

Ecrit par le 18 mai 2026

Des clips réalisés par les élèves de l'École des Nouvelles Images diffusés à la télévision



Plusieurs étudiants en 4^e année à l'[École des Nouvelles Images](#), formatrice des métiers de l'animation et des images de synthèse située à Avignon, ont réalisé des petits clips d'animation de 10 secondes qui vont être diffusés à la télévision.

Tout l'été, les téléspectateurs pourront visionner ces réalisations sur le thème des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 sur les chaînes de [France TV](#). Les clips, que les élèves ont produit en quatre semaines, sont centrés sur différentes pratiques sportives présentées aux Jeux, tels que le tir à l'arc, le saut en longueur ou encore le tennis. Ce partenariat se fait avec France Télévisions et le [Réseau des écoles de cinéma d'animation](#) (RECA).

Clip réalisé par Lucile Brunet, Lauren Felines, Cléa Fernandez, Wassim Bekhtaoui, Ludivine Miermont.

La bibliothèque-musée L'Inguimbertaine s'invite sur vos écrans de télévision



Seulement deux mois après son ouverture et son inauguration, la bibliothèque-musée [L'Inguimbertaine](#), située au sein de l'Hôtel-Dieu à Carpentras, s'affiche désormais sur les écrans de télévision, plus particulièrement sur ceux des téléspectateurs de [France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur](#).

Durant tout le mois de juin, les téléspectateurs ont pu apercevoir les œuvres de L'Inguimbertaine et

Écrit par le 18 mai 2026

parcourir ses couloirs grâce à un spot publicitaire diffusé à chaque programme météorologique. En effet, la bibliothèque-musée est partenaire de la météo sur France 3 Provence-Alpes et a donc pu faire découvrir, ou redécouvrir, L'Inguimbertaine à des centaines de milliers de personnes à travers leurs écrans.

Les images, réalisées à l'intérieur et à l'extérieur de la bibliothèque-musée, ont été faites à l'aide d'un drone par [Jean-François Cardona](#), technicien médias à la mairie de Carpentras. On peut apercevoir l'entrée de l'Hôtel-Dieu, une partie de la bibliothèque de d'Inguibert, et certaines œuvres dans les détails, durant une vingtaine de secondes dans cette vidéo divisée en deux, dont une partie est diffusée avant la météo et l'autre après.

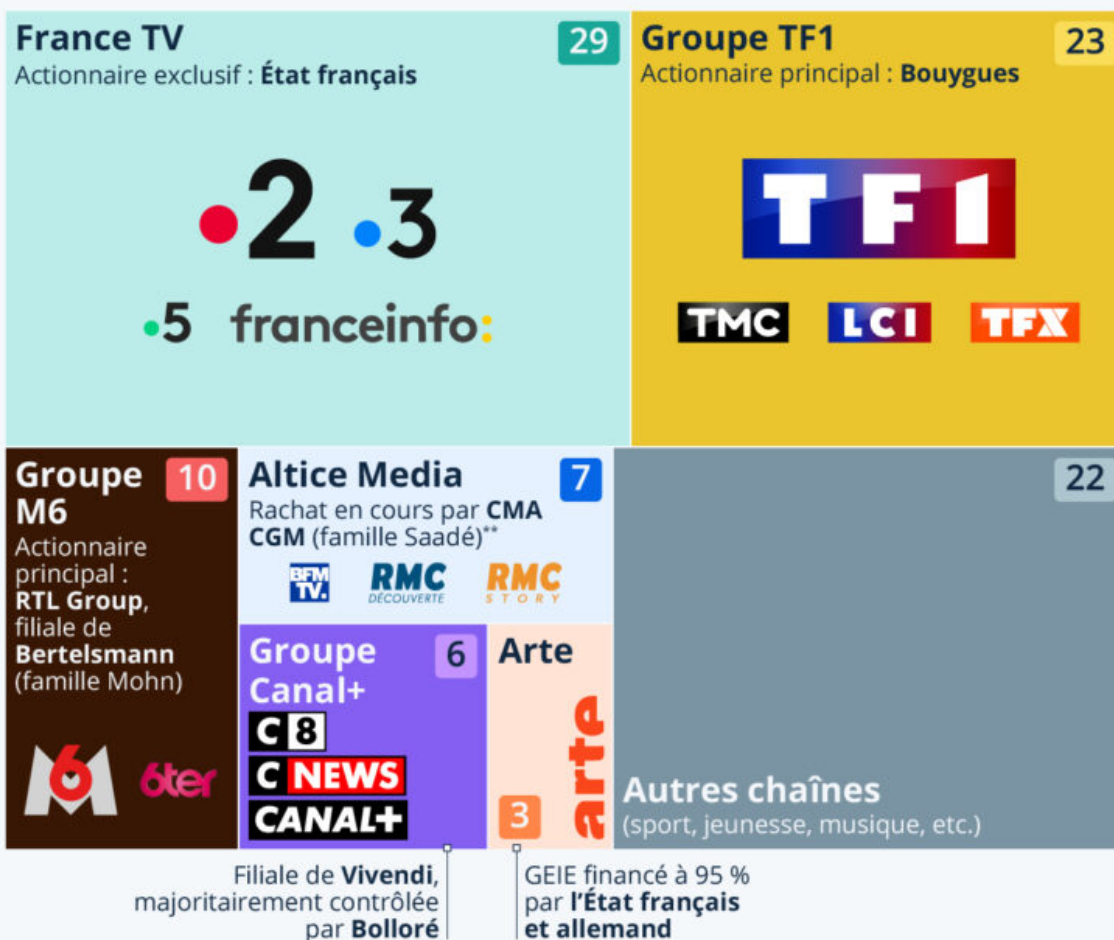
[L'Inguimbertaine : quand l'art, l'histoire, la littérature et le patrimoine ne font qu'un](#)

