

Ecrit par le 31 janvier 2026

La compagnie italienne Trenitalia entre pour la première fois en gare d'Avignon



annoncée en début d'année 2025, la compagnie ferroviaire italienne [Trenitalia](#) ouvre une nouvelle ligne entre Marseille et Paris qui passe par les gares d'Aix-en-Provence TGV, Avignon TGV et Lyon Saint-Exupéry. Le premier trajet aura lieu ce dimanche 15 juin.

À partir de ce dimanche 15 juin, les Avignonnais pourront monter à bord du Frecciarossa, qui veut dire « flèche rouge » en italien en raison de la couleur du TGV, mais aussi de ses performances, selon la compagnie italienne, car il peut atteindre 300km/h en 4min.

Trenitalia proposera quatre allers-retours quotidiens entre Marseille et Paris. À bord de ce train, les passagers disposeront de 462 sièges répartis en trois classes : standard, business et exécutive.

Ecrit par le 31 janvier 2026



©Trenitalia

Le TGV entre en gare

Le tout premier aller-retour entre la capitale et la Cité phocéenne se fera ce dimanche 15 juin. Le premier départ se fera de la Gare de Lyon à Paris à 5h54 pour arriver à Marseille Saint-Charles à 9h15, avec un arrêt à Avignon TGV à 8h37. Il y aura également un départ de Paris à 11h14, 14h26 et 19h03. Le 3e train de la journée (départ à 14h26 à Paris) en direction de Marseille ne fera pas d'arrêt à la Cité des papes et ne passera que par la gare TGV d'Aix-en-Provence avant d'arriver à son terminus.

Dans l'autre sens, le premier départ de Marseille se fera à 6h52. Les autres départs sont prévus à 9h53, 15h47 et 18h49. En direction de la capitale, les quatre trajets journaliers passent par toutes les gares prévues initialement, dont celle d'Avignon TGV.

Ecrit par le 31 janvier 2026

PARIS>MARSEILLE

		Train 6147	Train 6105	Train 6149	Train 6157
PARIS Gare de Lyon	départ	05:54	11:14	14:25	19:03
LYON Saint-Exupéry TGV	arrivée départ	07:45 07:48	12:52 13:02	20:57 21:00	
AVIGNON TGV	arrivée départ	08:37 08:40	14:36 14:39	22:08 22:11	
AIX-EN-PROVENCE TGV	arrivée départ	09:00 09:03	15:00 15:10	17:27 17:33	22:33 22:36
MARSEILLE	arrivée départ	09:15	15:21	17:46	22:48

MARSEILLE>PARIS

		Train 6104 (1)	Train 6146	Train 6108 (2)	Train 6148 (3)
MARSEILLE	départ	06:52	09:53	15:47	18:49
AIX-EN-PROVENCE TGV	arrivée départ	07:04 07:07	10:04 10:07	15:58 16:01	19:02 19:05
AVIGNON TGV	arrivée départ	07:27 07:30	10:27 10:30	16:22 16:25	19:25 19:27
LYON Saint-Exupéry	arrivée départ	08:21 08:24	11:22 11:25	17:25 17:35	20:18 20:21
PARIS Gare de Lyon	arrivée départ	10:19	13:19	19:31	22:14

(1) Ne circule pas le 2 octobre.

(2) Départ anticipé de 25 minutes les samedis de juillet et août.

(3) Ne dessert pas Lyon Saint-Exupéry les dimanches de juillet et août.

Les horaires des TGV du 15 juin au 13 décembre 2025. ©Trenitalia

Des prix attractifs

La compagnie ferroviaire italienne adopte une politique tarifaire attractive, avec des billets dont les prix commencent à partir de 27€. Ces tarifs seront ensuite réévalués en fonction du taux de remplissage des trains.

Pour réserver votre billet en direction de Paris ou de Marseille, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 31 janvier 2026

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza



La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'[Association des Pizzéria](#)ns [Françaises](#), se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show - Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno à Avignon

Ecrit par le 31 janvier 2026

- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuaira de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours...

[Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger](#)

Vers la finale du Concours Général de Paris : les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale

Ecrit par le 31 janvier 2026



C'est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s'est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d'Agriculture qui veille au bon déroulement de l'épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vauclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice : Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Œno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.

Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s'appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus charpentés. » [Hervé Beaufils](#) aussi est présent à l'une des 57 tables : « Par passion. J'ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c'était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ca fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c'est toujours aussi passionnant. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



Jean-Louis Montagnard

Ecrit par le 31 janvier 2026



Hervé Beaufils

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, [Tinley Kramer](#) : « Mon père travaille dans les

Ecrit par le 31 janvier 2026

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, [Sébastien Fraychet](#) de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc - saumon, pelure d'oignon pour le rosé - rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vignerons, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 31 janvier 2026

Avez-vous la flemme olympique ?



Dans les prochains mois la France va connaître la fièvre des Jeux Olympiques. Un événement planétaire qui devraient focaliser toutes les attentions, déchainer les passions comme les polémiques, et surtout ravir les amoureux du sport. Le décompte commencera avec le traditionnel parcours de la flamme qui passera par le Vaucluse le 19 juin prochain.

Conformément à la tradition, la flamme sera rallumée par les rayons du soleil le 16 avril prochain, dans le sanctuaire d'Olympie en Grèce. Elle embarquera ensuite à bord du Belem pour arriver le 8 mai au port de Marseille. Choisir un bateau qui se meut avec la force du vent c'est déjà peut-être prendre un risque pour

Ecrit par le 31 janvier 2026

la flamme ? Mais bon. La cité phocéenne sera donc le point de départ d'un incroyable tour de France qui s'achèvera le 26 juillet à Paris, lors de la cérémonie d'ouverture des jeux. 68 jours d'un parcours de 12 000 km en France métropolitaine et d'outre-mer. 400 villes traversées et 11 000 porteurs et porteuses. Dans le Vaucluse, ils seront une centaine à porter le flambeau.

Pour en savoir plus sur le parcours de la flamme dans le Vaucluse...

[Vaucluse : le Département dévoile le parcours de la flamme olympique](#)

Un « Reader's Digest » de notre pays en quelque sorte

Derrière cette épopée l'idée est de mettre en valeur les richesses et les patrimoines de notre pays. Tour à tour seront convoqués l'histoire avec quelques sites et personnages emblématiques. Bonjour le château de Versailles et Jeanne d'Arc ! Des sites naturels non moins exceptionnels seront également mis en vedette. Bonjour le Mont Saint-Michel et les gorges du Verdon ! L'exposé ne serait pas complet si les savoir-faire ou la créativité française n'étaient pas à l'honneur. Bonjour le viaduc de Millau ou le centre spatial de Kourou. Évidemment il ne fallait pas oublier les lieux où le sport s'est construit une image ou un mythe. Bonjour le Mont-Ventoux ou le stade vélodrome. Bref vous l'aurez compris le parcours de la flamme olympique c'est un condensé de la France en 68 jours. Un « Reader's Digest » de notre pays en quelque sorte. Ou en tout cas pour ses plus beaux aspects.

Faute de JO sera donc le passage de la flamme. Maigre consolation.

En fait pour une très grande majorité de français le parcours de la flamme olympique sera la seule façon de « voir en vrai » les JO de Paris. Les prix des places pour assister aux compétitions sont inaccessibles à la grande majorité d'entre nous et cela malgré les explications peu convaincantes des organisateurs. On est loin de la promesse de jeux pour tous les français ! Faute de JO sera donc le passage de la flamme. Maigre consolation. C'est la raison pour laquelle j'ai décidé que pour moi ce sera la « flemme olympique ». Je n'irais pas voir passer le flambeau et je me contenterai du petit écran pour vivre cet événement sportif que j'attends avec une certaine gourmandise, malgré tout.

Ecrit par le 31 janvier 2026

L'actualité des archis de Paca à Apt, Roussillon et Paris



Le 24 novembre, une quarantaine d'architectes s'est retrouvée à Apt puis à Roussillon dans le cadre du cycle de visites « Architecture et Bois » avec Fibois Sud.

Le 24 novembre, une quarantaine d'architectes s'est retrouvée à Apt pour découvrir [l'Espace Départemental des Solidarités](#), réalisation remarquable réalisée par l'architecte [Frédéric Nicolas \(Apache Architectes\)](#) et l'architecte associé [Philippe Mathieu \(PHM Architectes\)](#), un projet qui a été récompensé

Ecrit par le 31 janvier 2026

par [le Prix National de la Construction Bois 2023](#). Ils se sont ensuite rendus à Roussillon pour découvrir [le sentier des Ocres, réalisé par Hélène Bensoam \(Alep Paysages\)](#). Ces visites ont été organisées dans le cadre du cycle » [Visites Architecture et Bois](#) » grâce au partenariat entre l'Ordre des Architectes Paca et [Fibrois Sud](#).



