

Ecrit par le 9 février 2026

La Ville de Vaison-la-Romaine donne son nom à un avion d'Air France



Après avoir nommé un de ses avions « L'Isle-sur-la-Sorgue », la compagnie aérienne [Air France](#) a choisi le nom de « Vaison-la-Romaine » pour son Airbus A220 F-HPNU.

L'Airbus A220 F-HPNU a effectué son premier vol commercial ce jour — le jeudi 28 août — vers Venise. Cet avion, de la compagnie Air France, porte le nom de la commune de Vaison-la-Romaine. Une fierté pour la Ville qui a décidé, en partenariat avec l'office de tourisme Vaison Ventoux Provence, de faire une maquette à l'échelle 1/100ème de cet avion qui sera bientôt révélée devant la fresque du gymnase municipal du complexe sportif Ulysse Fabre, représentant le Capitaine Florent Oddon, double champion

Ecrit par le 9 février 2026

du monde de voltige, originaire de Vaison-la-Romaine.



La fresque rendant hommage au Capitaine Florent Oddon. ©Ville de Vaison-la-Romaine / Delphine Goyon

« Ce nouvel avion s'inscrit dans le programme de modernisation et de renouvellement de la flotte, qui vise à offrir à nos clients : plus de confort, des performances opérationnelles accrues, une réduction significative de l'empreinte environnementale », explique le Capitaine [Philippe Lacroute](#) de la compagnie aérienne française.

Depuis 2019, Air France a décidé de baptiser à nouveau ses avions par des noms de villes, renouant avec une vieille tradition que la compagnie avait emprunté à la marine dans les années 1930. Et Vaison-la-Romaine n'est pas la première commune vauclusienne à avoir son nom sur un avion, la Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue aussi, a un avion nommé d'après elle.

Ecrit par le 9 février 2026

[Quand l'Isle-sur-la-Sorgue s'envoie en l'air avec Air France](#)

La difficile mutation des relais routiers



Ils ont longtemps été des repères importants sur les routes nationales de notre pays. Points d'étapes incontournables pour les chauffeurs de poids lourds, les relais routiers étaient aussi prisés par les automobilistes et en particulier sur la route des vacances. Aujourd'hui, ils disparaissent un-à-un alors que ces restaurants populaires et conviviaux, aux prix très modérés, répondent à une vraie demande. Sur la Nationale 7, ils sont nombreux à avoir tiré le rideau. Mais quelques-uns font de la résistance et se réinventent comme le relais des Fumades à Orgon (13).

Si de grands axes routiers comme la N7, reliant Paris à Menton, ont donné naissance à quelques-unes de nos meilleures tables étoilées : Troisgros, Bocuse, Point, Pic, Loiseau... on a également vu fleurir aux bords

Ecrit par le 9 février 2026

des routes nationales des établissements plus accessibles. Destinés à ceux qui « font la route », ces relais routiers ont émergés avec le développement du transport par camion dans les années 30. A l'époque, il fallait deux jours pour relier Paris à Marseille. Les autoroutes n'existaient pas et les camions n'avaient pas le confort ou la fiabilité de ceux d'aujourd'hui. Dans ces établissements, dignes héritiers des relais de poste d'avant la mécanisation, on peut y manger, y boire, y dormir, y prendre une douche... Et un garagiste n'était jamais loin. Au-delà des services proposés, ces établissements étaient avant tout des lieux de convivialité, où les routiers savaient qu'ils seront toujours accueillis et servis. Des relations d'amitiés se créaient souvent et ces établissements devenaient pour beaucoup comme une deuxième famille.



Camion dans les années 50 ©DR

La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël

Imaginé par François de Saulieu le fondateur du journal « [Les Routiers](#) », le réseau des relais routiers a été créé en 1935. A l'origine il s'agissait de trouver un moyen de diffusion pour ce magazine destiné aux

Ecrit par le 9 février 2026

professionnels de la route. François de Saulieu a ainsi pensé que ces relais routiers pouvaient aussi être des « relais » pour son magazine, et pour ces établissements, un moyen d'attirer les chauffeurs. Ensuite, l'idée de créer un guide référençant tous ces établissements routiers s'est naturellement imposée. La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël. La création de la marque « Les routiers » avec son macaron bleu et rouge est apparue peu après. Le premier à l'arburer a été Le cheval noir, à Champagne- au-Mont-d'Or, dans le département du Rhône. Ce guide des relais routiers existe toujours (www.relais-routiers.com).



