Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence





Depuis un an, c'est au cœur du Château La Croix des Pins à Mazan que le jeune chef Jérôme Tchomlek officie derrières les fourneaux de la Maison Aréni. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien Jérôme Tchomlek. « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-pèree avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chausseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les Tchomlek, ce sera la cuisine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Crédit : DR

> « J’ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »
>
> *Jérôme Tchomlek*

« J’ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l’âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m’a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3e, j’ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l’orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C’était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400 couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J’étais trop content car mon but c’était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore… Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.



Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine
Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est Chez Serge à Carpentras (l'établissement réputé de Serge Ghoukassian, un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »
Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse
« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant Clovis & Basina à Crillon-le-Brave, village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

C'était A Ventoux, le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.
Il rencontre alors Jérôme Petitjean, le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.



Pourquoi Aréni ?
Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.
« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers
« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.
« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.
« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).



Crédit : Maison Aréni/DR

> « La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée
Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.
« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezze inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs. Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de Relais Vert à Carpentras, asperges et fraises des Malauques à Mazan, pigeons et volailles de la Station Avicole du lac à Monteux, boucherie Choc Viande à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, la Fromagerie Mercy à Carpentras, la crémerie SDV à Sorgues, la boulangerie-pâtisserie Augusta à Sarrians, les poissons de Toute La Marée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Elite Marée à Avignon, les cafés de la Maison Brès à Sarrians, le Safranier Guillaume Chardon à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie Lou Gau à Mazan… N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même la blanchisserie C L'Atelier pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.
Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins
De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat
Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras…) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (…). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal

« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.

Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').

« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épice et les bons accompagnements. »



Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Des projets pour mieux s'enraciner

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »
Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.
« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.
« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »
« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

Maison Aréni. Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).
Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et réservation en ligne.



Animation : les Mardis accordés
Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent les Mardis accordés. Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

L’équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.
« C’est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d’une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d’alcool, les organisateurs proposent également les jus d’Yvette de Mazan.
« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Déchets : la France déborde, le trafic s’organise !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Chaque année, la France produit près de 340 millions de tonnes de déchets. En marge des circuits officiels, des trafics mafieux et des dépôts sauvages gangrènent le territoire. Du béton balancé en pleine forêt à la fraude industrielle en Provence, l'émission 'Enquête exclusive' lève le voile sur un système opaque, lucratif et toxique. À voir dimanche 12 octobre à 23h10 sur M6.

Enquête : quand la France devient la poubelle de l'Europe. Pneus usés, gravats, plastiques, électroménager hors service… Ces déchets, vous les voyez parfois en bord de route ou au détour d'un chemin forestier. Mais ce que vous ne voyez pas, ce sont les circuits illégaux et les trafics organisés qui prospèrent sur le dos d'un pays devenu incapable de gérer ses propres ordures.

