

Ecrit par le 13 février 2026

Le Dîner des Chefs : une soirée d'exception où la gastronomie se met au service de la vie



Le 21 novembre, le Palais des Papes se transformera en haut lieu de la gastronomie solidaire à l'occasion de la 6^e édition du Dîner des Chefs, organisé par [Sainte-Catherine - Institut du Cancer Avignon-Provence](#). Une soirée unique dévolue aux entreprises, qui mêle l'excellence culinaire de 60 grands chefs, un cadre patrimonial époustoufflant, des rencontres inspirantes, et un engagement concret dans la lutte contre le cancer. Objectif ? Financer un projet médical de pointe... et vivre une expérience inoubliable. Dépêchez-vous de réserver car il ne reste que 4 tables. Autre information d'importance : L'année prochaine l'Institut Sainte-Catherine fêtera ses 80 ans.



Ecrit par le 13 février 2026

Imaginez : les salles majestueuses du Palais des Papes, une brigade de chefs menée par le légendaire chef étoilé [Christian Étienne](#), un cocktail gastronomique à couper le souffle, un dîner digne des plus grandes tables, des enchères dignes d'un palace... et au cœur de tout cela : un engagement solidaire puissant pour faire progresser la lutte contre le cancer.

Le dîner des chefs

C'est exactement ce que propose le Dîner des Chefs, de retour pour une 6^e édition aussi gourmande qu'ambitieuse. Un événement caritatif devenu incontournable en Vaucluse, et plus largement dans le paysage de la gastronomie solidaire en France. Depuis sa création en 2019, plus de 560 000€ ont été collectés, finançant des projets médicaux innovants et concrets.

Une soirée pour les entreprises... pas comme les autres

À l'heure où les valeurs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) deviennent essentielles, 36 entreprises auront l'opportunité de réserver une table de 10 personnes dans un cadre prestigieux, en devenant mécènes d'un projet médical de très haute technologie. Dix tables seront spécialement ouvertes à de nouveaux mécènes, désireux d'associer leur image à l'événement gastronomique solidaire le plus prestigieux de la région.

Ecrit par le 13 février 2026



De grands chefs étoilés, des maitres cuisiniers de France, de grands professionnels de santé, des mécènes lors de la conférence de presse à Sainte Catherine pour présenter le Dîner des chefs Copyright MMH

La table Sainte-Catherine

« Chaque année, des collaborateurs de Sainte-Catherine sont tirés au sort pour représenter l'établissement lors du Dîner des Chefs, précise le docteur oncologue Daniel Serin, président du Conseil d'administration de Sainte-Catherine. Soignants et non-soignants partagent cette soirée solidaire aux côtés des convives en incarnant les valeurs humaines et l'engagement de toutes nos équipes au service des patients. »

Pourquoi participer ?

Participer, c'est aussi : Afficher ses valeurs, Offrir à ses collaborateurs ou clients une soirée unique, Rejoindre un réseau d'entrepreneurs solidaires, et bénéficier des avantages fiscaux liés au mécénat. « D'ailleurs, cette 6e édition du Dîner des chefs est soutenue par 50 entreprises mécènes » a précisé le

Ecrit par le 13 février 2026

docteur Daniel Serin. Devenir mécène de Sainte-Catherine, c'est associer nos forces et innover ensemble dans la lutte contre le cancer sur notre territoire Avignon-Provence. »

Deux temps forts dans un lieu magique

Un cocktail gourmand, pour éveiller les papilles et les connexions. Dans la majestueuse salle de la Grande Audience, le cocktail orchestré par une quarantaine de chefs — épaulés par Helen Traiteur — propose des ateliers gastronomiques où les convives pourront échanger, goûter, s'émerveiller... Une ambiance chaleureuse et décontractée, parfaite pour nouer des liens dans une atmosphère conviviale.



Le docteur Daniel Serin, oncologue et président du Conseil d'administration de l'Institut Sainte-Catherine Copyright MMH

Un dîner d'exception dans la salle du Grand Tinel

C'est ensuite dans la salle historique du Grand Tinel, sous les voûtes chargées d'histoire, que les convives dégusteront un repas gastronomique en trois temps, signé par une équipe de chefs étoilés et passionnés.



Ecrit par le 13 février 2026

Une partition parfaite de saveurs, d'émotions et de savoir-faire culinaire.

Enchères de prestige et généreuse tombola

Moment-phare de la soirée, les enchères caritatives animées par [Maître Patrick Armengau](#) feront vibrer les convives avec des lots d'exception : Œuvres d'art signées [Stéphane Testa](#), [Franck Tordjmann](#) et [Jérémie Roussier](#), Navigation sur le mythique Maxi Trimaran Banque Populaire XI, Bijoux haute joaillerie Doux, Cuvées rares et délicieuses ! dont une signée... Brad Pitt, Places VIP pour des événements sportifs. Une tombola viendra clore la soirée avec de nombreux cadeaux : expériences, repas gastronomiques, vins, bons cadeaux... De quoi repartir le cœur, et les bras, bien remplis.

Un projet 2025 d'envergure internationale

Cette année, les fonds collectés permettront de financer la nouvelle version de l'appareil de radiothérapie Halcyon. Un appareil de radiothérapie ultra-précis, unique en Europe, repéré et signalé par [Catherine Khamphan](#), physicienne médicale chargée de parcourir le monde, pour Sainte-Catherine, afin de trouver les dernières innovations technologiques. Grâce à l'installation de la technologie Identify et d'une table ultra performante, l'Institut du cancer (Icap) offrira une radiothérapie plus sûre, plus précise, et moins invasive. Un bond technologique qui changera la vie des patients du territoire, et un investissement stratégique pour faire rayonner Avignon dans le domaine de la médecine de pointe.

Ecrit par le 13 février 2026

Réservez votre place pour cette soirée d'exception



21 NOVEMBRE 2025

60 chefs, une passion partagée : le goût de la solidarité

Ils sont 60 chefs de toute la région, étoilés, Maîtres Cuisiniers de France, figures de la scène culinaire provençale... tous réunis par une seule cause : mettre leur talent au service de la vie. Sous l'impulsion de Christian Étienne, parrain de l'événement, cette brigade exceptionnelle fait du Dîner des Chefs un acte de générosité collectif sans équivalent en France. Le Dîner des Chefs, c'est bien plus qu'un repas, c'est



Ecrit par le 13 février 2026

une expérience humaine et sensorielle, au croisement de l'excellence culinaire, de la solidarité, de la recherche médicale et de la responsabilité sociétale. Soutenez la médecine de demain ; Célébrez la gastronomie d'aujourd'hui ; Partagez les valeurs d'humanité, d'innovation et d'excellence.

Remerciements

« Nous exprimons notre amitié et le plus grand respect pour les grands chefs qui nous entourent et permettent de pérenniser, dans l'excellence, le Dîner des chefs ainsi que toutes les entreprises qui œuvrent grandement à cette soirée, sans eux, rien ne serait possible », a souligné, particulièrement ému, Daniel Serin.

Infos pratiques

Palais des Papes à Avignon. Vendredi 21 novembre 2025. Réservations : Tables de 10 convives - 36 tables -dont 10 pour les nouveaux mécènes sont prévues et seulement 4 sont encore disponibles. k.chesnel@isc84.org. En participant, vous associez votre marque à une cause noble, vous contribuez à des avancées médicales concrètes et vous offrez à vos invités une soirée dont ils se souviendront longtemps.

Ecrit par le 13 février 2026

Merci à tous ceux qui nous soutiennent depuis toutes ces années



Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026



Voici les meilleurs garages de Vaucluse en 2025

Ecrit par le 13 février 2026



Le site internet comparatif allogarage.fr vient de dévoiler sa sélection des meilleurs garages 2025. Cette année 15 garages vauclusiens ([contre 16 l'année dernière](#)) figurent parmi les 621 garages plébiscités par leurs clients pour la qualité de leur accueil et de leurs services.

Quatre d'entre eux affichent la note maximale de 5/5 dont le garage Kop à Sault qui fait son entrée pour la première fois dans ce classement (voir liste complète ci-dessous).

A l'inverse, la carrosserie Damery à Piolenc et le garage du Brusquet à Vaison-la-Romaine n'apparaissent plus dans ce baromètre 2025.

