

# Les Entrep' Vaucluse : 81 jeunes ont participé au concours d'entrepreneuriat



Depuis 2014, le <u>programme Les Entrep'</u> est présent en Vaucluse. Chaque année, des étudiants et jeunes diplômés se réunissent par petits groupes afin de monter des projets d'entreprise qui sont ensuite mis en compétition. Pour cette 11e édition, 81 jeunes vauclusiens, répartis en 18 équipes, ont tenté de relever le défi.

Pendant 5 mois, les 18 équipes de la 11e promotion du programme <u>Les Entrep' Vaucluse</u> ont expérimenté la création d'entreprise. Accompagnés par plus de 60 professionnels bénévoles, les jeunes vauclusiens ont découvert le monde de l'entreprise et développé leurs compétences entrepreneuriales pour booster leur employabilité.

Chaque équipe a dû élaborer une idée d'entreprise et défendre cette dernière avec le pitch parfait. Sur



les 18 équipes candidates en Vaucluse, huit se sont démarquées et une ira en finale nationale le 22 mai prochain.

## Les lauréats

Une seule équipe ira en finale nationale des Entrep', et c'est l'équipe du projet 'Feel Safe', une application qui allie prévention, défense et un accompagnement pour les femmes, imaginée par Chloé Castalan, Jade Nabet, Flavie Payen, Yasmine Houmadi et Marc Bern, qui ont été coachés par Pierre Poncie, fondateur de 2P International Conseil.

Sept autres équipes ont su faire leur preuve :

- Trophée 'Parcours entreprendre' : le projet 'Provenska', qui vise à redonner à la vodka ses lettres de noblesse, imaginée par Mattew Barthee, Noam Conseil Sarmento, Manon Issartier et Claire Soulier, qui ont été coachés par Lionel Dosne et Serge Edmond de la Chocolaterie Castelain.
- Trophée 'Économie créative, environnementale et inclusive' et 'Trophée du public': le projet Mottaz Agency', une agence de projets dans le secteur du mannequinat qui valorise des personnes issues, ou non, du milieu, en partenariat avec des marques indépendantes, imaginée par Théo Mottaz, Théo Lopez, Gabriel Boiron, Elsa Chauvet et Inès Ali, qui ont été coachés par Tania Boulahrouf d'Auchan Mistral 7 et Didier Goguillon de Würth France.
- Trophée 'Innovation': le projet 'Grappeline', un produit alcoolisé à base de moût de raisin partiellement fermenté avec adjonction de CO2, imaginé par Jules Robert-Chapot, Marie Muh, Nolwenn Bisogno, Juline Bonnand et Lorène Mouraret, qui ont été coachés par Jean-Yves Grand de Force Cadres et Christophe Vanneste d'Aqua Innovation.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'Valora' qui revalorise les invendus agricoles ou coproduits de l'industrie agroalimentaire qui pour en faire des soins cosmétiques, imaginé par Julie Uso, Valentina Ballester-Segura, Mia Knight, Muriel Barrier et Pauline Gagnat, qui ont été coachés par Laurent Ansellem de Prodjects 4iT et Grégoire Bouchez de Force Cadres.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'H@rmonie', une plateforme de mise en relation des différents agents de la culture au moyen de "bibliothèques
- d'adresses / d'artistes", imaginée par Taïssa Popov, Laurie Daumas, Eva Foggiaroli et Adèle Panabières, qui ont été coachées par Joël Derrien de Smart Change et Magali Jouffret, enseignante et géobiologue.
- Trophée 'Dream Team': le projet 'SGL Esport', un tournoi Esport autour de jeux de simulation, imaginé par Quentin Mangeot, Karine Aleatico, Louis Raffin, Thomas Castagnet et Lucie Ariès, qui ont été coachés par Xavier Bourgue du Campus Sup Pasteur et Christian Lacroix d'Association Mut'Com.
- Trophée 'Communication' : le projet 'Brain Factory', un site internet centralisant l'ensemble des innovations écologiques, imaginé par Léo Petrequin, Romane Strauch, Julien Granier et Lucas Panloup, qui ont été coachés par Marie-Christine Pessiot, accompagnatrice de





dirigeants, et Jean-Jacques Bravais de la Fondation Tour du Valat.