Ecrit par le 9 février 2026

François de Saulieu le fondateur du journal « Les Routiers » ©DR

L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres et convivialité

A son apogée, dans les années 60, le réseau des relais routiers comptaient 3 500 établissements. Aujourd'hui, on n'en dénombre 300. Les raisons de ce déclin sont multiples. Tout d'abord les autoroutes qui ont aspiré une grosse part de la trafic des camions. Et, sur les autoroutes il n'y a pas de place pour les relais routiers indépendants. Les équipements actuels des camions modernes permettent à leurs chauffeurs de vivre en quasi autarcie. L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres et convivialité. Ainsi, ces établissements ont vu leurs fréquentations baisser. Beaucoup ont tenté de survivre ou de trouver des repreneurs. Certains comme le relais des Fumades à Orgon en bordure de N7 cherchent à se réinventer.

La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Helena Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires

Helena Amourgis, est la patronne du [relais des Fumades](#), à Orgon, depuis 21 ans. Son établissement, lui existe depuis plus de 50 ans. Il compte une douzaine d'employés et est ouvert 7 jours sur 7, de 6h00 à 23h00 (en semaine). Le samedi il ouvre à 7 h et le dimanche à 9h00. C'est un bar hôtel restaurant. La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Hélénna Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires : les salariés des entreprises locales, les résidents du camping d'à côté ou encore les ouvriers du BTP travaillant à proximité... Le dimanche midi, Helena propose un menu amélioré. Les familles et les groupes d'amis en recherche d'un bonne table à des prix accessibles s'y précipitent. « C'est copieux et c'est à petit prix » aime à dire Helena. En semaine le menu routier est proposé à 17,90 € avec un buffet d'hors-d'œuvre, un plat du jour (couscous aux trois viandes le 26 juin dernier), une crème brûlée et une boisson au choix. Le restaurant a su élargir sa carte en proposant des pizzas et des grillades au feu de bois.

Ecrit par le 9 février 2026



Helena Amourgis Relais des Fumades à Orgon ©DR

« Je pense que nous sommes en voie de disparition »

Helena Amourgis

Malgré cela Helena n'est pas totalement optimiste : « je pense que nous sommes en voie de disparition »

Ecrit par le 9 février 2026

dit-elle. Dans 3 ou 4 ans, Helena compte prendre une retraite bien méritée. La question de sa succession se pose déjà. Mais il y a peu de candidat. « Il faut forcément un couple pour reprendre une affaire comme celle-là » précise-t-elle. « Mais je suis heureuse de faire ce métier, même si c'est beaucoup de travail » ajoute-t-elle. Surtout l'esprit des relais routiers d'autan demeure encore. La preuve ? Helena a été invité il y a quelque temps au mariage de l'un de ces clients chauffeur routier.

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Relais routier historique Chez Mémére à Domont ©DR

L'avenir des relais routiers est peut-être alors dans les villes, loin des nationales d'antan

La recette à succès de ces restaurants populaires : des maxi assiettes faites à partir de produits simples et de qualité pour un prix mini, a peut-être trouvé un nouveau débouché. Il donne à [Laurent de Saulieu](#), le petit-fils du créateur du réseau et du magazine, de bonnes raisons de voir s'inverser la tendance. Le 29 mars dernier, un restaurant arborant le fameux macaron bleu et rouge a ouvert ses portes dans le centre-ville de Troyes. Même scénario dans le très chic 16^{ème} arrondissement de Paris, où un nouveau relais routier (les Marches) vient d'ouvrir ses portes. Le menu complet est à 25 €. Ici point de routiers mais beaucoup de touristes et de bobos en mal d'exotisme (comme chez Léon rue de l'Isly près de la gare Saint-Lazare), et des habitants du quartier qui renouent ainsi avec la tradition des restaurants populaires. Ce mouvement n'est pas sans rappeler celui du grand retour des bouillons...

L'avenir des relais routiers s'inscrit peut-être dans les villes, loin des nationales d'antan.

Pourquoi offre-t-on du muguet le 1er mai ?

