

Ecrit par le 18 mai 2026

Avignon : Les jardins du Palais des papes obtiennent la victoire d'or du paysage 2022 et le Grand prix du public



La ville d'Avignon vient de recevoir la victoire d'or lors [des Victoires du Paysage 2022](#) pour [l'aménagement des Jardins du Palais des papes et le Verger Urbain V](#). La cité des papes a été distinguée dans la catégorie 'Patrimoine' de la 8^e édition de cet événement organisé depuis 2008 par [Valhor](#), l'Interprofession française de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage. Dans le même temps, ce projet conçu par le paysagiste concepteur [Tout Se Transforme](#), l'entreprise du paysage [Solev](#) avec les [pépinieristes Filippi-Rouy](#) et [Didier Repellin](#), mandataire du projet et architecte en Chef des Monuments Historiques (ACMH), a reçu le grand prix du public.

Ecrit par le 18 mai 2026



« Sans cette équipe - avec notre directeur du patrimoine, avec le fournisseur de végétaux, avec les entreprises, avec les concepteurs - c'est cette diversité-là, de savoir-faire, de compétence grâce à laquelle on peut faire une œuvre de ce type-là », s'est félicité Sébastien Giorgis, adjoint au maire d'Avignon et Délégué à l'attractivité territoriale et touristique, au patrimoine historique et aux grands événements lors de la remise du prix.

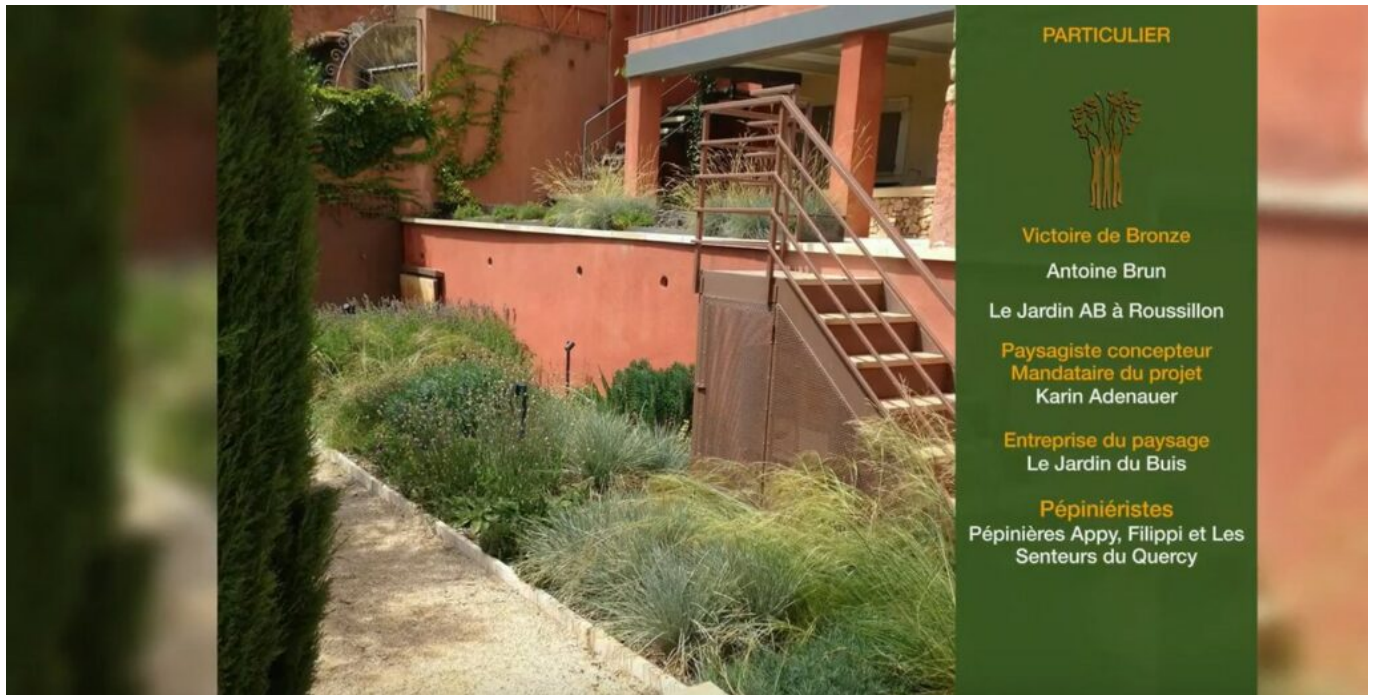
Retrouvez-ici la vidéo de la remise de la Victoire d'Or et du Grand prix du public à la Ville d'Avignon pour l'aménagement des jardins du Palais des papes et du Verger Urbain V.