À qui appartiennent les chaînes de télévision françaises ?

Ecrit par le 18 mai 2026

À qui appartiennent les chaînes de télévision françaises ?

Principaux groupes propriétaires, selon la part d'audience combinée des chaînes généralistes et d'info (en %)*



* Chaînes non incluses : sport, jeunesse, musique, séries & films.
Parts d'audience : données de 2022 (arrondies).

** Promesse d'achat annoncée le 15 mars 2024.

Source : recherches Statista



statista

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans un communiqué commun rendu public mardi 18 juin, 41 organisations professionnelles ont critiqué le « projet dangereux » de privatisation de l'[audiovisuel public](#) porté par le Rassemblement national (RN). Le président du parti d'extrême-droite, Jordan Bardella, a confirmé il y a quelques jours vouloir privatiser « à terme » l'audiovisuel public si le RN arrive au pouvoir à l'issue des élections législatives, afin notamment de « faire des économies ». Les organisations opposées à ce projet fustigent une mesure susceptible de « détruire directement des centaines de milliers d'emplois et un pan entier de l'économie ». Selon des chiffres relayés par [Acrimed](#), l'audiovisuel public français compte 17 000 salariés directs (France Télévisions, Radio France), et autour de 100 000 au total si l'on ajoute les sous-traitants et l'écosystème des intermittents du spectacle. Une telle mesure, qui serait inédite en Europe, pose également des questions majeures en matière de pluralisme et de qualité de l'information. L'infographie ci-dessous donne un état des lieux des principaux propriétaires de chaînes de télévision à l'heure actuelle en France, ainsi qu'un aperçu de l'audience de leurs chaînes généralistes et d'information en continu.

Premier groupe audiovisuel en France selon l'audience, le groupe France Télévision exploite, entre autres, les chaînes France 2, France 3, France 5 et France Info. Comme le montre notre infographie, la part d'audience cumulée des chaînes publiques généralistes et d'information était d'environ 29 % (données de 2022), ce qui place France Télévision juste devant le groupe TF1, propriété du groupe Bouygues, qui cumulait 23 % de part d'audience avec TF1, TMC, LCI et TMX. Dans le détail, TF1 reste toutefois la chaîne la plus suivie devant France 2 et France 3 (près de 19 % de part d'audience, contre 15 % et 9 % respectivement).

