Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Concert exceptionnel du contrebassiste Henri Texier ce vendredi à Tavel



En attendant le Tremplin Jazz de fin juillet, Jazz Avignon Musics programme le contrebassiste Henri Texier, une légende du jazz, à Tavel.

Ce rendez-vous « Hors les Murs » est devenu, au fil des années, un moment fort de la programmation du festival. Dans le cadre unique offert par le Domaine Dauvergne & Ranvier, au cœur des vignobles de Tavel, Henri Texier présentera Blue Roots Quintet, une formation qui célèbre les racines du jazz tout en les réinventant. Même si chaque concert est unique , même si le voyage proposé est empreint de liberté et d'improvisation, la soirée sera assurément sous le signe de l'excellence musicale et viticole !

Le public découvrira un artiste dont la créativité demeure intacte, capable de conjuguer puissance, poésie et simplicité avec une élégance qui force l'admiration. Son univers, accessible aux amateurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

comme aux néophytes, fait de chacun de ses concerts un moment de partage et d'émotion.

Avec :
Sébastien Texier (Sax-Alto/Clarinette/Clarinette-Alto)
Carlo Nardozza (Trompette)
Emmanuel Borghi (Piano)
Gautier Garrigue (Batterie)
Henri Texier (Contrebasse/Compositions)

Vendredi 17 juillet. 21h. 32€. Domaine Dauvergne et Ranvier. Tavel. Réservations : https://www.francebillet.com/artist/henri-texier/henri-texier-blue-roots-quintet-3986082/

1936-2026 : Tavel fête les 90 ans de sa reconnaissance en cru dédié exclusivement au vin rosé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



« Il fait rougir les rosés », c'est le slogan des vignerons de l'AOC Tavel qui figure parmi les six premières reconnues en France par l'INAO en 1936, tout comme les vins de Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Montbazillac et de l'Arbois.

Produit sur deux communes seulement, Tavel et Roquemaure, et sur un superficie de 770 hectares avec un sous-sol d'argiles rouges, galets de quartz, sables, cailloutis et marnes grises, il présente une typicité unique. Avec ses palettes complexes de fruits rouges, de fleurs blanches et un zeste d'agrumes et avec ses cépages de Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette, Mourvèdre et Bourboulenc, il s'accomode aussi bien à la truffe, que la volaille, le fromage, la daube, la brandade, l'aïoli, l'anchoïade, les tians ou les petits farcis.

« Le millésime 2025 au teint plus soutenu qu'en 2024, présente une intensité allant du rose framboise à des nuances rubis, précise le vigneron Sébastien Jouffret-Roudil. La pluie fin-août avait bloqué les maturités. Puis il a fait très beau et un second épisode pluvieux deux jours plus tard a arrangé les choses.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Du coup on a eu aussi bien de la fraîcheur que de la gourmandise. Les vendanges se sont étalées sur un mois et demi et la récolte a été petite mais hyper-qualitative. »

C'est son arrière grand-père Aimé Roudil, président du syndicat des vignerons de Tavel, incité par le Baron Pierre le Roy, qui en 1927 avait engagé une action auprès du tribunal civil du Gard pour définir l'aire de production du Tavel, ce qui fut reconnu grâce à un décret paru au Journal Officiel du 15 mai 1936, il y a 90 ans.

Autour de la directrice de l'ODG, Sandra Gay, les vignerons réunis pour le lancement de cet anniversaire ont évoqué le regain de Tavel sur les tables comme chez les cavistes et les consommateurs. « Le rosé de Provence recule, nous on progresse ! »

La trentaine de producteurs de l'AOC, Maby, Corne Loup, Bel Ange, Lafond, La Mordorée, Saint-Ferréol, La Rocalière, Correnson, La Genestière, Motézargues, vont célébrer cet anniversaire tout au long de l'année. Ils ont commencé à Wine Paris cet hiver, ils continueront chez eux, le 18 juillet dans les jardins de la Condamine avec Couleur Tavel et en plus, le Festival Off d'Avignon qui, lui fête ses 60 ans, a choisi comme cuvée 2026, le vin rosé du Château d'Aqueria, un domaine exceptionnel qui date de 1595.

