

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de truffe en trompe-l'œil du chef Christophe Pulizzi



[Christophe Pulizzi](#) est le chef du restaurant [L'Olivier](#), situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :

- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
- 100 g de truffe fraîche
- 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.

Mouler dans des demi-sphères en silicone.

Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :

- 1 L de crème liquide entière
- 270 g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 2 gousses de vanille
- 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.

Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.

Incorporer la truffe râpée délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao
- Charbon végétal en poudre (alimentaire)
- Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.

Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.

Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Ecrit par le 13 décembre 2025



DR

Ecrit par le 13 décembre 2025

La marque de fromage Entremont part à la rencontre des consommateurs vauclois



Pour sa rentrée, la marque de fromage français [Entremont](#) part à la rencontre de ses consommateurs dans une tournée nationale à bord de son foodtruck, qui passera par Bollène ce mercredi 1^{er} octobre et par Pertuis ce vendredi 3 octobre.

« Entremont, c'est autrement bon ! » Telle est la devise de la célèbre marque de fromage français qui va sillonner les routes de France dès ce mercredi 1er octobre et qui entamera sa tournée au centre E.Leclerc de Bollène avant d'aller à Marseille et de revenir en Vaucluse, au Carrefour Market de Pertuis, puis qui partira vers d'autres horizons.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Le foodtruck de la marque proposera des dégustations de leurs fromages, notamment au travers de délicieuses recettes de street-food comme des quésadillas, du mac & cheese, des wraps, des croque-monsieur ou encore des brochettes de fromage. Ce sera aussi l'occasion pour la marque de présenter au public le nouvel habillage de ses produits. De nombreuses animations auront lieu et des cadeaux seront à gagner.

Ecrit par le 13 décembre 2025



Ecrit par le 13 décembre 2025



Ecrit par le 13 décembre 2025





Ecrit par le 13 décembre 2025

Quelques produits phares de la marque. ©Entremont

Entremont réaffirme ses engagements

Aller à la rencontre des consommateurs, c'est aussi l'occasion pour Entremont d'affirmer ses valeurs coopératives et son appartenance à [Sodiaal](#), première coopérative laitière en France. Avec sa nouvelle identité graphique, la marque souhaite se positionner comme étant moderne et innovante avec un logo plus facile à identifier dans les rayons et des visuels plus gourmands.

La tournée vise aussi à sensibiliser le public sur la juste rémunération des producteurs de lait, qui est un non-négociable pour Sodiaal au travers de ses différentes marques (Entremont, Candia, Yoplait, etc). Les éleveurs de la coopérative fixent ensemble le prix du lait et 100% des bénéfices sont reversés aux producteurs et à la coopérative. Une démarche qui s'appuie sur une volonté de modèle plus solidaire et vertueux, pour garantir aux éleveurs une meilleure qualité de vie, tout en contribuant à une alimentation accessible pour tous et en respectant le bien-être des animaux.

« Entremont bénéficie également d'un savoir-faire fromager historique de plus de 75 ans, conclut la marque. Un héritage qu'elle met au service de ses fromages 100% français, uniquement issus de lait collecté sur le territoire, dans 71 départements. »

De 11h à 19h.

Mercredi 1er octobre. E.Leclerc. 1 Route de Saint-Paul-trois-Châteaux. Bollène.

Vendredi 3 octobre. Carrefour Market. 360 Rue Léonard de Vinci. Pertuis.

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 13 décembre 2025



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère
- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge



Ecrit par le 13 décembre 2025

- 2 cl de porto rouge

Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures. Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Ecrit par le 13 décembre 2025



DR

Pertuis : les patates mettent KO le projet d'extension de la zone d'activité



En juin dernier, la cour administrative d'appel de Toulouse annulait le décret de déclaration d'utilité publique portant sur l'extension de la zone d'activité de Pertuis.

Lancé en 2020 par Roger Pellenc, le maire de la commune, ce projet visait à consacrer 86 hectares de terres agricoles à l'installation de nouvelles entreprises. Pour s'opposer à ce projet un collectif réunissant plusieurs associations et de nombreux habitants s'est rapidement constitué. Baptisé collectif de la « Zone à Patates » (ZAP), celui-ci a occupé les lieux en y plantant des pommes de terre. Rappelons que la ville de Pertuis a donné son nom aux pommes de terre cultivées sur son territoire et qu'elles sont appréciées des amateurs de ce tubercule.