Présentation de la filière forêt-bois

Florent Bigo, directeur de Fibrois Sud, a ainsi présenté la filière forêt-bois régionale et ses enjeux. Cette journée était l'occasion de comprendre l'importance d'intégrer le bois aux projets architecturaux mais aussi d'identifier les points de vigilance et les spécificités d'un tel projet dans sa conception et dans son développement. Les discussions qui ont suivi la présentation ont alimenté la réflexion sur la manière d'inclure des matériaux bio sourcés dans des projets architecturaux de grande envergure.

En savoir plus

Ecrit par le 31 janvier 2026

Espace des solidarités à Apt. Architectes : Frédéric Nicolas (APACHE Architectes), Philippe Mathieu (PHM Architectes)

[Lauréat de la catégorie « Bâtiment tertiaire » au Prix National de la Construction Bois 2023.](#)

Sentier des Ocres à Roussillon. Architecte : Hélène Bensoam (ALEP Paysages)

[Lauréat de la catégorie « Aménager l'extérieur » au Prix Régional de la Construction Bois 2023.](#)



Aménagement du sentier des ocres de Roussillon Copyright Maggy Duceau

Salon des maires de Paris, les archis de Paca y étaient aussi

L'Ordre des Architectes PACA était présent au **Salon des Maires 2023 -les 22 et 23 novembre derniers- à l'occasion d'une table ronde sur la construction régionale bois. Les professionnels ont ainsi pu rencontrer élus locaux, personnalités et experts engagés dans la vision des territoires.**

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pour l'occasion,

l'Ordre des Architectes PACA a organisé une table ronde sur la construction bois régionale avec la participation de Fibois Sud et de Mathieu Pietri, 1er adjoint au maire de [Bouc Bel Air](#). Ce salon fût également l'occasion de rencontrer de nombreux maires de notre région.

Rencontre avec des maires de Provence-Alpes-Côte d'Azur

«Mercredi 22, nous avons pu rencontrer de nombreux maires et adjoints de notre région et assister à un programme d'intervention riche, comme Monsieur David Lisnard, maire de [Cannes](#), Monsieur Jérôme Viaud, maire de [Grasse](#), Monsieur Yves Juhel, maire de [Menton](#), ou encore Monsieur Pierre-Marie Ganozzi, adjoint au maire de [Marseille](#).»



Moment de table ronde sur la construction bois régionale avec la participation de Fisbois Sud

Ecrit par le 31 janvier 2026

Paris-Bruxelles, Lucien Stanzione monte au créneau pour défendre l'agriculture vauclusienne



[Lucien Stanzione](#) est en pourparlers avec [Bruno Bonnell](#), [secrétaire général pour l'investissement](#). Mission ? Obtenir 10M€ pour la recherche et, ainsi, sauver la culture de la lavande, de la cerise, de la vigne et des produits de maraîchage. Comment ? En finançant une partie de la recherche de l'Inrae d'Avignon-Montfavet (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

Ecrit par le 31 janvier 2026

Cet entretien avec Bruno Bonnel se déroule aujourd’hui tandis que le sénateur Lucien Stanzione enfoncera le clou en se rendant, demain, mardi 19 septembre, à la Commission européenne à Bruxelles, pour entamer des discussions avec d’autres députés et des fonctionnaires en charge des questions agricoles. Objectif : défendre le modèle agricole vauclusien et demander des aides financières pour faire avancer, de toute urgence, la recherche.

«Notre agriculture vit une période de transition, analyse Lucien Stanzione, arrivant au bout du modèle adopté après-guerre et qui nous aura servi jusqu’ici, mais butant à présent sur la dangerosité des produits, et, dans des cas de plus en plus nombreux, sur des phénomènes de résistance et donc d’inefficacité de ces produits. Il est capital d’aider les filières à sortir des impasses dans lesquelles elles sont actuellement.»