400 000 automobilistes utilisateurs

Dans le bassin de vie, Mecabul aux Angles et le garage Davanier-SARL DSCC à Saint-Laurent-des-Arbres dans le Gard ainsi que Salomon Automobiles à Graveson dans les Bouches-du-Rhône sont aussi présents dans cette sélection de ce premier guide comparatif sur Internet créé en 2007 et qui vérifie désormais de façon systématique depuis 2009 les avis déposés en demandant une copie des factures aux clients. A ce jour, allogarage.fr regroupe 400 000 automobilistes utilisateurs et recense plus de 25 000 garages en France.

Ecrit par le 13 février 2026

Meilleurs Garages de France Sélection 2025



Crédit : Allogarage

Les meilleurs garages 2025 de Vaucluse selon allogarage.fr

- **N7 Automobiles.** Piolenc. 5/5. 168 avis. Nommé en 2024 et 2025.
- **Sarl JC KOP.** Sault. 5/5. 148 avis. Nommé en 2025.
- **Provence Garage.** Cavaillon. 5/5. 139 avis. Nommé en 2024 et 2025.
- **BF Services.** Monteux. 5/5. 358 avis. Nommé en 2019, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage des Fontaines.** Pernes-les-Fontaines. 4,9/5. 574 avis. Nommé en 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage Flavmotor.** Bédarrides. 4,9/5. 434 avis. Nommé en 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage Oliviers Expert et services.** Cadenet. 4,9/5. 237 avis. Nommé en 2023, 2024 et 2025.
- **Garage Guyot autos.** Bédarrides. 4,9/5. 271 avis. Nommé en 2017, 2018, 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage Servic.** Morières-lès-Avignon. 4,9/5. 281 avis. Nommé en 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Repar and go.** Orange. 4,9/5. 322 avis. Nommé en 2023, 2024 et 2025.
- **Garage des Arcades.** Avignon. 4,9/5. 258 avis. Nommé en 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Carrosserie Foucot.** Le Pontet. 4,9/5. 171 avis. Nommé en 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.

Ecrit par le 13 février 2026

- **Carrosserie Bollénoise.** Bollène. 4,9/5. 173 avis. Nommé en 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage du Soleil.** Cairanne. 4,8/5. 179 avis. Nommé en 2024 et 2025.
- **Carrosserie Bressy axial.** Orange. 4,8/5. 281 avis. Nommé en 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.

Vaucluse



Crédit : Allogarage

Dans le bassin de vie d'Avignon

Gard

Ecrit par le 13 février 2026

- **Mecabul.** Les Angles. 4,9/5. 269 avis. Nommé en 2018, 2019, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.
- **Garage Davanier-SARL DSCC.** Saint-Laurent-des-Arbres. 4,9/5. 323 avis. Nommé en 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 et 2025.

Bouches-du-Rhône

- **Salomon Automobiles.** Graveson. 4,9/5. 550 avis. Nommé en 2022, 2023, 2024 et 2025.



Crédit : BF Services/DR/Allogarage

« Les avis sur allogarage.fr et nos réseaux sociaux nous permettent cette année encore de recevoir le badge des Meilleurs Garages de France 2025, pour la 4^e fois - et la 3^e fois consécutive », se félicite BF Services à Montoux.

« Cette récompense nous a permis de renforcer notre réputation et notre image de marque. »

Garage Flavmotor à Bédarrides.

Ecrit par le 13 février 2026

« Recevoir la reconnaissance des Meilleurs Garages de France pour la cinquième année consécutive a été une immense fierté pour toute notre équipe, explique le garage Flavmotor à Bédarrides. Cette récompense nous a permis de renforcer notre réputation et notre image de marque, mais surtout elle nous a apporté une clientèle toujours plus nombreuse et fidèle. Cela nous a également motivés à continuer d'améliorer nos services pour offrir la meilleure expérience possible à nos clients. »



Crédit : Garage Oliviers Expert et services/DR/Allogarage

: « Notre priorité absolue est de garantir la satisfaction totale de nos précieux clients. »

Garage Oliviers Expert et services à Cadenet

Même satisfaction pour le garage Oliviers Expert et services à Cadenet : « Notre priorité absolue est de garantir la satisfaction totale de nos précieux clients. Nous nous efforçons constamment d'atteindre cet objectif en mettant en place plusieurs engagements : transparence explicative, excellence en matière de propreté et disponibilité totale. Depuis notre ouverture il y a un an et demi, nous sommes ravis de constater que nos clients nous ont attribué des évaluations très positives. Cette marque de confiance témoigne de notre engagement continu à fournir des services de qualité supérieure. »

Ecrit par le 13 février 2026



Crédit : Salomon Automobiles/DR/allogarage

« Nous sommes dans une relation à long terme. »

Salomon Automobiles à Graveson

« On personnalise un maximum, nos services avec des règlements en plusieurs fois, 10 véhicules de prêt, aller chercher les véhicules, assumer nos erreurs éventuelles, nous sommes dans une relation à long terme, nous appliquons le principe de conseil et l'obligation de résultat... », conclut pour sa part Salomon Automobiles à Graveson.

Ecrit par le 13 février 2026

La marque de fromage Entremont part à la rencontre des consommateurs vauclois



Pour sa rentrée, la marque de fromage français [Entremont](#) part à la rencontre de ses consommateurs dans une tournée nationale à bord de son foodtruck, qui passera par Bollène ce mercredi 1^{er} octobre et par Pertuis ce vendredi 3 octobre.

« Entremont, c'est autrement bon ! » Telle est la devise de la célèbre marque de fromage français qui va sillonner les routes de France dès ce mercredi 1er octobre et qui entamera sa tournée au centre E.Leclerc de Bollène avant d'aller à Marseille et de revenir en Vaucluse, au Carrefour Market de Pertuis, puis qui partira vers d'autres horizons.



Ecrit par le 13 février 2026

Le foodtruck de la marque proposera des dégustations de leurs fromages, notamment au travers de délicieuses recettes de street-food comme des quésadillas, du mac & cheese, des wraps, des croque-monsieur ou encore des brochettes de fromage. Ce sera aussi l'occasion pour la marque de présenter au public le nouvel habillage de ses produits. De nombreuses animations auront lieu et des cadeaux seront à gagner.

Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026





Ecrit par le 13 février 2026

Quelques produits phares de la marque. ©Entremont

Entremont réaffirme ses engagements

Aller à la rencontre des consommateurs, c'est aussi l'occasion pour Entremont d'affirmer ses valeurs coopératives et son appartenance à [Sodiaal](#), première coopérative laitière en France. Avec sa nouvelle identité graphique, la marque souhaite se positionner comme étant moderne et innovante avec un logo plus facile à identifier dans les rayons et des visuels plus gourmands.

La tournée vise aussi à sensibiliser le public sur la juste rémunération des producteurs de lait, qui est un non-négociable pour Sodiaal au travers de ses différentes marques (Entremont, Candia, Yoplait, etc). Les éleveurs de la coopérative fixent ensemble le prix du lait et 100% des bénéfices sont reversés aux producteurs et à la coopérative. Une démarche qui s'appuie sur une volonté de modèle plus solidaire et vertueux, pour garantir aux éleveurs une meilleure qualité de vie, tout en contribuant à une alimentation accessible pour tous et en respectant le bien-être des animaux.

« Entremont bénéficie également d'un savoir-faire fromager historique de plus de 75 ans, conclut la marque. Un héritage qu'elle met au service de ses fromages 100% français, uniquement issus de lait collecté sur le territoire, dans 71 départements. »

De 11h à 19h.

Mercredi 1er octobre. E.Leclerc. 1 Route de Saint-Paul-trois-Châteaux. Bollène.

Vendredi 3 octobre. Carrefour Market. 360 Rue Léonard de Vinci. Pertuis.