Les 10 autres équipes du concours n'ont pas démérité avec leurs projets 'Spik', 'BaliPack', 'Champi'Go', 'Hight-tech Toilets', 'Recy'clique', 'BioSerre Mayotte', 'Vino'matic', 'Virtuellement là', 'En chœur', et 'EK'eau Rénov'.



©Les Entrep' Vaucluse

# Inter Rhône imagine une palette d'expériences pour mettre en valeur les vins des Côtes du Rhône pendant l'été



Ecrit par le 26 octobre 2025



Alors que tous les voyants sont au rouge : recul de la consommation, des surfaces de vignes et de la production mondiale qui n'a jamais été aussi basse depuis 1961 avec 225,8Mhl, soit -4,8%, l'<u>interprofession de la Vallée du Rhône</u> se décarcasse pour proposer des moments de partage et de convivialité dans les 21 Villages de l'AOC, de Chusclan à Visan en passant par Châteauneuf-de-Gadagne, Plan de Dieu, Roaix, Sablet, Séguret, Suze-la-Rousse et Valréas.

« Nous voulons montrer une vraie dynamique, une visibilité, une notoriété de nos vins et de nos vignes qui sont l'un des pôles d'attractivité touristiques majeurs du Vaucluse, précise <u>Denis Alary</u>, vigneron et coprésident de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône. Puisqu'il attire des festivaliers qui consomment sur place, dans les commerces, hôtels, campings et restaurants. »

Il ajoute : « Nous avons un savoir-faire, nous respectons notre terroir, nous prenons soin des paysages, nous représentons une vraie tradition agricole et nous souhaitons partager tout cela avec le plus grand nombre. »

<u>Florence Quiot</u>, coprésidente de la commission 'Promotion' d'Inter Rhône, décline la longue liste des festivités pour « un été haut en couleurs avec les Côtes-du-Rhône. » Il débutera le samedi 10 mai par le Live sur le parvis du Palais des Papes avec bar à cocktails, stands de dégustations, food-trucks et



Ecrit par le 26 octobre 2025

animation musicale. La Maison des Vins accueillera du 4 au 26 juillet le Bar à vins, pendant tout le festival d'Avignon et chaque soir une vingtaine de vignerons proposeront leurs productions et parleront de leurs vins et des cépages qui contribuent à leur assemblage en chai.

D'autres soirées sont prévues à Plan de Dieu qui fêtera son AOC Village le 20 juin. De son côté, Visan mettra l'accent sur le rosé le 7 juillet. Sablet proposera une plage avec de vrais palmiers et 32 cuvées le 13 juillet, Vaison Voit et Boit rouge le 21 juillet. Sainte-Cécile organisera la Fête du rosé le 3 août, Roaix vient de rénover sa Place aux vins et accueillera 11 appellations le 5 août.



Sophie Lescure, responsable de la communication de l'interprofession, Denis Alary et Florence Quiot, coprésidents de la section 'Promotion' des Côtes du Rhône à Inter Rhône. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## Des rendez-vous en Vaucluse... mais pas que!

D'autres rendez-vous sont prévus hors Vaucluse. À Saint-Andéol, dans la Drôme, le 3 mai seront dégustés des magnums qui ont été immergés par des spéléologues dans une grotte souterraine pendant un an. Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992, comparera avec des bouteilles qui, elles, ont vieilli en cave à l'air libre. Au programme, à Lyon, Rhône in white le 16 juin avec le vin blanc en vedette même s'il ne représente que 7% de la production totale des Côtes du Rhône. Suivra le Lyon Street Food Festival du 25 au 29 juin avec 120 chefs étoilés dans la capitale de la gastronomie française. L'an dernier ils avaient attiré 52 000 visiteurs, en 2025 ils tablent sur 60 000 participants. Jazz à Vienne est aussi une occasion de visibiliser les vins des Côtes du Rhône, notamment les appellations septentrionales les plus réputées comme Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Saint-Joseph et Saint-Péray. Ce festival, organisé entre le 26 juin et le 11 juillet, prévoit 250 concerts, invite un millier de musiciens et il est fréquenté par 200 000 amateurs.