Ecrit par le 9 février 2026



Ce jeudi 1er mai sera un jour férié pour les Français qui célébreront la fête du Travail, mais il sera aussi le jour où l'on offre du muguet à ses proches. Où trouver du muguet ? D'où vient cette tradition ? L'Echo du Mardi vous révèle tout ce qu'il faut savoir.

Chaque année le 1er mai représente l'occasion d'offrir du muguet à ses proches tel un porte-bonheur. Cette tradition remonterait à l'époque de la Renaissance, lorsque Charles IX aurait offert du muguet autour de lui en 1561 comme porte-bonheur, suite à une visite dans le Dauphiné où le chevalier Louis de Girard de Maisontorte lui en a offert un brin cueilli dans son jardin à Saint-Paul-Trois-Châteaux. Le roi a tenu à reprendre cette pratique et à la reproduire chaque année, une tendance qui s'est vite propagée dans tout le pays et qui se perpétue aujourd'hui.

Où acheter du muguet ?

Fleuristes, pépinières, jardineries vauclusiennes ou encore magasins de grande distribution vendent du

Ecrit par le 9 février 2026

muguet par brin ou en pot. Plus de 80% du muguet produit chaque année en France provient de la région de Nantes. Le reste de la production est cultivé dans la région de Bordeaux, mais aussi chez nos voisins du Var.

Il est d'ores et déjà possible de se procurer du muguet dans les différents commerces. Beaucoup réservent leur muguet à l'avance afin de ne pas se retrouver sans rien le 1er mai. Selon une [étude Kantar pour FranceAgriMer et VALHOR](#), les Français ont dépensé 19,4M€ dans le muguet en 2024.

Cuillotte et vente, ce qui est autorisé et interdit

Si la grande majorité des brins de muguet à la vente ont été cultivés, il est aussi possible de trouver du muguet sauvage en France. Le cueillir en forêt est autorisé, dans la limite du raisonnable. Chaque personne peut cueillir 10 à 15 tiges, soit ce que peut contenir la main. Pour éviter la disparition de l'espèce, il est préférable de couper la tige plutôt que de l'arracher, au risque de prélever le bulbe.

Les particuliers, eux aussi, sont autorisés à vendre du muguet, uniquement le 1er mai. Cette vente, contrairement à d'autres ventes de rue, ne nécessite pas d'autorisation particulière. Cependant, il y a quelques règles à adopter :

- Vendre uniquement du muguet sauvage cueilli dans les bois,
- Vendre en petite quantité,
- Vendre en brin sans ajouter d'autres fleurs au bouquet et sans emballage,
- Ne pas s'installer à proximité d'un fleuriste,
- Ne pas utiliser de tables, tréteaux ou chaises pouvant matérialiser le point de vente,
- Ne pas constituer un danger ou une gêne pour les piétons et les véhicules.

Le non-respect de cette réglementation peut entraîner une amende de 300€, montant forfaitaire qui peut être minoré à 250€ et majoré à 600€. Si cette amende n'est pas payée dans les 45 jours, la personne encourt une amende de 3 750€ et de 6 mois d'emprisonnement.

Pâques : ces célébrations étonnantes autour du globe

Ecrit par le 9 février 2026

Dix traditions de Pâques à travers le monde

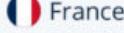
Sélection de célébrations et de traditions organisées entre le vendredi saint et le lundi de Pâques



Guatemala

Tapis de fleurs

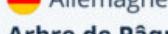
Les rues sont recouvertes de tapis de sciure de bois colorés et ornés de motifs de fruits et de fleurs



France

Omelette géante de Bessières

15 000 œufs sont cassés chaque année pour préparer cette omelette



Allemagne

Arbre de Pâques

Les gens décorent les arbres avec des œufs et des ornements colorés

Feu de Pâques

Cette tradition d'origine païenne représente la résurrection du Christ et l'arrivée du printemps



Fouets de Pâques

Les hommes et les garçons fouettent les femmes avec des fouets en osier



Suède, Finlande

Sorcières de Pâques

Les enfants se déguisent en sorcières et font du porte-à-porte, échangeant des dessins contre des bonbons



Grèce

Guerre des fusées

Sur l'île de Chios, deux églises s'affrontent à coups de feux d'artifice

Botides

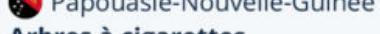
Les habitants de l'île de Corfou jettent de grands pots en argile par les fenêtres et les balcons