Apocalypse zombie : privilégez le Sud pour survivre

Ecrit par le 31 janvier 2026



La canicule fait parfois chauffer certains cerveaux... Comme ceux de l'équipe de [Rentola.fr](#), qui dévoile une étude insolite dans laquelle sont classés les départements français en fonction de la possibilité d'y survivre en cas d'apocalypse zombie. Celle-ci conclut que le Sud est définitivement l'endroit à privilégier.

Ces dernières années, le monde a fait face au Covid, à la guerre, aux changements socio-économiques, aux changements climatiques... Et bien d'autres problèmes. Comme si cela n'était pas suffisant, [Rentola.fr](#), plateforme de logements locatifs, a imaginé une situation encore pire. Et si le monde était envahi par une épidémie qui transforme les gens en zombies ? A partir de cet étonnant postulat, Rentola.fr a tenté de déterminer l'endroit le plus sûr de France pour survivre en cas d'apocalypse zombie.

Cette étude, surprenante, a été réalisée à partir des données de l'Institut national de la statistique et des études économiques ([Insee](#)). Cinq catégories de données (vulnérabilité, cachettes, approvisionnements, sécurité, mobilité) ont été élaborées et analysées afin de trouver l'endroit le plus sûr en fonction du score obtenu dans chacune des catégories. Les cinq catégories contiennent chacune un certain nombre de données considérées comme représentatives de la catégorie en question.

Ecrit par le 31 janvier 2026



VULNÉRABILITÉ

INDICATEURS: DENSITÉ DE LA POPULATION, MALADIES INFECTIEUSES ET PARASITAIRES, NOMBRE DE MÉDECINS GÉNÉRALISTES, DÉCÈS QUOTIDIENS

Certains lieux sont tout simplement propices aux épidémies et à leur propagation rapide. Repensez à ces dernières années. L'énorme densité de population, l'afflux de touristes, le pourcentage de maladies chroniques parmi la population et même l'indice de risque de catastrophe, oui, nous avons utilisé tout cela pour calculer laquelle des provinces est la plus vulnérable face à la vague de morts.



APPROVISIONNEMENTS

INDICATEURS: NOMBRE TOTAL DE MAGASINS, PHARMACIES

Oui, vous aurez besoin de beaucoup de choses: de la nourriture, du carburant, des outils, des armes, des vêtements, des médicaments et peut-être même des poissons de compagnie. Il est donc préférable d'avoir tous ces magasins à proximité afin de pouvoir leur emprunter des marchandises dès que possible. (Mais vous devrez les rendre plus tard!).



SÉCURITÉ

INDICATEURS: VOL À MAIN ARMÉE, POSTES DE POLICE

En parlant d'armes et d'outils d'autodéfense. Nous avons cherché à savoir qui possède le plus d'armes, de magasins spécialisés et de bases militaires. Nous savons maintenant qui est le plus susceptible d'avoir un rôle de zombie.



CACHETTES

INDICATEURS: LOGEMENTS VACANTS, NOMBRE DE BÂTIMENTS RÉSIDENTIELS, NOMBRE D'HÔTELS ET DE CAMPINGS

L'apocalypse, ce n'est pas seulement des astronautes qui s'envolent pour une mission héroïque afin de détruire un astéroïde qui se dirige vers la Terre, c'est souvent un jeu de cache-cache. Il est donc important de trouver le meilleur endroit, le plus protégé ou le plus éloigné pour sauver sa vie et cultiver des pommes de terre. Cet indice indique le nombre de cachettes dans la région.



MOBILITÉ

INDICATEURS: NOMBRE DE VÉHICULES, PART DES MÉNAGES AYANT AU MOINS 1 VOITURE

Il se peut également que vous deviez voyager beaucoup à la recherche de survivants, de provisions ou d'un meilleur sort. Il est donc important que le transport soit votre ami et que la mobilité soit votre meilleure alliée.

© rentola

Le Vaucluse arrive en 14^e position des endroits les plus sûrs de France en cas d'apocalypse zombie, avec un score moyen de 6,90. Le département se classe 14^e dans la catégorie vulnérabilité et 16^e dans la catégorie sécurité, mais obtient de moins bons classements dans les autres catégories même s'ils restent au-dessus de la moyenne. Dans l'ensemble, le Sud est l'endroit à privilégier pour survivre. Le top 10 des lieux les plus sûrs compte 7 départements du Sud, dont les Bouches-du-Rhône qui arrivent en tête des départements les plus hostiles aux zombies.