Enfin, les <u>Compagnons des Côtes du Rhône</u> ont mitonné les Estivales le 7 juin, la Grande tablée sur le Chemin de Halage, en face du Pont d'Avignon avec 200 convives le 27 juin et enfin le Ban des vendanges le 30 août qui se déroulera sur la Barthelasse, puisque le jardin du Rocher des Doms est en travaux.

# Kookabarra organise un concours à destination des mixologues et barmen



L'entreprise cavaillonnaise <u>Kookabarra</u>, fabricant de jus de fruits frais, lance le Kocktail Kontest, un défi dédié aux mixologues et barmen qui ont jusqu'au dimanche 27 avril pour candidater.



Depuis sa création en 2006, Kookabarra conçoit jus, purées de fruits ou encore nectars pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux attentes des professionnels de la restauration, notamment des mixologues et barmen pour qui l'entreprise a créé le Kocktail Kontest. Ce concours va permettre à ces professionnels de se challenger avec la gamme des jus et nectars artisanaux Kookabarra.

Les candidats devront présenter une création de mocktail inédite à base de <u>purées de fruits fraiches Brut</u> de la marque Kookabarra et publier ensuite leur recette sur les réseaux sociaux en taguant Kookabarra. Le mélange des saveurs, l'originalité et même la mise en scène de la vidéo seront pris en compte par le jury.

Les mixologues et barmen intéressés ont jusqu'au dimanche 27 avril pour <u>remplir le formulaire</u> <u>d'inscription en ligne</u>, puis jusqu'au lundi 12 mai pour créer une vidéo de leur recette et la publier sur leur compte Instagram en taguant Kookabarra. L'entreprise cavaillonnaise annoncera le grand gagnant du Kocktail Kontest le lundi 19 mai. Ce dernier verra sa création mise en lumière sur les différents supports de la marque, bénéficiera d'une visite de la Fabrique avec une dotation d'une sélection de la gamme et d'un défi grandeur nature aux cotés de <u>Jérémie Marcuccilli</u>, fondateur de Kookabarra

## 'Habitat et Humanisme' recherche des propriétaires solidaires



Ecrit par le 26 octobre 2025



Dans un contexte de forte pénurie de logements pour les plus vulnérables, l'association territoriale <u>Habitat et Humanisme Vaucluse</u> lance un appel aux propriétaires de biens à louer pour leur proposer une location sereine, solidaire et avantageuse, notamment sur les agglomérations d'Avignon, de Cavaillon, d'Orange et de Carpentras.

En confiant leur bien à un organisme agréé, tel qu'Habitat et Humanisme, à un loyer inférieur au prix du marché pour loger des personnes en difficulté, les propriétaires bailleurs peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt sur le revenu proportionnelle à la baisse de loyer consentie. Selon l'effort fourni, la réduction d'impôt peut varier entre 20 et 65%, un véritable encouragement fiscal pour soutenir la location solidaire.

## Une gestion locative sécurisée et, même, aidée

Une gestion locative qui allie sécurité, tranquillité d'esprit et avantages. Grâce à son expertise, Habitat et Humanisme accompagne déjà plus de 5 000 propriétaires solidaires en France.

«Nous assurons une gestion rigoureuse et transparente des biens, en mandat de gestion ou en locationsous location et nous pratiquons un suivi des locataires axé sur la prévention des risques locatifs, tout au long du bail, précise l'association Habitat et humanisme. Nos équipes peuvent également informer et, dans certains cas, accompagner les propriétaires dans leurs démarches de rénovation, notamment énergétique de leur bien. A ce titre des subventions et primes peuvent être obtenues.»



Ecrit par le 26 octobre 2025



Copyright Habitat et Humanisme Vaucluse

## Pénurie de logements

«Dans un contexte de grave pénurie de logements accessibles aux ménages modestes, le dispositif Locavantages est un levier déterminant pour mobiliser une nouvelle offre de logements tout en sécurisant les propriétaires bailleurs, explique Pascal Isoard-Thomas, Directeur Général de la Fédération Habitat et Humanisme. C'est un dispositif 'gagnant-gagnant' qu'il faut faire connaître alors que des centaines de milliers de logements restent vacants. Accompagnés par les équipes engagées et expérimentées d'Habitat et Humanisme, les propriétaires peuvent s'engager à leur tour, en toute sécurité! »