Pour les membres de ce collectif, qui se sont autoproclamés « Zapatetistes » (sans doute en référence au mexicain Emilliano Zapata qui voulait transformer radicalement l'organisation politique et social de son

Ecrit par le 13 décembre 2025

pays), la plantation de ces patates était un moyen de rappeler que « les terres nourrissent les hommes et que si on continue à les artificialiser on ne pourra plus les nourrir ». Cette occupation pacifique par les patates (et aussi quelques fruitiers) est une ZAD d'un genre nouveau qui aussi le mérite de nourrir ceux qui l'on investit. Plusieurs associations nationales comme « Les soulèvements de la Terre » ont apporté leur soutien à ce mouvement. Le 12 juillet dernier, les « Zapatetistes » étaient réunis à Pertuis pour fêter leur victoire et la décision de la cour administrative d'appel de Toulouse. Néanmoins ils restent vigilants et craignent que la ville conduise un nouveau projet.

Covoiturage : le Vaucluse en recul chez Blablacar



La plateforme de transport [Blablacar](#) vient de dévoiler le palmarès 2025 des villes les plus covoiturées en Provence-Alpes-Côte d'Azur*. Dans la 7^e région la plus visitée de France sur BlaBlaCar cet été, l'essentiel des villes de Vaucluse sont en recul dans ce classement établi

Ecrit par le 13 décembre 2025

pour la 6^e année. A l'inverse, le Gard est plutôt en hausse ainsi qu'Arles.

Cet été, les conducteurs vont proposer plus de 1,5 millions de places de covoiturage sur l'ensemble du territoire sur la plateforme de transport [Blablacar](#). Parmi elles, 132 246 places sont à destination de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. De quoi apparaître en 7^e position des régions françaises derrière le trio de tête inchangé par rapport à 2024 constitué d'Auvergne-Rhône-Alpes, d'Occitanie et de la Nouvelle-Aquitaine.

Classement des régions en 2025	Évolution vs. 2024
1 Auvergne-Rhône-Alpes	=
2 Occitanie	=
3 Nouvelle-Aquitaine	=
4 Île-de-France	▲ +3
5 Pays de la Loire	▼ -1
6 Bretagne	▼ -1
7 Provence-Alpes-Côte d'Azur	▼ -1
8 Grand-Est	▲ +1
9 Normandie	▼ -1
10 Hauts-de-France	=
11 Centre-Val de Loire	=
12 Bourgogne-Franche-Comté	=
13 Corse	=

Les régions plus covoiturées de France. Crédit : Blablacar

Avignon, Orange et Sorgues dans le top 10 régional

Dans le détail, cette 6^e édition du palmarès des destinations estivales 2025 de la plateforme faisant la promotion d'une offre de mobilité « à la fois économiques et écologiques » place Marseille en tête des villes de la Région Sud en matière de covoiture. La cité phocéenne gagne 3 places, pour se situer au 11^e rang national, et détrône Aix-en-Provence (-1 place, 12^e au niveau national). Arrivent ensuite Nice (26^e, -4 places), Toulon (46^e, +2 places) et Avignon (49^e, -7 places).

Orange (61^e, -3 places), Gap (74^e, -13 places), Sorgues (80^e, +2 places), Fréjus (87^e, +1 places) et Salon-de-Provence (92^e, -15 places) complètent le top 10 régional.

Au total, la cité des papes propose de 4 500 places de covoiturage cet été, 2 000 à Orange et 1 100 pour

Ecrit par le 13 décembre 2025

Sorgues. Bollène (97^e, -3 places) et Pertuis (527^e, -45 places) sont les autres communes vauclusiennes à figurer dans ce classement avec respectivement 965 et 683 places de covoiturage estival.