Philippines

Autocrucifixion

Des fidèles recréent la crucifixion du Christ et sont cloués à des croix



Arbres à cigarettes

Cigarettes et tabac sont cachés dans les arbres autour des églises et distribués aux fidèles

Source : recherches Statista



statista

Ecrit par le 9 février 2026

La fête de Pâques, qui, dans la tradition chrétienne, marque la résurrection de Jésus-Christ le troisième jour après sa crucifixion, aura lieu ce week-end. Si de nombreuses personnes dans le monde s'adonneront sans doute à la chasse aux œufs et consommeront d'importantes quantités de [chocolat](#), certaines communautés marqueront les jours allant du vendredi saint au lundi de Pâques de manière bien plus originale. Notre infographie ne présente qu'une petite sélection des traditions et rituels les plus « extravagants » qui devraient avoir lieu dans les prochains jours.

La tradition de Pâques la plus extrême nous vient des Philippines. Dans la ville de San Fernando, des fidèles chrétiens particulièrement dévots reconstituent chaque année la crucifixion et la flagellation du Christ, un petit nombre d'entre eux se faisant même clouer sur des croix.

L'œuf de Pâques est le thème central de plusieurs traditions figurant sur notre carte, notamment chez nous : depuis plus de 50 ans, la commune de Bessières (Haute-Garonne) prépare, chaque lundi de Pâques, une omelette géante, qui nécessite plus de 15 000 œufs. En Allemagne, les arbres sont décorés d'œufs peints et d'ornements - un type de décoration très différent de celui qu'on retrouve en Papouasie-Nouvelle-Guinée, où des cigarettes et des paquets de tabac sont cachés dans les arbres autour des églises et distribués aux fidèles après le service.

Parmi les autres traditions européennes, on retrouve les grands feux de joie en Allemagne, ou encore les sorcières de Pâques en Suède ou en Finlande : déguisés en sorcières, les enfants vont de porte en porte demander des bonbons, qu'ils échangent contre des dessins. En Slovaquie et en Tchéquie, les hommes et les garçons fouettent les filles et les femmes avec des branches d'osier tressées censées leur apporter jeunesse et fertilité. En Grèce, sur l'île de Corfou, les habitants lancent de larges pots d'argile - appelés « Botides » - du haut des balcons lorsque les cloches de l'église sonnent la fin de la messe le dimanche de Pâques, afin de chasser les mauvais esprits. Sur l'île grecque de Chios, deux églises situées au sommet de deux collines se lancent des fusées artisanales et gagnent des points lorsqu'elles atteignent les clochers.

Au Guatemala, les habitants d'Antigua créent des tapis complexes pour tapisser les rues, appelés alfombras, faits de sciure de bois, d'aiguilles de pin et de fleurs, représentant des fleurs, des symboles religieux et des oiseaux. Ces routes sont ensuite parcourues par des processions de fidèles portant des statues et des icônes religieuses.

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)

Que faut-il voir dans le succès d'Avignon

Ecrit par le 9 février 2026

Motor Passion ?



Le succès grandissant de manifestations comme l'[Avignon Motor Passion](#) (le week-end dernier au centre des expositions) devrait nous éclairer sur le présent. Si autant de gens viennent voir de vieilles mécaniques et se plonger dans le passé c'est peut être que les autos d'aujourd'hui ne font plus rêver, un peu comme l'état actuel de notre société ? Un parallèle peut-être pas aussi audacieux que cela.

Le monde d'aujourd'hui est à l'image de notre production automobile actuelle : aseptisée, uniforme et sous toujours plus de contrôle. Non ce n'est pas du passéisme ringard que d'aimer les vieilles guimbardes. C'est même un acte militant, un signe envoyé pour lutter contre le politiquement correct et la culpabilisation qui y est associée. On veut de l'audace, de la créativité comme on veut du plaisir et du partage. De la liberté et des émotions plutôt que se fondre dans le moule.

Ecrit par le 9 février 2026

Aujourd'hui, en France le volume de véhicules produits est retombé au niveau de celui des années 60

Cette situation n'est pas sans conséquence pour l'industrie automobile européenne. Si elle faisait encore récemment notre fierté, elle est aujourd'hui sur une bien mauvaise pente. Un peu comme notre monde. Les deux se cherchent un avenir plus radieux. Coincée entre la marche forcée à l'électrification qui ne rencontre pas le succès escompté et la surtaxe des véhicules thermiques de forte puissance, qui pénalise l'automobile plaisir, l'industrie automobile européenne est sur le déclin. Aujourd'hui, en France le volume de véhicules produits est retombé au niveau de celui des années 60. Incroyable.