L'Île-de-France est le pire endroit pour survivre

Les trois plus mauvais résultats sont situés près de Paris. Parmi eux, la Seine-Saint-Denis occupe la dernière place du classement (94^e) et obtient le score le plus bas dans la catégorie cachettes. Les départements des Yvelines et de l'Oise sont proches de la capitale française, géographiquement, mais aussi en matière de mauvais classement dans presque toutes les catégories.

L'Île-de-France apparaît comme l'endroit où il ne vaut mieux pas se trouver lorsque des dizaines de zombies arrivent. A l'inverse du Sud, cette région abrite 7 des 10 départements les moins bien classés. Les Hauts-de-Seine (5^e), le Val-de-Marne (8^e), l'Essonne (9^e) et le Val-d'Oise (10^e) ont des classements inférieurs à la moyenne dans toutes les catégories, ce qui fait de cette région dense le pire endroit où entraîner un jour d'apocalypse zombie.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Les 10 meilleurs départements pour survivre

1. Bouches-du-Rhône
2. Lozère
3. Hautes-Alpes
4. Alpes-Maritimes
5. Eure-et-Loir
6. Alpes-de-Haute-Provence
7. Cantal
8. Pyrénées-Orientales
9. Hautes-Pyrénées
10. Savoie

Les 10 pires départements pour survivre

1. Seine-Saint-Denis
2. Yvelines
3. Oise
4. Doubs
5. Hauts-de-Seine
6. Drôme
7. Moselle
8. Val-de-Marne
9. Essonne
10. Val-d'Oise

© rentola

Malgré le fait que presque tous les départements situés en île de France se retrouvent en bas du classement, la capitale obtient la 22^e place. Paris est une ville très densément peuplée et vulnérable à la menace de la propagation du virus, ce qui se traduit par un faible score dans cette catégorie. Dans le même temps, la capitale se classe 2^e dans la catégorie sécurité et 5^e dans la catégorie approvisionnement. Un score assez élevé dans la catégorie cachette, mais là où le bât blesse, c'est au niveau de la mobilité. Si vous vous retrouvez au cœur de l'apocalypse, il vous sera difficile de quitter Paris.

[Cliquez ici pour accéder à l'étude complète et au classement](#)

Privilégiez le littoral méditerranéen

Selon les résultats de l'étude, pour optimiser ses chances de survie, il est conseillé de vivre dans le Sud de la France à proximité de la côte méditerranéenne. 9 des 10 premiers départements sont situés directement ou à proximité de cette frontière naturelle qui protège contre les menaces venant du Sud et contre celles du Nord, pour celles et ceux vivant sur l'eau.

Ainsi, vivre quelque part entre Perpignan et Nice peut non seulement être agréable au quotidien, mais aussi sauver des vies en cas d'apocalypse zombie.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Méthodologie : toutes les données ont été collectées et traitées par l’Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Les dernières données disponibles ont été utilisées pour chaque source de données. La normalisation Min-Max a été utilisée pour indexer les sources de données en question. Ce moyen d’indexation permet de convertir tout type de données en une valeur comprises entre 1 et 10, où 1 représente la valeur la plus faible / mauvaise et 10 la valeur la plus élevée / la meilleure dans les catégories en question. Pour garantir un résultat aussi précis et représentatif que possible, tous les départements pour lesquels il manquait plus de deux sources de données ont été retirés de l’indice de qualité.

Emmanuelle Favre, l’Avignonnaise au Molière

Ecrit par le 31 janvier 2026



L'Avignonnaise [Emmanuelle Favre](#) a reçu le Molière de la création visuelle et sonore 2023 pour Starmania de Michel berger et Luc Plamondon, sur une mise en scène de Thomas Jolly.

«Elle est cette silhouette du [Lycée Mistral](#), toujours habillée en pantalon, une jeune-fille discrète, franche et spontanée avec son tout petit groupe d'amis, dotée d'une voix à la Mathilde Seigner, même si elle déteste qu'on dise ça. Il émanait d'elle une formidable énergie et un charme fou,» se rappelle un de ses amis avignonnais.