Le Jardin AB à Roussillon mis aussi à l'honneur

Parmi les lauréats de cette édition 2022 des Victoires du Paysage, le Jardin AB à Roussillon a également

Ecrit par le 18 mai 2026

obtenu la Victoire du Paysage dans la catégorie 'Particuliers'. Un projet réalisé par Antoine Brun avec [Karin Adenauer](#) (paysagiste concepteur), Le Jardin du Buis (entrepreneurs du paysage) et les pépiniéristes : [Les Senteurs du Quercy](#), [Pépinières Appy](#) et [Pépinières Filippi](#).



Coup de projecteur sur les apprentis avec le Grand Prix national de la Société des Membres de la Légion d'Honneur

Ecrit par le 18 mai 2026



En présence de l'Amiral Alain Coldefy, Président de la SMLH et de la Préfète de Vaucluse, Violaine Démaret, la cérémonie s'est déroulée samedi dernier dans la prestigieuse Salle de velours pourpre du Conclave, là où les cardinaux élaient leur Pape, au XIVème siècle.

Créée en 1921, la SMLH qui a fêté son centenaire l'an dernier, a un seul but : aider les autres, les plus fragiles, les plus anciens, avec deux maîtres-mots, la solidarité et la générosité pour renforcer la cohésion sociale, au-delà de de l'idéal républicain et ainsi tendre la main aux jeunes grâce à ce lien inter-générationnel.

Dans le Vaucluse, avec le colonel Michel Grange qui est Président de la SMLH 84, l'entraide a pris la forme d'un coup de pouce aux apprentis en 2008, grâce à son amitié avec Paul Gilles, un boulanger passionné devenu président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. « Nous voulions trouver un terrain d'action pour aider les jeunes » explique-t-il, « C'est alors que Paul Gilles a dit pourquoi pas l'apprentissage?, banco! » Avec les 5 comités du département (Apt, Avignon, Carpentras, Cavaillon et Orange), nous avons contacté les CFA (centres de formation des apprentis) et les lycées professionnels pour que leurs professeurs détectent chaque année les jeunes les plus méritants qu'il fallait soutenir et récompenser. Depuis, plus de 600 apprentis ont été aidés et ont bénéficié de la compétence et du réseau de leur parrain ou marraine de Légion d'Honneur avec un un diplôme, une médaille et un chèque qui leur

Écrit par le 18 mai 2026

a permis de financer leur permis de conduire, leur boîte à outils ou leur ordinateur.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Maxime Vialat, prix d'excellence 2022 de la SMLH.

A cause de la pandémie, la cérémonie a dû être annulée pendant 2 années consécutives. En 2022, elle a dû faire face à la grève surprise des contrôleurs de la SNCF qui a obligé les récipiendaires et leur famille à des voyages de dix heures ou plus entre l'Ile de la Réunion, les Hauts de France, le Grand-Est, la Normandie et la Nouvelle Aquitaine pour rallier la Cité des Papes.

Dans la Salle du Conclave, dans un 1er temps, une quarantaine d'apprentis de Vaucluse ont reçu leurs récompenses, des élèves de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, du Centre Forestier de La Bastide des Jourdans, du CFA de Travaux Publics de Mallemort, de Sud Formation Santé (pour les futurs préparateurs en pharmacie) des Fenaisons, du Conservatoire à Rayonnement Régional de la Place Pie pour les musiciens en herbe, du Centre Florentin Mouret d'Avignon (pour les métiers du bâtiment) ou du Centre St-Vincent de Paul (pour la gestion, la comptabilité, les contrôleurs de gestion, les ressources humaines).

Parmi les jeunes récompensés : un jeune Saïd né à Mayotte que les parents ont envoyé, tout seul à 15 ans en Métropole. Il a réussi à entamer des études de cuisinier à Avignon avant de trouver un emploi pour financer son minuscule studio de 16m². Il rêve d'avoir son propre restaurant et s'entraîne pour les « Euro-Skills » de Pologne en 2023. Tout comme un autre apprenti en restauration-hôtellerie dyslexique, Mathis, qui, à force de travail a réussi à s'imposer, à trouver un emploi au restaurant gastronomique du Moulin de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence. Il veut lui aussi, porter haut les couleurs de la restauration. Marine, de Vaison, a été mise à la porte par ses parents dès qu'elle a atteint sa majorité. Heureusement, elle a trouvé un toit grâce à un ami et poursuit ses études de préparatrice en pharmacie. Le Grand Prix d'Excellence a été décerné à Maxime Vialat, 31 ans, apprenti-menuisier. Au départ cet amoureux du bois était élagueur, mais sa scie a tranché une ligne à haute-tension et il a frôlé la mort. Après des mois de soins intensifs et de réflexion, il s'est reconverti dans l'artisanat et a choisi le bon atelier : celui de Pascal Quoirin, facteur d'orgues à Saint-Didier, qui, tenez-vous bien, restaure en ce moment les orgues de Notre-Dame de Paris, dévastées par les flammes le 15 avril 2019.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Le Grand Prix National des Apprentis a choisi Avignon pour 2022, car le Vaucluse est le 1er département de France à avoir lancé ce concours. Depuis, une soixantaine de départements lui ont emboîté le pas. Ils étaient donc des dizaines, présents samedi au Palais des Papes. Malgré les problèmes de transports en commun, ils ont réussi à arriver en temps et heures à Avignon, eux qui étaient parfois partis la veille, en voiture ou en bus, de la Manche, du Loir et Cher, de La Nouvelle Aquitaine, de Charente-Maritime, des Yvelines, d'Auvergne, des Hauts de France voire d'Outre-Mer en avion, pour le jeune Cédric, en provenance de l'Île de la Réunion.