Colloque à Mazan : « L'eau, une urgence vitale » - Comprendre, partager, préserver

Ecrit par le 13 février 2026



Mazan - La Boiserie a accueilli un colloque d'une rare intensité sur l'avenir de l'eau. À l'invitation de [Julien Dezecot](#), directeur de la revue Sans-Transition ! scientifiques, élus, entreprises et citoyens se sont réunis pour comprendre les défis posés par la gestion de l'eau et trouver ensemble les voies d'un usage plus sobre et solidaire. Parmi eux la conférencière et ingénieure hydrologue [Charlène Descollonges](#), [Karine Viciano](#), directrice de la Maison régionale de l'eau et [Antoine Nicault](#), écologue et paléoclimatologue du Grec-Sud, Groupe régional d'expert sur le climat en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur. Un constat clair : le système de l'eau est en crise. le colloque était suivi d'une conférence ouverte au grand public.

Il n'y a pas un problème de l'eau en France, mais une série de crises systémiques : c'est l'un des constats forts posés lors de cette journée par Charlène Descollonges, ingénieure hydrologue. La France, comme bien d'autres pays, a hérité de pratiques agricoles, urbaines et industrielles qui ont fragilisé ses milieux aquatiques : drainage des zones humides, disparition des haies et prairies, imperméabilisation des sols, rectification des cours d'eau... Résultat : nos territoires sont devenus vulnérables à la fois à la sécheresse

Ecrit par le 13 février 2026

et aux inondations.



Charlène Descollonges et Julien Dezécot Copyright MMH

Et ce n'est pas tout

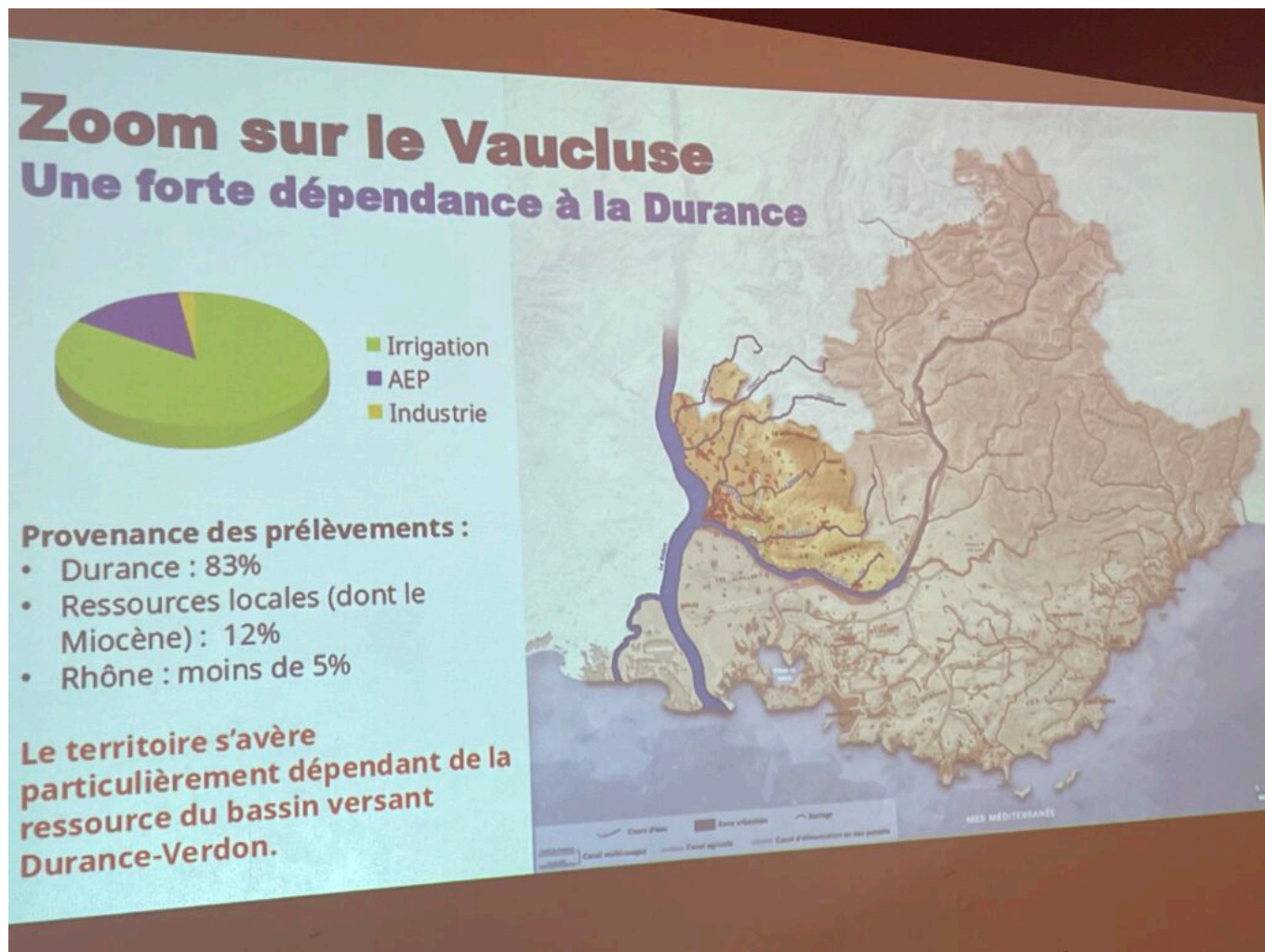
L'eau souterraine, longtemps considérée comme une « banque d'eau infinie », s'épuise à mesure que le climat se réchauffe. L'alerte est appuyée par le dernier rapport de l'Organisation Mondiale de la Météorologie : le grand cycle de l'eau est sérieusement perturbé, et les nappes phréatiques peinent à se recharger.

Qualité de l'eau : une pollution invisible mais persistante

À cette crise de quantité, s'ajoute une crise de qualité. L'eau, même lorsqu'elle coule, n'est pas toujours saine. Polluants agricoles (pesticides, nitrates), résidus médicamenteux, micropolluants, perturbateurs endocriniens... Le cocktail chimique que nous rejetons dans nos rivières et nappes n'est pas encore totalement identifié, mais il inquiète. « On commence à peine à inventorier ce qu'on y trouve, mais les

Ecrit par le 13 février 2026

effets sur la santé et la biodiversité sont déjà là », souligne Charlène Descollonges.



Des cartes précises sur l'état de l'eau en Vaucluse

Trois leviers majeurs pour changer la donne

Face à ces constats, des solutions existent, connues, parfois déjà engagées, mais encore trop timides ou dispersées. Trois piliers d'action ont été mis en avant : La sobriété. Pas seulement en période de crise, mais comme stratégie de fond. Cela passe par une réduction des prélèvements dans les nappes et rivières, et un changement de modèle agricole et alimentaire. « Il faut relier l'eau à nos choix de consommation : produire moins de protéines animales, par exemple, c'est aussi consommer moins d'eau », rappelle Charlène Descollonges.

Deuxième pilier : L'adaptation territoriale

Tous les territoires ne peuvent pas adopter les mêmes solutions. Le colloque a mis en avant la nécessité d'une approche locale et sur-mesure, intégrant les réalités géologiques, climatiques et socio-économiques

Ecrit par le 13 février 2026

de chaque bassin. L'adaptation passe aussi par la priorisation des usages : « Il faut sanctuariser certaines nappes pour l'eau potable uniquement », propose Charlène Descollonges.