Au Lycée Mistral

«Je me rappelle, et je crois que c'est toujours vrai, qu'elle aime apprendre en permanence, comprendre, n'hésitant pas, en salopette, à se mêler aux peintres, à l'atelier de construction de décors [Artefact](#), à Courthézon, pour expérimenter une patine, en regardant comment l'on procède autour d'elle et en répétant autant de gestes. Lorsqu'elle est sur un plateau, elle est happée par toutes les technologies, le son, la lumière. Elle a besoin de savoir comment tout fonctionne pour s'y adapter en permanence. Elle est attentive au déplacement des acteurs sur scène. Tout doit parfaitement et harmonieusement s'imbriquer.»

Sa chance ?

«Avoir appris à naviguer dans un univers difficile où n'émergent que peu d'élus, au milieu de ces millions d'artistes. Elle n'est pas de celles qui attaquent mais plutôt de celles qui ont appris à ne pas être attaquées et respectées dans leur travail.»

Grandir au gré des rencontres

«Elle a aussi eu l'intelligence d'aimer les rencontres, de les provoquer, parfois, et, surtout, de les nourrir. Il faut dire que le terreau avignonnais exsude la culture et c'est sans doute ce prolixe apprentissage, sa force de travail et son talent qui lui auront permis de s'envoler pour Paris et d'enfiler ses semelles de

Ecrit par le 31 janvier 2026

vents pour parcourir le monde : Etats-Unis, Corée, Israël, Italie, Japon...»