L'Amiral Alain Coldefy a expliqué les raisons d'être de la SMLH qu'il préside : « Elle est le symbole de la réconciliation nationale, entre civils et militaires. Ceux qui ont reçu la Légion d'Honneur ont des devoirs : servir les autres, être solidaires, entretenir la cohésion sociale, faire le lien avec les jeunes. Et l'apprentissage est une excellente occasion pour donner un coup de main, exercer cet altruisme. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Les musiciens et chanteurs de l'académie Jaroussky qui ont animé la cérémonie.

Charpentes, carrosseries, cuisines, horlogerie, électricité, mécanique, coiffure, chaudronnerie industrielle, viticulture-oenologie, charcuterie, soins infirmiers, plaquistes, bûcherons, élagueurs, CAP de fonderie, BTS en fluides, énergie domotique option froid, grutiers, carristes, conducteurs d'engins de

Ecrit par le 18 mai 2026

génie civil, tous les métiers ont été mis en vedette, puisque près de 100% des apprentis trouvent un emploi après leur formation en alternance, ce qui n'est pas forcément le cas de ceux qui suivent de longues études universitaires...

Le colonel Grange s'est vu remettre un « Diplôme d'Honneur » pour son coup de pouce aux jeunes sapeurs-pompiers, qui eux aussi sont en formation pour sauver la vie des autres. Il lui a été remis par le Colonel Michel Santamaria et le Commandant Geoffrey Casu. Quant à Jean-François Girardin Président National des M.O.F (meilleurs ouvriers de France), chef de cuisine du palace « Le Ritz » pendant 32 ans à Paris, il a insisté sur « Le talent, la noblesse et la valeur humaine de tous ces métiers, d'ailleurs, 87% des apprentis souhaitent ouvrir leur propre atelier, c'est dire! »