Malgré leur recul au plan hexagonal, la présence de 3 destinations vauclusiennes dans le top 10 régional confirme le rôle de carrefour de ce territoire et notamment des pivots de mobilités que représentent les autoroutes A7 et A9.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Position des villes de la région
dans le classement national des destinations

132 246

places de covoiturages seront proposées cet été
à destination de la région

7^{ème}

région la plus visitée de France

Ville	Classement national	Evolution vs. 2024
Marseille	11	+3
Aix-en-Provence	12	-1
Nice	26	-4
Toulon	46	+2
Avignon	49	-7
Orange	61	-3
Gap	74	-13
Sorgues	80	+2
Fréjus	87	+1
Salon-de-Provence	92	-15

Classement des 10 premières villes de la Région Sud. Crédit : Blablacar

L'offre gardoise en hausse, idem à Arles

Dans le Gard, avec 7 300 places Nîmes occupe la 23^e place (+4 places par rapport à 2024) et devance Alès (151^e, +2 places, 1 700 places de covoiturage). Remoulins (considérée parfois comme la sortie d'autoroute 'd'Avignon-Ouest' bondit de 25 places au classement pour atteindre la 571^e place dans le classement. A l'inverse, Bagnols-sur-Cèze chute de 91 places pour se situer en 580^e position.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Classement des villes en 2025	Évolution vs. 2024
1 Paris	▲ +2
2 Lyon	▼ -1
3 Rennes	▼ -1
4 Toulouse	=
5 Montpellier	=
6 Bordeaux	▲ +1
7 Nantes	▼ -1
8 Angers	=
9 Lille	▲ +1
10 Clermont-Ferrand	▼ -1

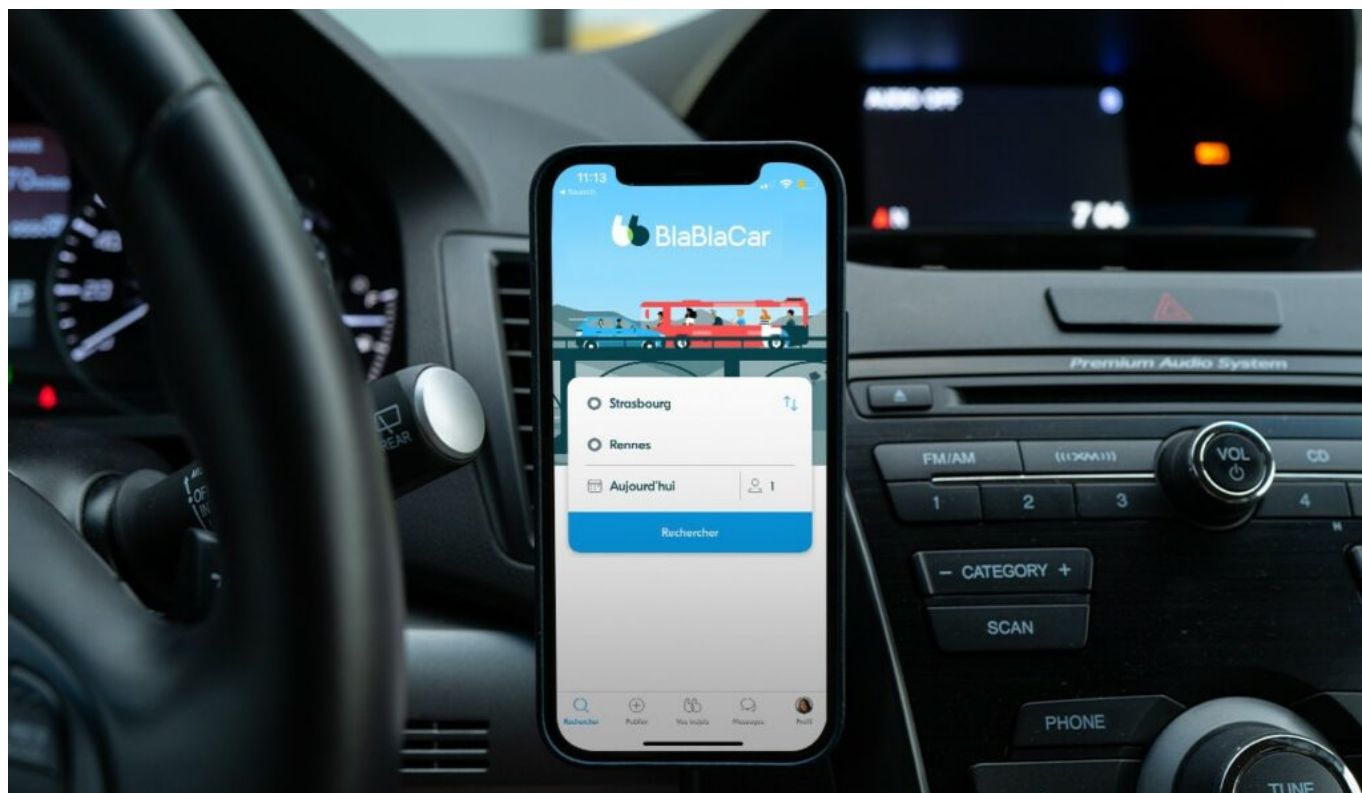
Source : données d'activité réelle de BlaBlaCar de mai à juillet 2025