Julien Dezécot, Karine Viciano et Antoine Nicault Copyright MMH

Troisième pilier : La régénération du cycle de l'eau

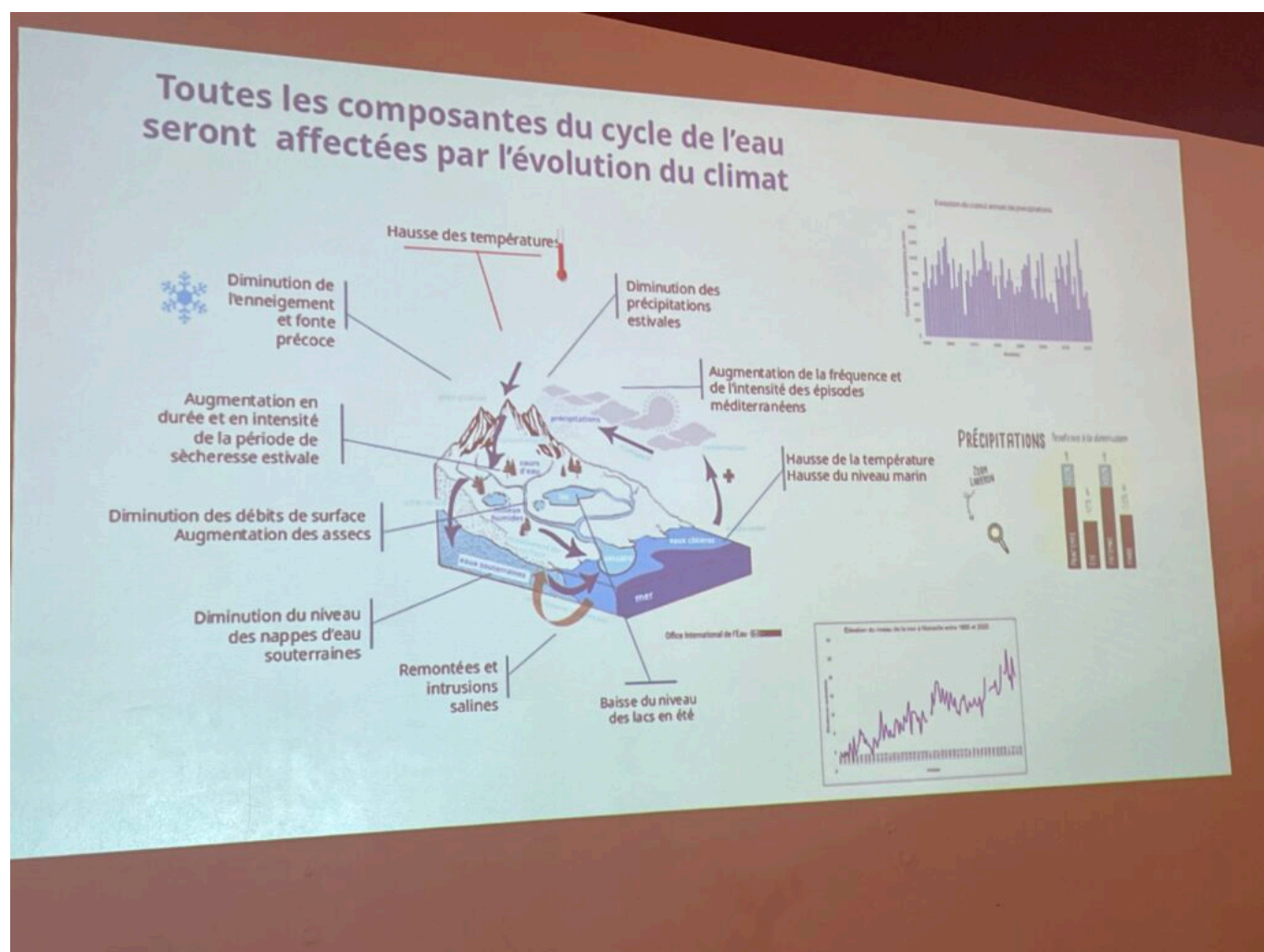
Concept encore méconnu du grand public, l'hydrologie régénérative consiste à favoriser l'infiltration naturelle de l'eau dans les sols, via des aménagements simples comme la conservation des mares, des zones tampons, des haies... qui permettent de recharger les nappes de façon passive, sans énergie, et de restaurer le rôle éponge des écosystèmes.

Enfin, une gouvernance de l'eau à repenser

Au cœur de cette réflexion, la question démocratique a occupé une place centrale. Le partage équitable de l'eau suppose une gouvernance renouvelée, plus inclusive et anticipatrice. Charlène Descollonges, appelle à donner une vraie voix aux citoyens dans les décisions : « Ce ne sont pas que des payeurs de

Ecrit par le 13 février 2026

facture. Ce sont des acteurs, des habitants, des parties prenantes à part entière. » Elle propose même une convention citoyenne de l'eau, à l'image de celle pour le climat. Une utopie ? Peut-être. Mais dans un contexte de tension croissante – où les conflits d'usage autour de l'eau se multiplient ; agriculture, industrie, consommation, tourisme... Mieux vaut prévenir que subir.



Copyright MMH

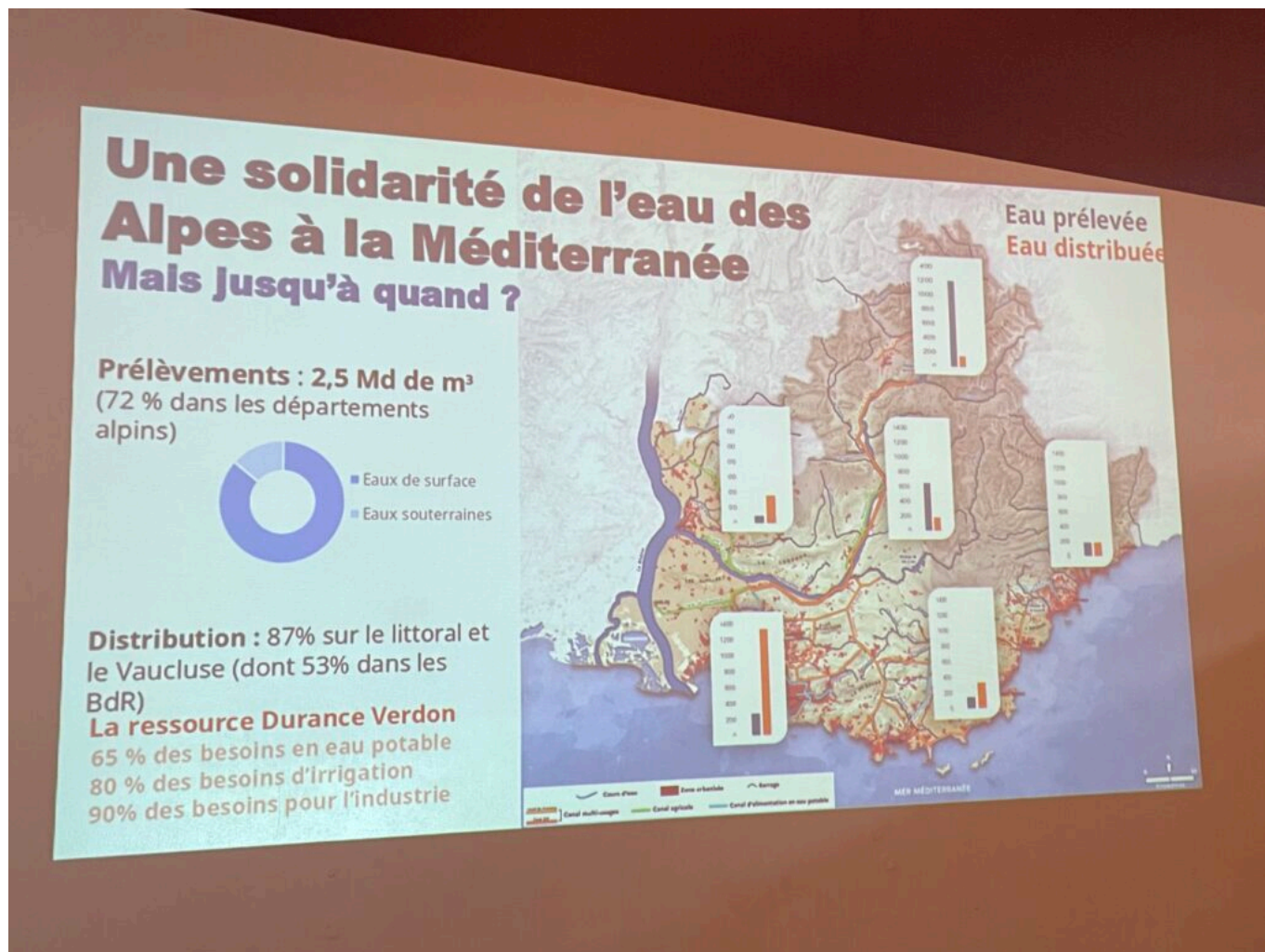
Si on ne change rien...

Les experts sont unanimes : le statu quo mène droit dans le mur. « Si on ne bouge pas, on se prépare à des conflits sociaux majeurs, à des pertes économiques colossales, à des pénuries structurelles », résume Antoine Nicault, du GREC-SUD. Les sécheresses de 2022 et les inondations de 2023 ont déjà laissé des traces. Entre un nord noyé et un sud assoiffé, la France a connu un hiver « coupée en deux ». Ce n'était qu'un avant-goût de ce qui nous attend, selon les intervenants. L'eau est un bien commun précieux, mais elle devient aussi un facteur de risque géopolitique local.