En troisième position des groupes audiovisuels français, on trouve le groupe M6, détenu majoritairement par RTL Group, une filiale de l'entreprise de médias allemande Bertelsmann (famille Mohn). Si l'on exclut W9 (chaîne de musique et divertissement), les deux chaînes généralistes du groupe, M6 et 6ter, cumulent 10 % de part d'audience, dont 8 % environ pour la seule M6. Les groupes Altice Media et Canal+ (Bolloré) complètent le top 5, avec une part d'audience cumulée d'environ 7 % et 6 % pour leurs chaînes généralistes et d'information respectives. Le groupe de transport maritime CMA CGM, propriété du milliardaire Rodolphe Saadé, a annoncé en mars 2024 avoir signé un accord pour racheter Altice Media, maison mère de BFMTV et RMC, à l'homme d'affaires Patrick Drahi. La transaction se situerait autour de 1,5 milliard d'euros.

Comment est financé l'audiovisuel public en Europe ?

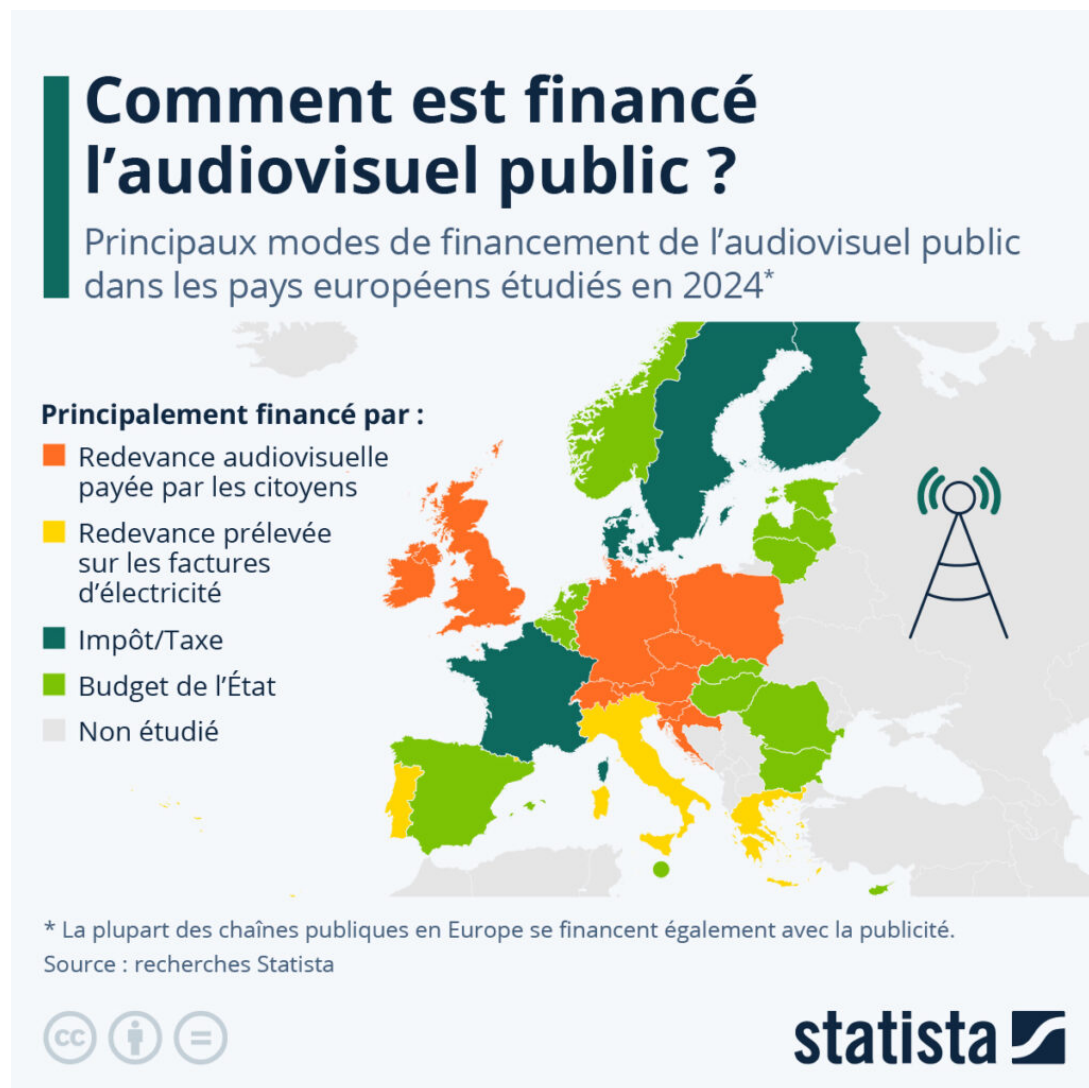
Après presque quatre-vingt-dix ans d'existence en France, la redevance télé (ou « contribution à l'audiovisuel public ») a été supprimée en 2022. Depuis cette date, le financement de l'ensemble des sociétés françaises de l'audiovisuel public est principalement issu de l'affectation d'une fraction du produit de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA). Comme le détaille notre carte, partiellement basée sur les données d'une [étude](#) parue en décembre dernier, de nombreux pays européens financent aujourd'hui les [chaînes publiques de télévision](#) et de radio via des impôts/taxes ou des fonds publics (budget de l'État).