Une pollution à ciel ouvert

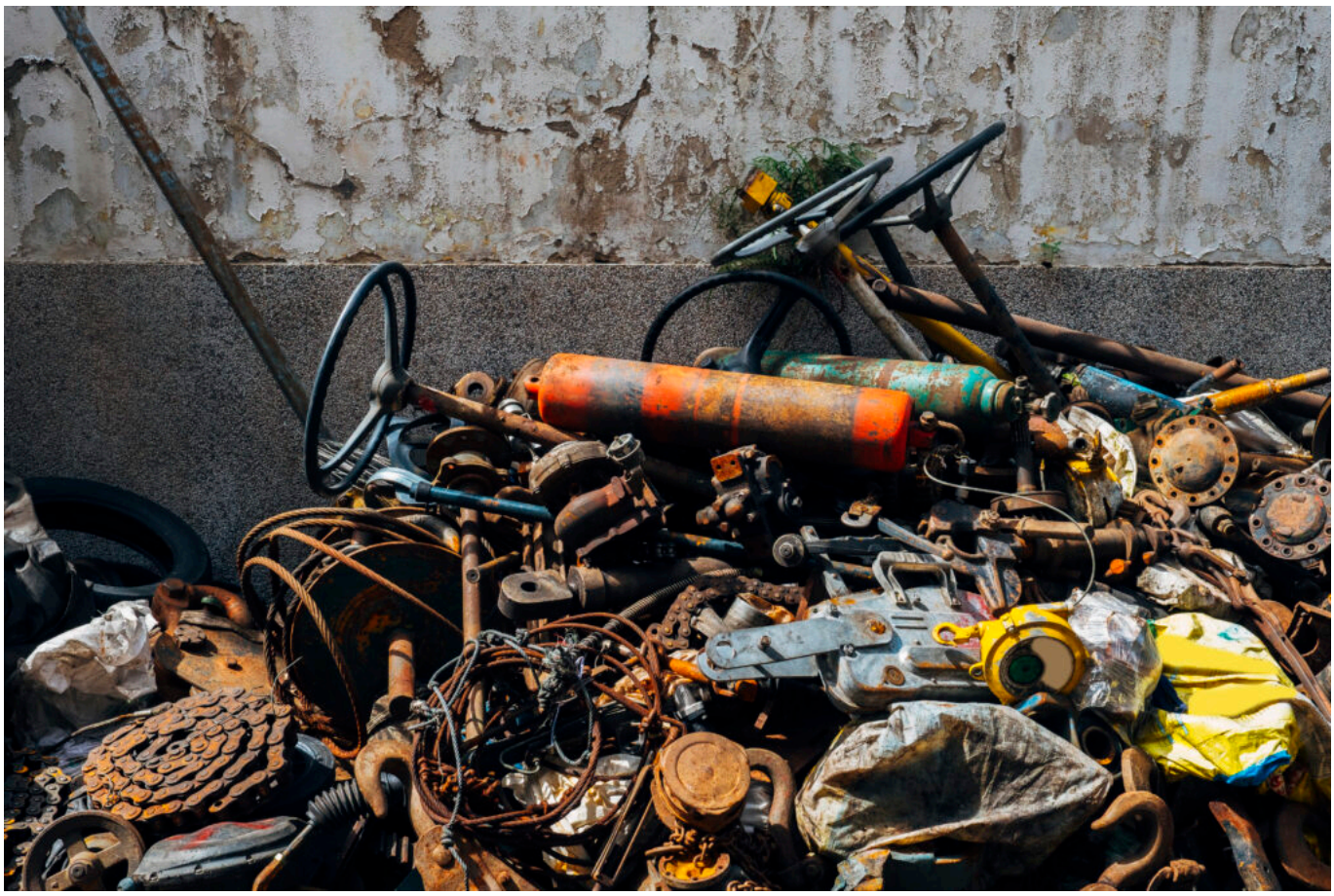
À Forbach, en Moselle, les forêts se transforment en décharges à ciel ouvert. Nos confrères ont filmé des dépôts sauvages en pleine nature : des voitures venues de France… mais aussi d'Allemagne. Car outre-Rhin, le recyclage des pneus est strictement encadré et payant. Côté français, les sanctions – jusqu'à 1 500€ – sont rarement appliquées. Résultat : les forêts deviennent des exutoires bon marché, et le nettoyage repose, bien souvent, sur des bénévoles épuisés et désemparés.

Quand la fiscalité pousse à tricher

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

En Dordogne, à Périgueux, un autre phénomène prend de l'ampleur. Ici, les habitants doivent payer à chaque dépôt d'ordures. Une carte annuelle à 272€ donne droit à un sac par semaine. Au-delà ? 6€ le sac. Une mesure incitative qui vire à la débâcle : poubelles publiques surchargées, sacs abandonnés dans la rue, rats en fête… et des services municipaux débordés. Le coût environnemental et social dépasse largement les économies espérées.



Copyright Jcomp Freepik

La Provence, plaque tournante d'un trafic organisé

Mais c'est en Provence que l'enquête prend une tournure quasi-mafieuse. Sur une ancienne propriété agricole, *Enquête exclusive* a découvert un impressionnant stock de déchets de chantier : plus de 1 000 tonnes réparties sur des dizaines d'hectares. Derrière cette montagne de déchets, un trafic bien rodé, orchestré avec la complicité de salariés d'un grand groupe de retraitement. Un système illégal mais extrêmement rentable.

Des frontières poreuses

Aux confins du Luxembourg, les douaniers multiplient les contrôles sur les camions transportant des "matières valorisables". Un terme souvent utilisé pour camoufler des cargaisons illégales. Si les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

remorques sont interceptées, elles repartent illico vers leur pays d'origine, mais l'amende – entre 150 et 900€ – reste dérisoire face aux profits réalisés.

Un système à bout de souffle
La France croule donc sous ses déchets. Et face à la multiplication des dépôts illégaux (35 000 recensés), les réponses tardent. Sanctions faibles, contrôles insuffisants, inégalités fiscales entre pays européens… Le système favorise les dérives. Et les conséquences sont bien réelles : sols pollués, nappes phréatiques menacées, tensions sociales en hausse. Une plongée sans fard dans un monde où l'économie de la poubelle est devenue un business juteux. Mais à quel prix ?

Enquête exclusive – Trafics, dépôts sauvages : la France croule sous les ordures Dimanche 12 octobre 2025 À 23h10 Sur M6.



La Maison Victoire célèbre l'art de vivre en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Provence



Au cœur de la Provence, dans le charmant village de Cabrières d'Avignon, la Maison Victoire, agence immobilière réputée pour ses biens d'exception, invite depuis 2023 à un voyage sensoriel unique mêlant art, savoir-faire et gastronomie locale, lors de soirées très courues où se rencontrent plusieurs centaines de convives.