Le festival de Jazz d'Avignon débute à… Tavel ce samedi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Rendez-vous dans les vignes au Domaine Dauvergne Ranvier à Tavel avec le Jacques Schwarz-Bart 4tet “The Harlem Suite”

Jacques Schwarz-Bart ? Voici un artiste bien connu par les jazz man, moins connu peut-être du grand public. Son nom nous est peut-être familier car ses parents sont célèbres : son père philosophe Schwarz-Bart prix Goncourt 1959 pour le roman Le Dernier des Justes, sa mère Simone écrivaine caribéenne reconnue. Jacques Schwarz-Bart est venu très tard au saxophone. Il vit actuellement à Boston, professeur à Berklee et il nous présente un superbe quartet guadeloupéen et martiniquais ! Nous retrouverons aux percussions Arnaud Dolmen apprécié au Festival 2024 dans le trio de Georges Granville , le pianiste aux influences lyriques Georges Granville, et l’américain Reggie Washington à la contrebasse.
La générosité que nous offrira sans aucun doute ce beau quartet se poursuivra par une Masterclass où l’improvisation sera reine, le dimanche 28 juin au club de jazz avignonnais – AJMI – partenaire historique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

du festival par la présence sans faille de son fondateur Jean-Paul Ricard.

Une « Harlem suite » servie sur un plateau naturel dans un magnifique Domaine
"The Harlem Suite" est un rêve d'enfance : partir pour New-York depuis ma petite île de Guadeloupe, afin de devenir musicien de jazz. Les compositions et arrangements ont été écrits pour célébrer chaque étape de ce voyage périlleux mais enrichissant, au cours des 20 années passées dans cette partie emblématique de New York.

Avignon Jazz Festival communément appelé Tremplin Jazz du 27 juin au 3 août
Traditionnellement en août, la 33ième édition du Festival de jazz d'Avignon commence dès le mois de juin.Et ce n'est pas le moindre des changements. En effet, l'association le Tremplin Jazz Avignon créée en 1992 par quelques passionnés, pour promouvoir le jazz et les jeunes musiciens a su évoluer au fil des ans et s'adapter aux contraintes logistiques et aux renouvellements de ses bénévoles. D 'abord extra-muros dans les jardins du Château de la Barbière, puis dans l'intra-muros au square Perdiguier et enfin au Cloître des Carmes, le Tremplin a eu sa consécration en 2000 – quand Avignon est devenu ville européenne de la culture – en investissant la Cour d'Honneur et en devenant un tremplin européen.

Avignon Jazz Festival, une aventure humaine et musicale
Les passionnés se succèdent , la passion reste, le public est toujours au rendez-vous et le festival se réinvente sans cesse. Après quelques allers retours entre le Cloître des Carmes (largement plébiscité par le public) et le Cloître des Célestins, l'association revient au Cloître des Carmes pour cette 33 ième édition et nous propose un programme varié jusqu'au 3 Août.Depuis 2024, Avignon Jazz Festival s'est associé au Festival des Vents de Morières qui propose de mettre à l'honneur les femmes dans le Jazz du 29 août u 13 septembre 13 septembre au Domaine Follard de Morières.

2 concerts, 1 jour de tremplin, 1 exposition , 2 conférences, 1BD concert jusqu'au 3 août
La recette depuis plus de trente ans est toujours la même : offrir une ou plusieurs soirées gratuites lors du Tremplin Jazz où rivalise de talent la jeune scène du jazz européen – 3 groupes sélectionnés pour cette édition 2025 – et des concerts de prestige qui présentent des artistes confirmés à la pointe de l'actualité du jazz. Présentation détaillée du programme dans les prochains jours.