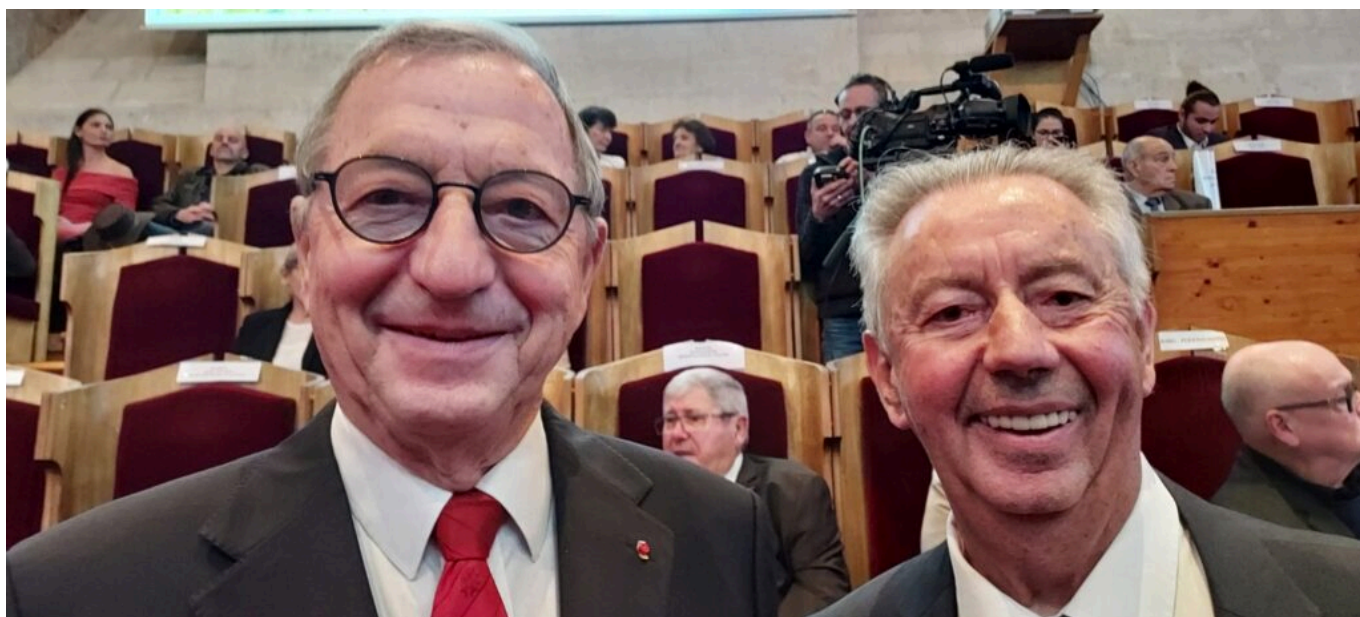


Le Colonel Michel Grange reçoit le diplôme d'honneur de la Fédération des sapeurs-pompiers du colonel Michel Santamaria et du commandant Geoffrey Casu.

Enfin, la Préfète Violaine Démaret, en poste depuis 3 mois en Vaucluse et en visite pour la 1ère fois dans cette imposante Salle du Conclave a salué « Ce lieu précieux et cet ordre - La Légion d'Honneur - le plus prestigieux de France, mais aussi le talent des musiciens et chanteurs lyriques de l'Académie Philippe Jaroussky qui ont interprété quelques intermèdes lors de la manifestation ainsi que tous ces jeunes qui sont montés sur scène pour recevoir leur prix. Elle a insisté sur « La diversité des territoires, des savoirs, des compétences, des métiers, des talents. Vous êtes la preuve que l'apprentissage est une voie d'excellence. Le triangle d'or c'est le formateur + le tuteur + le jeune apprenti et ça marche. Vous en êtes ici la preuve, vous êtes le miroir de la nation, vous êtes tous des braves! »

« La Marseillaise » avec soprano, baryton, violon, violoncelle et les 500 invités de la SMLH débout dans la Salle du Conclave a conclu cette cérémonie empreinte de passion et d'émotion.

Ecrit par le 18 mai 2026



L'amiral Coldefy, président national de la SMLH, et le colonel Grange, président de la SMLH 84.

L'innovation et le digital au cœur du 8ème rendez-vous de l'œnotourisme au Palais des Papes

Ecrit par le 18 mai 2026



Hors d'internet, point de salut ! C'est ce qui ressort des deux heures de présentation des nouvelles tendances en matière d'œnotourisme. Il existe 515 caves et caveaux labellisés dans le Vaucluse dans lesquels on est accueilli par un vigneron qui vous parle de ses raisins, de ses cépages, de ses assemblages, de sa passion et de son vin et qui vous propose de les déguster. Ces séances permettent de sympathiser avec les visiteurs et de les voir emporter des cartons d'AOC ou d'AOP dans le coffre de leur voiture ou dans les sacs de leur vélo électrique. Une source non-négligeable de revenus supplémentaires pour les viticulteurs.

Mais il faut vivre avec son temps. Fini les découvertes au hasard des petits chemins à travers les vignes entre Vacqueyras, Gigondas, Luberon, Ventoux pour tomber sur des chais fermés. Découvrir un vignoble, sa cave, ses barriques et ses bouteilles à 360° sur internet et réserver fait gagner du temps à tout le monde.

Les vignerons doivent « s'adapter, se réinventer, se mettre à la page » selon une intervenante, donc apprivoiser le numérique, concocter un site séduisant et surtout attirer les jeunes générations qui sont

Ecrit par le 18 mai 2026

nées avec une Playstation entre les mains, ne lisent pas les journaux et n'écoutent pas la radio. Cela doit leur permettre de structurer leur offre commerciale et de lancer un nouveau modèle de marketing à destination des consommateurs de demain.

« Il faut vivre avec son temps » lancera une influenceuse. A l'époque des bitcoins, du métavers, des NFT, des réseaux sociaux, le Web 3.0 est de mise. Dans le public de la Salle Benoit XII, certains quinquagénaires réfractaires se demandent si bientôt on n'assistera pas à une dégustation virtuelle, sans vin... Une autre adepte de l'innovation à tout crin suggère même d'attirer un nouveau public avec « des voyages en hélicoptère pour aller voir des dauphins » ou de « chercher de l'eau avec des baguettes de sourcier »... Décidément, l'imagination n'a pas de limites. Une start-up propose aussi ses « tiny houses », petites maisons en bois. Ces cabanes qu'on peut installer dans un pré, sur le piémont du Ventoux pour y passer un week-end nature. A ce détail près qu'il faut une autorisation préalable de la mairie et que le Géant de Provence est une réserve de biosphère donc protégée.