C'est dans cette atmosphère empreinte d'élégance et de convivialité que, le mercredi 5 juin, plus de 450 passionnés se sont réunis pour célébrer le lancement du deuxième numéro du magazine Maison Victoire, véritable ode aux parcours inspirants et à l'esprit authentique de la région, ainsi que du guide d'acheteur de Victoria Templeman, directrice de la Maison Victoire.

Célébrer une vision du monde

La soirée s'est ouverte sur l'inauguration de l'exposition 'Mondo Vision' de l'artiste Mambo, alias Flavien Demarigny, une immersion captivante où graphisme, récits de voyage et références culturelles se mêlent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

pour éveiller les sens et l'imagination. Chaque œuvre invite à un périple visuel, transportant les visiteurs au-delà des frontières de la Provence.



Crédit : Marta Puglia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



L’artiste Mambo et Victoria Templeman, directrice de la Maison Victoire. Crédit : Marta Puglia

©Maison Victoire

Ambiance chic d’été

L’ambiance s’est ensuite enflammée au rythme d’un concert live de flamenco, porté par la virtuosité des guitaristes Tchoune Tchanelas et la grâce d’une danseuse passionnée. Les accords vibrants et la danse envoûtante ont enveloppé la soirée d’une chaleur intense, rappelant les traditions andalouses tout en célébrant l’âme provençale. Les papilles ont été comblées par une dégustation raffinée de produits locaux : les vins et pétillants naturels du Château de Mille, les bières artisanales de la Microbrasserie de Maruéjols, et les créations gourmandes de Mapie, véritable hymne aux saveurs du terroir.

Autre partenaire de l’événement : la société Valorise basée à Cabrières d’Avignon. Intervenant tout particulièrement dans le domaine du ‘homestaging’, l’entreprise regroupe une équipe de passionnés spécialisée dans la valorisation de propriétés haut de gamme à la vente. Entourée d’artisans locaux triés sur le volet, elle prépare chaque bien pour une vente rapide et au meilleur prix. « Sa signature : une décoration élégante et sur mesure, mêlant œuvres d’art, mobilier chiné et souci du détail—toujours en harmonie avec l’âme du lieu », expliquent les organisateurs de cette soirée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



‘Mondo Vision’ de Mambo ©Maison Victoire. Crédit : Ruth Ribeaucourt

Une tombola caritative pour SErEn’Âge

Au-delà de la fête, la Maison Victoire a également mobilisé ses convives autour d’une tombola caritative au profit de l’association SErEn’Âge (Groupements affinitaires d’entraide d’Apt), qui œuvre pour l’art à l’hôpital d’Apt. Soutenue par la présence de Dominique Santoni, Présidente du département de Vaucluse, cette initiative a souligné l’engagement de la Maison Victoire envers la communauté locale. Cette soirée fut bien plus qu’un événement : une célébration vibrante de la Provence, de ses talents et de ses richesses, une invitation à découvrir et à partager l’essence même de cette terre d’exception. Un voyage à la fois culturel, sensoriel et humain, orchestré avec passion par la Maison Victoire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



L’association SErEn’Âge.Crédit : Marta Puglia

En savoir plus

Depuis 2023, Maison Victoire « special events » rassemblent trois fois par an plus de 300 invités pour célébrer artistes, chefs, vignerons et créateurs locaux. Ces événements ont déjà mis à l’honneur des talents régionaux tels que Aurélia Rocher, Sati Mougard, Pierre Jaccaud, Anne K. Imbert, Blandine Delacroix, Katelijn Leroy et Kristian Desailly, ainsi que des personnalités internationales comme les photographes Jamie Beck, Michel Rawicki ou encore Hans Silvester. Fondée en 2007 par Victoria Templeman, l’agence compte aujourd’hui plus de 17 collaborateurs.

Les infos pratiques

Maison Victoire. L’exposition Mambo sera visible jusqu’au 31 août, aux horaires d’ouverture de l’agence : du lundi au vendredi de 10h à 18h, et le samedi de 9h30 à 12h30.Place de l’ancienne Mairie à Cabrières d’Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Crédit : Marta Puglia

Le scandale des herbes de Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Seulement 10 % des herbes de Provence consommées en France sont vraiment originaires de Provence. Les industriels qui les proposent se défendent en expliquant que l'appellation est générique et que la production locale n'est pas suffisante pour répondre à la demande. De leur côté les producteurs provençaux dénoncent l'imposture et crient au scandale. Et ils ont raison.

Les herbes de Provence ne peuvent être peuvent considérées comme une appellation générique utilisable par tous. Cela pour au moins une bonne raison et qui devrait primer sur toutes les autres : le respect des règles qui conduisent l'usage de notre langue. Les herbes de Provence doivent venir de Provence, comme les huitres de Cancale viennent de Cancale ou les andouilles de Vire viennent de Vire. Si elles ne viennent pas de Provence elles ne peuvent pas en prendre la dénomination. C'est aussi simple que cela. Demandez à un enfant de classe primaire ce qu'il en pense. Il vous apportera la réponse sans aucune hésitation.

Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations

Si on ne respecte pas ces règles de base c'est la porte ouverte à tous les mensonges et les usurpations. Les dérives du langage peuvent ainsi aller très loin. Bien plus loin que nos simples herbes de Provence. S'agissant de certains régimes autoritaires on pourrait alors parler de « démocratie populaire », concernant une justice expéditive on pourrait aussi dire qu'il s'agit de « justice populaire », etc… Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations. La langue c'est notre socle commun, notre contrat social.

Dans un idéal il ne devrait pas être nécessaire d'inventer des labels ou des appellations certifiées. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

bonne foi et l'honnêteté devraient suffire. Concernant nos herbes de Provence la pilule est d'autant plus difficile à digérer que les ingrédients de ces contrefaçons scandaleuses n'ont rien à voir avec ceux des vraies herbes de Provence. Pour ces dernières 4 herbes sont savamment dosées : le romarin, la sarriette, l'origan et le thym. Dans certains de ces plagiats on peut trouver jusqu'à 9 ingrédients, dont certains on l'imagine ne coûtent pas grand-chose. La cuisine c'est comme les idées il faut éviter les produits trop transformées et traficotés.

La région PACA confirme toute son attractivité



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

L'institut Enterritoires vient de publier les résultats d'une enquête sur l'image des régions. Cette étude montre qu'une large majorité de français a une bonne opinion des régions où ils y vivent. Mais 90 % des salariés sont prêt à migrer dans une autre région si une opportunité se présentait. Au palmarès des régions les plus attractives PACA arrive en première position devant la Bretagne, l'Occitanie et la Nouvelle Aquitaine.

Depuis la loi NOTRe de 2015, qui a acté un nouveau découpage des régions, aucune étude n'avait été publiée sur la perception de l'image des nouvelles régions françaises. Réalisée auprès d'un panel représentatif de français, cette enquête réalisée par l'Institut Enterritoires avec ODOXA et Deloitte, scrute l'image des régions à partir de plusieurs critères : la qualité de vie, l'environnement, la situation géographique, le logement, les transports, le dynamisme économique, l'emploi… Au-delà de l'image, qui n'est en fait qu'une perception, il s'agit surtout de mesurer l'attractivité des régions et leurs capacités à attirer des habitants ou des entreprises.

> **90% des salariés seraient prêts à quitter leur région si une opportunité professionnelle se présentait**

Cette étude montre d'abord que dans la majorité des cas, les français sont heureux de vivre dans leur région. Sur ce critère la région PACA arrive en tête avec 48 % des sondés qui se déclarent « tout à fait heureux d'y vivre ». Viens ensuite la Bretagne avec 47 % et la Nouvelle Aquitaine avec 41 %. Mais cependant 90% des salariés seraient prêts à quitter leur région si une opportunité professionnelle se présentait avec de meilleures conditions ou à conditions équivalentes par rapport à celles dont ils disposent actuellement (poste, salaire, avantages…). Sans grande surprise l'étude montre que les plus jeunes générations sont plus promptes à changer de région.

On peut avoir une bonne opinion d'une région sans forcément avoir envie de s'y installer

S'agissant de l'opinion que les français peuvent avoir des autres régions que celle où ils habitent, PACA occupe également la première place. Mais pour autant on peut avoir une bonne opinion d'une région sans forcément avoir envie de s'y installer. C'est toute la différence entre l'image et l'attractivité. Ainsi, PACA confirme toute son attractivité en arrivant en première place dans les intentions de vivre ailleurs si une opportunité professionnelle se présentait. En seconde position on trouve la Bretagne et ensuite l'Occitanie. Cette étude confirme les mouvements migratoires nationaux déjà constatés depuis plusieurs années vers les régions de bord de mer.

La qualité de vie et la situation géographique sont privilégiées

Cette étude révèle également que les français disent vouloir privilégier les zones rurales et les petites villes pour leurs lieux de résidence. Pour 78 % des français la qualité de vie est le critère qui arrive très largement en tête dans le choix de son lieu de vie. Viens ensuite pour 59 % la situation géographique. Quant aux aspects économiques ils n'arrivent qu'en fin de classement dans les motivations.

Ecrit par le 18 novembre 2026

Mais rappelons-le cette enquête porte sur la perception et les intentions éventuelles, elle ne correspond pas forcément à la réalité des territoires, ou à celle des comportements des français. « Ce n'est pas la réalité des territoires » confirme Julien Gonzales, directeur des études de l'Institut Enterritoires. Néanmoins cela reste un indicateur important à un moment où les régions ont à faire face à des défis économiques majeurs et on sait tout le poids que la démographie peut y jouer.