Ecrit par le 13 février 2026

Une opportunité de transformation ?

Malgré la gravité des enjeux, l'ambiance du colloque n'était pas résignée. Au contraire, l'espoir réside dans la mobilisation collective. Des solutions techniques existent. Des initiatives locales inspirantes émergent partout. Reste à leur donner les moyens, le cadre, et l'élan politique nécessaire. « L'eau, c'est le miroir de notre société. La façon dont on l'utilise, dont on la partage, dit tout de notre rapport au vivant, à l'économie, et aux autres », conclut Charlène Descollonges.



Copyright MMH

L'eau n'est plus une ressource illimitée

Ses usages doivent être repensés, régulés, et priorisés. La transition passe par l'adaptation locale, la sobriété, et la participation citoyenne. Les territoires, chacun à leur échelle, ont un rôle à jouer. Une certitude : le futur de l'eau s'écrit dès aujourd'hui et ensemble.

Ecrit par le 13 février 2026



Scientifiques, élus, professionnels de l'eau sont venus écouter et partager les informations sur les enjeux cruciaux de l'eau Copyright MMH

Malgré la crise, les Vignerons Indépendants de Vaucluse préfèrent voir le verre à moitié plein

Ecrit par le 13 février 2026



Alors que les vendanges se terminent à peine, [Thierry Vaute](#), le président du mouvement, est moins pessimiste que d'habitude. « Le millésime 2025 sera magnifique, même si le volume a reculé. Du coup, on ne sur-stockera pas. Mais les deux périodes de canicule, début juin et août ont apporté de la concentration des baies et de la qualité et on n'est pas trop montés en degrés, 13° à 13,5°, pas plus. »

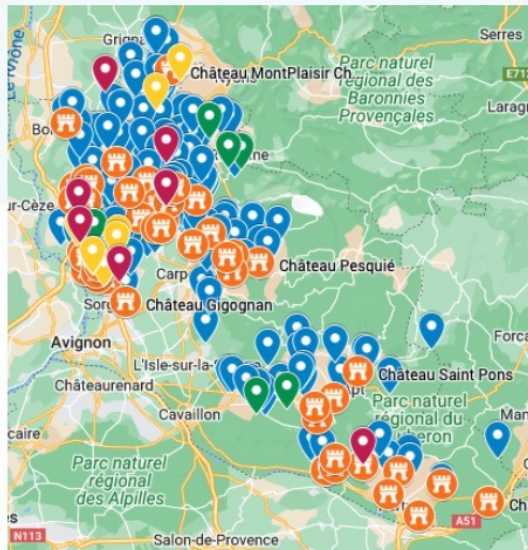
[Céline Barnier](#), vice-présidente de la fédération, également vigneronne, ajoute : « Malgré le marasme ambiant, les 400 domaines qui adhèrent en Vaucluse et produisent environ 30 millions de bouteilles par an dans les trois couleurs ne baissent pas les bras. Ils représentent un poids économique conséquent à travers leurs 47 appellations dont 97% d'AOP (Appellations d'origine protégée). Ici, les vignobles font environ 32 hectares, ce sont des exploitations familiales avec un tiers de femmes à leur tête, cinq emplois en CDI chacune et une douzaine de saisonniers en CDD recrutés en période de vendanges. »

Certains Vignerons Indépendants de passage à Avignon lors du festival en juillet se sont étonnés de voir leurs propres vins passer de quelques euros à 37€ la bouteille. « Sacrée culbute » des restaurateurs qui n'y vont pas avec le dos de la cuillère et s'étonnent que la fréquentation de leur établissement ait reculé de 15 à 20% cet été...

Ecrit par le 13 février 2026

400 DOMAINES ADHÉRENTS VIGNERONS INDÉPENDANTS EN VAUCLUSE EN 2025

11 000 hectares
450 000 hectolitres les bonnes années
47 appellations 1; 2; ou 3 couleurs
30 millions de bouteilles vendues



TAILLE DES EXPLOITATIONS 2025

- ❑ **La taille moyenne** d'une exploitation Vigneron Indépendant est de **32,7 ha** de vignes plantées en 2025
- ❑ **Quelques grandes exploitations**
16 % des exploitations font 50 ha et plus, en progression de 12,5%



©Vignerons Indépendants de Vaucluse

« Le vin est redevenu la boisson préférée des Français »

Côté consommation, 55% du vin se font en bouteilles, 45% en vrac. « Le vin est redevenu la boisson préférée des Français, mais les jeunes en boivent peu, analyse Thierry Vaute. Et dans les magasins de hard-discount, on voit parfois des vins à moins de 2€ le col, un vil pris. Ce n'est ni loyal, ni rentable, ça ne rémunère même pas le vigneron, ça paie à peine les salariés. Ceux qui font ça sont sans doute pris à la gorge et vendent à perte. »

Depuis le Covid et en plus des aléas climatiques (gel, grêle, canicule), les vignerons n'en finissent pas de remonter la pente. « Pendant des mois, les restaurants, caves et caveaux sont restés fermés, le confinement nous avait assignés à résidence, depuis nous nous efforçons de rééquilibrer le marché. Heureusement, nous avons constaté dans les salons du vin que le prix moyen de la bouteille la plus vendue en France était de 17€ », se félicite Thierry Vaute.

« Le consommateur zappe. 36% des vins sont vendus en grandes surfaces, un tiers chez les cavistes et le reste part à l'exportation, précise-t-il. 77% sont des rouges, le blanc est passé de 9% en 2022 à 12% l'an dernier et le rosé reste stable à 11%. Nous devons nous adapter à la demande du consommateur. Nous le répétons depuis 2011, il faut absolument arracher des vignes, 6000 à 7000 hectares en Vaucluse. Ça représente 1 à 3 hectares par vignoble, ce n'est pas insurmontable. »

Ecrit par le 13 février 2026

Demande de davantage de visibilité pour la filière

Autre demande : « Que le vin, reconnu comme filière d'excellence de la France et qui représente 14 Mds€ à l'exportation, soit mis en valeur puisqu'il fait grimper notre balance commerciale. Il nous faudrait, comme pour la gastronomie dont l'ancien chef de l'Élysée Guillaume Gomez est devenu ambassadeur, un représentant qui mette en valeur nos vins dans le monde entier. Qu'on nous aide au lieu de nous traiter d'empoisonneurs à cause des produits phytopharmaceutiques, » insiste-t-il. Et d'embrayer sur l'étude Pesti'Riv qui pointe les risques sanitaires pour les riverains de vignes. « La montagne a accouché d'une souris, c'est une évidence, c'est comme si on disait que les embouteillages dans le secteur du périphérique à Paris polluent. »

[Étude sur l'exposition aux pesticides PestiRiv : les viticulteurs réagissent](#)

Après le méga-feu qui a frappé les vigneronns de l'Aude, par solidarité, le Palais du Vin à Orange va commercialiser des bouteilles de leur Cuvée de l'Ogre pour les aider, a annoncé [Pierre Sayssset](#), le directeur des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône.

Ecrit par le 13 février 2026



DR

Pour donner encore plus de visibilité à leurs productions, ils participeront pour la 1re fois au Salon de Hambourg du 10 au 12 octobre. Enfin, le 29 janvier à La Boiserie de Mazan se déroulera la prochaine Assemblée Générale au cours de laquelle Thierry Vaute passera le flambeau, mais gardera d'autres mandats pour faire entendre la voix des vignerons de Vaucluse en haut-lieu.