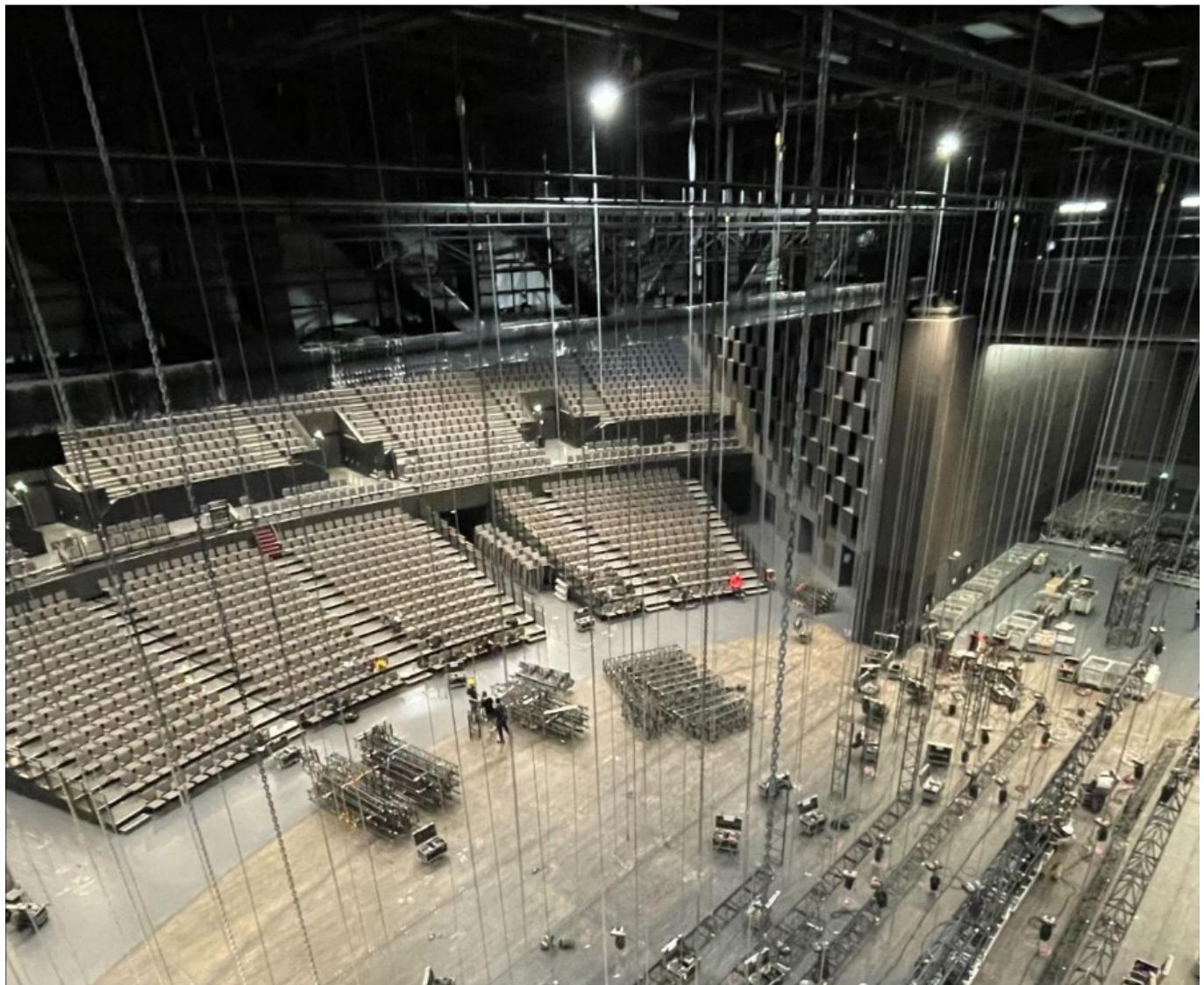
Le chaudron magique

La marmite ? Elle est tombée dedans toute petite, car l'histoire familiale fait déjà état d'un arrière-grand-père clown professionnel, d'un frère qui joue admirablement du saxophone, d'une cousine pianiste, d'un papa vénéré, formidable violoniste -qui a joué dans la Cour d'honneur, en 1958, lors d'un spectacle de Gérard Philipe- et qui excellait en musique Russe-tzigane lors des soirées du nouvel an, au restaurant de la Vieille fontaine à l'hôtel d'Europe à Avignon. Il était aussi le camarade de classe du grand [Raymond Duffaut](#) qui fut, il y a peu encore, le directeur de l'[Opéra du Grand Avignon](#) et des Chorégies d'Orange, ce qui aura ouvert les portes des premiers stages à Emma, à l'Opéra d'Avignon, aux [Chorégies](#), chez Artefact à Courthézon. Tout est parti de là.»

D'indéfectibles amitiés

«Emma a très peu d'amis et ce sont ceux de son enfance, ici à Avignon, parce qu'elle n'a pas le temps, parce qu'elle est débordée. Sauf qu'en elle rentre enfin ici. Elle est d'une incroyable timidité et d'une humilité non feinte. Elle n'a pas d'égo. Elle est entrée dans l'univers artistique sans doute parce qu'elle avait un immense respect et une grande admiration pour son père, se souvient une amie proche. Cependant celui-ci n'avait pas de réseaux, il n'était pas musicien professionnel, même s'il jouait remarquablement bien. Il ne pouvait donc pas lui ouvrir les portes de ce milieu..»

Ecrit par le 31 janvier 2026



Le plateau de Starmania

Une capacité de travail exceptionnel

«C'est une bosseuse invétérée, une perfectionniste dans l'âme avec une force de travail exceptionnelle. Elle bouge beaucoup. Elle est capable, dans la même journée d'enchaîner 40 coups de téléphone tout en finissant une maquette. Son talent ? Elle sait écouter les metteurs-en-scène, en se mettant à leur service. Elle est très présente de la conception à la réalisation des décors, pendant les montages, lors des répétitions... Il faut dire que dans ce métier, on vous appelle un dimanche à 23h comme s'il était 14h un lundi. C'est un univers qui demande une disponibilité de tous les instants. Finalement ça n'est pas un métier mais toute sa vie. Emmanuelle Favre est une femme très intelligente, drôle, passionnée, une vraie artiste,» conclut son amie d'enfance et sœur de cœur.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Elle travaille avec les plus grands

Passionnée d'opéra, son univers préféré, elle sera tout aussi enthousiaste dans un monde plus pop ou rock'n'roll comme autrefois, pour la scénographie d'un spectacle de Johnny Halliday, aujourd'hui avec Mylène Farmer pour 'Nevermore', Booba, Gad Elmaleh, M'Pokora, bientôt Jacques Weber pour Ruy Blas de Victor Hugo.

Au tout début ?

Emmanuelle Favre se forme à l'ESAT, école supérieure des arts et techniques, en architecture d'intérieur, puis en scénographie, commence à être assistante d'une architecte d'intérieur avant d'entamer une belle carrière de scénographe pour les scènes d'opéras, de théâtres, des shows de variétés, des scènes de concert et parcourir les plus grandes salles et stades du monde, où elle crée, à la demande, autant de nouvelles cosmogonies.