Détail de l'étude : www.newtonoffices.com/fr/blog/observatoire-regions/

Média : La Provence revient aux fondamentaux de la proximité



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

A l'occasion des vœux de nos confrères de la Provence qui se sont déroulés au palais des papes à Avignon, Olivier Biscaye, le nouveau directeur de la rédaction, a dressé les grandes lignes de la stratégie du quotidien régional. Ce dernier prône un retour aux sources en misant sur ce qui fait l'ADN de La Provence : la proximité et les territoires.

« Nous nous sommes beaucoup éloignés des territoires », a reconnu en toute franchise, Olivier Biscaye, directeur de la rédaction chez La Provence lors de la tournée des vœux du quotidien régional qui s'est achevée la semaine dernière au palais des papes à Avignon.
« Il y a beaucoup d'engagements qui ont été annoncés ces dernières années, poursuit-il, et nous avons à cœur de revenir au plus proche des territoires. »
Pour jouer cette carte de la proximité, le nouveau directeur de la rédaction annonce déjà le retour, début mars, des pages 'sport amateur' dans les colonnes ainsi que dans les différents supports numériques de la Provence.


Crédit : La Provence

« Toutes les communes de notre département sont importantes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Olivier Biscaye, directeur de la rédaction chez La Provence

« Nos pages dites ‘villages’ vont également évoluer dans les prochains jours, complète Olivier Biscaye. Pour cela, nous recrutons des correspondants locaux car si nos équipes sont plutôt présentes dans les grandes villes, toutes les communes de notre département sont importantes. L’objectif est de rendre compte, d’informer sur l’actualité dans le plus petit des villages. C’est ça un journal de proximité. »

« On raconte le territoire, confirme Jean-Luc Pelé, directeur général de La Provence. Notre ADN c’est de faire vivre cette proximité. C’est pour cela que nous avons aussi pour ambition de redévelopper les événements dans notre région comme non a l’a fait en relançant le tour de la Provence en 2024. Cette course de vélo met en valeur les territoires en permettant à notre région de d’être en contact avec près d’un milliard de personnes via les différents diffuseurs de l’épreuve. »
« L’événementiel c’est aussi l’économie avec le Club de la Provence qui vise à mettre en avant les pépites de la région », complète Olivier Biscaye.

« Nous serons là pour parler de vous. »

Mélanie Ferhallad, directrice départementale de La Provence en Vaucluse

Pour Mélanie Ferhallad, directrice départementale du quotidien de presse régionale en Vaucluse, il s’agit de « faire de la proximité l’ambition de notre titre cette année. C’est-à-dire être à peu de distance de tous, mais aussi être accessible au plus grand nombre. Cette année, avec l’équipe de la Provence, nous serons donc dans les parages, dans les environs, aux alentours, dans le voisinage immédiat, juste à côté, sur le terrain, pour couvrir l’actualité, parler de vous, des autres, de ce que vous faites, témoigner encore et rendre compte. Dans ce monde où tout va de plus en plus vite, où l’info tourne à plein régime sur les réseaux sociaux, où la fake news menace en permanence notre travail, nous souhaitons être à vos côtés et vous dire que rien ne remplacera un journaliste de terrain. Lui seul est capable de faire un reportage, de décrier, de rapporter ce qu’il a vu ou entendu, de protéger nos sources, de trouver le mot juste pour dépeindre une situation, de donner un aperçu d’un événement avec toute la rigueur qui l’emmène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Cécile Helle, maire d'Avignon. Crédit : La Provence

« Je pense qu'on se reconnaît tous dans votre leitmotiv autour de la proximité, a précisé Cécile Helle, la maire d'Avignon conviée à cette présentation. Pour moi c'est évidemment un mot qui résonne d'autant plus que nous sommes dans un territoire à taille humaine et c'est ce qui fait notre force. »
Et l'élue avignonnaise de rappeler le rôle de titres « comme La Provence et ses équipes de journalistes pour essayer d'expliquer aux citoyens habitants ce qui se passe. Y compris dans la contradiction, parce que je pense que ça fait partie depuis toujours du débat démocratique et citoyen. Je crois que c'est le rôle aussi des journalistes de bien présenter les différents points de vue qui peuvent exister sur un sujet. »

« La Provence, c'est un journal qui incarne les valeurs de liberté et de démocratie sur le territoire, conclu Olivier Biscaye, directeur de la rédaction chez La Provence. On sait que nous avons des échéances électorales dans les prochains mois, qui vont évidemment intéresser bien les personnes sur ce territoire, mais qui vont aussi intéresser notre journal, parce que nous avons le devoir de rendre compte de l'actualité politique et électorale sur l'ensemble de toutes ces communes de Vaucluse. »

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Théâtre et vin chaud pour la veillée calendale de Saignon



Le Foyer rural de Saignon organise sa veillée calendale ce dimanche 22 décembre à la salle des fêtes de la commune.

