et Jonquières).

L'année 2023 a également été marquée par la collaboration avec la communauté de communes du Pays d'Orange en Provence, les partenariats avec des entreprises privées du bassin d'Orange, ou encore la création du rendez-vous des Matinales qui sont destinées aux porteurs de projets.

Nouvelle année, nouveaux projets

Pour cette année 2024, les partenaires de 2023, à savoir le Crédit Agricole Alpes Provence, Calipage, MX Création et Toyota Orange, ont tous décidé de renouveler cette collaboration. MX Création a d'ailleurs élaboré des polos avec le logo apéro et les logos des partenaires et des doudounes pour les organisateurs, ainsi que des tours de cou oranges et rouges pour le comité d'accueil et verts pour les partenaires pour que tous puissent mieux identifier les uns et les autres lors des événements.

Au vu du succès des événements en 2023, un nouvel outil devrait être mis en place pour assurer un meilleur accueil des nouveaux visiteurs lors des rendez-vous. De nouveaux événements vont être organisés cette année, les prochains étant : un Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 6 mars au Mercure d'Orange, et une Matinale Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 13 mars dans les locaux de l'intercommunalité (avenue de l'Arc de Triomphe à Orange).

Pour s'inscrire aux événements et suivre les actualités des Apéro Entrepreneurs, il suffit de se rendre sur les pages Facebook et LinkedIn.

Les maires d'Orange, Valréas et Vaison-la-Romaine apportent leur soutien au centre hospitalier d'Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



En raison de son budget pour l'année 2024, l'Agence régionale de santé Paca a annoncé la suppression de 26 postes du Centre hospitalier Louis Giorgi d'Orange. Une mesure à laquelle citoyens, personnel de l'hôpital, mais aussi élus, s'opposent. Yann Bompard, Jean-François Périlhou et Patrick Adrien, respectivement maires d'Orange, de Vaison-la-Romaine et de Valréas, affirment d'ailleurs soutenir le centre hospitalier et demande à l'ARS de renoncer à ses exigences de suppression.

Les trois élus demandent également à l'Agence régionale de santé de donner au centre hospitalier d'Orange les moyens nécessaires pour continuer à assurer un service public de qualité, de « tenir compte des efforts budgétaires déjà consentis par l'établissement, malgré les hausses des coûts qui se sont imposées à lui (hausse de l'énergie, revalorisation salariale…) et qui, pour les plus importantes, n'ont fait l'objet d'aucune compensation », comme indiqué dans un communiqué.

Pour rappel, le Centre hospitalier Louis Giorgi d'Orange est l'établissement de référence du Haut Vaucluse. Il répond aux besoins des 120 000 habitants du territoire et coopère avec les centres hospitaliers de Vaison-la-Romaine et de Valréas, notamment au niveau de la gynécologie-obstétrique, la diabétologie, ou encore les urgences.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72e édition, se félicite Michel Bernard. 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, Anne Mouralis avait tenu à

Ecrit par le 11 novembre 2026

remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Michel Bernard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration… Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vignerons en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr