

Écrit par le 11 juillet 2026

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement

Ecrit par le 11 juillet 2026

travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier [Maisons Pariente](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

Emma Garcia

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. » « Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

Ecrit par le 11 juillet 2026

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vaclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

Emma Garcia

Mais pour la Vaclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

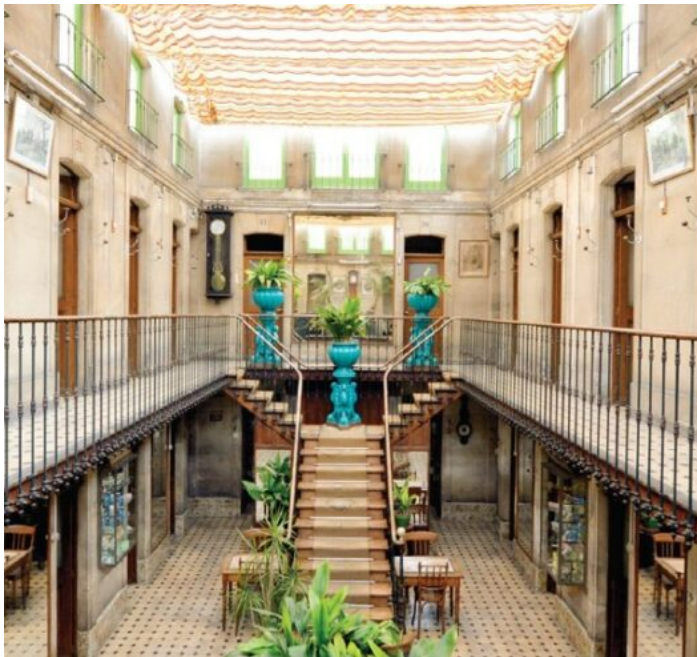
Ecrit par le 11 juillet 2026



©Emma Garcia

Ecrit par le 11 juillet 2026

Des Bains Pommer au Palais du Pharo, la saga familiale des carrelages Gontard



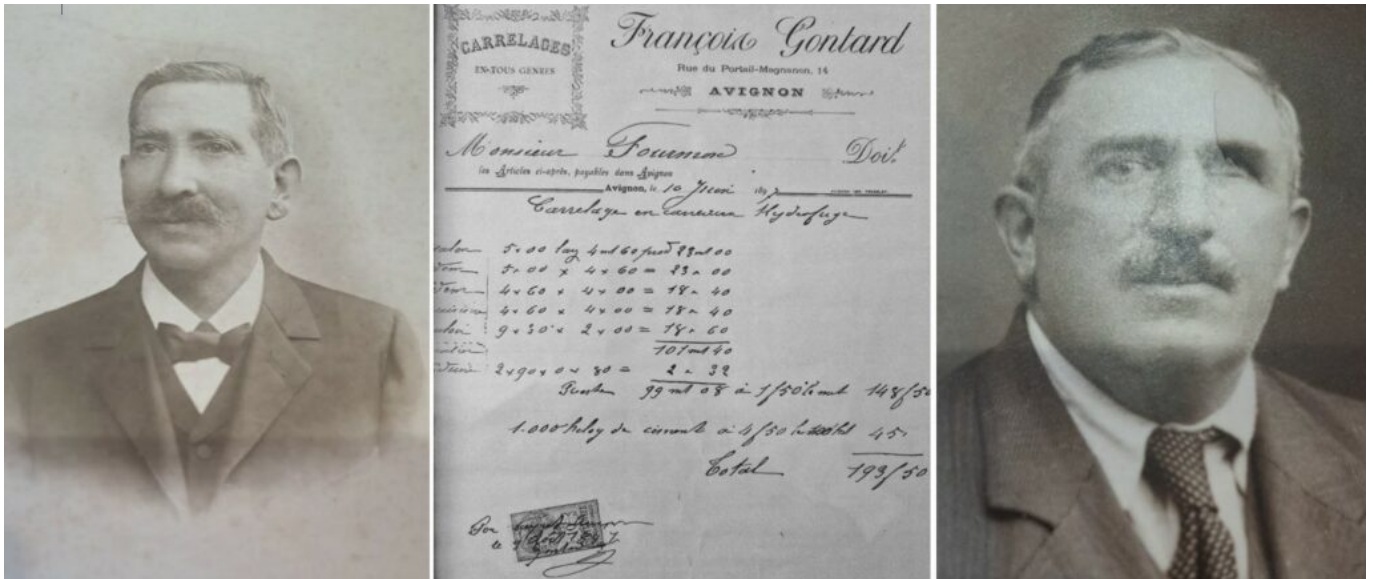
Les carrelages Gontard c'est plus de deux siècles d'histoire. De la Révolution au XXI^e siècle en passant par les Bains Pommer, dont le succès ne se dément pas depuis sa réouverture cet été, retour sur cette aventure familiale avec Michel Gontard.

« C'est une entreprise énochienne » précise Michel Gontard, féru d'histoire, et patriarche de l'une des plus anciennes familles d'Avignon. « C'est à dire qu'elle a eu plus de 200 ans d'existence, puisqu'elle a été créée en 1791 sous un aïeul déjà carreleur, Xavier Gontard et qu'elle est restée ouverte 222 ans jusqu'en 2013. »

Un féru d'histoire incollable sur le passé d'Avignon

Incollable sur le patrimoine, il évoque 'Le massacre de la Glacière' au Palais des Papes, dans la nuit du 16 octobre 1791 entre 'patriotes' plutôt républicains, artisans, entrepreneurs d'un côté, qui souhaitent être rattachés au royaume, commercer librement à une époque où Avignon était, après Lyon le deuxième site de soieries de France. Et de l'autre les 'papistes', gens de robes, avocats, juges, propriétaires, qui préféraient rester dans le cadre de la papauté.

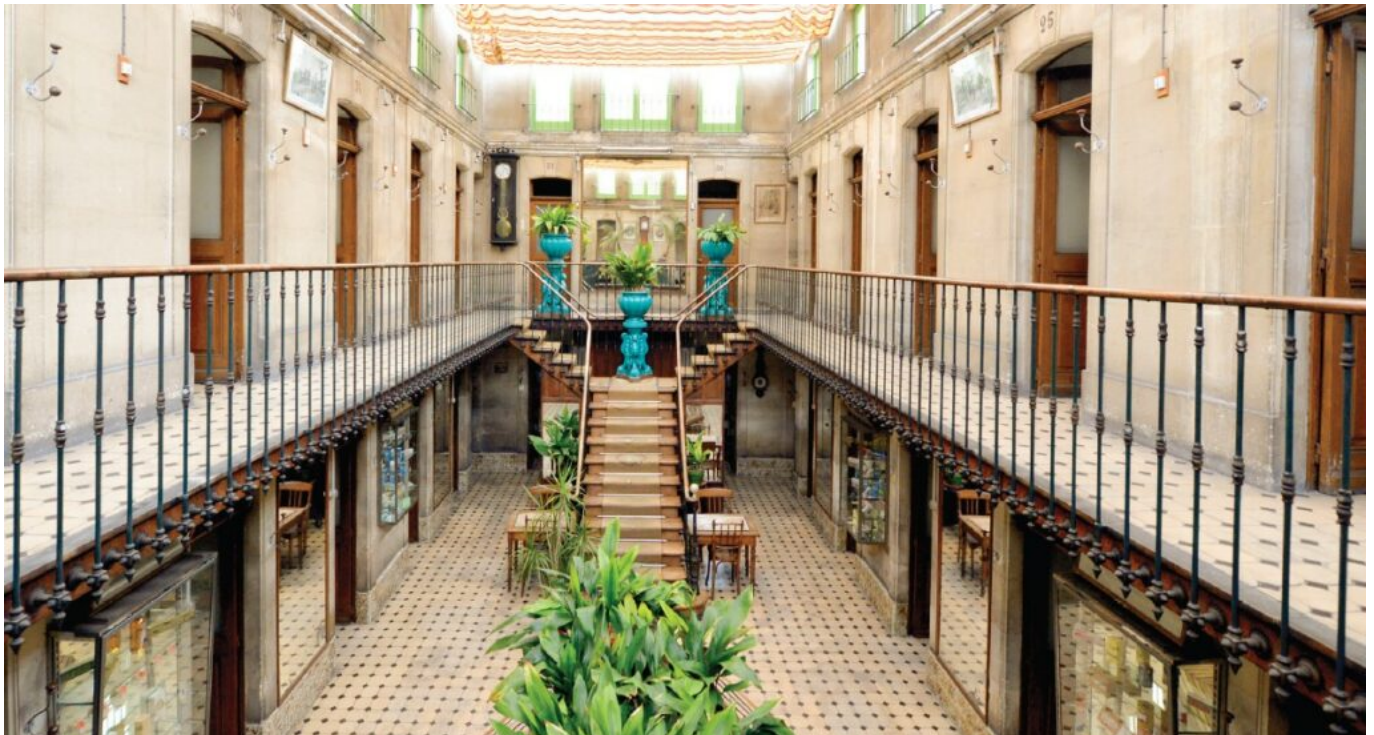
Ecrit par le 11 juillet 2026



A gauche Lucien Gontard (l'arrière-grand-père de Michel) et à droite Gabriel, son grand-père. Au milieu, le bon de commande pour des carrelages hydrofuges.