Après ce long moment de branchitude est venu le temps de remise des 5 « Distinctions d'œnotourisme » par Inter-Rhône. En commençant par « Le Caveau du Château » à Ampuis, dans les vignes septentrionales de la Vallée du Rhône, au cœur des Côtes-Rôties avec ses visites-découvertes payantes, puis « Le Château Mont Plaisir » à Valréas et ses initiations à la dégustation de truffes. Ensuite, « Le Domaine Cristia » à Courthézon et son circuit à travers les vignes, « Le Château de Mille » à Apt et sa vue imprenable sur le Ventoux et enfin, « Le Mas des Infermières » à Oppède, propriété du réalisateur Ridley Scott qui y a installé costumes et décors de ses films (Blade Runner, Alien, Gladiators) dans les gîtes proposés à la location. De quoi pimenter l'imagination des visiteurs cinéphiles !

Andrée Brunetti

Vendredi 25 novembre 2022 : Sainte-Catherine rime avec soirée gastronomique au Palais des Papes

Ecrit par le 18 mai 2026



Sous la houlette de leur aîné, Christian Etienne, plus d'une trentaine de chefs de Vaucluse, dont 6 étoilés et 4 MOF (meilleurs ouvriers de France) ainsi que Helen Traiteur mettront les petits plats dans les grands, vendredi soir, pour le « Gala Fourchettes et rubans » dans la Salle du Grand Tinel à Avignon. Un moment caritatif dédié à l'Institut Sainte-Catherine, créé en 1946 et spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses qui reçoit 30 000 patients par an et est l'un des plus performants de France. L'année dernière 109 000€ avaient été récoltés grâce aux participants, mécènes et dons faits lors de la vente aux enchères de bijoux, tableaux, photos, vins, champagnes et aussi à la raquette certifiée et signée par le champion de tennis Raphaël Nadal.

Cette année, c'est un jéroboam (bouteille de 4 litres de vin AOC) signé par Brad Pitt (si, si!) qui constituera le top des enchères orchestrées tout au long de la soirée par maître Patrick Armengau. Sans parler de la cuvée du vigneron néo-vauclois de l'Isle sur la Sorgue, Patrick Bruel qui sera également mise à prix.

Le docteur Daniel Serin, vice-président de Ste-Catherine qui a lancé cette opération il y a 3 ans explique à quoi servent les dons. « A mettre sur pied un HDA (hôpital à domicile) qui permet aux malades de rester chez eux, en famille, avec leur chat, leur chien, leur piano et de recevoir des soins oncologiques de qualité, identiques à ceux prodigués à Ste-Catherine. De nouveaux soins existent qui passent par la

Ecrit par le 18 mai 2026

bouche au lieu de la transfusion. Avant, ce type de thérapie était réservé aux patients qui souhaitent mourir à la maison. Désormais ils ont un pilulier électronique connecté qui délivre le bon médicament à la bonne heure. A ce moment-là une alarme résonne pour l'informer qu'il doit appuyer avec son doigt et laisser une empreinte digitale. Alors, le comprimé est délivré. Sinon, l'Institut recevra un message urgent, mobilisera l'infirmière, le médecin traitant ou le pharmacien de garde pour aller voir ce qui se passe sur place. C'est une autre organisation des soins, avec un personnel à l'écoute et un accompagnement humain facilité par le numérique ».

En 2022, l'objectif a évolué explique Daniel Serin. « L'hôpital numérique est une démarche interne qui est désormais lancée et concerne pour l'instant une cinquantaine de malades. Nous avons pour ce faire embauché un médecin. Le projet s'appelle « Ethos », il améliore le processus. C'est-à-dire que ce n'est pas le malade qui se met au service d'une machine, mais la machine qui s'adapte aux conditions anatomiques de chacun en fonction du volume de la tumeur avec un faisceau radiologique plus précis, moins invasif, donc des effets secondaires moins négatifs et forcément mieux tolérés par le patient ».

Vendredi soir, on attend 380 invités-mécènes pour ce gala de la générosité et de la solidarité, avec un menu hors du commun, les plus grands chefs de Vaucluse, de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe à Avignon, mais aussi de l'Oustau de Baumanière aux Baux, du Moulin Bronzini de Villeneuve-lez-Avignon, du Jardin du Quai à l'Isle sur la Sorgue. « On aurait même pu avoir davantage d'invités, mais on ne peut pas pousser les murs du Palais des Papes » commente Daniel Serin qui espère que les dons recueillis cet automne seront supérieurs à ceux de 2021 qui étaient déjà très élevés, « Tout simplement pour être encore plus aux côtés des malades, les soulager et les soigner ».

www.institut-sainte-catherine.org

Innov'Alliance organise les premières journées de la naturalité au Palais des Papes

Ecrit par le 18 mai 2026



Le pôle de compétitivité [Innov'Alliance](#) organise les premières journées de la naturalité, une convention d'affaires dédiée aux professionnels des filières de l'agriculture, agroalimentaire, cosmétique, nutraceutique, parfums et arômes. Deux cents acteurs et experts sont attendus au Palais des Papes d'Avignon.

