



« Entre rêve et matière » : quand l'art, la fête et la solidarité illuminent La Maison Victoire à Cabrières-d'Avignon



Le jeudi 9 octobre 2025, la Maison Victoire clôturera sa saison culturelle, en partenariat avec Artothèque et son président François Cance, au gré d'un vernissage pas comme les autres. Au cœur de Cabrières-d'Avignon, une soirée vibrante où peinture, sculpture, musique live et engagement solidaire s'entremêlent. Deux artistes à découvrir : la peintre Christine Tresca et le sculpteur poète Roland Roure ; une cause à soutenir, la SPA (Société protectrice des animaux) et une atmosphère à ne pas manquer.



Ecrit par le 18 octobre 2025



Copyright Marta Puglia

Il y a des soirées qui dépassent le simple plaisir des yeux. Le 9 octobre prochain, à Cabrières-d'Avignon, la Maison Victoire propose bien plus qu'un vernissage : une immersion sensorielle et humaine, où l'art contemporain dialogue avec la musique, la gastronomie, et la solidarité. Intitulée 'Entre rêve et matière', cette exposition marquera le dernier événement culturel de l'année dans ce lieu singulier, mi-agence immobilière, mi-espace d'art. Deux artistes aux univers complémentaires y exposeront leurs œuvres : Christine Tresca, peintre à l'âme contemplative, et Roland Roure, sculpteur-poète aux mains de fer et au tendre cœur.

Un duo d'artistes, deux mondes qui se rejoignent

Christine Tresca, peintre du sensible, fait vibrer ses toiles entre abstraction et figuration. Ses œuvres, inspirées par la nature et les émotions, évoquent des paysages intérieurs aux teintes douces et terreuses. Un art silencieux, texturé, qui invite à la lenteur et à la contemplation. Face à elle, Roland Roure, sculpteur à l'imaginaire débordant. Ancien peintre devenu créateur d'objets poétiques, il façonne le métal et le bois comme d'autres écrivent des histoires. Jouets, girouettes, marionnettes ou sculptures, ses œuvres sont autant de clins d'œil à l'enfance, à l'amour et à la vie, exposées à Paris comme à Aspen. Une scénographie soignée, signée Valorise et Moss and Branches, viendra sublimer les créations : jeux de



matières, lumière douce, fleurs suspendues : L'art de mettre en scène l'art.



Christine Tresca dans son atelier Copyright Christine Tresca communication

Une fête pour les yeux, les oreilles... et les papilles

Mais ce vernissage ne s'arrête pas aux cimaises. Little Guinguette, un quartet à l'énergie joyeusement



rétro, distillera ses notes swing et jazz manouche, pendant que les danseurs des <u>Swing Jammerz</u> feront virevolter les pas. Ambiance guinguette chic garantie. Côté saveurs, <u>L'Éveil des Papilles</u> proposera une parenthèse gourmande, pour un accord parfait entre art visuel et plaisir gustatif. Chaque détail compte, et l'on sent dans cette soirée une envie sincère de créer du lien, de la beauté et du partage.

L'art de donner : un vernissage engagé

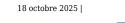
Fidèle à son ADN, la Maison Victoire ne conçoit pas ses événements sans une dimension solidaire. Ce 9 octobre, c'est à la SPA que l'on pense : une tombola caritative sera organisée, et 10 % des ventes des œuvres exposées seront reversés à l'association de protection animale. Un geste simple, mais puissant, pour rappeler que l'art peut aussi être un levier d'engagement citoyen.



Roland Roure et François Cance Copyright Clément Puig

Une maison pas comme les autres

Derrière cette initiative, une femme : <u>Victoria Templeman</u>, fondatrice de la Maison Victoire. Depuis 2007, elle insuffle à son agence immobilière une vision différente, où l'esthétique, l'humain et le territoire s'entrelacent. Avec ses « Special Events », elle transforme chaque rendez-vous en une célébration de la culture locale. Comme elle le dit elle-même : « Ces moments sont là pour faire découvrir notre région





autrement, en réunissant ceux qui l'habitent, ceux qui y arrivent, et ceux qui l'aiment déjà. » Un dernier rendez-vous de saison qui promet de faire battre le cœur de l'automne au rythme de l'art, du swing... et d'un bel élan de générosité.

Infos pratiques

Vernissage « Entre rêve et matière ». Jeudi 9 octobre. De 16h à 20h. Entrée libre. Tombola au profit de la SPA. Maison Victoire Immobilier. Place de l'Ancienne Mairie, 84220 Cabrières-d'Avignon.