La palme de la meilleure marche arrière revenant à Citroën qui a ressorti son logo original vieux de 100 ans

Pour se réinventer un futur certains constructeurs n'hésitent pas à se plonger dans leurs placards à archives. C'est VW qui ressort la coccinelle ou son combi, Fiat son pot à yaourt (certes bodybuildé), BMW la MINI, et Renault la R5 ou encore la 4L. Sans oublier le retour de l'Alpine Renault, de la Ford Mustang, de la Mercedes SL (portes papillons), de la Ford GT 40, de la Fiat 124 spider ou encore du Land Rover Defender. La liste n'est sans doute pas complète. La palme de la meilleure marche arrière revenant à Citroën qui a ressorti son logo original vieux de 100 ans.

Comme quoi il est toujours possible de changer de direction et prendre une meilleure route...

16e Concours de l'Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?

Ecrit par le 9 février 2026



Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16^e édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.

Le [Groupement des Artisans Boulanger-Pâtissiers du Vaucluse](#) a organisé la 16^e édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

Les lauréats

Pour ce concours, chaque candidat a dû élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

Ecrit par le 9 février 2026

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^{er} Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la [CMA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2^{er} Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3^{er} Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan



Une partie des lauréats. ©Groupe des Artisans Boulanger-Pâtissier du Vaucluse

Ecrit par le 9 février 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.

Ecrit par le 9 février 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

Ecrit par le 9 février 2026



Les bénévoles de l'association Orange Passion Provence organisent la 15^e 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 15^e 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 15^e 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-

Ecrit par le 9 février 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 ?](#)

(Vidéo) Le 'Réveil du dragon' sera le thème du célèbre Feu de Monteux cette année

Ecrit par le 9 février 2026



MONTREUX
MAGIE PYRO - SPECTACLE

Ce vendredi 23 août, la Ville de Monteux vous donne rendez-vous pour son très attendu feu d'artifice annuel. Cette année, il sera sur le thème du 'Réveil du dragon' et les festivités débuteront dès l'après-midi.

La ville de Monteux est connue comme étant la capitale de la pyrotechnie et la cité des artificiers. Son traditionnel Feu de Monteux, qui a lieu chaque année lors du quatrième week-end du mois d'août, est un événement incontournable, devenu une tradition. Aujourd'hui, le feu d'artifice attire plus 40 000 spectateurs chaque année et fait partie des plus grands feux d'artifice au monde.

Chaque année, le Feu de Monteux se renouvelle et innove, mettant tour à tour à l'honneur la littérature, le cinéma, des événements historiques, ou encore des cultures d'autres pays. Pour l'édition 2024, le thème sera le 'Réveil du dragon' et pour la première fois, le feu d'artifice sera interactif. Au cours du spectacle visuel, certaines personnes parmi le public seront sollicitées ponctuellement pour participer à des séquences du spectacle.

Le 'Réveil du dragon' fait référence à la légende du dragon de Monteux. La Coulobre était une femelle dragon qui hantait les bords de la Sorgue à Fontaine-de-Vaucluse à la recherche d'un mari, mais quelqu'un sait-il qu'elle enfanta un fils qui reçut le nom de Montilis ? Un dragon bienveillant, véritable

Ecrit par le 9 février 2026

force de la nature, à la fibre écologique. Une créature réfugiée dans les entrailles de la tour Clémentine (ancien donjon du château de Monteux, seule construction ayant résisté à l'incendie qui a détruit le château en 1415) et à qui on impute les fissures qui lézardent ses murs épais...

Si le feu ne sera tiré qu'à partir de 22h, les festivités, elles, débuteront dès 17h30 au cœur de la ville. Acrobaties, échassiers et jongleurs s'occuperont de l'animation avant de déambuler dans les rues de la ville jusqu'à la Plaine des Sports où aura lieu le bouquet final. Puis un DJ prendra le relais à la Plaine des Sports en attendant le début du feu d'artifice.

Des places sont encore disponibles, pour accéder à la billetterie, [cliquez ici](#).

Pour revivre le Feu de Monteux 2023 :