[Innov'Alliance](#) organise les premières journées de la naturalité. Un évènement sur deux jours pour faire le plein d'informations et de rencontre. Ces premières journées de la naturalité s'articulent autour de différents temps-fort et visent plusieurs objectifs :

- Générer de nouvelles relations commerciales et initier des partenariats entre professionnels, dans le cadre d'une convention d'affaires et de rendez-vous B to B. Ces entretiens ciblés mettent en relation les acteurs de la naturalité et participent à la performance de l'écosystème.
- Diffuser l'actualité technique et scientifique avec un programme de conférences et de tables-rondes dédiées à la naturalité.

Écrit par le 18 mai 2026

- Partager le livre blanc de la naturalité économique, un « ouvrage de référence » qui pose les bases du concept.

Mercredi 9 et jeudi 10 novembre au centre des congrès du Palais des Papes d'Avignon.

Informations et inscriptions [ici](#).

Palais des papes : partez à la chasse aux fantômes



Après deux premières éditions qui se sont jouées à guichets fermés, le « Palais Hanté » revient

Ecrit par le 18 mai 2026

pour deux soirées d'exception placées sous le signe du frisson, dimanche 30 et lundi 31 octobre.

A la nuit tombée, quand les visiteurs ont quitté le monument, les portes du Palais des Papes s'entrouvrent à nouveau pour inviter les plus téméraires à chasser les fantômes qui hantent les lieux depuis plus de 700 ans...

Accompagnés d'une équipe d'experts, petits et grands déambulent en petits groupes à travers les sombres dédales du Palais des Papes à la lueur de leur cierge, à la rencontre d'un monde occulte et mystérieux.

Un parcours plein de surprises et de rebondissements, où les visiteurs croiseront médiums, esprits des lieux et bien sûr de nombreux fantômes. Prêt pour l'aventure ? Préparez votre déguisement et réservez votre place sur www.avignon-tourisme.com ou par téléphone au 04 32 74 32 74.

Visite - Départs entrée principale du Palais : 18h30 / 19h / 19h30 / 20h / 20h30 / 21h / 21h30 / 22h

Tarifs - Adulte : 19,50€ / Jeune 12-18 ans : 12€ / Enfant 6-11 ans : 10€

Billets Familles Famille (2 adultes + 1 enfant) : 35€ / Famille (2 adultes + 2 enfants) : 40€

Dimanche 30 et lundi 31 octobre au Palais des Papes, place du Palais, Avignon - 55 personnes maximum par départ - achat possible de billets sur place le soir même selon disponibilité.

J.R.

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception

Ecrit par le 18 mai 2026



La troisième édition du repas de gala « [Transmission](#) » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « [Transmission](#) » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

Ecrit par le 18 mai 2026

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de [l'école Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute [Xavier Mathieu](#).



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Ecrit par le 18 mai 2026

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique [Edouard Loubet](#). Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portrait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Ecrit par le 18 mai 2026



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de [Frédéric Clota](#), président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Ecrit par le 18 mai 2026

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une [deuxième édition](#) en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Écrit par le 18 mai 2026

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, '[La Gourmandise Festival](#)'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, [Guilhem Sevin](#), Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, [Frédéric Clota](#), président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet événement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Ecrit par le 18 mai 2026



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La



Ecrit par le 18 mai 2026

réservation s'effectue en suivant [ce lien](#). A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réservation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant [ce lien](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

20 CHEFS POUR UN GALA 3 ÉTOILES !
TRANSMISSION
 AU PROFIT DE L'ASSOCIATION FRANCO-BOLIVIENNE LA GOURMANDISE FESTIVAL
 3^{ÈME} ÉDITION

10 CHEFS étoilés
10 Meilleurs Ouvriers de France
 UNIS POUR UN DÎNER
 FRANCO-BOLIVIEN
 D'EXCEPTION

MERCREDI 19 OCTOBRE 19h 🍀
PALAIS DES PAPES

DÎNER CARITATIF AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS
CHEFS : EMMANUEL RENAUT ***, RÉGIS MARCON ***, GLENN VIEL *** MICHEL TROIS-GROS ***, JULIEN CHAZAL, PATRICE LEROY, BENJAMIN BRUSSIAUD, MARC FONTANNE *, GUILHEM SEVIN, PASCAL AUGER *, FLORENT PIETRAVALLE *, XAVIER MATHIEU *, ÉDOUARD LOUBET ** (PARRAIN DE LA SOIRÉE), & MATHIEU DESMARET