Crédit : Blablacar

Toujours dans le très grand bassin de vie d'Avignon, Arles gagne 4 places en proposant près de 1 300 places de covoiturage cet été. De quoi figurer en 107^e position de ce classement national dominé par Paris, Lyon et Rennes (voir tableau ci-dessous). Un top 10 respectivement complété par Toulouse, Montpellier, Bordeaux, Nantes, Angers, Lille et Clermont-Ferrand.

L.G.

Ecrit par le 13 décembre 2025



538M€ et 2,5 millions de tonnes de CO2 économisé

« Blablacar permet chaque année à 29 millions de ses membres de partager un trajet dans 21 pays, explique l'application. La plateforme s'appuie sur la technologie pour mettre en relation des conducteurs ayant des places libres avec des passagers se rendant dans la même direction, afin qu'ils puissent partager les frais du trajet. En 2024, la communauté de BlaBlaCar a connecté 2,6 millions de points de rencontre dans le monde et a permis 119 millions de rencontres entre les voyageurs. Les conducteurs ont économisé 538M€ en covoiturant, et tous les services de mobilité de Blablacar ont contribué à éviter l'émission de 2,5 millions de tonnes de CO2. »

***Méthodologie :** Ces classements sont établis d'après le nombre de places réservées sur BlaBlaCar pour des voyages, entre le 1er et le 30 juin 2025, comparé à la même période en 2024. Avec 300 000 points de rencontre de covoiturage desservis chaque année, la densité du réseau BlaBlaCar permet d'étudier précisément les tendances de déplacement des Français.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Pertuis : le restaurant L'Olivier met l'univers viticole de Provence en lumière tout l'été



Christophe Pulizzi, chef du restaurant **L'Olivier** à Pertuis, accompagné de son sommelier Eliott, a décidé de lancer les événements 'Un dîner, un vigneron', mettant à l'honneur les vins du Sud tout l'été. À table !

Chef du restaurant L'Olivier depuis 2022, c'est à seulement 25 ans que Christophe Pulizzi qu'il en a repris les rênes. Avec ses racines siciliennes, il a développé une vraie passion pour les produits de la terre et de la mer, le menant vers le chemin de la restauration.

Son parcours professionnel riche lui a permis d'obtenir le titre de Maître Restaurateur. Il incarne aujourd'hui une génération de chefs qui placent l'émotion, le respect du produit et l'identité personnelle au cœur de l'assiette. Son travail a d'ailleurs été mis en lumière lors de l'événement Terroir en fête, qui a

Ecrit par le 13 décembre 2025

eu lieu en juin à Châteauneuf-de-Gadagne, durant lequel il a remporté avec son équipe, le concours de cuisine.



Christophe Pulizzi (à droite) et son équipe ont remporté le concours de cuisine de Terroirs en fête.
DR

Un dîner, un vigneron

Durant les mois de juillet et août, Christophe Pulizzi et son sommelier Eliott ont décidé de mettre en avant les domaines viticoles de Provence à travers une série de dîners événements. À chaque soirée, un maître de chai sera présent pour raconter ses méthodes de culture, ses choix œnologiques et l'âme de ses terres.