Ce dimanche, les Saignonnais se réuniront autour des 13 desserts, une tradition incontournable de la culture provençale à l'approche de Noël. Le vin chaud sera aussi au rendez-vous pour la veillée calendale.

La compagnie pernoise La Chourmo dis Afouga, une troupe de théâtre amateur qui œuvre pour la maintenance de la langue provençale, présentera sa pièce de théâtre 'Lou devino vènt'. Jean-Paul Motte racontera les histoires sur les temps où la Provence vivait au rythme des saisons. Et enfin, Laure Marie partagera des chants provençaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Dimanche 22 décembre. 17h30. 10€. Salle des fêtes. Saignon.

(carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?

Le Parc des expositions d'Orange accueille la 15e édition du Salon des santonniers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Les bénévoles de l'association Orange Passion Provence organisent la 15e édition du salon 'Passion Santons' ces samedi 14 et dimanche 15 décembre au Parc des expositions d'Orange. Près de 70 artisans santonniers devraient être présents.

Ce week-end, les traditions et le savoir-faire provençaux seront à l'honneur lors du 15e salon 'Passion Santons'. 68 artisans santonniers et créchistes, ainsi que de nombreux exposants seront présents pour l'occasion. Au programme : des ateliers autour de la confection de santons, la réalisation d'une crèche sur place, et bien d'autres temps forts.

Chaque année, un atelier d'artisans santonniers est mis en lumière. Pour cette 15e édition, il s'agit de l'Atelier de Fanny, basé à Aubagne. Depuis plus de 20 ans, Gilbert et Anthony Macciocu partagent leur passion et leur savoir-faire pour créer des santons de Provence et des décors de crèches artisanales. Expédiés partout en Europe, leurs santons de 7 cm passeront par Orange ce week-end.

Ils viennent de Suze-la-Rousse, Valensole, Marseille, Salon-de-Provence, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Gilles, Montauban, Nîmes, Les Angles, Bollène, Aubignan, ou encore Jonquières. Les santonniers vous donnent rendez-vous ce week-end. L'occasion d'étoffer sa crèche avec de nouveaux personnages et de nouveaux décors.

Des animations

Les santons et les décors provençaux ne seront pas les seuls à l'honneur ce week-end au Parc des expositions d'Orange. Des artistes et producteurs exposeront aussi leurs produits, comme l'Atelier Pascaline (artiste peintre), la Cave les Côteaux du Rhône, le Miel du Vent, l'écrivain Bernard Sorbier, le Rotary Club d'Orange qui proposera des soupes, la Chocolaterie Castelain, ets.

De nombreuses animations seront prévus sur les deux jours comme des chants et dances provençaux, un atelier de maquillage pour enfants, des ateliers de coloriage de santons, fabrication de santons et peinture sur santons, mais aussi la venue du Père Noël avec qui il sera possible de faire des photos.

Une grande tombola sera organisée avec de nombreux lots à gagner tels que : une pièce unique de l'Atelier de Fanny, un stage de deux jours à l'Atelier de Fanny pour deux personnes, deux repas au Comptoir de Piolenc, une composition florale, et bien d'autres surprises.

Samedi 14 décembre de 10h à 19h. Dimanche 15 décembre de 10h à 18h. Entrée libre. Parc des expositions. 164-352 Avenue Charles Dardun. Orange.

(carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?

Bienvenue en Provence, l'association qui met en lumière le territoire en mutualisant les sites touristiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Depuis une vingtaine d'années, l'association vauclusienne Bienvenue en Provence regroupe les sites de visite répartis dans cinq départements dans une démarche commune pour faire de la publicité sur lieu de vente. Aujourd'hui, ses dépliants sont distribués dans 1 700 points d'information et sa présence numérique est de plus en plus forte.

Ce jeudi 21 novembre, les membres du conseil d'administration de l'association Bienvenue en Provence vont se rendre dans l'un des sites adhérents, la Chartreuse à Villeneuve-lès-Avignon, pour l'assemblée générale. L'occasion pour tous les adhérents de se réunir afin que l'association fasse un bilan des services qu'elle a proposés dans l'année. « On offre un service moyennant un coût, donc il est normal que tous les ans on vienne présenter les résultats, c'est-à-dire combien de dépliants on a distribués, où, comment, l'état du réseau, les résultats sur le plan numérique et sur la distribution des dépliants, les actions de communication que nous avons mis en place, etc », explique Jean-Paul Trinquier, président de Bienvenue en Provence.

L'association évoquera également les axes de développement pour l'année suivante et présenter les budgets pour montrer où va l'argent des adhérents. « Ça permet d'avoir une transparence totale au niveau des actions qui sont menées et des financements qui sont engagés », ajoute le président. Depuis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

deux décennies, Bienvenue en Provence met en lumière les sites touristiques du large territoire qu'est la Provence, en allant de Montélimar au Nord à Montpellier à l'Ouest, à Saint-Tropez à l'Est, et jusqu'à la Méditerranée au Sud.