Samedi 28 juin. 20h30. 20 et 25€. Petite restauration sur place. Dégustation de vins du Domaine. Vignoble Dauvergne Ranvier. 47 Chemin des Vestides.Tavel. https://avignonjazzfestival.fr/

A7 & A9 : Areas recrute 60 personnes pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

l’aire de Mornas et 15 pour celle de Tavel



Areas France, un des leaders mondiaux de la restauration de concession dans le secteur du voyage, recrute plus de 520 personnes dans la région Provence-Alpes-Côte d’Azur pour ses enseignes franchisées comme Paul, Exki, Burger King, Origin’r, Aix et Terra, Pizza Hut, Super Wild Coffee, Subway, A Table ! La Croissanterie, Franprix, Leo Bistrot…
Commis de cuisine, chefs de rang, employés polyvalents de restauration, manager de point de vente, assistant manager… Ces postes à pourvoir se situent dans les gares et aires d’autoroutes de la région.
Il s’agit principalement de contrat saisonnier, mais aussi de CDD ou de CDI, accessibles avec ou sans formation.
« Les candidats doivent avant tout avoir le sens du contact et aimer la prise d’initiatives », explique Areas France.

Mornas, Tavel, Lançon…
En Vaucluse et alentour, Areas recrute environ 60 personnes pour l’aire de Mornas sur l’A7. Dans le même temps, 15 personnes sont recherchées pour l’aire de Tavel (A9) et 170 personnes pour celle de Lançon-de-Provence.
Les autres recrutements concernent la gare et l’aéroport de Nice (pour les enseignes Paul, Carrefour,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Agora…) ainsi que les gares de Marseille (Daily Monop, Exki, Paul, Go Johnny Go…), d'Aix-en-Provence (Boutique en Provence), Toulon (Paul) et Valence (Paul).

Pour postuler,
il suffit de flasher le QR code.

Pour en savoir plus sur les métiers et l'évolution chez Areas,
Rendez-vous sur ce QR code.

Avantages, primes et IA

Les personnes retenues bénéficieront de prime carburant, de prime de coupure ou suppression des coupures selon les cas, de prime du dimanche et de prime du soir. A l'issue de la période estivale, pour ceux qui le désirent et selon les besoins des sites et des enseignes, le contrat de saisonnier pourra être transformé en contrat longue durée.

Par ailleurs, grâce à un outil de recrutement développé par la société Unique.ai, qui fait appel à l'intelligence artificielle, Areas France propose au candidat un parcours simplifié donnant une place centrale au savoir-être. Ainsi, à la place de son CV, le candidat répond à des questions ciblées qui sont envoyées automatiquement au recruteur qui procède ensuite à une phase de recrutement plus approfondie à travers un entretien.

« Notre solution permet d'identifier plus efficacement les talents, d'accélérer le processus de recrutement et d'assurer un meilleur 'matching' entre les candidats et la diversité des postes à pourvoir, explique Stéphane Boussely, fondateur de Unique.ai. Notre solution offre un parcours candidat simplifié, avec un assistant recruteur qui guide le candidat pour le pré-qualifier selon ses disponibilités de travail, sa géolocalisation et son expérience. La candidature est ainsi spontanée, conviviale, simple et rapide. Quelques mois seulement après son déploiement, la solution d'Unique.ai a d'ores et déjà permis de multiplier par 5 le volume de candidatures au niveau national. »

1e AOC de rosé de France, l'appellation Tavel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

se dote d’une cave flambant neuve



« Cet endroit clair, chaleureux, fonctionnel est plus adapté pour accueillir les réunions du Syndicat des vignerons de l’appellation, les clients, les dégustations et même des expositions », explique à l’entrée la directrice de l’Organisme de défense et de gestion (ODG), Sandra Gay-Moulines.