Autre moment historique : la création du 'Syndicat général des entrepreneurs du bâtiment et des travaux publics de Vaucluse' le 30 juillet 1823 - sous Charles X - qui avait été lancé par la 'Confrérie du Corps des Maçons d'Avignon' dont faisaient partie les entreprises Bérard, Paillet et Gontard, comme l'atteste le fac-simile d'un document. Une autre publication de l'époque 'Le Mémorial de Vaucluse', dans son édition du 4 septembre 1851 fait état de l'incendie dont avait été victime le carreleur Etienne Gontard qui habitait Rue Banasterie.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Les bains Pommer aujourd'hui. Crédit : DR/Mairie d'Avignon

10 jours de voyage à cheval

Pour revenir aux Bains Pommer dont les plans remontent à 1888, il faut savoir que les carreaux devaient être hydrofuges c'est à dire imperméables, résistants, durables et d'un entretien facile. En cette fin du XIXe siècle, les tomettes étaient déjà fabriquées dans le Haut-Var à Salernes. « Mes aïeux s'y rendaient en charretton tracté par deux chevaux. Ils mettaient 5 jours pour y aller, 5 pour revenir, une vraie aventure. Quant aux carreaux ils provenaient de Sarreguemines. C'était le début de l'hygiénisme » explique Michel Gontard.

« Avec le chemin de fer, tout s'est développé, poursuit-il. On transportait le matériel dans des fourgons à bestiaux entre des rangs de paille. Et après-guerre, c'est par camion, des Berliet, qu'on allait chercher la marchandise. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Après les chevaux des aïeux, c'est en Berliet que Jean, le père de Michel Gontard, allait chercher sa marchandise en camion.

« Il y avait une quarantaine de baignoires aux Bains Pommer, à raison de 30m² de carrelage chacune, vous imaginez le chantier, pour les douches, 10m², en tout, entre le sol, les murs, les chambres de l'appartement privé, le bureau, la cuisine, l'atrium, les couloirs, les étages, cela faisait des centaines de mètres carrés. Nous avons eu aussi des chantiers à Marseille, au Château Borély, au Palais du Pharo quand elle a été Capitale de la Culture, à Salon-de-Provence au Château de l'Empéri, ici au Palais des Papes, sur la Rocade, pour des écoles, des monastères, des mairies comme celle de Fontaine-de-Vaucluse. »

Terre cuite, grès, carré d'Avignon, de Vallauris, carreaux de l'Artois, granito, mosaïques, frises, plinthes émaillées, dessins géométriques, arabesques, dalles de 11,5cm sur 23cm, cabochons, nez-de-marche, il est inépuisable sur le sujet.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Premier stand des Carrelages Gontard en 1966 à la Foire d'Avignon, qui à cette époque-là, se tenait à Champfleury, avant de déménager au Parc des expositions. Crédit : DR

222 ans d'activité

L'entreprise familiale est restée en activité 222 ans, c'est l'une des rares en Vaucluse, avec La Manufacture Brun de Vian-Tiran et ses fibres nobles à l'Isle-sur-la Sorgue à avoir franchi le cap du bicentenaire. Déjà plus de 20 000 visiteurs ont fait le tour des Bains Pommer depuis leur réouverture. Une façon de rendre hommage à tous ces corps de métiers manuels, plombiers, vitriers, maçons et carreleurs de la dynastie Gontard (de Xavier à Michel en passant notamment par Etienne, Gabriel, Lucien, Jean) qui ont œuvré pour ce symbole d'un artisanat d'excellence que sont les Bains Pommer à Avignon.

Pour Les carrelages Gontard, alors situé boulevard Jules-Ferry à Champfleury, l'aventure s'est terminée en 2013.

« La roue tourne. Mon frère, mon fils et mon neveu ne sont pas restés sur le carreau, ils ont préféré le parquet, ils sont tous avocats ! » conclut-il avec humour.

Andrée Brunetti

Ecrit par le 11 juillet 2026



Michel Gontard (au centre) avec ses deux fils : Paul-Roger (à gauche) et Jean-Henry (à droite) avant la fermeture du site du boulevard Jules-Ferry survenu en 2013.

Provence Outillage : 70 ans au service des bricoleurs

Ecrit par le 11 juillet 2026



La société **Provence Outillage** basée aux Taillades célèbre ses 70 ans et surfe sur la vague du bricolage et du jardinage depuis la crise sanitaire.

« C'est mon grand-père maternel, Claude Chaminas qui était quincaillier, qui a créé cette entreprise familiale en 1955. A l'époque, il faisait les foires et marchés du coin, il sillonnait les routes de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône avec son camion et il interpelait les chalands pour leur vendre ses articles », explique [Cédric Sanchez](#), troisième génération à la tête de la société qui totalise aujourd'hui pas moins de 5 000 références.

Le patron de Provence Outillage ajoute « je suis tombé dedans quand j'étais tout petit, et depuis 25 ans j'y travaille avec mes frères, ma tante et ma maman et tout se passe bien. En famille, on se comprend ».

Écrit par le 11 juillet 2026



« En famille, on se comprend ».

Cédric Sanchez, président de la SAS Provence Outillage

En 70 ans, les choses ont bien changé. En 1974, il y avait une flotte d'une vingtaine de camions-magasins qui quadrillaient la Provence et bien au-delà. En 1984, des tracts et catalogues ont été imprimés pour informer les clients, ils avaient le temps de choisir les articles, tranquillement, chez eux. Avec le progrès, une boutique en ligne a été créée en 1999.

« Le catalogue papier existe toujours, on en sort 4 par an, réactualisé chaque saison » précise Cédric Sanchez. Mais les camions ont disparu et on a aussi ouvert un blog depuis 2010 pour échanger avec notre clientèle, la conseiller. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Crédit : Provence Outillage/DR

Le Covid a boosté l'activité

La sociologie aussi s'est modifiée. « La crise sanitaire a boosté nos ventes, elle a accéléré le marché. Les gens confinés ont voulu profiter de leur maison et de leur résidence secondaire, de leur jardin, améliorer leur confort, leur cadre de vie, repeindre, décorer, refaire leur cuisine ou leur salle de bains. Même s'ils ne sont pas professionnels, ils ont plein de tutos qui les aident. Avant, nous avions davantage de retraités, désormais il y a plus d'actifs, la clientèle a rajeuni. »

Aujourd'hui, Provence Outillage ce sont 6 sites, le siège historique situé aux Taillades à côté de Cavillon, Pertuis et Monteux dans le Vaucluse, mais aussi Graveson, le Muy dans le Var et Villeneuve-Loubet dans les Alpes Maritimes (soit 2 870m² en tout) et une soixantaine de salariés. Et des pôles comme le bricolage, le jardin, l'auto et la moto, l'habitat, les loisirs, la piscine, le barbecue, le camping...