Copyright Marta Puglia

Noël des animaux 2024 avec la SPA de l'Isle-



sur-la-Sorgue



Ce samedi 7 décembre, <u>la SPA Vauclusienne</u> organise son traditionnel Noël des animaux. A cette occasion, le grand public est notamment invité à venir rencontrer les pensionnaires du refuge situé chemin du Pigeolet à l'Isle-sur-la-Sorgue.

« Pour ceux qui prennent la décision de faire entrer dans leur vie un nouveau compagnon, le plus beau geste qu'ils peuvent avoir est d'aller choisir leur animal de compagnie dans un refuge, explique l'équipe de la SPA de Vaucluse. Avec vous, Noël peut leur offrir la chaleur d'un foyer. »

L'adoption : un acte réfléchi

Cependant poursuit la SPA 84 : « Les adoptions de Noël ne sont pas des cadeaux offerts sans précautions préalables. Ce cadeau, doit être offert avant tout à l'animal – chien ou chat – appelé à devenir un nouveau compagnon et membre à part entière de sa nouvelle famille. Les adoptions sont bien des actes volontaires et réfléchis, pour toute une vie à assumer pleinement, une vie de bonheur partagé. »

De nombreuses animations

Pour cette journée du Noël des animaux, le refuge l'Islois propose également une brocante, une buvette ainsi que des pâtisseries, gaufres, barbe à papa, pop-corn... dont les bénéfices sont destinés aux animaux du refuge. Le midi, le food truck <u>Burger Lynn</u> assurera le repas. L'après-midi, le Père Noël viendra à



partir de 16h récupérer les courriers des plus petits dans sa boîte aux lettres installée depuis le matin. Par ailleurs, Promodog, partenaire du refuge sera présent de 10h à 14h avec un stand de produits pour animaux.

Margaux Raynal - Stagiaire

Samedi 7 décembre. 10h à 17h. <u>SPA Vauclusienne</u>. 170, chemin du Pigeolet. L'Isle-sur-la-Sorgue. 01 90 38 07 89. secretariat@spavaucluse.com



Ecrit par le 18 octobre 2025





La SPA vauclusienne prépare la rentrée de ses pensionnaires



Ce samedi 31 août, la SPA vauclusienne vous donne rendez-vous au refuge du Petit Pigeolet à L'Isle-sur-la-Sorgue pour y rencontrer tous ses pensionnaires à l'occasion de la Fête Champêtre.

Chaque année, les associations de protection des animaux redoutent la période estivale. L'année dernière, plus de 16 000 animaux de compagnie ont été abandonnés seulement entre le 1^{er} mai et le 31 août, d'après la Société de protection des animaux (SPA). La SPA vauclusienne, située à L'Isle-sur-la-Sorgue, n'y échappe pas.

Après un été difficile, la SPA vauclusienne prépare sa rentrée et celle de ses pensionnaires qui attendent impatiemment une nouvelle famille aimante qui saura répondre à leurs besoins. L'association organise donc une Fête Champêtre ce samedi 31 août qui mettra à l'honneur tous les animaux, qu'ils soient petits,



grands, jeunes, âgés, ou encore poilus.

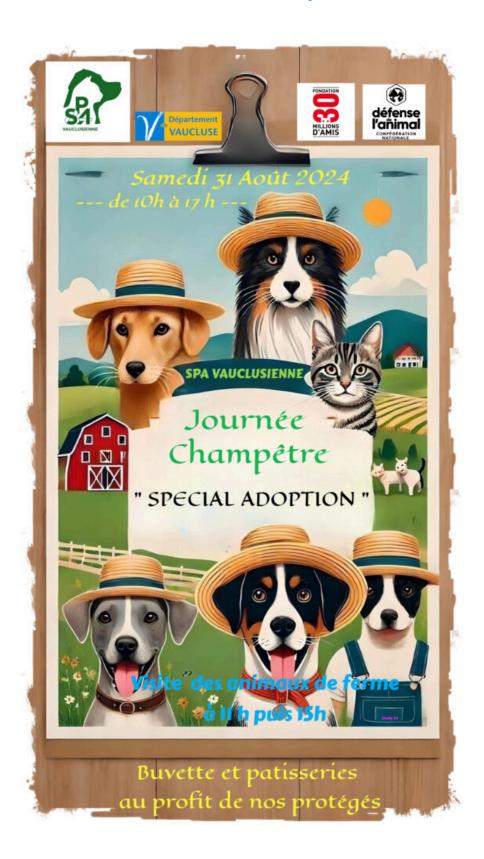
Plusieurs animations sont prévues tout au long de la journée au refuge du Petit Pigeolet comme un videgrenier et une vente d'objets divers et de t-shirts dans le cadre du projet 'Pestouille' qui prévoit le réaménagement de la plus grande chatterie du refuge. Il sera également possible de faire une visite des animaux de ferme à 11h et à 15h, sur réservation au 04 90 38 07 89. Une buvette et des pâtisseries seront proposées aux visiteurs. Tous les fonds récoltés lors de cette journée seront au profit des pensionnaires.