Rénovée, agrandie, tournée vers l’avenir, financée en partie par la mairie (64 000€ sur 290 000€ de la facture globale), cette nouvelle cave a été ouverte sur les hauteurs de Tavel. « L’ancienne Coopérative des Vignerons érigée, elle, en 1937 est la seule à avoir été inaugurée par un président de la République, Albert Lebrun, classée ‘Monument historique’ et labellisée ‘Patrimoine du XXe siècle’ en 2013 », précise son directeur, Christian Paly. Et elle continue à être un espace de vente à l’entrée de la commune.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Face à la déconsommation de vin, une étude a été lancée pour réfléchir au devenir de ce vin. « Sur 2 axes, le vignoble, le respect de l'environnement, les attentes du consommateur d'un côté et des cépages, qui apportent de la fraîcheur tout en gardant l'âme du Tavel, ses arômes, sa couleur profonde de l'autre », ajoute Sandra Gay-Moulines.

Parmi les membres-fondateur de cet 'Esprit Tavel', Richard Maby, du Domaine éponyme, créé dans les années 50. « C'est le Syndicat qui s'est battu pour avoir ce nouvel écrin qui met en valeur la production des vignerons de l'AOC, 30 à 35 000 bouteilles environ par an, qui s'exportent notamment en Corée du Sud ou en Bulgarie. » L'AOC compte 34 caves particulières et 5 coopératives pour ce rosé gastronomique.

Un invité de marque à l'inauguration, l'éminent hydrogéologue et œnogéologue Georges Truc. Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1er rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

d’abord du calcaire avec de jolies lauzes à l’ouest, des sables qui proviennent de la dernière mer qui a envahi la Vallée du Rhône il y a 2,5 millions d’années et enfin, après un grand épisode d’altération climatique, des galets qui se sont dissous en argile. Elle est un véritable coffre-fort de minéraux avec du fer, du magnésium, des oligo-éléments qui nourrissent généreusement les pieds de vigne. La finesse des tanins provient de la grande terrasse de galets de quartzite de la Tarentaise, qui va de la Haute-Vallée de l’Isère jusqu’au Rhône, de Donzère jusqu’aux Costières. »

C’est enfin au maire, Claude Philip, de prendre la parole et de conclure avant de couper le ruban tricolore. « Cette Maison des Vins a été refaite à fond. Les anciens se souviennent que, dans le temps, c’était une villa qui servait de logement de fonction aux instituteurs et institutrices du village. Au fil des ans, son état s’est dégradé. Du coup, en 2014, nous avons décidé de rénover ce bâtiment pour en faire un lieu accueillant pour le Syndicat de nos vignerons qui font la renommée mondiale de la commune. » Prochain rendez-vous festif, la 10e édition de ‘Couleur Tavel’, un moment de partage et de convivialité autour de ce rosé intensément rubis, le 20 juillet à partir de 17h dans les Jardins de la Condamine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Claude Philip (maire de Tavel) et Sandra Gay-Moulines (directrice de l’ODG).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



La Commanderie de Tavel.

Contact : 04 66 50 32 34. 56 Chemin de la Croix d'Alix, Tavel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous



Le Cru Tavel vient d'organiser la première édition de son concours Tavel & Vous, qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique Le Garden à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant O'Papilles à Avignon, qui s'en est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de Marie-Pierre Delpeuch (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et Catherine Nilly (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de designer la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias Winedinecaroline sur Instagram, qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'orner le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.

Trophée Tavel des meilleurs petits farcis : qui sont les vainqueurs ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Du 18 au 29 octobre 2021, le 'Trophée Tavel des meilleurs petits farcis', organisé par les vignerons de l'AOC Tavel, a mis en compétition 11 chefs du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Proposant chacun leur version des petits farcis, ce plat emblématique du sud de la France, ils ont rivalisé pour tenter de remporter le 'Grand trophée Tavel', qui sera décerné par un jury de vignerons et de journalistes spécialisés. Le jury a noté sur des critères de goût (justesse des cuissons et des assaisonnements, harmonie des textures, accord avec le vin, etc.), de dressage et d'originalité mais aussi en s'intéressant à la saisonnalité des ingrédients ou au bon rapport qualité-prix.

Les 3 meilleurs petits farcis ?