Une association qui mutualise

Avant, chaque site essayait de distribuer son dépliant sur les points d'impact touristiques, c'est-à-dire les offices de tourisme, les hôtels, les campings, etc. Si aujourd'hui, certains le font encore, le constat est évident pour Jean-Paul Trinquier. « Ce système a très vite montré ses limites, puisque si tout le monde se met à faire ça, ça créerait véritable capharnaüm », affirme-t-il. C'est là qu'intervient l'association Bienvenue en Provence.

Le cœur du travail de l'association, c'est la publicité sur lieu de vente, autrement dit de distribution des flyers. C'est comme cela que Bienvenue en Provence a débuté. Puis, l'association s'est étoffée et a commencé à proposer des services en fonction de l'évolution des dispositifs et des besoins des adhérents, des touristes qui sont en séjour sur la zone et des visiteurs.

La création d'un guide

« Nous avons créé un guide de visite qui regroupe une grande partie des adhérents », explique Jean-Paul. Le guide 'Bienvenue en Provence' est tiré à plus de 400 000 exemplaires par an et mis à jour tous les ans avec les nouvelles données, les nouveaux tarifs, les nouvelles animations et les nouveaux événements.

> « Le guide permet d'avoir un outil de mutualisation, mais aussi de réduire les coûts pour les adhérents. »
>
> *Jean-Paul-Trinquier*

Afin de permettre la diffusion des informations de chaque site touristique, l'association implante un réseau de présentoirs important qui distribue les dépliants de ses adhérents, mais aussi le guide 'Bienvenue en Provence. Ce sont autour de 1 700 points d'informations qui possèdent ces présentoirs et permettent le rayonnement des sites qu'encadre l'association.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Bienvenue en Provence dispose de présentoirs de comptoir, mais aussi de présentoirs sur pied. Certains sont même accompagnés d'un écran. ©Bienvenue en Provence

Une présence sur le numérique

Ces dernières années, le numérique s'est développé, ainsi que les réseaux sociaux. Force est de constater, ils représentent aujourd'hui un atout majeur dans la communication des sites touristiques. Ainsi, Bienvenue en Provence, elle aussi, s'est mise à la page et a développé sa présence sur le numérique.

> « Cette année, nous avons fait de gros efforts pour être de plus en plus présents sur le numérique. »
>
> *Jean-Paul-Trinquier*

Aujourd'hui, l'association possède un site internet, qui comptabilise environ 80 000 visiteurs par an, des réseaux sociaux, notamment Instagram et Facebook, sur lesquels Bienvenue en Provence partage des idées de sortie, les nouveaux événements proposés par ses adhérents, des bonnes adresses 'Art de vivre', des itinéraires touristiques, des parcours artistiques, et bien d'autres choses. L'association envoie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

également sept newsletters par an entre mars et octobre. Elle dispose aussi de présentoirs munis de QR codes pour les touristes qui préfèrent avoir les informations et les divers itinéraires sur leur smartphone plutôt qu'en version papier.

Une cinquantaine d'adhérents

Parmi la cinquantaine d'adhérents de l'association, on retrouve une multitude de sites aussi différents les uns que les autres, comme des monuments historiques, des musées et des sites 'Art de vivre' comme des domaines viticoles par exemple. Cela témoigne de la diversité de la Provence. « La promotion des territoires se fait bien le biais des organismes territoriaux qui sont liés à des frontières administratives (communes, départements, régions, offices de tourisme), explique Jean-Paul Trinquier. Notre axe de travail, c'est justement de ne pas rentrer dans ce zonage administratif, mais plutôt de le gommer pour faire une unité de communication et de circulation entre les sites de visite sur ce vaste territoire. »

Ainsi, l'association travaille sur un territoire assez large, qui s'étale sur trois régions (PACA, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie) et sur cinq départements (Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Drôme, Gard, Ardèche). Parmi les sites adhérents, on trouve : Ôkhra (Roussillon), le Pont Saint-Bénézet (Avignon), le Château La Coste (Le Puy-Sainte-Réparade), le Salin de Giraud (Arles), les Arènes de Nîmes, le Château de Suze-la-Rousse, la Grotte de la Salamandre (Méjannes-le-Clap), le Château de Montélimar, et bien d'autres.