Ce jeudi 3 mai, c'est la [Maison Meï](#), située à Pertuis, qui présentera ses vins lors d'un dîner élaboré avec des produits locaux et de saison destinés à mettre en valeur les différentes cuvées proposées. Quatre autres domaines seront présentés lors de quatre autres dates les prochaines semaines : [Château Léoube](#) (Bormes-les-Mimosas, Var) le vendredi 11 juillet, le [Domaine de Rimauresq](#) (Pignans, Var) le jeudi 17 juillet, la [Cave de L'Olivier](#) (Solliès-Pont, Var) le jeudi 7 août, et le [Domaine Richeaume](#) (Puylobier,

Ecrit par le 13 décembre 2025

Bouches-du-Rhône) le jeudi 14 août.

110 à 115€ par personne, boissons comprises. [Réservations en ligne](#) ou au 04 90 79 08 19.



Ecrit par le 13 décembre 2025



©Restaurant L'Olivier

Restaurant L'Olivier. 914 Route de la bastidonne. Pertuis.

Des billets TER bientôt disponibles dans des bureaux de Poste de Vaucluse



A l'occasion de sa dernière assemblée plénière, la Région Sud a voté l'extension de son réseau de points de vente TER. Pour cela, la Région a intégré La Poste comme nouveau partenaire. De manière échelonnée à partir de septembre 2025, des titres TER pourront être achetés dans 26 bureaux de Poste situés dans des communes équipées d'une gare mais dépourvues de guichet ou à amplitude limitée.

En Vaucluse, les premières communes concernées sont Sorgues, Bollène et Pertuis. « Ce partenariat avec La Poste, ancré dans nos territoires, répond à une priorité : garantir un accès équitable aux services publics, y compris dans les zones rurales. C'est une solution concrète, au service des usagers du TER partout en Région Sud » déclare Renaud Muselier président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Outre les 3 communes vaclusiennes 23 autres communes de la région sont aussi concernées par ce dispositif déployé prioritairement sur les gares de l'axe Nice-Tende.

« Nous espérons que cette démarche contribuera à améliorer la qualité de vie des habitants et à promouvoir une mobilité plus accessible et durable dans notre Région Provence », précise [Léa Léger-Zurfluh](#), directrice exécutive de la Poste en Paca

« Ce partenariat reflète nos valeurs communes au service des territoires. Ensemble, nous facilitons l'accès au train partout en Région Sud et encourageons une mobilité durable, simple et accessible à tous », se félicite pour sa part [Delphine Couzi](#), directrice régionale SNCF-Voyageurs-TER Sud.

Une journée de sensibilisation à la maladie de Parkinson à Pertuis

Ecrit par le 13 décembre 2025



À l'occasion de la Journée mondiale de la maladie de Parkinson, qui a eu lieu le 11 avril, [France Parkinson](#) organise une journée de sensibilisation au centre hospitalier de Pertuis ce vendredi 16 mai.

En 2021, 11,8M de cas de Parkinson, maladie neurodégénérative progressive, ont été recensés dans le monde. D'ici 2025, il est estimé que cela atteindra 25,2M de cas, soit +112% par rapport à 2021. L'association France Parkinson alerte sur l'augmentation inquiétante du nombre de personnes malades et organise plusieurs événements de sensibilisation en France depuis plusieurs semaines dans le cadre de la Journée mondiale de la maladie de Parkinson qui a eu lieu au mois d'avril. L'association estime que, même si le vieillissement de la population reste le principal facteur à l'origine de l'augmentation des cas de maladie de Parkinson, le facteur environnemental n'est pas à négliger.

Ainsi, afin de sensibiliser les populations, France Parkinson organise une journée de sensibilisation au Centre Hospitalier Intercommunal Aix Pertuis (CHIAP) ce vendredi. Anne Delenne, Centre Expert Aix-en-Provence, proposera des sessions questions/réponses. Un atelier cognidanse sera animé par Roselyne Aurenty. Enfin, France Parkinson tiendra un stand sur place pour informer, sensibiliser, répondre aux questions, etc.

Ecrit par le 13 décembre 2025

Vendredi 16 mai. De 10h à 15h. Entrée Libre. CHIAP. 58 rue de Croze. Pertuis.

La maladie de Parkinson en France :

- 270 000 personnes atteintes par la maladie
- 27 000 nouveaux cas par an
- 1 personne sur 50 touchée au cours de sa vie

(Source : France Parkinson)

L'IA au programme de la 3e édition du festival du film judiciaire de Pertuis

Ecrit par le 13 décembre 2025



La ville de pertuis et le Conseil départemental d'accès au droit (CDAD) du Vaucluse présentent la 3^e édition du Festival du film judiciaire de Pertuis. L'événement se déroulera le mardi 13 mai au cinéma Le Luberon en présence notamment de Jean-Philippe Lejeune, président du tribunal judiciaire d'Avignon ainsi que du CDAD 84 ainsi que de Florence Galtier, procureure de la République d'Avignon.