Le Molière de la création visuelle et sonore

Le Molière de la création visuelle et sonore a été remis à l'avignonnaise Emmanuelle Fabre pour Starmania de Michel Berger et Luc Plamondon, sur une mise en scène de Thomas Jolly, une chorégraphie de Sidi Larbi Cherkaoui, une direction musicale de Victor Le Masne, les décors et la scénographie d'Emmanuelle Fabre, les costumes de Nicolas Ghesquière, la lumière de Thomas Dechandon, la vidéo de Guillaume Cottet, la musique de Michel Berger, et le son de Madje Malki à la Seine musicale.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Quand Hollywood met le palais des papes en

Ecrit par le 31 janvier 2026

plein Paris



L'image furtive était passée inaperçue fin 2021 lors de la sortie du long métrage ['The last Duel'](#) (le dernier duel). Maintenant que le film de Ridley Scott est désormais disponible depuis quelques jours sur les plateformes de streaming et autres vidéos à la demande, les cinéphiles ont pu se rendre compte que les créateurs des effets spéciaux ont pris quelques libertés avec la réalité historique.

En effet, dans ce blockbuster réunissant notamment les acteurs Matt Damon, Adam Driver, Jodie Comer et Ben Affleck dans une histoire retraçant, du point de vue des trois personnages principaux, les raisons du dernier duel judiciaire médiéval, il a fallu recréer la France du Moyen-âge.

Pour cela, les studios [MPC film & Episodic](#), filiale de [Technicolor](#) basée notamment à Paris et Liège, ont réalisé 220 plans alors que les équipes de Technicolor creative studios de Londres, Montréal et Bangalore en Inde ont réalisé 180 séquences.

En lieu et place de la Sorbonne

Et dans ce Paris du XIV^e siècle, où l'on découvre une cathédrale de Notre-Dame encore en construction, on peut apercevoir une vue générale de la capitale de quelques secondes (entre la fin de la 38e minute et la fin de la 40e mn selon les supports de visionnage). Dans ce plan (voir photo ci-dessous), on peut y voir distinctement le palais des papes d'Avignon à un emplacement qui correspondrait de nos jours à celui qu'occupe, peu ou prou, la Sorbonne actuellement.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Paris au XIV^e siècle selon Hollywood: à gauche, Notre-Dame de Paris, à droite, le palais des papes... d'Avignon. © DR



La même vue en gros plan.

« L'équipe de Paris a utilisé plusieurs techniques numériques pour reproduire aussi fidèlement que possible les paysages et l'atmosphère du Paris du 14^e siècle, des DMP (ndlr : projection mapping) à la création en CG de décors numériques, en passant par une reconstitution complète du Paris médiéval avec la cathédrale de Notre-Dame. La collaboration artistique s'est étendue à des scènes montrant, entre autres, la ville de Paris et ses environs, l'arène du duel et le 'Palais des Papes', confirme MPC film. Comme l'histoire se déroule en hiver, chaque plan a dû être enneigé à l'aide d'effets, de projections en DMP, de congères et de brouillard. »

Ecrit par le 31 janvier 2026

N'étant plus à un anachronisme près, comme l'a souligné Teo Comparato l'un de nos lecteurs sur nos réseaux sociaux, les créateurs de ces effets spéciaux ont même conservé le silhouette de la statue de la vierge Marie qui pourtant n'a été installée sur le clocher de la cathédrale Notre-Dame-des-Doms qu'en 1859. « Le Palais a remonté le temps, au mauvais endroit », s'amuse notre internaute.

Un hommage caché du réalisateur au Vaucluse ?

Si Avignon a été un temps, la capitale de la chrétienté, elle n'a pourtant jamais été celle de la France sauf dans les prophéties de Nostradamus suite à la dévastation de Paris dans un futur encore à venir. Pas sûr que les équipes des effets spéciaux de Ridley Scott avaient en tête cette référence pour rendre hommage au mage natif de Saint-Rémy-de-Provence.

A moins que le réalisateur américano-britannique à l'impressionnante filmographie (Alien, Blade Runner, Thelma et Louise, Gladiator...) qui achève actuellement la réalisation de Napoléon avec Joaquin Phoenix pour la plateforme Apple TV+ ait voulu rendre hommage au Vaucluse. Un département qu'il connaît bien puisqu'il est propriétaire du [Mas des infirmières](#), un domaine viticole de 30 hectares situé à Oppède dans le Luberon.