Ces dernières années, à l'image de la France, quelques autres pays européens ont supprimé les redevances et financent désormais l'audiovisuel public via un système de taxes. C'est le cas par exemple

Ecrit par le 18 mai 2026

récemment en Suède et au Danemark, où depuis respectivement 2018 et 2022, ce secteur est principalement financé avec des impôts.

Certains pays voisins de la France comme l'Allemagne, la Suisse et l'Italie, continuent à financer leur audiovisuel public via un modèle de redevances : payées directement par les citoyens pour les deux premiers cités, et prélevées sur les factures d'électricité pour l'Italie (comme au Portugal et en Grèce).



De Tristan Gaudiaut pour Statista

Ecrit par le 18 mai 2026

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'



Chaque semaine, l'émission télévisée [C à vous](#) invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé derrière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10

Ecrit par le 18 mai 2026

février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue.



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* - France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Écrit par le 18 mai 2026

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse

Ecrit par le 18 mai 2026



Après [Cabrières d'Avignon l'an dernier](#), l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11^e édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est [La Belle Miche](#) à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.

Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés...).

Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la

Ecrit par le 18 mai 2026

ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. » La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône

La boulangerie artisanale vaclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.

Seul établissement vaclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des Bouches-du-Rhône.

Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.

« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.

Ecrit par le 18 mai 2026



© La Belle Miche-Facebook

Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

- La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?
- Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?
- Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.
- Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-crétifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5 ayant remporté leur duel.

Ecrit par le 18 mai 2026

Télévision : A table avec le sénateur Jean-Baptiste Blanc



Le sénateur de Vaucluse, [Jean-Baptiste Blanc](#), est l'invité de la prochaine émission '[Manger c'est voter](#)' diffusée ce vendredi sur la chaîne [Public Sénat](#).

Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »

A cette occasion, le parlementaire vaclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses



Ecrit par le 18 mai 2026

richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vaclusienne, [Nadia Sammut](#).

<https://youtu.be/Yf9GgBJgIVc?si=fxrCd4zIl0KtAYvh>

Quelques images du tournage de l'émission.