L'association rappelle que, pour toute adoption, il faut être muni du Certificat d'engagement et de connaissances daté et validé au moins sept jours à l'avance. Il est aussi possible de remplir le document au refuge. Il faudra dans de cas-là attendre sept jours avant de repartir avec l'un des pensionnaires.

Samedi 31 août. De 10h à 17h. Refuge du Petit Pigeolet. 170 Chemin du Pigeolet. Isle-sur-la-Sorgue.



Ecrit par le 18 octobre 2025





La SPA vauclusienne organise une journée pour les chats de la chatterie 'anglaise'



La <u>SPA vauclusienne</u>, située à l'Isle-sur-la-Sorgue, organise une nouvelle journée à thème ce samedi 25 mai : 'Balade à l'Anglaise'. Cette journée mettra à l'honneur les chats de la chatterie 'anglaise' du refuge. Surnommés les « Zouaves », ces chats sont remis à la sociabilisation, timides ou craintifs pour la plupart.

La visite de la chatterie et la présentation de ses pensionnaires aura lieu à 11h. À 15h30, le Dr Estermann, comportementaliste félin, abordera les sujets des caressés-mordeurs, du syndrome du tigre,



etc. Comme pour chaque événement de la SPA vauclusienne, une buvette et des pâtisseries seront de la partie et les profits seront en faveur des animaux du refuge.

La SPA rappelle qu'il faut être muni du Certificat d'engagement et de connaissances daté et validé au moins 7 jours à l'avance pour pouvoir procéder à une adoption. Il sera possible de remplir le document au refuge avec l'aide des bénévoles puis attendre 7 jours afin de repartir avec l'un des pensionnaires.

Samedi 25 mai. De 10h à 17h. Refuge du Petit Pigeolet. 170 Chemin du Pigeolet. Isle-sur-la-Sorgue

La SPA vauclusienne organise la journée des truffes noires



Ecrit par le 18 octobre 2025



Ce samedi 27 avril, la SPA vauclusienne organise une journée à thème dédiée aux truffes noires pour nos amis à quatre pattes qui ont le pelage noir. Les animaux noirs souffrent de nombreux préjugés sur leur pelage et rencontrent beaucoup de difficultés à être adoptés.

Il sera donc possible de les rencontrer au refuge du Petit Pigeolet à L'Isle-sur-la-Sorgue et être témoin de tout l'amour que ces animaux ont à offrir. Une buvette et des pâtisseries seront proposées aux visiteurs et les profits seront en faveur des animaux du refuge.

La SPA rappelle qu'il faut être muni du Certificat d'engagement et de connaissances daté et validé au moins 7 jours à l'avance pour pouvoir procéder à une adoption. Il sera possible de remplir le document au refuge avec l'aide des bénévoles puis attendre 7 jours afin de repartir avec l'un des pensionnaires.

Samedi 27 avril. De 10h à 17h. Refuge du Petit Pigeolet. 170 Chemin du Pigeolet. Isle-sur-la-Sorgue.





À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus



rouvrent leurs portes



L'hôtel <u>Le Phébus & Spa</u> vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel. Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses



Ecrit par le 18 octobre 2025

deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de <u>réserver sa table sur le site internet</u>.





Ecrit par le 18 octobre 2025



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association <u>Le Sothiou</u>. Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr

Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.







MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

Toute la Provence en une cuillère.

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson, farce fine aux baies roses. Asperges au brasero, en sorbet.

Truite fumée au cèdre, fraicheur de fenouil à l'angélique.

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

Pintade de la ferme du Bel-Aoste, Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises. Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane, Verjus et miel de nos ruches.

Quenelle de faisselle de Canta Cabra, rafraichie d'eau de fraise à l'estragon, vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

Œuf mimosa au jus de blé vert.

SPA Vauclusienne: venez rencontrer les



animaux dynamiques du refuge



Face au succès de leur première journée à thème (<u>dédiée aux oubliés du refuge</u>), la <u>SPA Vauclusienne</u> organise une nouvelle journée à thème, ce samedi 16 septembre, dédié aux chiens et chats dynamiques.