Contact : www.fvivr.fr / 04 90 11 50 00

Immobilier : la crise bouscule les modèles,

Ecrit par le 13 février 2026

mais ouvre la voie à de nouveaux horizons en Vaucluse

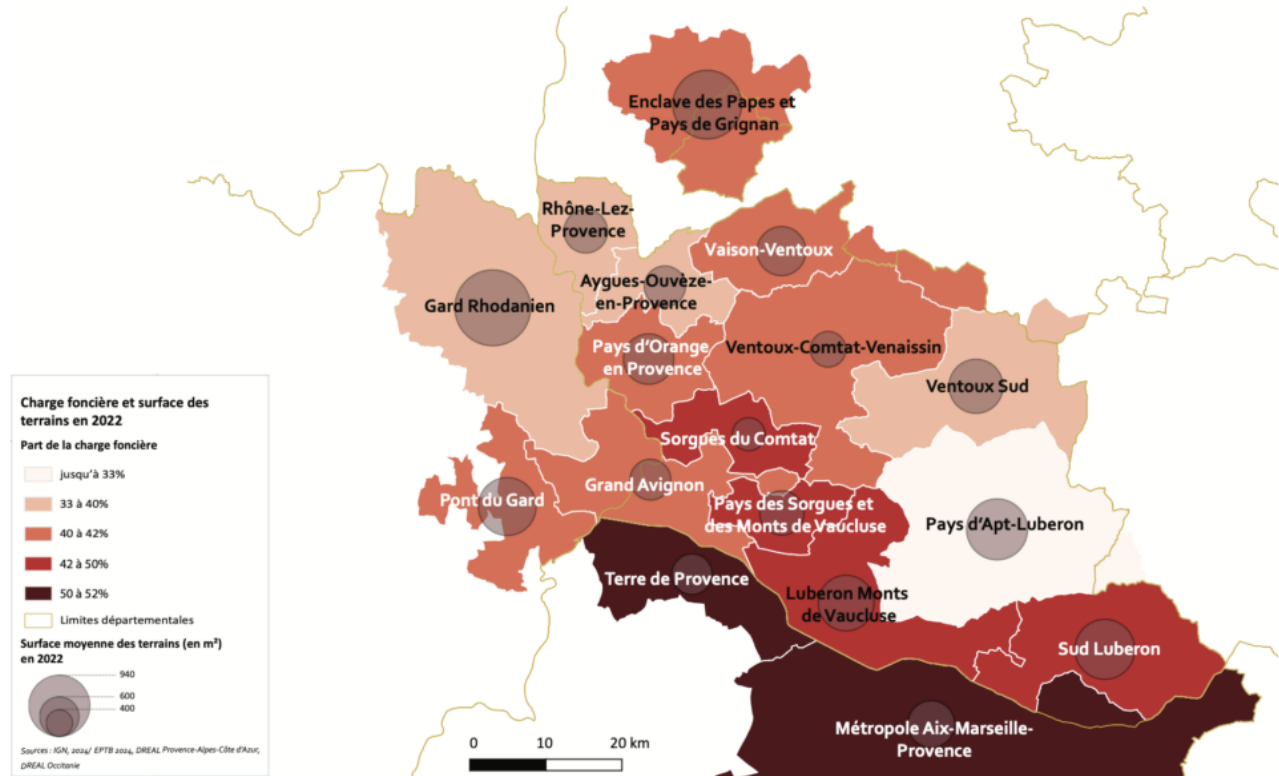


Entre envolée des prix, baisse de la construction neuve et hausse des taux d'intérêt, la conjoncture immobilière s'annonce difficile, en France comme en Vaucluse. Pourtant, [l'étude](#) menée par l'Aurav (Agence de l'urbanisme Rhône Avignon Durance) et enrichie par les analyses de chercheurs de l'Université d'Avignon met en lumière des pistes d'avenir : repenser les modèles de production, privilégier la réhabilitation et conjuguer sobriété foncière avec qualité de vie.

Ecrit par le 13 février 2026

Plus d'un tiers du coût d'une maison consacré au foncier

Traitements AURAV, d'après IGN, 2024/ EPTB 2024, DREAL Provence-Alpes-Côte d'Azur, DREAL Occitanie



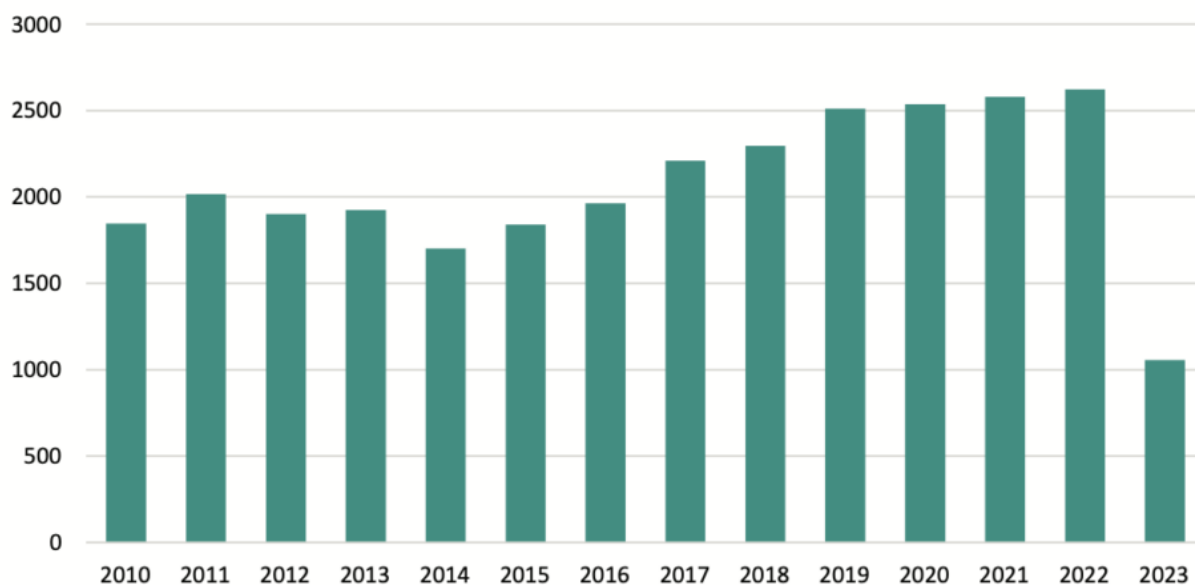
Copyright Aurav Communication

Un marché en panne mais pas effondré. Le constat est partagé : 'la machine immobilière tourne au ralenti'. Selon l'Aurav la mise en vente de logements neufs n'avait jamais été aussi faible depuis plus d'une décennie. Une tendance nationale qui impacte le BTP, les promoteurs et les ménages en quête d'un logement. Pourtant, ce ralentissement n'entraîne pas une baisse franche des prix. Comme l'expliquent Laure Casanova-Enault et Guilhem Boulay, chercheurs à l'Université d'Avignon, « le marché s'ajuste d'abord par les volumes, pas par les prix ». Conséquence directe : les ménages voient leurs capacités d'achat encore plus décalées face à la flambée des valeurs immobilières.