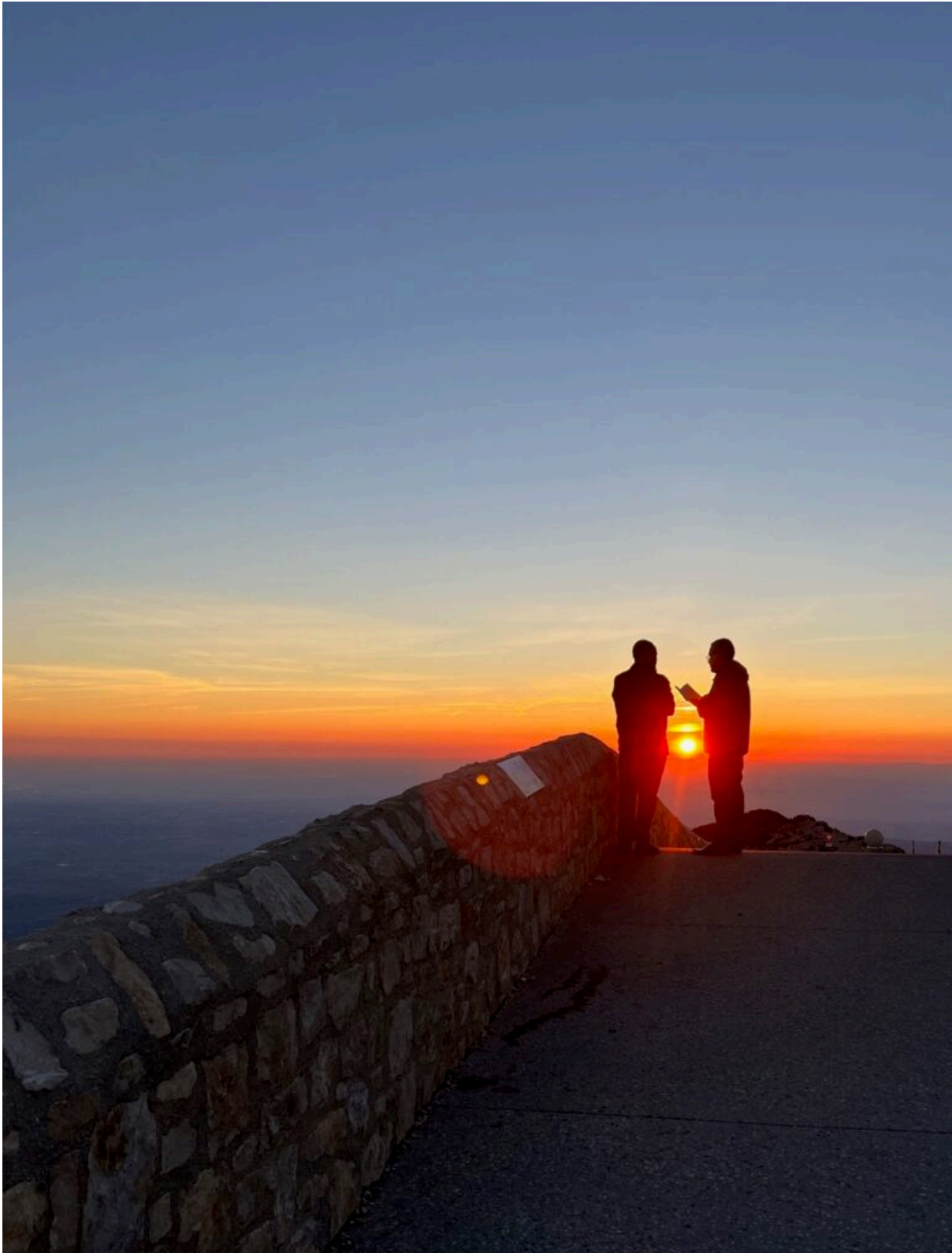
Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

'[Manger c'est voter](#)'. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur [Public Sénat](#).

L.G.

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6



Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9^e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade

Ecrit par le 18 mai 2026

que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

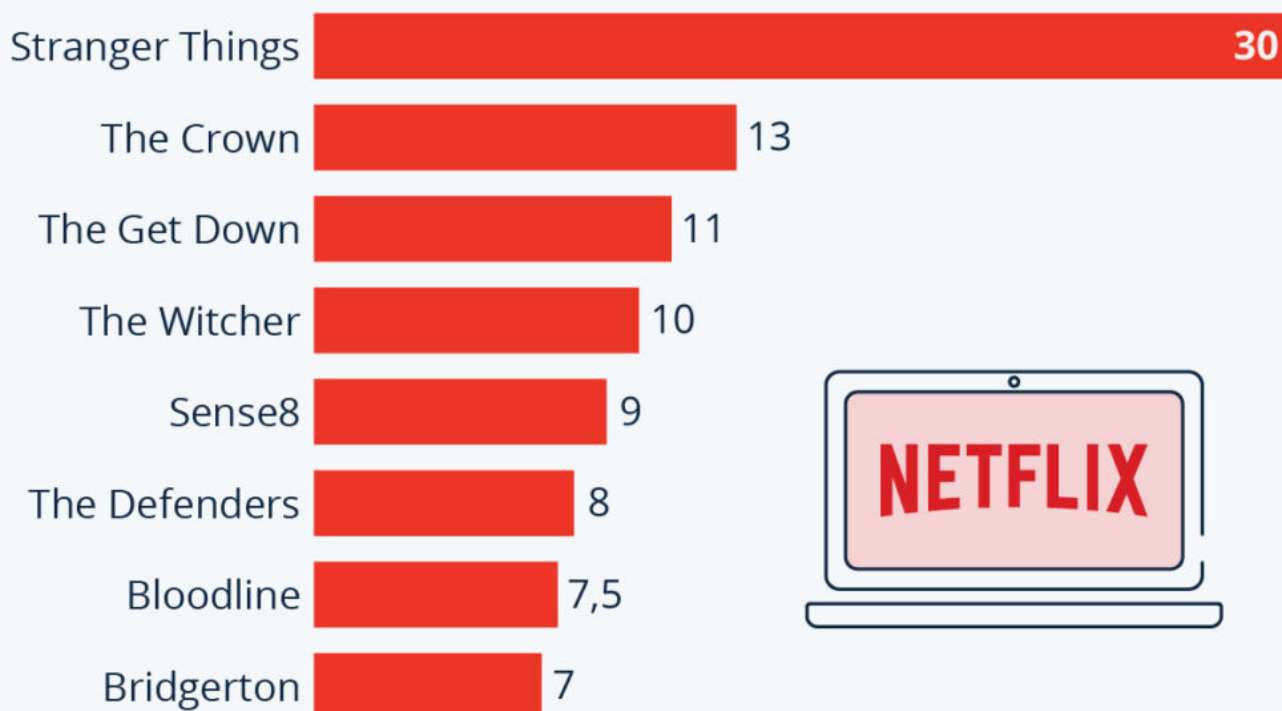
L.G.

Les séries originales Netflix les plus chères

Ecrit par le 18 mai 2026

Les séries originales Netflix les plus chères

Coût de production par épisode, en millions de dollars US



En date de mai 2022.

Source : MovieWeb



statista 

Il y a tout juste une semaine sortait le jeudi 5 octobre la troisième saison de Lupin, la série française à succès de Netflix, inspirée des aventures du célèbre gentleman cambrioleur créé par Maurice Leblanc à la fin du XIX^{ème} siècle. À cette occasion, Statista s'est penché sur les séries les plus chères de l'histoire du service de streaming, d'après des chiffres publiés par le site [MovieWeb](https://www.movieweb.com).

Ecrit par le 18 mai 2026

Devançant de loin toutes les autres, la série d'horreur et science-fiction *Stranger Things* arrive en première place des programmes originaux les plus chers de Netflix, chaque épisode de la quatrième saison coûtant en effet en moyenne 30 millions de dollars à produire. Loin derrière en terme de budget vient ensuite *The Crown*, qui dépeint la vie et le règne de la reine Élisabeth II d'Angleterre. Chaque épisode de *The Crown* coûterait aux alentours de 13 millions de dollars à Netflix. Enfin, c'est la série musicale de Baz Luhrmann, *The Get Down*, qui complète le podium. *The Get Down*, qui retrace la genèse du Hip-Hop et de la musique Disco dans le New York des années 1970, est estimé avoir coûté 11 millions de dollars par épisode, en faisant, à l'époque de sa sortie, la série la plus chère de l'histoire de Netflix.

Valentine Fourreau pour [Statista](#)

Télévision : La carte au trésor aux Baux-de-Provence et en Pays d'Arles



Ce soir, mercredi 26 juillet, l'équipe de *La carte au trésor* pose ses valises dans la région Provence-Alpes-

Ecrit par le 18 mai 2026

Côte d'Azur. A cette occasion, Les deux candidats, Pauline et Fabrice, partent à la découverte du Pays d'Arles. Des Baux-de-Provence jusqu'à la Camargue en passant par Arles, Saint-Rémy-de-Provence, les Alpilles, et les Saintes-Maries-de-la-Mer, l'émission animée par Cyril Féraud va permettre aux téléspectateurs de s'immerger dans un riche patrimoine architectural hérité des Romains, avant de s'aventurer dans la Camargue, terre de traditions ancrées depuis des générations. Un accueil particulier est réservé aux participants, avec la présence des Alphajets de la Patrouille de France.

[La carte aux trésors](#). Mercredi 26 juillet 2023. De 21h10 à 23h25 sur France 3