Organisé dans le cadre du Conseil local de sécurité et de prévention de la délinquance de Pertuis (CLSPD) le festival a pour thème cette année : 'Apprendre, juger, penser : l' IA change-t-elle les règles ?'. « Cet événement désormais incontournable de notre ville s'impose comme un véritable moment de réflexion et de sensibilisation pour notre société, se félicite Roger Pellenc, maire de Pertuis. Cette année, le festival s'intéresse à un sujet fondamental et d'une actualité brûlante : l'intelligence artificielle. La thématique nous invite à nous questionner sur la place de l'intelligence artificielle au sein de notre société et plus particulièrement sur l'influence qu'elle peut avoir dans le monde judiciaire, thématique centrale de notre festival. »

Ecrit par le 13 décembre 2025

De la justice prédictive à celle des algorithmiques

« Au moment où les missions régaliennes de l'État que sont l'armée et la sécurité se métamorphosent au contact des nouvelles technologies (vidéosurveillance, robots-soldats, etc.), la justice elle aussi est gagnée par la révolution numérique au point qu'on parle dorénavant de justice algorithmique, constate Jean-Philippe Lejeune, Président du Tribunal judiciaire d'Avignon. Des légaux techs au logiciel de pseudonimisation de la cour de cassation qui permet l'open data des décisions judiciaires, les outils juridiques contenant de l'IA se développent. Les usages de l'IA en matière judiciaire sont nombreux. La notion de justice prédictive est centrale : elle ne consiste pas à prédire des crimes pour condamner leur auteur avant un passage à l'acte mais il s'agit d'un ensemble d'outils destinés à prévoir autant que possible l'issue d'un litige à partir de probabilités sur la base de l'analyse de données.



Crédit : Généré par Adobe Firefly

« Le 'juge-robot' remplaçant le juge humain reste toujours un fantôme. »

Jean-Philippe Lejeune, président du Tribunal judiciaire d'Avignon

« L'intelligence artificielle nécessite une prise de recul globale, poursuit celui qui est aussi président du CDAD 84. Face à l'IA, nous sommes en présence d'une histoire qui peut finir bien, comme elle peut finir mal, l'intelligence artificielle représentant autant un potentiel outil pour les juges qu'une potentielle



Ecrit par le 13 décembre 2025

contrainte. Même si le 'juge-robot' remplaçant le juge humain reste toujours un fantasme, les mutations induites par l'irruption de l'intelligence artificielle dans le domaine juridique et dans la société entière risquent de prendre une importance accrue dans notre mode de vie. Elles nous imposent une vigilance renforcée. Ce festival permet de lancer ce débat passionnant et de mesurer les enjeux, les risques et les vrais atouts de cette révolution qui est en marche. »

« L'IA, si puissante soit-elle, soulève des questions éthiques et juridiques cruciales. »

Florence Galtier, procureure de la République d'Avignon

« L'intelligence artificielle, par sa capacité à analyser, prédire et automatiser, offre des perspectives inédites, complète de Florence Galtier, procureure de la République d'Avignon. Dans nos tribunaux, elle pourrait alléger la charge des magistrats, accélérer le traitement des dossiers ou encore affiner l'évaluation des risques. Mais ces promesses ne doivent pas nous aveugler. Car l'IA, si puissante soit-elle, soulève des questions éthiques et juridiques cruciales : peut-elle rendre la justice avec l'humanité et la nuance qu'exige chaque affaire ? Peut-elle garantir l'équité, alors que ses algorithmes, conçus par des mains humaines, peuvent induire des biais insidieux ? Et que dire de la responsabilité pénale, qui requiert une analyse fine des responsabilités, du lien de causalité de l'élément intentionnel notamment. »

Ecrit par le 13 décembre 2025

LA VILLE DE PERTUIS ET LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'ACCÈS AU DROIT DU VAUCLUSE VOUS PRÉSENTENT :

FESTIVAL DU FILM JUDICIAIRE

3^{ème} édition
Mardi 13 mai 2025
Pertuis
Cinéma Le Luberon

Infos & réservations :
04 90 79 50 40
pad@mairie-pertuis.fr

6 COURTS MÉTRAGES
SÉANCE PUBLIQUE GRATUITE - 19H

Votez ici ! 