Ecrit par le 13 février 2026

Évolution du nombre d'appartements anciens vendus en Vaucluse entre 2010 et 2023

Traitements AURAV, via module Cerema, d'après DGFIP, DV3F 2024



Copyright Aurav Communication

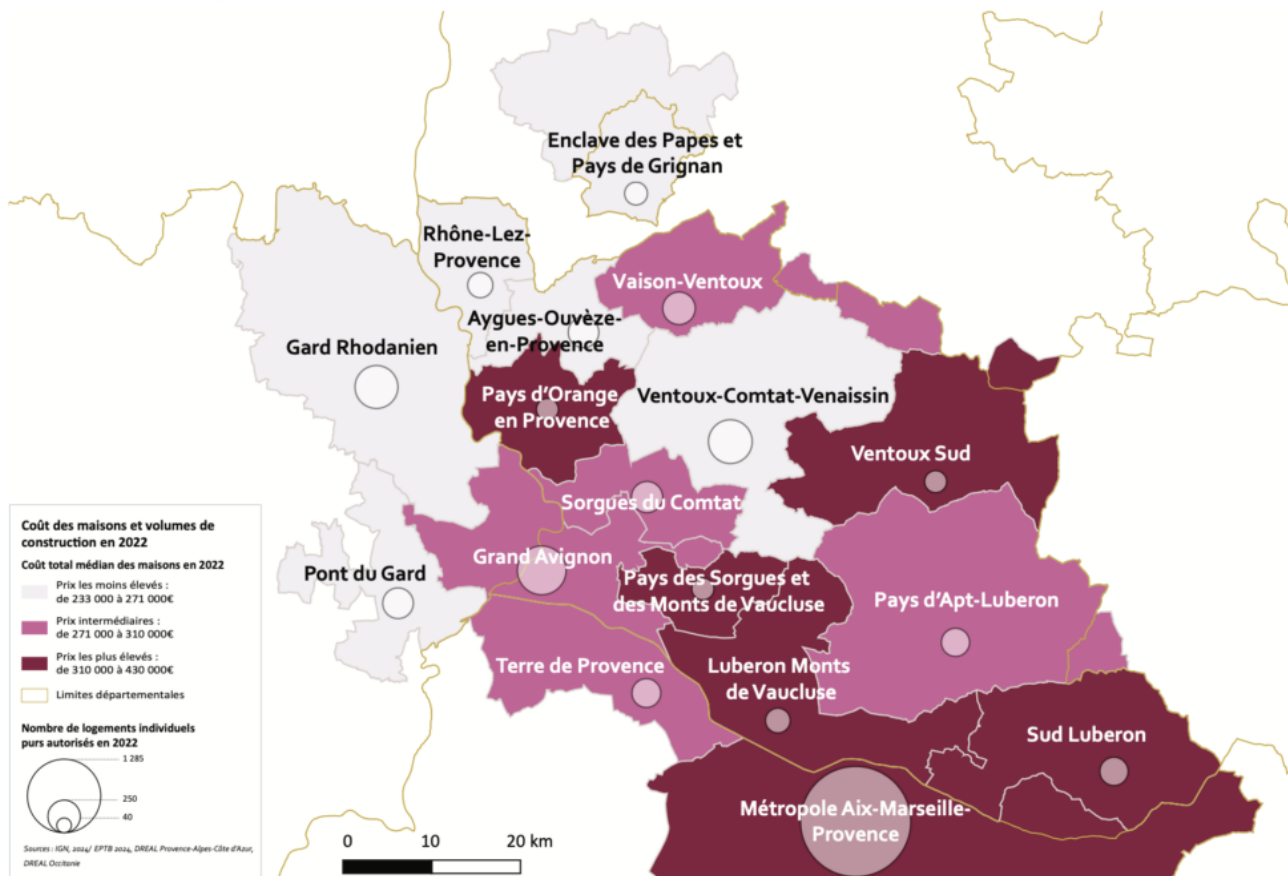
Le particularisme vauclusien

Si la crise touche l'ensemble du pays, le Vaucluse affiche une singularité. Ici, le poids du logement collectif n'a jamais été déterminant. Résultat : les fluctuations liées à la promotion immobilière sont moins brutales qu'ailleurs, et la production reste relativement stable sur dix ans. Cette spécificité rend le marché local un peu plus résilient, bien que confronté aux mêmes tensions macro-économiques : foncier rare, coûts de construction, taux de crédit élevés.

Ecrit par le 13 février 2026

Un budget de 233 000 à plus de 350 000€ pour faire construire une maison individuelle

Traitements AURAV, d'après IGN, 2024/ EPTB 2024, DREAL Provence-Alpes-Côte d'Azur, DREAL Occitanie



Copyright Aurav Communication

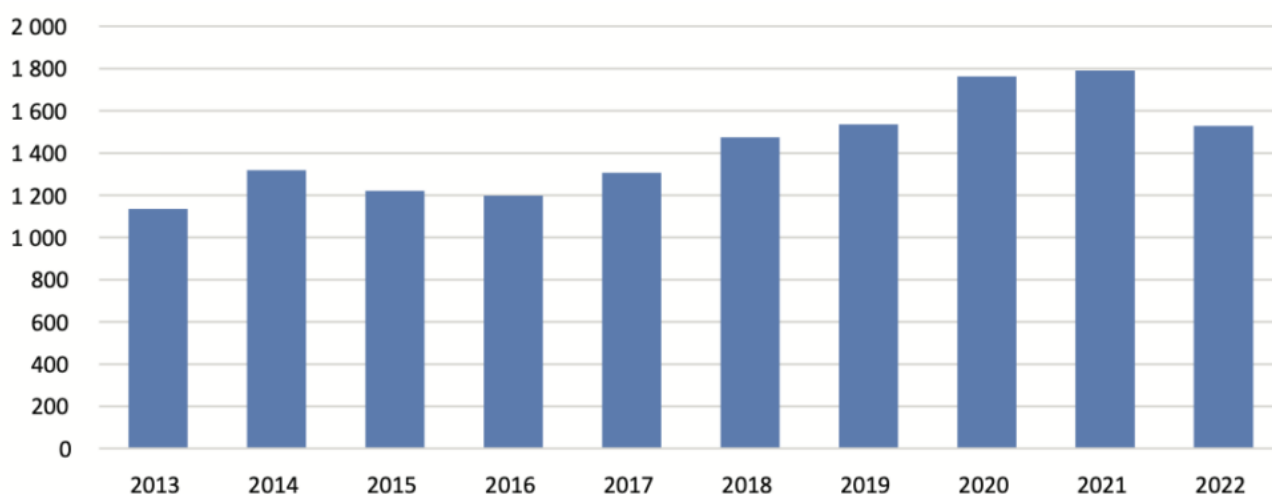
Vers un basculement historique

L'étude va plus loin : elle identifie 'une rupture profonde du modèle résidentiel'. Pendant des décennies, la croissance s'est appuyée sur l'ouverture de terrains constructibles en périphérie. Aujourd'hui, la voie d'avenir semble se dessiner ailleurs : dans le 'recyclage urbain', la réhabilitation des logements existants et l'adaptation du bâti aux défis climatiques. Un changement de paradigme qui, selon les experts, pourrait devenir une opportunité pour replacer le logement abordable et durable au centre des priorités.

Ecrit par le 13 février 2026

Évolution du nombre de logements collectifs autorisés en Vaucluse entre 2013 et 2022

Traitements AURAV, d'après SDeS, Sitadel, moyenne triennale glissante 2012-2024 (logements collectifs, hors résidences)



Copyright Aurav Communication

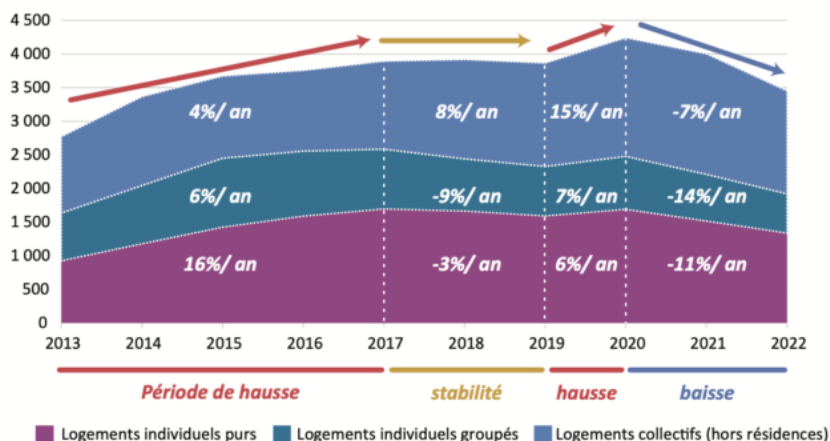
Des défis stratégiques pour les politiques locales

Sobriété foncière, limitation de l'étalement urbain, meilleure articulation entre habitat, économie et environnement : les prochaines années demanderont des choix courageux. Le foncier et l'immobilier représentent près de 10% du PIB (produit intérieur brut) et restent une manne économique importante, créant des résistances face à toute transformation des modèles actuels. Mais comme le rappellent les chercheurs, la véritable urgence n'est pas de 'produire toujours plus' mais de 'penser autrement nos espaces de vie' pour qu'ils soient adaptés au réchauffement climatique et aux aspirations locales.