Ecrit par le 11 juillet 2026



Le magasin de Montoux. Crédit :DR

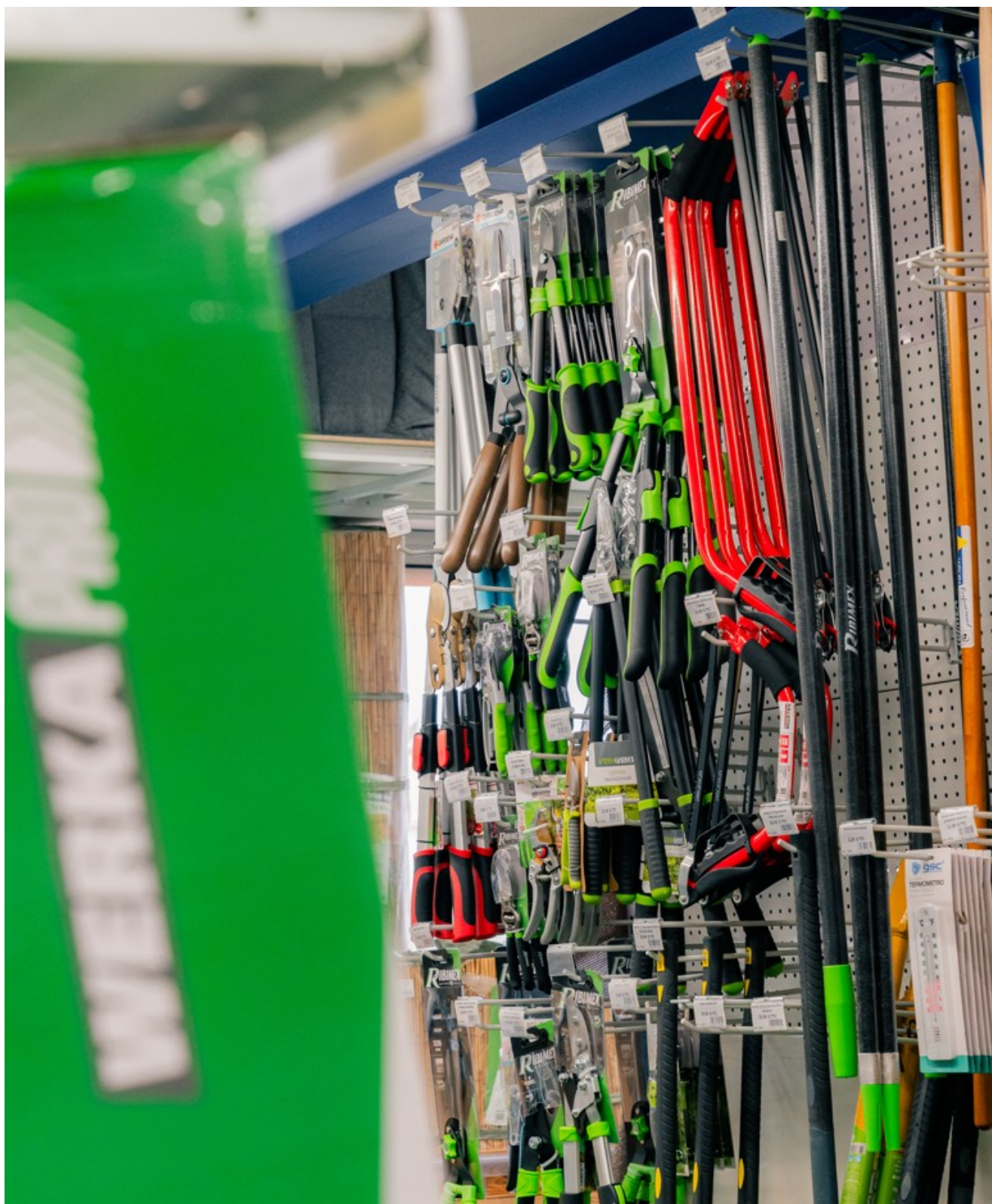
« Il y a aussi des temps forts pour nos ventes, comme la fête des pères et les soldes. 50% de notre chiffre d'affaires proviennent du site en ligne, 25 à 28% des magasins et le reste de notre propre marque fournie à d'autres. » Le chiffre d'affaires tourne autour de 16M€.

Les articles aussi ont évolué. Avec les tondeuses et les visseuses-dévisseuses sans fil, les pistolets à colle, le télémètre laser, le plante-clous rechargeable qui plante un clou de 9 cm en 3 secondes. « Ce printemps, la tendance évolue encore. Par exemple, nous n'avons pas moins de 150 références de grillages, plus ou moins occultants, avec des mailles, des couleurs et des hauteurs différentes, de nouveaux parasols, du mobilier de jardin tendance. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Ecrit par le 11 juillet 2026



Ecrit par le 11 juillet 2026

Ce vendredi 23 mai, Provence Outillage fête ses 70 ans aux Taillades, sur la route de Robion avec ses collaborateurs, ses fidèles clients et toute la famille réunie pour l'évènement. Cédric Sanchez, ses deux frères Jérôme et Olivier, directeurs commercial et logistique, sa maman et sa tante. Mais aussi son fils de 9 ans et sa fille qui en a 17. « Pour l'instant, ils sont trop jeunes pour savoir s'ils vont prendre la suite de l'aventure de cette entreprise familiale. Mais j'ai espoir ! » conclut-il.

Beaumes-de-Venise : Cycles Ventoux 1910, un concept de café bike store

Ecrit par le 11 juillet 2026



Cycles Ventoux 1910 a été lancé fin 2023 à Beaumes-de-Venise. Jean-Michel Robert, fils de Michel bien connu dans le monde du cyclisme vauclois, a repris le flambeau de la boutique qui a vu le jour à Avignon en 1974. Il a lancé un concept innovant, à savoir un café bike store, avec de nombreux services proposés.

« Mon père Michel a créé les Cycles Robert dans le quartier Saint-Ruf à Avignon il y a 50 ans en 1974. De nombreux cyclistes spécialistes venaient au boulevard Sixte Isnard », explique Jean-Michel Robert, son fils, qui a travaillé à ses côtés de nombreuses années. Après son armée, il est passé en équipe Elite au sein de l'équipe Castorama. Il a roulé une quinzaine d'années dans cette catégorie cycliste. Il raccroche le vélo à 35 ans, en finissant sa carrière sportive en Guadeloupe.

Fermeture de la boutique à Avignon

Jean-Michel Robert rejoint ensuite la boutique familiale en 2005. Il reprend le flambeau. « La période du Covid a été difficile pour nous. Nous avons été considérés comme commerce de première nécessité sans

Écrit par le 11 juillet 2026

aucune aide ». La première année du Covid en 2020 a donné de bons résultats car tout le monde achetait des vélos. Les années qui ont suivi ont été beaucoup plus difficiles en termes de business. « À cela s'est ajouté le Plan Faubourgs de la ville d'Avignon qui nous a fait beaucoup de tort. Notre clientèle venant de tout le département mettait beaucoup de temps pour accéder à notre boutique ». Jean-Michel Robert décide alors de fermer la boutique en 2022 pour partir sur un autre projet à Beaumes-de-Venise.



La société a aussi lancé sa marque 'Ventoux 1910'.

Création d'un café bike store

Des travaux sont entrepris dans un atelier ancien appartenant au père de Sandra Martin, sa compagne. « Pendant un certain temps, j'ai chapeauté les deux sites et j'ai pris la décision de ne garder que Beaumes qui a ouvert en octobre 2023 », explique Jean-Michel Robert. Le local est aujourd'hui un café bike store, comprenant l'atelier de réparation, la vente de vélos, des accessoires, de la nourriture sportive mais aussi un lieu de détente avec des boissons sportives proposées.

Ecrit par le 11 juillet 2026

« L'objectif est de développer mon entreprise dans cet endroit idéal pour le vélo au pied des Dentelles de Montmirail. L'année 2024 n'a pas été évidente quant à la conjoncture économique globale mais je suis très confiant sur le modèle de mon concept. » La boutique qui est ouverte sur six sur sept a démarré l'année 2025 en douceur. La météo n'a pas été favorable pour le lancement de la saison qui a lieu en général à Pâques.

« Pour développer mon chiffre d'affaires, je compte sur la clientèle touristique et de résidences secondaires mais également sur les locaux. À ce titre, j'ai noué des partenariats avec des clubs cyclos p comme l'Echappée Montilienne, les clubs d'Aubignan et d'Orange. »



La boutique expose aussi des objets et vélos de grands champions.

Écrit par le 11 juillet 2026

De nombreux services proposés

Jean-Michel Robert propose en premier lieu de la vente de vélos, y compris électriques. Des vélos de route, des 'gravel's (entre le vélo de route et de rando) font partie de la gamme avec quatre fournisseurs italiens principalement. Il propose également de l'accompagnement cycliste par groupe de six. Son local est équipé pour les accueillir, avec une douche à disposition. La location de vélo est également possible pour la clientèle. Des ateliers de formation à la réparation sont aussi au programme une fois par mois. Il a lancé sa marque Ventoux 1910 avec notamment un maillot en vente.

Des objets collecteurs dans la boutique

Jean-Michel et son père Michel Robert ont côtoyé de nombreux champions cyclistes. Ils ont ainsi pu recueillir divers objets aujourd'hui exposés dans la boutique à Beaumes. Il y a ainsi un maillot de Bernard Hinault, le légendaire maillot de Bernard Thévenet de 1975. Le régional de l'étape, Éric Carotoux, n'est pas en reste avec la mise avant de son maillot de la Vuelta remporté en 1984. Un bidon de Jean Robic, vainqueur du premier Tour de France de l'après-guerre 1947, est aussi présente. Enfin le vélo trek Madone de 2005 et la tunique de Lance Armstrong.

Sandra Martin propose des services autour du sport

Native de Beaumes-de-Venise, elle a été triple championne de France de trail long et double médaillée d'or par équipe aux championnats du monde de trail long en 2013 et 2016. La compagne de Jean-Michel Robert qui fait parti de la société avec lui propose de l'accompagnement à la marche nordique et à la course à pied, au départ de peine mais également d'autres lieux comme le Ventoux évidemment. Elle s'est également spécialisée en tant que coach sportif et mental sur l'aspect physique et psychologique. Elle reçoit dans une pièce aménagée, située à l'étage de la boutique.

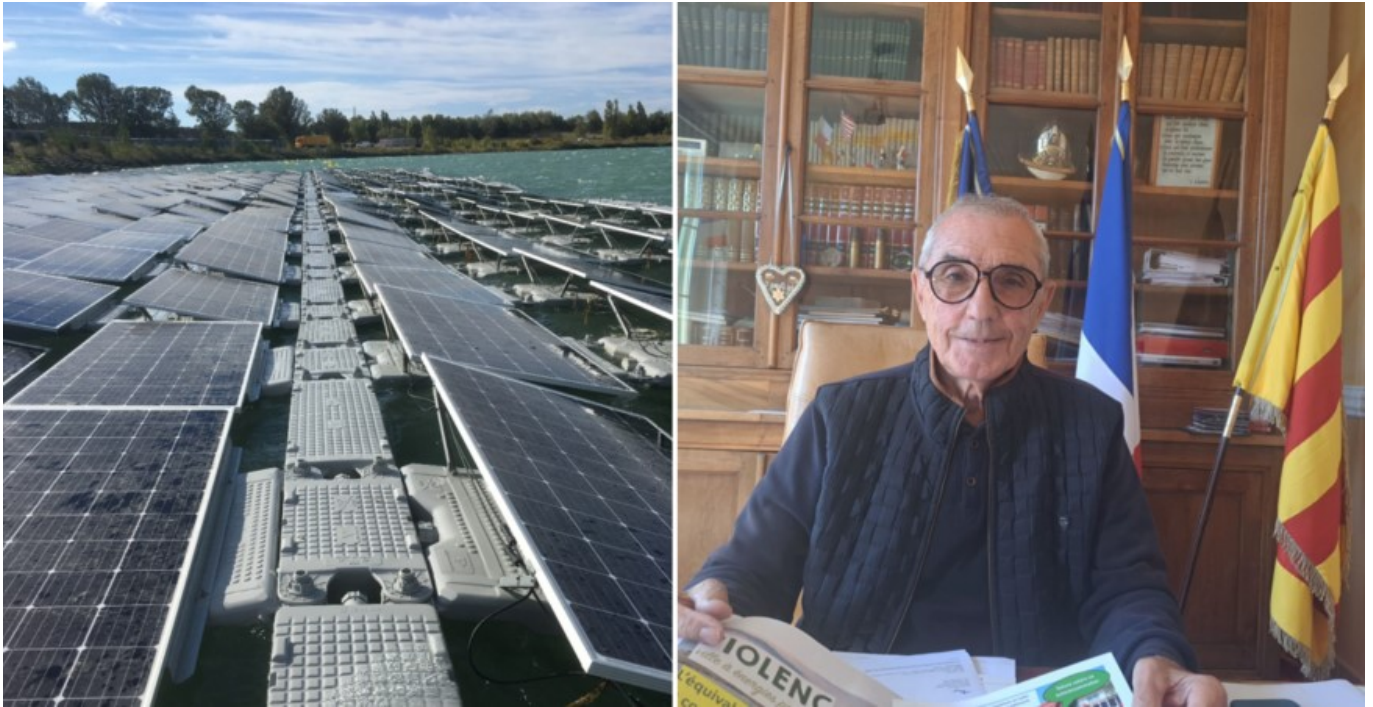
Olivier Muselet

Une troisième activité dans l'immobilier

En plus du vélo et de l'accompagnement au running, la société lance en mai prochain une activité d'immobilier. Jean-Michel Robert va en effet partir en formation début mai pour proposer ses services dans l'achat et la vente de maisons. Cette diversification permettra de consolider le chiffre d'affaires, notamment sur les périodes de moindre activité comme l'hiver.

Louis Driey : ce 'gaulliste écologiste' maire de Piolenc

Ecrit par le 11 juillet 2026



Bon pied, bon œil et surtout visionnaire, [Louis Driey](#), maire de [Piolenc](#), est le doyen* des maires de Vaucluse. A 83 ans, celui qui considère que l'écologie n'est ni de droite, ni de gauche entend continuer à concilier gaullisme et développement durable à l'occasion de son dernier mandat.

Il a 83 ans et en 2025, au terme de 5 mandats, il fêtera ses 30 ans à la tête de ce gros bourg rural d'un peu plus de 5 500 habitants. Bâisseur, précurseur, il a toujours anticipé. « Ma vie c'est ma ville, mon parti c'est Piolenc » clame cet éternel gaulliste qui a travaillé pendant 37 ans comme chef de chantier à la société des Autoroutes du Sud de la France, les ASF « avant que Dominique de Villepin ne les privatise » précise-t-il.

« Ma vie c'est ma ville, mon parti c'est Piolenc. »

Hyper-actif, pragmatique, anti-gaspi, son expérience lui permet dès son élection, en 1995 d'élaborer un premier schéma directeur de la commune. « Nous avons identifié les priorités en fonction de la démographie, l'âge des habitants et ce sont les jeunes qui primaient, les besoins en crèches, écoles, centres de loisirs. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Piolenc abrite la plus grande centrale photovoltaïque lacustre d'Europe. Crédit : Akuoenergy/Piolenc/DR

En 2005, deuxième schéma directeur, Louis Driey dépose le premier permis de construire d'un parc éolien flottant de l'hexagone sur une ancienne carrière. « C'était une première en France et aujourd'hui elle est la plus grande d'Europe, avec une superficie de 23 hectares soit une vingtaine de terrains de foot. D'une puissance de 23 mégawatts, elle alimente 6 474 foyers ». Engagé dans le développement durable et la biodiversité, il innove aussi avec 3 éoliennes au service de 3 entreprises (la carrière Maroncelli, les parpaings de chez Pradier et les enrobés du groupe Braja). Et pour économiser l'eau potable, il a aussi investi dans 35 bornes incendies sur 95 qui sont branchées sur le réseau du Rhône. 80 maisons en lotissement bénéficient du solaire et sont donc en auto-consommation électrique.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Louis Driey, maire inclassable 'gaulliste écologiste' de Vaucluse, a été l'un des premiers élus du département à 'défier' le Tribunal administratif en célébrant deux mariages homosexuels dès 2012 alors que cette union entre deux personnes du même sexe ne sera officielle qu'à partir de 2013.
Crédit : DR

« Certains me traitent d'écologiste de droite, mais l'écologie n'est ni de droite, ni de gauche. »

« Certains me traitent d'écologiste de droite, mais l'écologie n'est ni de droite, ni de gauche. C'est une façon de se comporter pour respecter la planète que nous laisserons à nos enfants. »