Lors de cette journée, les visiteurs pourront rencontrer les « boute-en-train » du refuge et faire leur connaissance. L'équipe vous fera découvrir des activités telles que l'agility, le maintrailing ou le canicross. Une visite du refuge sera également organisée (sur inscription uniquement).

Une buvette ainsi que des pâtisseries seront de la partie et les profits seront en faveur des animaux du refuge.

Samedi 16 septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h, au refuge du Petit Pigeolet, route de Fontaine de Vaucluse, Isle-sur-la-Sorgue. Plus d'informations 04 90 38 07 89.



Société Protectrice des Animaux, week-end d'adoption ces samedi 19 et dimanche 20 mars

Après un hiver difficile, la <u>SPA Vauclusienne</u> et plus précisément <u>le refuge du Petit Pigeolet</u> prépare une rentrée en fanfare avec un week-end en l'honneur de ses pensionnaires : La fête des Animaux.

Samedi 19 mars 2022 de 10h à 17h30

Au programme : Concert et défilé de nos pensionnaires à 14h, Brocante, Tombola - 2€ le ticket en vente à l'accueil. A gagner : Une barre de son, un casque de réalité virtuelle, une montre connectée et deux lots de bouteille de vin), Buvette et Galerie photo.

Dimanche 20 mars 2022 de 14h à 17h30

Au programme : Visite guidée du refuge à 15h, Tirage de la tombola à 16h30 et Buvette. Permanents et bénévoles accueilleront le public au cours de ces deux journées pour des renseignements et informations sur la SPA et la protection animale, sur la gestion des animaux de compagnie et sur les campagnes de stérilisation qui concernent les chats sans maître. Ils conseilleront tout particulièrement celles et ceux qui sont à la recherche d'un nouveau compagnon de vie : vaccinés et identifiés, de beaux chiens, remplis d'affection à donner, comptent bien quitter leur boxe ou chenil ce jour-là ; et il en est de même pour les chats qui se pressent dans les chatteries pour ne pas rater l'occasion.

Les infos pratiques

SPA Vauclusienne. refuge du Petit Pigeolet, Route de Fontaine-de-Vaucluse à l'Isle-sur-la-Sorgue. MH

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de



paix au cœur de Confluence



Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau... L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur. Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.





Au plan gourmand?

Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.

Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.



Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés

C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les 'Afternoon tea' (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work

Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose



des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine

Les Gustaves c'est aussi une épicerie fine avec 'une rue commerçante' ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu'à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.



Ecrit par le 18 octobre 2025





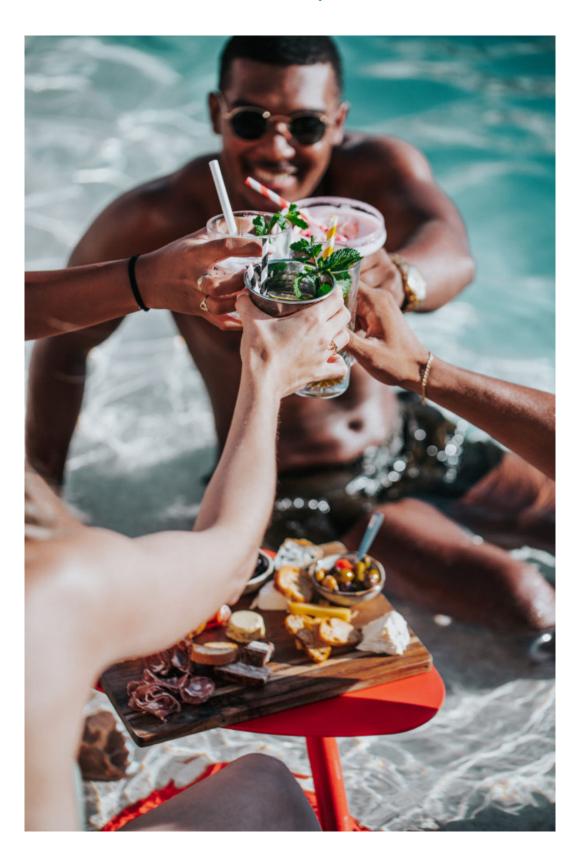
Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres

115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit.1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.



Ecrit par le 18 octobre 2025







On 'lunche' à la piscine en été!

Accès au Spa

Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d'abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l'extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à $119 \$; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de $99 \$; Les soins du Corps 30 min à partir de $49 \$; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de $49 \$; Prestations d'esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à $80 \$; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr



Au Spa

L'équipe

Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale; Julien Valente, Chef de Cuisine; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement; Candice Balland, Chef de réception; Khadija Malvy, Responsable





restauration; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques

Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com



Les salles de séminaires sont High tech