MOFS : KÉVIN CHAMBENOIT, FABRICE SOMMIER, MATTHIEU ATZENHOFFER, JOSIANE DÉAL, VINCENT BALLOT, YANN BRYSS (PARRAIN DE L'ASSOCIATION), ARNAUD LARHER, FRÉDÉRIC DUPRÉ, JULIEN ALVAREZ (CHAMPION DU MONDE) & MARIANNE LOUGE

AVEC LA PARTICIPATION DES ÉLÈVES DU LYCÉE ALEXANDRE DUMAS, DU CFA ET DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON ET LE SOUTIEN AMICAL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

INFOS RESERVATION : 06 37 65 88 60 - WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM

CREATION & AGENCIE RHINOFERBIB.COM

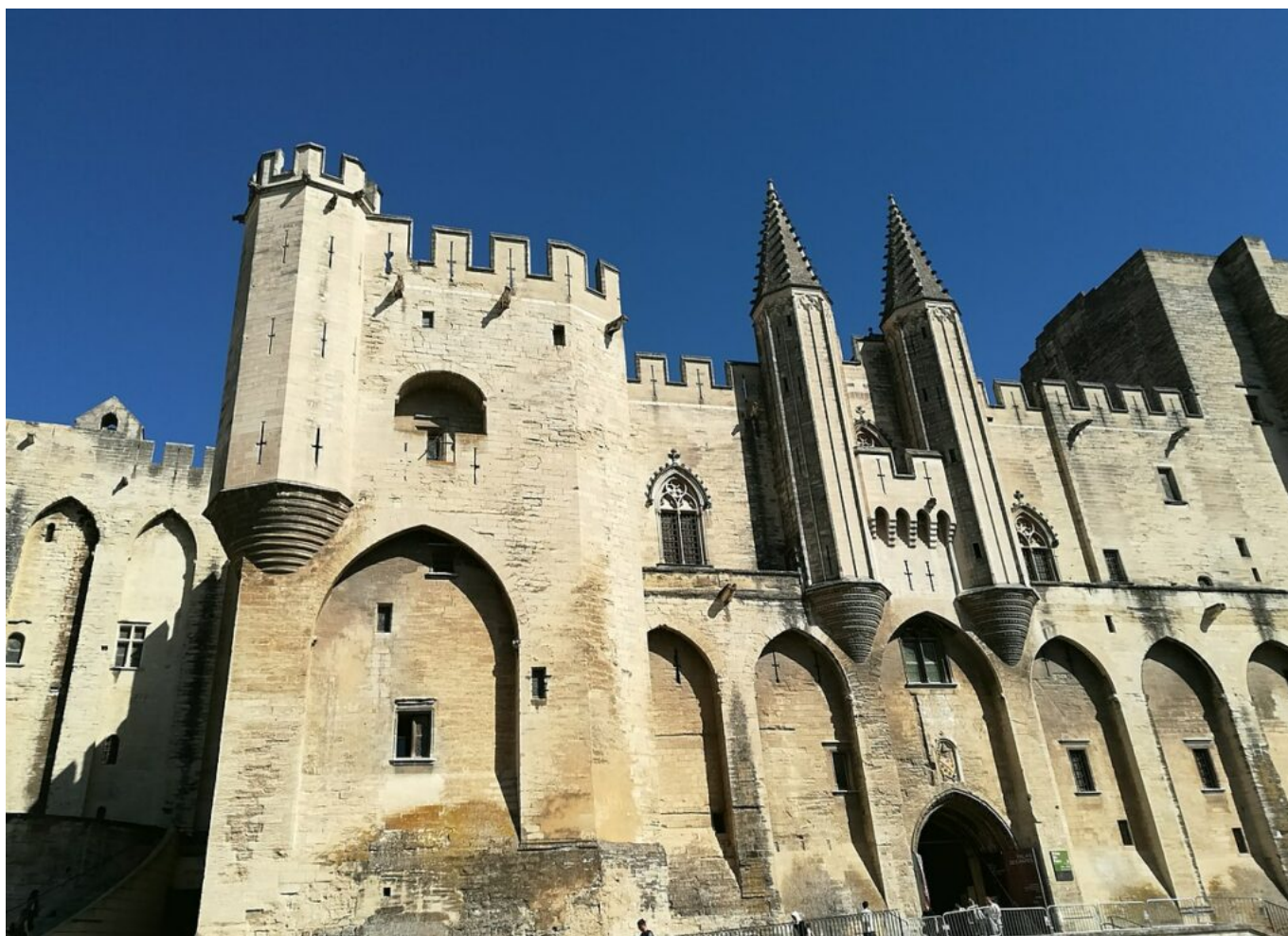


Ecrit par le 18 mai 2026

Une tombola gourmande ainsi qu'une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.