Il ajoute « Je suis un maire au long cours, j'essaie de voir loin et de programmer les chantiers au fur et à mesure, après les jeunes, les seniors et les maisons de retraite. Nous avons aussi 3 salles des fêtes, dont celle qui porte le nom d'un enfant du pays, Jean-Louis Trintignant, né en 1930 au Domaine viticole de Beauchêne dont les parents étaient propriétaires. Quand je suis arrivé, les classes étaient installées dans des bungalows. Avec l'aide de l'ancien préfet, Pierre Mongin, nous avons créé une école en dur nous allons d'ailleurs l'agrandir. Nous avons aussi décidé de désimperméabiliser les cours de récréation des établissements scolaires. Nous avons décaissé le bitume, posé un sol drainant qui laisse passer l'eau de pluie et nous avons commandé 600 plantes, dont 23 arbres que nous planterons pendant les prochaines vacances scolaires de la Toussaint. Nous sommes aussi en train de poser des tuiles solaires sur le toit de certaines écoles. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Le chantier de désimperméabilisation de l'école. Crédit : Piolenc/DR

Louis Driey est intarissable sur les chantiers qu'il a initiés pour améliorer la qualité de vie de ses concitoyens tout en minimisant les factures. « L'éclairage public se fait avec des LED, ça représente quand même 1 200 lampadaires. »

Le quartier 'à énergie partagée' du lotissement Clos Payan est dédié à l'autoconsommation de ses habitants. La Via Rhona est reliée à la Via Venaissia en plein centre-ville. Il y a aussi 6 hectares de terres agricoles bio, sans phosphate, ni potasse, ni pesticide offerts à de jeunes agriculteurs pour qu'ils s'installent et approvisionnent les cantines scolaires de l'intercommunalité [Aygues-Ouvèze en Provence](#) (Lagarde Paréol, Sainte-Cécile, Sérignan, Travaillan, Uchaux, Violès et bien sûr Piolenc). « S'il manque une infirmière ou un technicien, nous jonglons pour être en mode solution, nous mutualisons nos moyens. »

« Je souhaite que ce village reste attractif, à taille humaine. »

« Je souhaite que ce village reste attractif, à taille humaine, où il fait bon vivre. Sinon, au-delà de 6 000 habitants, il faudrait une autre station d'épuration et d'autres équipements. »

En attendant, lors du dernier Conseil Communautaire, fin septembre, a été évoqué un projet de zone d'activités de 25 hectares qui comprendrait un méthaniseur adossé à des industries de transformation alimentaire et des bâtiments de stockage. En tout, il impacterait une quarantaine d'hectares. Et c'est le président de la Chambre régionale d'agriculture qui est aussi à la tête de la Sonito (Société Nationale Interprofessionnelle de la TOMate), André Bernard qui le porte.

« Ce plan 'TOMMATES', explique Louis Driey, poursuit plusieurs objectifs, relancer la filière tomate d'industrie dans la Vallée du Rhône, diversifier la production agricole, produire une énergie renouvelable à partir de la biomasse et préserver les sols agricoles tout en optimisant la gestion de l'eau. A terme, il

Ecrit par le 11 juillet 2026

pourra apporter des revenus supplémentaires aux paysans et créer des emplois. »

Un dernier mandat avant de passer la main

Louis Driey qui en plus des trois salles de fêtes a aussi créé un centre culturel, aménagé un dojo, une bibliothèque, un stade multi-sports, un jardin d'enfants, une maison de retraite. Il a également rénové les 65km de voirie de la commune, remis en service la cloche de l'église qui était muette depuis 1794. Et malgré tous ces investissements, la dette est passée de 1209€ à 308€ et les impôts n'ont pas augmenté.

Ce n'est donc certainement pas un hasard sa commune a obtenu en 2018 'La Marianne d'Or' du développement durable et la Victoire de l'Investissement local,

Comme ancien chef de chantier, il est vrai qu'il sait comment réduire les coûts des chantiers en coordonnant l'implantation des réseaux (voirie, fibre optique, EDF, GDF, eau potable).



Le village lors des inondations de 2003. Crédit : Piolenc/DR

Ecrit par le 11 juillet 2026

Et comme il ne se représentera pas aux prochaines municipales en 2026, il compte se rapprocher des futurs candidats à sa succession pour leur expliquer comment fonctionnent les finances et les services de la mairie. D'ailleurs, il a déjà esquissé le futur Schéma Directeur avec la réhabilitation de l'église et la construction d'un gymnase. Dans cette commune qui a connu une inondation en 2003, il vient de faire réviser le Dicrim (Document d'information communal sur les risques majeurs), un document de 10 pages avec les préconisations des consignes en cas d'accident nucléaire, sécheresse, montée des eaux, feux ou séisme. Ainsi que tous les numéros d'urgence que l'on peut placarder sur le frigo.

En attendant à Piolenc, dont la devise est 'Doux comme le miel et fort comme le lion', et qui abrite le Musée de la Nationale 7, le Cirque du regretté Alexis Grüss, la capitale de l'ail... Louis Driey, en observateur du réchauffement climatique qu'il est, a également pensé à faire planter des pistachiers, des grenadiers et du yuzu qui sont peu gourmands en eau.

Andrée Brunetti

**Si Louis Driey est le maire le plus âgé en fonction dans le Vaucluse (il est né en 1942). En termes de mandat, il est cependant notamment devancé par Guy Moureau, maire d'Entraigues-sur-la-Sorgue à la tête de sa commune depuis 1984.*

La légende Callas fascine toujours autant, 100 ans après sa naissance

Ecrit par le 11 juillet 2026



Il y a tout juste un siècle, le 2 décembre 1923, naissait à New-York Sophia Cecilia Kalogeropoulos, dite Maria Callas. Un nom qui claque dans l'histoire de l'opéra, un mythe, une icône, une voix qu'on reconnaît entre toutes, à la fois forte et fragile, un phrasé, une fêlure, une tessiture, une virtuosité à nul autre pareils.

46 ans après sa mort, à Paris dans son appartement du XVI^e arrondissement, le monde entier, radios, TV, presse écrite se souvient et rend un hommage appuyé à la diva. Celle qui a incarné à La Scala, aux Arènes de Vérone, à Londres et à Paris Norma (avec le tube *Casta Diva*), Violetta (dans *La Traviata*), Lucia de Lamermoor, Rosina (dans *Le Barbier de Seville*), la Gioconda et Leonora (dans *Le Trouvère*). Qui a aussi tourné *Médée* en 1969 avec Laurent Terzieff, sous la direction de Pier-Paolo Pasolini.

Statufiée vivante, elle continue à fasciner et nombre d'entretiens, interviews, reportages sont rediffusés cette semaine, à l'occasion du centenaire de sa naissance. Comme *Maria by Callas* (2017) de Tom Volf. Un film réalisé à partir d'archives rares, de bobines de 16mm, méticuleusement restaurées et colorisées en 4K. La quintessence de l'opéra, un concert unique, donné le 19 décembre 1958 à Paris, en présence

Ecrit par le 11 juillet 2026

du Président de la République, René Coty, de Brigitte Bardot, de Jean Cocteau, de Charlie Chaplin, de Gérard Philipe. Elle y apparaît notamment drapée dans un velours rouge avec une rivière de diamants.

Et c'est une voix off au timbre unique elle aussi qui commente, celle de Fanny Ardant, parfois en colère, parfois au bord des larmes quand elle lit les lettres de Maria Callas sur sa vie tumultueuse, volcanique, souvent tragique. Fanny Ardant qui a aussi tourné avec Jeremy Irons *Callas for ever* de Franco Zeffirelli.

2 émissions-hommages lui seront consacrées la semaine prochaine : *Vissi d'Arte* sur Arte ce vendredi 8 décembre à 21h05 et *Fauteuils d'Orchestre*, le même soir à 21h 45.

Eulalie Rus, de courtière en assurance à Meilleur ouvrier de France en poissonnerie

Ecrit par le 11 juillet 2026



Eulalie Rus vient d'organiser une grande célébration. Et pour cause, elle avait deux événements importants à fêter : les 5 ans de sa poissonnerie, située en plein cœur de l'Isle-sur-la-Sorgue, et son titre de Meilleur ouvrier de France. L'occasion de revenir sur son parcours atypique.