APPRENDRE, JUGER, PENSER : L'IA CHANGE-T-ELLE LES RÈGLES ?



Département de la justice



Projections pour les scolaires

A l'occasion de cette 3^e édition du festival du film judiciaire, 6 courts métrages seront projetés de toutes la journée aux élèves des établissements scolaires inscrits au préalable et accompagnés par leurs professeurs.

Ce programme a pour but de proposer aux élèves et aux enseignants de ces établissements, des courts métrages en lien avec le domaine de la justice (voir détail dans l'encadré en fin d'article), leur permettant ainsi de mieux appréhender certains enjeux sociétaux et contextes humains puis de débattre par la suite.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Ces projections sont toujours suivies d'échanges directs avec des professionnels du droit, des magistrats, des policiers, des gendarmes, des éducateurs, des avocats ainsi que des représentants du rectorat, du CLSPD et de la ville de Pertuis.

Une séance pour le grand public suivie d'un débat

Par ailleurs, une séance gratuite sur inscription réservée au grand public clôturera cette 3^e édition. C'est le film 'The Circle' qui sera projeté à partir de 19h dans les salles obscures du cinéma Le Luberon. Le sujet de ce long-métrage : « Les Etats-Unis, dans un futur proche. Mae est engagée chez The Circle, le groupe de nouvelles technologies et de médias sociaux le plus puissant au monde. Pour elle, c'est une opportunité en or ! Tandis qu'elle prend de plus en plus de responsabilités, le fondateur de l'entreprise, Eamon Bailey, l'encourage à participer à une expérience révolutionnaire qui bouscule les limites de la vie privée, de l'éthique et des libertés individuelles. Désormais, les choix que fait Mae dans le cadre de cette expérience impactent l'avenir de ses amis, de ses proches et de l'humanité tout entière... » La projection sera suivie d'un débat avec le public.

L.G.

3^e édition du Festival du film judiciaire. 19h. Mardi 13 mai. Cinéma [Le Luberon](#). 31, rue Giraud. Pertuis
Informations et réservations : 04 90 79 50 40. pad@mairie-pertuis.fr

Les 6 courts métrages projetés

'Ma meilleure amie'

Court-métrage réalisé par des jeunes de Association Vatos Locos Vidéo.

« Sarah, une adolescente connectée, s'appuie sur sa «meilleure amie», une présence toujours disponible pour l'aider dans son quotidien. Mais peu à peu, son attachement à cette amie l'éloigne de ses vrais amis. Lorsque son obsession pour les réponses instantanées remplace les échanges réels, ses camarades lui font comprendre qu'elle passe à côté de l'essentiel. Une réflexion sur notre rapport à la technologie et à l'importance des liens humains. »

'IAMoyen ?'

Court-métrage réalisé par des jeunes de la Mission Locale.

« Léo découvre Emma lors d'un atelier de la Mission Locale. Pour arriver à la séduire il va devoir faire appel à un allié inattendu. »

'Alerte réveil'

Court-métrage réalisé par des jeunes de l'école numérique des apprentissages de l'association VOLT par image et son.

« Alors qu'un homme à la frontière du réel fuit une menace mystérieuse, il semble être rattrapé par un ennemi bien plus insidieux. Mais qu'en est-il réellement ? »

'Réveille-toi'

Court-métrage réalisé par les lycéens du Lycée Val de Durance en partenariat avec l'association Audiovisocial.

« Des lycéens sont hypnotisés par des écrans d'ordinateurs et smartphones, ils ont perdu toute leur autonomie. Est-ce un cauchemar ou la réalité ? »

'L'apéro'



Ecrit par le 13 décembre 2025

Court-métrage réalisé par les lycéens du Lycée Val de Durance en partenariat avec l'association Audiovisocial.

« *Un groupe d'amis se donnent rendez-vous pour un apéro, mais la soirée commence mal...* »