Une synergie avec des offices de tourisme

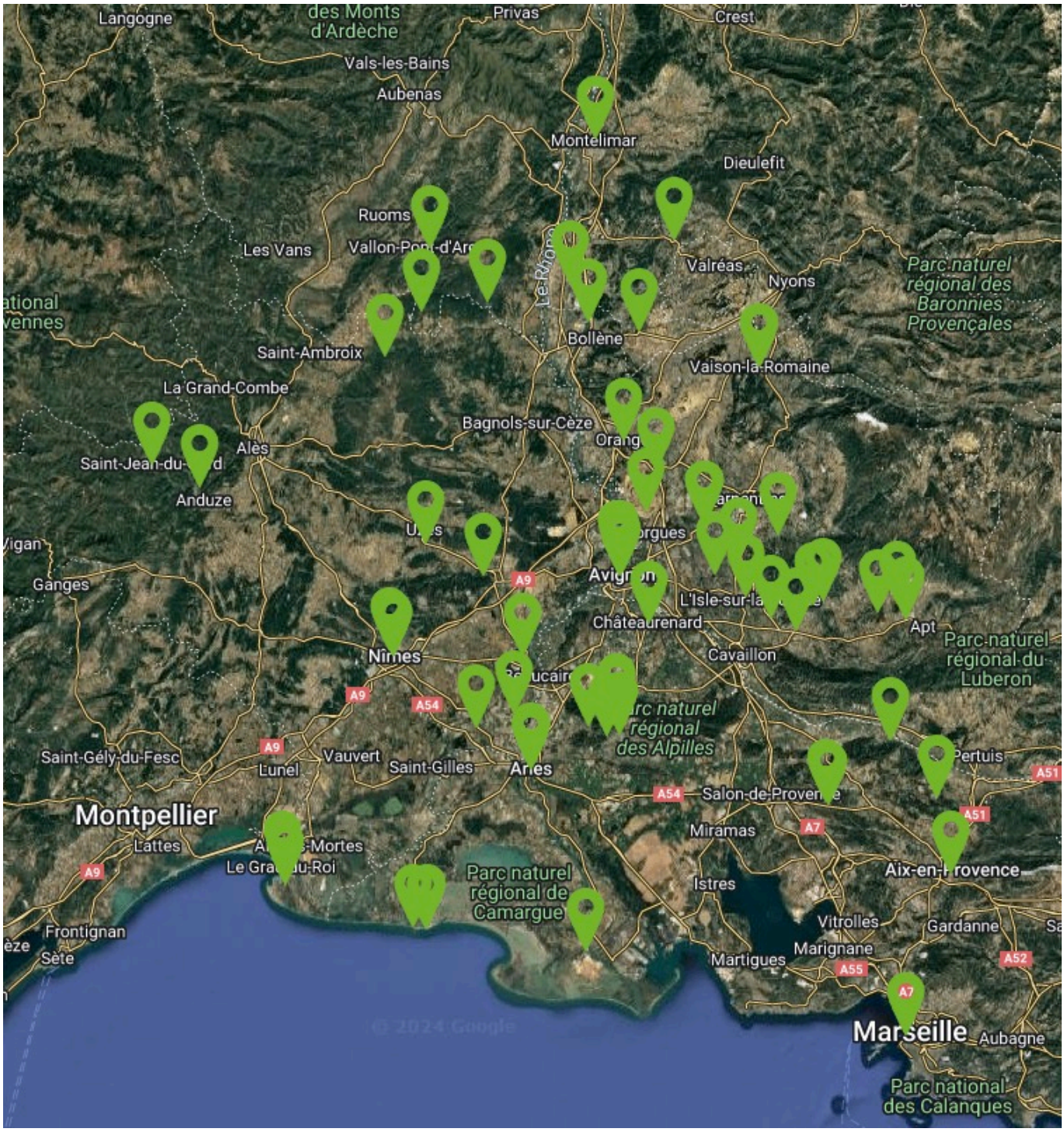
S'il peut sembler que l'association fait de la concurrence aux différents offices de tourisme du territoire, la réalité est tout autre. Bienvenue en Provence travaille avec les offices de tourisme, dans lesquels les dépliants des adhérents sont distribués. « On a des fortes relations avec les offices de tourisme, les hôtels, les campings, les sites de visite, les résidences de vacances », ajoute le président de l'association.

Bienvenue en Provence se veut le lien entre les sites de visite et les opérateurs. « On est complémentaires parce que les offices de tourisme font la promotion de leur territoire et des sites de visite mais après, quand on leur demande des infos sur des sites en dehors de leur zone d'action, il faut qu'ils aillent chercher l'information de ces lieux, explique Jean-Paul Trinquier. Nous, on leur apporte cette information. » Ainsi, l'association facilite la diffusion de la communication et de l'information des sites de visite, non seulement auprès des touristes directement, mais aussi auprès des prescripteurs, que sont les offices de tourisme, les hôtels, les campings, etc.

Pas de nouveau projet en vue pour l'association. Pour le moment, Bienvenue en Provence souhaite renforcer les services qu'elle propose déjà et continuer de développer sa présence sur le numérique afin de satisfaire au mieux les touristes, mais aussi ses adhérents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



DÉCOUVRIR LES SITES TOURISTIQUES EN CLIQUANT SUR LA CARTE

© Bienvenue en Provence