Le clocher de la Collégiale Notre-des-Dames-des-Anges, à l'Isle-sur-la-Sorgue, retentit. Il est 19h. Non loin de là, sur la place Ferdinand Buisson, tout le monde s'affère. La [Poissonnerie Eulalie](#) est sur le point de souffler ses cinq bougies. L'occasion pour sa fondatrice Eulalie Rus de fêter également son titre de Meilleur ouvrier de France.

La place Ferdinand Buisson commence à être difficile d'accès. Plus d'une centaine de personnes ont fait le déplacement pour célébrer Eulalie, sa poissonnerie, mais aussi son parcours hors du commun.

Un début de vie professionnelle surprenant

À seulement 35 ans, on pourrait croire qu'Eulalie Rus a déjà vécu deux vies. Si son titre de Meilleur ouvrier de France pourrait indiquer que l'Isloise est dans le milieu de la poissonnerie depuis plus d'une décennie, il en est tout autre.

Ecrit par le 11 juillet 2026

C'est dans des études de droit que se lance Eulalie après l'obtention d'un baccalauréat. Spécialisée dans le droit des assurances, c'est pendant 10 ans qu'elle exerce le métier de courtière en assurance, avant de poursuivre son rêve d'ouvrir une poissonnerie.

Changement de carrière

En 2018, Eulalie Rus quitte tout pour ouvrir sa poissonnerie. Mais avant cela, elle se forme. « Je suis partie à la rencontre de professionnels de la filière, j'ai appris, et j'ai monté le projet pour qu'une fois mon diplôme obtenu, je puisse ouvrir la poissonnerie », explique-t-elle. Ce changement de vie professionnelle est marqué par une envie de créer, mais aussi de faire quelque chose de ses mains.

« Des entrepreneurs m'ont convaincue que je n'avais rien à perdre mais tout à gagner. »

Eulalie Rus

Bien qu'il n'y ait aucun poissonnier dans sa famille, Eulalie se souvient des moments où son père l'emmenait à la pêche étant petite. « J'ai toujours été fascinée par le poisson, les coquillages et les crustacés », affirme-t-elle. Ainsi, ce métier de passion l'intéressait depuis de nombreuses années, comme en atteste avec émotion sa mère, qui affirme qu'Eulalie parlait déjà d'ouvrir une poissonnerie il y a 15 ans de cela.

Une poissonnerie en centre-ville

Au moment de choisir un emplacement pour sa poissonnerie, Eulalie ne réfléchit même pas tant c'est une évidence. « J'ai grandi à l'Isle-sur-la-Sorgue, j'aime ma ville, il était hors de question de m'installer ailleurs, je ne l'ai même pas envisagé », déclare la fondatrice de la Poissonnerie Eulalie. En juillet 2018, c'est donc au 5 Place Ferdinand Buisson que s'implante la poissonnerie, un commerce qui manquait à la ville.

En plus de son attachement pour la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue, Eulalie avait à cœur de participer à la dynamisation du centre-ville. Un engagement qui est également marqué par sa fonction d'adjointe à la mairie, en charge des travaux sur les bâtiments, des festivités et de la vie associative.

Un métier de passion

Une fois la machine en route, Eulalie déverse toute sa passion dans son métier au quotidien. « C'est un métier très créatif, tous les matins on innove », affirme-t-elle. La création et l'innovation sont deux points importants sur lesquels la cheffe d'entreprise ne lésine pas. Ainsi, la Poissonnerie Eulalie n'est pas seulement un commerce dans lequel on vient acheter ses produits, il y a également un espace de dégustation sur place pour goûter des huîtres, des coquillages ou encore des crustacés.

Écrit par le 11 juillet 2026

« C'est un métier difficile mais il y a tellement de points positifs. On travaille des produits nobles tout simplement extraordinaires. »

Eulalie Rus

Tous les étés, Eulalie et son équipe installent des tables et des chaises en terrasse et proposent une carte avec diverses préparations. La poissonnerie organise également des événements festifs. L'occasion de déguster les produits de la mer d'une autre façon, tout en passant un moment convivial.

En route vers l'excellence

Seulement un an après l'ouverture de sa poissonnerie, Eulalie se lance un pari fou : participer au concours de Meilleur ouvrier de France. Si l'objectif du titre de Meilleur ouvrier de France n'était pas formalisé, la précision des gestes et l'excellence étaient deux aspects de son métier qui parlaient beaucoup à Eulalie. C'est donc en 2019 qu'elle s'inscrit au concours. « Je me disais que j'allais voir comment ça allait se passer mais je ne pensais pas que ça allait arriver aussi vite », développe-t-elle.

Si certains mettent dix ans ou plus pour obtenir le titre de Meilleur ouvrier de France, c'est avec grande surprise qu'Eulalie a été sacrée dans la classe Poissonnier-Écailler, 5 ans seulement après avoir intégré le métier. « Ce titre, c'est l'aboutissement d'un parcours personnel vers l'excellence », affirme-t-elle. La poissonnière n'en oublie pas moins son équipe, notamment Alex et Emilie, qu'elle considère comme ses bras droits, et qui l'ont aidée à obtenir ce titre prestigieux.

[Lire également : 'L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France'](#)

Une grande célébration

Cinq années de poissonnerie et un titre de Meilleur ouvrier de France, ça se fête ! Musique, invités, bar et dégustations étaient à l'honneur lors de cet anniversaire spécial le 30 juin dernier. Pour l'occasion, les invités ont pu déguster du caviar de la [Maison Sturia](#), des huîtres Ostra Régal de la [Famille Boutrais](#), des crevettes de Madagascar de la [Maison Oso](#), et des recettes de Saumon qu'Eulalie avait proposé durant le concours de Meilleur ouvrier de France.

[Yannick Mazette](#), président de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) de la région Paca, était présent pour encourager Eulalie et en a profité pour révéler que le campus du Beausset dans le Var accueillera à la rentrée 2024 une formation poissonnerie, dont Eulalie Rus sera la formatrice. « Une nouvelle aventure commence, le titre de Meilleur ouvrier de France, ce n'est pas la fin, c'est juste le début de quelque chose de nouveau », a conclu Eulalie.

Ecrit par le 11 juillet 2026



La place Ferdinand Buisson, à l'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'anniversaire de la Poissonnerie Eulalie.
©Vanessa Arnal

Domaine 'Demoiselle Suzette', le paradis sur terre pour son viticulteur, Richard Olivero

Ecrit par le 11 juillet 2026



Cet homme-là ne cherche pas le bonheur, il l'a trouvé et il le vit au quotidien. Aller à sa rencontre à Suzette, c'est cheminer sur une petite départementale bucolique, escarpée qui grimpe, qui serpente, y croiser davantage de vélos que d'autos et arriver au bout du bout, en haut, chez Richard Olivero.

Un panorama de toute beauté, juste à la hauteur de la colline des Dentelles de Montmirail, en face de la piscine et de la maison de pierre construites de ses mains. « Mes vignes ont plus de 60 ans, c'est une mosaïque de parcelles de Syrah, de Viognier, d'appellations Vacqueyras et Beaufort-de-Venise, quelques ares de Muscat et de Côtes-du-Rhône, en tout une dizaine d'hectares » qu'il chouchoute à longueur de saison, accompagné de ses deux petits chiens noirs, Soquette et Cassius.

En haut du village, à 450m d'altitude, il ne se lasse pas du paysage : « Je vis en harmonie avec mon vin, je ne le garde pas pour moi, je le partage. C'est comme la chanson d'Elton John, en duo avec France Gall, 'Donner pour donner' ».

Ecrit par le 11 juillet 2026



Richard Olivero.

Le nom de ses cuvées : 'Frisson intense', 'Délices des Sens', 'Souvenir d'été', un rosé aux notes de fraises des bois, font l'objet d'une vendange manuelle et ont été couronnées de récompenses, aux 36e Vinalies Nationales 2016 pour son rouge AOP Vacqueyras. Son blanc 2018 'Frisson intense' a reçu la médaille d'argent du Concours Mondial des Féminales. Le même concours lui a décerné l'or pour le Rouge 2020 de Beaumes-de-Venise. « Il se dit qu'on voit l'âme d'un vigneron dans son vin », commente-t-il avec un petit sourire.