Ecrit par le 13 février 2026

Évolution du nombre de logements autorisés en Vaucluse entre 2013 et 2022

Traitements AURAV, d'après SDeS, Sitadel, moyenne triennale glissante 2012-2024



Taux d'évolution annuel moyen

- **2013-2017 - une période de croissance de l'activité : +9%/an**
- **2017-2019 - une période de stabilité de l'activité : 0%/an**
- **2019-2020 - un retour à la croissance : 10%/an**
- **2020-2022 - une activité en berne : -10%/an**

Copyright Aurav Communication

Une conclusion en forme d'appel

La crise immobilière n'est pas qu'un frein : elle est aussi une opportunité pour imposer 'un tournant historique' dans les manières de produire, d'habiter et de planifier nos territoires. Pour le Vaucluse comme ailleurs, l'enjeu est désormais clair : conjuguer 'logement abordable, qualité de vie et sobriété foncière' afin de construire des villes réellement durables.

Les sources

Aurav et Université d'Avignon. Gilles Perilhou, Lisa Yahy, Laure Casanova Enault, Guilhem Boulay. [Aurav](#). Le document entier [ici](#).

Ecrit par le 13 février 2026



Copyright Aurav Communication

20 ans de l'agence vaclusienne Arôme : comment le marché de la communication a-t-il évolué ?

Ecrit par le 13 février 2026



Implantée sur le territoire vaclusien depuis 2005, l'agence [Arôme](#) fait tous les métiers traditionnels et digitaux de la communication. Son fondateur, [Rémi Vicente](#), revient sur ces 20 années d'évolution du métier et du marché.

Née à Avignon en 2005, l'agence de communication Arôme a quitté la Cité des papes l'année dernière pour s'installer à Vedène. Si ces agences sont nombreuses sur le territoire, elles ont rarement autant d'ancienneté. « On est une vraie agence de communication avec un code APE (Activité principale exercée) spécifique '73.11Z', qui est le code des métiers de la publicité, explique Rémi Vicente, fondateur d'Arôme. On opère sur un marché, vaclusien en particulier, qui est très déstructuré dans le sens où on a quasiment plus de confrères, à proprement parler, qui ont le même code d'activité. »

Beaucoup d'entreprises ou d'auto-entrepreneurs qui proposent de la communication ou font des sites internet prennent aussi l'étiquette d'agence de communication, mais « n'en ont ni la compétence, ni la formation », selon Rémi, et n'englobent pas forcément tous les métiers que regroupe le secteur d'activité.

Des métiers traditionnels aux digitaux

Depuis sa création il y a 20 ans, l'agence Arôme a évolué au même rythme que le digital, avec, entre



Ecrit par le 13 février 2026

autres, l'apparition des réseaux sociaux ou encore le développement de l'intelligence artificielle qui ont quelque peu bousculé le secteur et l'ont forcé à se renouveler et à s'adapter.

Le logo, la plaquette, le catalogue, la campagne de publicité à la radio ou en affichage, etc. L'agence vauclusienne couvre une large gamme de prestations, qu'elles soient traditionnelles ou digitales. « On est pionnier sur le territoire en termes de création de sites web, mais aussi sur ce qui relève de l'accompagnement, pour être vu dans les moteurs de recherche, sur les réseaux sociaux, les campagnes de bannières, etc », ajoute Rémi Vicente.

Un secteur de plus en plus déstructuré...

Si le secteur de la communication est riche, il est aussi très prisé, mais avec des métiers non réglementés. « C'est difficile pour les clients de savoir où ils mettent les pieds parfois, comme on fait des métiers qui ne sont pas réglementés, tout le monde fait tout et n'importe quoi », déplore le fondateur d'Arôme.

« Le secteur est très fragmenté et mal structuré. »

Rémi Vicente

Selon Rémi Vicente, des agences de communication avec un code APE qui ont une mission de conseil, de production et de développement de la communication publicitaire des entreprises, il y en a deux, voire trois fois moins qu'il y a 10 ou 15 ans.

...et de plus en plus bouché

Alors que les agences polyvalentes, qui maîtrisent conseil, création et conception publicitaire, se font de plus en plus rares, le nombre d'étudiants en communication, eux, est de plus en plus important. Les écoles affichent complet chaque année, et pourtant, nombreux sont ceux qui ne trouvent pas d'emploi à l'issue de leurs études et qui déplorent « un secteur bouché. »

« Aujourd'hui, les écoles forment plus d'étudiants que le marché de l'emploi ne peut absorber. »

Rémi Vicente

Les études se font généralement en alternance, ainsi, les entreprises font de moins en moins appellent

Ecrit par le 13 février 2026

aux agences de communication, mais prennent directement un alternant en interne. « Finalement, ce ne sont pas forcément les autres agences, nos principaux concurrents, mais ce sont ces alternants, ajoute Rémi Vicente. Et aujourd'hui, on a beaucoup d'étudiants qui nous appellent au travers du syndicat parce qu'on leur demande de tout faire, alors qu'on ne peut pas être graphiste, codeur et designer à la fois. » C'est donc à travers cette concurrence que le marché de la communication est en train de se restructurer aujourd'hui.

L'intelligence artificielle et la communication

À l'apparition des smartphones, le marché de la communication a entamé une restructuration et il se disait que le *print* allait s'essouffler. Pourtant, même si les imprimeries sont moins nombreuses à l'heure actuelle, il en existe toujours et il y a encore des personnes qui impriment. Aujourd'hui, l'intelligence artificielle fait l'objet du même discours.

« On ne peut pas dire que l'intelligence artificielle nuit au secteur, je dirais plutôt que les marchés se restructurent. »

Rémi Vicente

« On utilise l'intelligence artificielle, mais le problème est que ça enduit dans l'esprit du client une gratuité parce qu'ils pensent qu'on ne fait plus rien et qu'on délègue tout ou presque, ce qui est faux », explique le fondateur d'Arôme. Mais l'agence de communication vauclusienne insiste sur le fait que rien ne remplacera le travail de ses collaborateurs, qui utilisent surtout l'IA pour les tâches d'automatisation. « Nos clients l'utilisent notamment pour leurs publications sur les réseaux sociaux, pour qu'elles apparaissent sur leur site par exemple, ou pour produire, mais pas pour de l'image », ajoute Rémi Vicente.

Une agence qui vit avec son temps

Ces 20 dernières années, Arôme a su faire face et s'adapter aux évolutions. Si aujourd'hui l'agence travaille avec l'intelligence artificielle, fut un temps où elle a été pionnière sur le référencement naturel de site, sur Google AdWords (aujourd'hui Google Ads), sur la création de sites en open source sur WordPress, etc.

Nous ne remercierons jamais assez nos clients et fournisseurs pour leur confiance et pour certains avec des records de longévité. La confiance c'est sacré, la créativité l'est aussi.

Agence de communication Arôme

Ecrit par le 13 février 2026

Une capacité d'adaptation et une qualité de travail que beaucoup de clients recherchent encore à l'heure actuelle. « On n'a pas attendu que le marché de l'impression soit mort pour se repositionner, notre agence vit avec son temps », conclut Rémi Vicente.

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :

Ecrit par le 13 février 2026

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère
- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
- 2 cl de porto rouge

Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures. Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Ecrit par le 13 février 2026



DR

Des rappeurs marseillais se donnent rendez-vous à Gargas pour un concert 'Mythik'



Le restaurant [La Chape](#), situé à Gargas, accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre, qui réunira jeunes talents et légendes du rap et hip-hop marseillais.

Dans le cadre de ses soirées 'Les Échappées', qui visent à livrer une production plus ambitieuse au public, le restaurant La Chape accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre. Un événement autour de l'univers du hip-hop et du rap. Une dizaine d'artistes marseillais se succéderont pour offrir au public une soirée unique.

Le programme

La soirée débutera avec DJ Riddle qui posera les bases avant de laisser la place à la nouvelle génération de rap et hip-hop. Mista Didus, habitué des open mics, se lancera, puis Hermano Salvatore livrera un sale très poétique avec beaucoup d'intensité. Enfin, l'artiste K-Meleon montrera sa polyvalence.

Les pionniers du rap français seront aussi de la partie, notamment Freeman, ancien membre du groupe



Ecrit par le 13 février 2026

IAM, ou encore Puissance Nord, duo emblématique des quartiers nord de Marseille. Le groupe 3e Œil fêtera ses 30 ans de carrière à Gargas accompagné de DJ Sebti, une figure montante du rap et hip hop.

Il est encore temps de [réserver sa place sur la billetterie en ligne](#).

Samedi 20 septembre. 19h. 35€. Quartier Grande Fontaine. 665 Avenue des Cordiers. Gargas.