Palais des Papes : venez tester une expérience de visite unique



Les 6 et 7 octobre, [Stimulation Déjà Vu](#) organise des tests biométriques au Palais des Papes

Ecrit par le 18 mai 2026

dans le cadre du projet sensoriel développé en partenariat avec Avignon tourisme. Un panel de 40 volontaires sera stimulé avec des créations olfactives dans le but de prendre part au processus de création. L'objectif : proposer un espace sensoriel afin d'offrir aux visiteurs une expérience de visite inédite et créer de nouvelles mémoires.

[Stimulation Déjà Vu](#) et Avignon tourisme collaborent afin de proposer aux visiteurs une expérience sensorielle novatrice au cœur du Palais des Papes, qui deviendra un laboratoire expérientiel pour quelques mois.

Positionnée dans la salle de l'artillerie, en fin de parcours de visite, l'installation plongera le visiteur dans une dimension de sérénité dès son entrée dans la pièce grâce à une expérience olfactive et sonore, accompagné d'un jeu de lumières. Ce lieu de médiation marquera la fin du parcours et permettra aux visiteurs de faire halte quelques instants et de s'imprégner de l'expérience du lieu.

L'objectif de la start-up montréalaise est de proposer un espace sensoriel qui réunit les deux sens qui ont le plus d'impact au niveau de la mémoire, l'odorat et l'ouïe, afin d'offrir aux visiteurs une expérience inédite et créer de nouvelles mémoires, en complément des souvenirs dits 'classiques'. Le contenu qui sera expérimenté sur le site fera l'objet d'une étude de mesure des sens et de l'impact émotionnel au sein du [laboratoire de Carpentras](#).

Ainsi, Stimulation Déjà Vu organise des tests biométriques au Palais des Papes les 6 et 7 octobre dans le cadre de ce projet sensoriel développé en partenariat avec Avignon Tourisme. Chaque personne sera stimulée avec des créations olfactives dans le but de prendre part au processus de création. Les réponses émotionnelles et cognitives seront enregistrées.

Contenus sonores

L'accompagnement sonore, trame de fond rehaussée d'autres éléments sonores, est imaginé comme autant de battements du cœur du Palais des Papes. La boucle est conçue sans rupture de manière à ce que le visiteur puisse être plongé dans l'expérience quel que soit le moment de son arrivée dans la salle.

Création olfactive

Une création olfactive sera diffusée dans la salle en continu, avec pour objectif d'imprégner le visiteur de sa visite et de lui permettre de conserver un souvenir olfactif de ce moment. La diffusion subtile de cette création olfactive se fera lors des heures d'ouverture du monument.

Les objectifs

Les objectifs de cette expérience sensorielle sont de : réunir les deux sens les plus impactant au niveau de la mémoire, l'odorat et l'ouïe ; susciter l'émotion par la stimulation sensorielle afin de découvrir et de se remémorer le lieu différemment ; collecter de la donnée olfactive en laboratoire et dans la salle de l'artillerie afin de faire évoluer l'expérience et de créer des produits souvenirs.

Ecrit par le 18 mai 2026



De gauche à droite, Arnaud Pignol, directeur général d'Avignon tourisme, [Audrey Bernard](#), fondatrice de Stimulation Déjà Vu et [Cécile Wiertlewski](#), directrice de l'office de tourisme d'Avignon
© Jérôme Renaud pour L'Echo du mardi

Stimulation Déjà Vu

Fondée en 2017 par [Audrey Bernard](#), Stimulation Déjà Vu est une start-up montréalaise spécialisée dans les expériences olfactives grâce à l'utilisation des sens et de la science. Depuis 2021 et soutenue par Vaucluse Provence Attractivité ([VAP](#)), la région Sud et Business France, l'entreprise a installé une filiale au Château Durbesson à Carpentras où se trouve un laboratoire des sens qui permet de poursuivre les recherches sur la relation entre les sens et le tourisme.

Informations pratiques

L'inscription pour les tests des 6 et 7 octobre se fait auprès de la coordinatrice de projets, Camille Gamache, camille@stimulationdejavu.com, et est possible jusqu'au 4 octobre. Les tests durent environ 15 minutes. Un formulaire de consentement sera remis lors de la confirmation de participation.

Ecrit par le 18 mai 2026

J.R.