« Ici, on crée des burn-out de bien-être ! »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Le patron du Domaine Demoiselle Suzette ne se lasse pas des paysages qui l'entourent.

Pour partager ce cadre exceptionnel, entre Ventoux et Dentelles, cet art de vivre, ses vignes, ses oliviers et ses fleurs, Richard Olivero a aménagé 3 chambres d'hôtes en pleine nature. Ses invités se voient offrir petit-déjeuner mais aussi plateaux de fromages et de charcuterie d'un traiteur réputé de Carpentras, vins du Domaine Suzette et ils ont librement accès à la piscine pour 70€ la nuitée en basse saison. Ils peuvent aussi bénéficier d'une privatisation des lieux pour 8 personnes, d'apéros dînatoires avec tartes salées et clafoutis au melon qu'il cuisine lui-même. « Ici, on crée des burn-out de bien-être ! » lance-t-il, ou encore « J'ai la chance d'habiter un paradis. De ma terrasse, je vois tout, les Alpilles, le Luberon, le Ventoux, les Dentelles et le soleil couchant tous les soirs, je ne m'en lasse pas, j'oublie le temps. Dans ma tête j'ai 10

Ecrit par le 11 juillet 2026

ans, dans mon corps 30 ans et sur ma carte d'identité 52 ans ».

Avant qu'on ne quitte son havre de paix et de félicité, Richard Olivero nous fait cette confidence: « Ma seule richesse, ce sont mes mains », il lance cet aphorisme « Vis ta vie, ne la subis pas, tu l'apprécieras » et citant Léonard de Vinci : « La simplicité est la sophistication suprême » conclut-il. Sans oublier son tiercé gagnant « Partage, plaisir, générosité ».

www.demoiselle-suzette.fr - 06 11 07 68 66

Najim Barika : « A une époque digitale, nous sommes à fond dans l'humain. »



Ecrit par le 11 juillet 2026

« Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie, et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir : tu seras un homme. » S'il y a bien une personne à qui ce poème de Rudyard Kipling pourrait être destiné c'est bien [Najim Barika](#). Il faut dire que depuis 20 ans, ce natif de la Cité des papes a multiplié les aventures professionnelles. N'hésitant pas à se remettre en cause alors qu'il était, chaque fois, en pleine réussite.

A l'orée des années 2000, c'est avec sa multiple casquette de chanteur, musicien, auteur et même producteur qu'il connaît le succès avec le groupe de rap avignonnais Talisman où figure également son frère [Akim](#). Avec en point d'orgue, le titre [Torrid amor](#) qui sera le tube de l'été de TF1 en 2001. Une période d'enregistrement en studio et de tournage des clips à travers le monde où, après la musique, Najim Barika commence aussi à se passionner pour l'image. En pleine lumière, l'envie de partir à la rencontre des gens est pourtant trop forte. Il décide alors de lâcher cet univers pour se consacrer pleinement à sa nouvelle passion : la photographie.



© Hédi Barika

Là encore, le succès est au rendez-vous. Il devient notamment un photographe de mariage particulièrement demandé dans toute la France. Il croule sous les demandes et, de 2004 à 2018, il parcourt l'Hexagone quasiment tous les week-ends multipliant les shootings. Avec le temps, il étoffe ses équipes, fait de la vidéo, apprend à piloter un drone via le diplôme de la DGAC (Direction générale de

Ecrit par le 11 juillet 2026

l'aviation civile)... Le tout, toujours avec son sourire et sa bonne humeur communicative. Une boulimie de travail qui l'éloigne cependant de plus en plus des siens.

De quoi le motiver à tenter un énième tapis dans le poker de sa vie professionnelle. Fini les mariages et autres festivités : il arrête tout à nouveau pour se lancer pleinement dans la vidéo.

« Nous sommes avant tout des 'fabricants d'histoires'. »

2019 : naissance de Newcom au Thor

C'est comme cela qu'il crée en 2019 [New com](#), son agence de création de contenu audiovisuel basée au Thor. Sa cible : les entreprises et les institutionnels tout particulièrement.

Newcom c'est ainsi des films corporate, publicitaires, du reportage, des documentaires, des courts-métrages, des web-séries mais c'est aussi les réseaux sociaux, des podcasts, de l'événementiel, du conseil, des visites virtuelles 3D à 360°, des vues par drones et, quand même, encore un peu de photo.

« Si nous proposons de la vidéo, nous sommes avant tout des 'fabricants d'histoires' », explique Najim Barika pour qui « l'essentiel ce n'est pas la technique mais le regard que l'on apporte. C'est ce qui fait toute la différence. » Et ce décalage, c'est l'une des marques de fabrique de Newcom.



Savoir mettre les gens à l'aise est l'une des clefs du succès de New com.

Savoir bousculer

« Quand on participe à des réunions de travail, il faut savoir bousculer, interrompre, rebondir sur un besoin ou une idée qui est émise, insiste le quadragénaire. Et au final, une réunion qui devrait durer 3 heures, dure trois quart d'heure avec de la rigolade et des M&M's. »

Ecrit par le 11 juillet 2026

Une énergie que cet autodidacte a su préserver avec le temps. « Savoir y voir clair avec la bonne paire de lunettes, c'est très important, confirme-t-il. Cela ne s'achète pas, cela s'acquiert avec le temps. Ma technique c'est d'avoir appris à diriger les gens. Je les laisse s'entraîner, je les laisse parler. J'observe, je suis en train de les 'apprendre'. On est là pour saisir l'essentiel. Les gens peuvent parler 100 ans, j'écoute, j'écoute, j'écoute et finalement il n'y a que 4 trucs qui vont me faire rebondir. Et c'est là que je vais choisir l'angle. »

« Quand on regarde une vidéo qui est coupé 150 fois, ce n'est pas celui qui est filmé qui a des problèmes d'élocution c'est celui qui filme qui est mauvais. »

« Ensuite je leur demande de parler de ça, de ne pas trop s'étaler, de rester axé sur le thème, poursuit le patron de Newcom. Je leur demande de ne pas avoir le regard fuyant quand ils parlent, de prendre confiance... C'est un travail de direction. Il faut faire en sorte que la personne ne se contente pas d'un simple témoignage mais vive une vraie expérience. Je suis désolé, mais quand on regarde une vidéo qui est coupé 150 fois, ce n'est pas celui qui est filmé qui a des problèmes d'élocution c'est celui qui filme qui est mauvais. Avec nous, ce qui est différent, c'est que les gens se sentent valorisés. Et du coup, ils aiment leur interview. »

Ne pas être trop poli, ni trop gentil

« Ce qu'il faut, c'est comprendre l'émotion des gens, précise-t-il. La capter car ils nous donnent une partie d'eux-mêmes. Une fois, je suis allé en immersion dans Eurotunnel. Il y a des normes de sécurité avec des sas où l'on reste parfois jusqu'à 5 heures.

Durant ce temps passé ensemble, mon guide était tellement investi et passionné qu'il m'a tout raconté dans les moindres détails. Et moi, caméra en main et sans stylo dans l'autre j'ai dû tout résumer en 3 minutes ! On peut alors avoir tout le matériel du monde mais, au final, c'est à la technique de s'adapter car il y en a qui se contentent de faire des images alors qu'ils y en d'autres qui racontent une histoire. A une époque digitale, nous, nous sommes à fond dans l'humain. »

Ecrit par le 11 juillet 2026



Faire parler les gens et raconter une histoire : c'est la vision que Najim Barika a de son métier afin de ne pas se contenter d'un simple témoignage mais d'une véritable expérience.

Loin de jouer les 'gourous', Najim ne veut toutefois pas se contenter d'être un prestataire de service qui pose sa caméra.