1e prix : le Mesclun, Christophe Bonzi (Seguret), 2e prix : le Bistrot de Lagarde, Lorenzo Ferro (Lagarde d'Apt), 3e prix : Chez Serge, Jérôme Tchomlek (Carpentras). Les chefs gagnants se sont vus remettre une sélection originale de 24 bouteilles de vins en AOC Tavel et ont bénéficié d'un shooting photo qui servira pour leur propre promotion ainsi que pour la communication de l'appellation.

AOC Tavel

Réunissant 32 domaines et 4 caves coopératives, le petit vignoble de Tavel, reconnu en cru depuis 1936, est l'un des plus grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend sur un petit millier d'hectares. Issus d'une palette de neuf cépages, les vins présentent un profil identitaire unique : il s'agit de rosés de gastronomie, à la couleur rubis et à la capacité de garde exceptionnelles.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

‘Arlequin’, la nouvelle adresse des gourmets à Avignon



‘Arlequin’ rime avec Corentin, Corentin Roustan, 28 ans, le chef et patron de ce restaurant derrière l’opéra, 17 Rue Racine. Au départ, rien ne le destinait aux fourneaux, il a débuté par un BTS de comptabilité, pour suivre le chemin de son papa. Mais le souvenir des bons petits plats cuisinés par ses grands-mères l’a fait changer de parcours. Un stage chez ‘Pace e Salute’ place des Carmes l’a totalement séduit et convaincu, « Je suis entré en cuisine pour jamais n’en ressortir » et il passe son CAP puis son BEP de cuisine.
Vendredi dernier, il a reçu des représentants de l’ODG Tavel (Organisation de Défense et de Gestion), des vignerons de la capitale du rosé, qui, après un concours d’aïoli en 2020 ont lancé celui des petits farcis cette année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Les petits farcis revisités

Pour cette dégustation, Corentin Roustan les a revisités. Avec lui, ni tomates, ni poivrons, ni oignons, ni aubergines. Mais navet boule d'or farci au foie gras et magret fumé, cèpe fourré aux petits gris et persillade, courge butternet aux marrons, une assiette colorée et généreuse.

Installé depuis deux ans et demi au cœur d'Avignon, avec une petite brigade (un pâtissier, un sommelier, un maître d'hôtel et Mathilde, sa 'Colombine' à l'accueil), il fait ses courses aux Halles, choisit des producteurs du coin et privilégie systématiquement les circuits courts.

Son établissement raffiné, aux cinquante nuances de gris, propose 3 services, du lundi au vendredi. « A midi, j'ai plutôt des cadres, des agents de la mairie, des salariés de l'opéra. A 19h, des touristes venus des bateaux de croisières et des tour- operators (américains, allemands, belges, canadiens, allemands) et à 21h30, des potes, des copains. Je dois varier la carte parce qu'ils reviennent souvent, ils veulent se faire plaisir, manger ce qu'ils n'ont pas l'habitude de confectionner à la maison. En tout, cela fait environ 90 couverts par jour, c'est pas mal ! »

Résultat du concours le 8 novembre

Et des saveurs, il en propose ce jeune chef : endives-noix-roquefort, saumon-avocat-citron, œuf parfait (cuisson 63° pendant une heure) – pancetta de cochon noir de Bigorre – crème d'estragon pour les entrées (8€), poisson rôti-légumes-câpres, bœuf – écrasé de pomme de terre-jus corsé, gnocchi-truffe-cèpes, ris de veau déglacés au porto-girolles-épinards pour le plat, fromage et desserts (riz au lait-châtaignes, citron meringué, fruits rouges-vanille).

Les 4 jurés des domaines viti-vinicoles de Tavel et Lirac (La Rocalière, Alexandre Hote et le Château de Manissy) qui produisent majoritairement du vin bio ont apprécié l'accord mets et vins que leur a proposé le chef de l'Arlequin.

Résultat du concours, le 8 novembre, pour 'Arlequin', mais aussi 'Le Petit Chaudron' à Avignon ou 'Chez Serge' à Carpentras.

Contact : 09 50 14 94 52