« Avant de tourner avec la personne, il faut passer un moment avec elle, martèle-t-il à nouveau. Je ne suis pas un 'énergie-thérapeute' mais il faut passer du temps avec les gens pour les ressentir. Et des fois cela ne peut prendre que seulement 2 minutes avant d'y aller car le bon moment se présente. Nous arrivons ainsi à faire s'exprimer des gens dont on nous avait dit qu'ils seraient difficiles à faire parler. Ça c'est quelque chose que nous savons très bien faire. C'est pour cela, qu'il ne faut pas être trop poli, trop gentil. »

Etablir une relation de confiance réciproque

« Aujourd'hui, nous sommes arrivés à un stade où les boites avec qui nous bossons régulièrement n'envoient plus leur chargé de communication sur certains reportages qu'ils nous commandent. Ils nous

Ecrit par le 11 juillet 2026

disent désormais 'c'est toi qui nous représente'. Cela veut dire que nous avons franchi un cap : celui de la confiance qui est si vital pour nous. L'essentiel ce n'est pas d'avoir du boulot, ça c'est facile. L'essentiel, c'est comment le conserver et établir une relation de confiance avec ses clients qui deviennent des partenaires. Bien évidemment, si nous devons connaître nos clients, il est également important qu'ils apprennent aussi à nous connaître. C'est comme cela, en devenant plus intime, que nous parlerons le mieux d'eux. »



« Dans 80% des cas, quand nous allons en immersion dans un groupe on s'aperçoit également que grâce à notre présence les gens découvrent des choses sur les autres alors que cela fait parfois 10 ans qu'ils bossent ensemble, poursuit ce fou de chaussures de sport qui achète régulièrement des baskets aux couleurs des entreprises où il intervient. Notre façon d'aborder les choses sous un angle différent séduit beaucoup de dirigeants qui estiment que notre présence facilite leur travail de cohésion. »

« Nous sommes là pour aider les gens. »

« Récemment, nous avons aussi interviewé un chef d'entreprise, complète Najim Barika. Il est venu avec une problématique. On l'a écouté et en parlant, nous avons résolu son souci en moins d'une heure. Il nous a ramené son sac de problème, son sac d'épines et finalement il est reparti tranquille. Nous sommes là pour aider les gens. Car si chaque jour qui passe nous produisons des images, nous sommes des facilitateurs avant tout. Nous ne sommes pas là pour vendre de la vidéo. Nous sommes des faiseurs de solutions. Et c'est ces valeurs qui intéressent les entreprises lorsqu'elles font appel à nous. Des valeurs que nous incarnons par notre cheminement et notre histoire fondée sur le respect de la parole donnée, de

Ecrit par le 11 juillet 2026

la qualité du travail bien fait, des délais... »



Une partie de l'équipe de New com lors d'un tournage.

Un état d'esprit, une philosophie même, qui semble avoir séduit de nombreux grands groupes comme NGE, Biocoop, le Crédit agricole, KP1, Agilis, Eurotunnel, ID Logistics, Loc+... pour qui New com a autant réalisé des suivis de chantiers, que des films en immersions terrain avec les équipes, des vidéos QSE (qualité, sécurité et environnement) ou RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) ou bien encore des vidéos événementielles.

Pour cela, l'agence de Najim Barika s'appuie sur une équipe de 4 personnes, dont [Kamel Naïb](#), le dernier arrivé, qui a rejoint New com en juin dernier. Par ailleurs, le chef d'entreprise vauclusien s'est aussi constitué un réseau d'une trentaine d'intervenants indépendants ayant le « même ADN » pour couvrir toute la France ou pour venir renforcer sa « team » si nécessaire. « Cela nous permet de répondre très rapidement à un tournage de dernière minute dans tout l'Hexagone où même au-delà si besoin »,

Ecrit par le 11 juillet 2026

explique-t-il.

Être réactif sans perdre notre côté créatif

« Travailler vite, c'est bien. Mais il faut aussi continuer à bien travailler, prévient-t-il. C'est pour cela qu'il faut être réactif sans perdre notre côté créatif même si nous avons cette capacité à répondre promptement à une demande et de l'exécuter aussi rapidement. »

« On peut tout faire en moins de 48 heures, reconnaît-il. On arrive en avion le matin, on filme l'après-midi et on monte dans la foulée à l'hôtel pour être opérationnelle pour une nouvelle mission dès le lendemain. »



Pour Najim Barika, la confiance réciproque est essentielle pour créer du lien avec ses clients.

Avant d'ajouter avec un œil malicieux : « Parfois, ce sont même les chargés de com qui mettent plus de temps à télécharger le lien du film que ce que nous avons mis pour fournir la captation complète. »

Aujourd'hui, New com réalise environ 200 films par an et ambitionne de doubler son activité d'ici l'année

Ecrit par le 11 juillet 2026

prochaine en ciblant plus particulièrement les acteurs économiques et institutionnels locaux.

Un enfant du pays qui veut dynamiser son territoire

Et si la parcours de celui qui s'est toujours considéré comme un enfant du pays lui a permis d'être connu, il est clair qu'aujourd'hui il veut être reconnu chez lui.

« Je peux faire des choses sur ce territoire, je peux fédérer en nous servant de toutes nos petites réussites au quotidien. Les collectivités de ce magnifique territoire de Vaucluse ont besoin de communiquer, elles ont des choses à dire. Le local cela nous plaît, insiste ce père de 3 garçons de 19 ans (qui travaille désormais avec lui), 17 ans et 10 ans. Je préfère ça que partir à l'international pendant 15 jours. »

C'est avec cette même logique qu'il souhaite que son savoir-faire reste accessible aux petites entreprises qui constituent l'écrasante majorité du tissu économique local. C'est donc pour cela que New com a créé le concept de communication [King.com](#). Des offres de capsules vidéo particulièrement attractives en termes de tarifs avec pour objectifs de permettre aux entreprises disposant de petits budgets de pouvoir être présentes de manières innovantes sur les réseaux sociaux notamment. Le tout, toujours en prenant le temps de raconter une histoire.



« J'aime la direction de projet, mettre en place des scénarios, mettre de l'énergie positive », explique Najim Barika.

Ecrit par le 11 juillet 2026

Coupable d'être soi-même ?

« La musique, la photographie, la vidéo, effectivement d'une manière ou d'une autre on raconte chaque fois une histoire », rappelle celui qui a grandi dans le quartier de la Croix-des-Oiseaux et qui participera bientôt à une conférence 'business & succès', le 4 mai prochain à l'Université d'Avignon sur le site d'Agroparc (voir affiche en fin d'article).

« J'aime la direction de projet, mettre en place des scénarios, mettre de l'énergie positive. Nous avons cette bienveillance naturellement, nous veillons sur les autres. Tout part de l'amour. Notre ingrédient c'est les humains », confesse celui dont les compétences ont mis du temps à le défaire de certaines étiquettes.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'il y a quelques années il a aussi lancé une ligne de vêtement : ['Coupable d'être moi-même'](#).

« On a des particularités, pourquoi se fondre dans la masse, s'interroge-t-il dans un cri du cœur afin de revendiquer sa singularité ? Soyons nous-même, car actuellement, à force d'être ce que tout le monde veut que nous soyons, nous devenons personne. »

Nul doute alors que si le chanteur de Talisman de 2001 pouvait croiser aujourd'hui le patron de New com il serait certainement ravi de l'histoire qu'il lui raconterait.

Ecrit par le 11 juillet 2026

BECOMING
PROJET PROFESSIONNEL

**CONFERENCE
BUSINESS & SUCCÈS**

LIBÉREZ VOS TALENTS POUR ENTREPRENDRE EN PARTANT DE RIEN

4 témoignages de chef d'entreprise autodidacte qui ont bougé les lignes

Yazid Ichemrahen
Champion du monde de pâtisserie

Younès Khattabi
Joueur de rugby international et entrepreneur

Abdel Rchouk
Directeur national du programme d'insertion par le sport

Najim Barika
Patron de l'agence Newcom

4 MAI | 339 Chemin, des Meinajaries, 84140 Avignon
Bâtiment CERI
A 18h00 | Stationnement gratuit prévu à cet effet
Réservation par mail : becoming.projet@gmail.com

Instagram: [@becoming.projet](#) | LinkedIn: [BECOMING projet](#) | Facebook: [Becoming Projet](#)

Mission Locale Jeunes Grand Avignon | GJD | ACTION | puits pour 100 familles | CABINET L.V. Libères-Vous | Groupe Adéquat Avignon | Réseau Initiative TERRRES DE VAUCLUSE FORMES, HABITATS, ÉNERGIE ET RÉSEAU

YAZID ICHEMRAHEN | ECOBAT | AKHASPORT | culture INTERIM | LA FRENCH TECH | BGE | ONcatalyse