## Témoignage

«Lors d'échanges avec des personnes mal-logées ou vivant dans la rue, je me suis aperçu que c'était beaucoup plus que de l'inconfort physique et qu'il était très difficile d'en sortir, relate Bruno, propriétaire solidaire. Devant ce constat, je ne voulais pas rester les bras croisés. Je suis devenu propriétaire solidaire, un dispositif proposé par Habitat et Humanisme. L'idée est de confier son bien à l'association pour loger une personne seule ou une famille en difficulté, laquelle sera accompagnée pour lui permettre de retrouver autonomie et confiance en soi. Devenir propriétaire solidaire, c'est donner un sens à son patrimoine.»

## Un appel à la solidarité et à l'action

« Habitat et Humanisme Vaucluse invite les propriétaires bailleurs à s'engager à ses côtés, dans la



location solidaire relève le président vauclusien Pierre Caly. En devenant propriétaire solidaire, vous contribuez à agir contre le mal-logement tout en bénéficiant d'avantages fiscaux et d'une tranquillité de gestion ».

## En savoir plus

Association située à Avignon, <u>Habitat et Humanisme Vaucluse</u> a été créée en 2015. Forte de ses 54 bénévoles et 5 salariées, elle dispose d'une cinquantaine de logements acquis en propre ou confiés par des propriétaires solidaires, afin de loger les personnes en difficulté. La structure gère et anime un habitat collectif destinés à des personnes d'âges variés, toutes isolées et avec de faibles ressources. Un des logements est réservé à des femmes victimes de violence conjugale. En 2025, elle a plusieurs d'habitats collectifs à Orange, Entraigues-sur-la-Sorgue et Carpentras.



Noël 2024 à la résidence des Remparts à Avignon Copyright Habitat et Humanisme Vaucluse

## Avignon, Carpentras, Entraigues, Orange,

« Notre association Habitat et Humanisme Vaucluse gère et anime une résidence intergénérationnelle de 18 logements, la résidence Les Remparts à **Avignon intra-muros**, permettant de loger des personnes d'âges variés, toutes isolées et à faibles ressources, explique Pierre Caly. Un logement est réservé à des femmes en situation de violence conjugale. Par ailleurs, 30 logements nous ont été confiés par des propriétaires solidaires. Quels que soient les dispositifs, nous accompagnons les personnes logées pour recréer des liens et favoriser l'insertion. Nous sommes engagés dans plusieurs projets d'habitats



collectifs : À Orange, nous avons la création d'un habitat inclusif pour personnes âgées et personnes en situation de handicap de 20 logements au sein de 2 immeubles ; À Entraigues-sur-la-Sorgue, nous aménageons une résidence de 25 logements pour des familles monoparentales, des jeunes et des personnes âgées. À Carpentras, nous rénovons une belle bâtisse type mas provençal qui permettra la création d'une résidence accueil de 25 logements, à destination des personnes en précarité présentant des troubles psychiques. Tous ces projets seront proches des commerces, transports, centres-villes et avec un objectif de hautes performances énergétiques. »

## Les infos pratiques

Habitat et Humanisme. 2, rue Honoré d'Urfé à Avignon. 04 90 27 97 41. <u>vaucluse@habitathumanisme.org</u>

# Shiva, spécialiste du ménage et repassage à domicile, recrute en Vaucluse et dans le Gard



Ecrit par le 26 octobre 2025



Shiva, l'enseigne du ménage et repassage à domicile, a ouvert récemment 10 agences en régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie. De nombreux postes sont à pourvoir, notamment à Saint-Saturnin-lès-Avignon et Bagnols-sur-Cèze.

Afin de répondre à la demande des consommateurs et de mieux couvrir le territoire national, l'enseigne Shiva, qui dispose déjà de quelque 550 agences, en a ouvert 10 nouvelles en Région Sud et en Occitanie à Six-fours, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Vidauban, Montauroux, Cuers, Lambesc, Istres, Mougins, Saint-Martin-du-Var et Bagnols-sur-Cèze. « Ces ouvertures témoignent de la forte dynamique de Shiva dans la région et illustrent pleinement l'ambition de l'entreprise : proposer un service de proximité et de qualité à nos clients à travers les territoires, tout en valorisant le métier d'employé de maison », explique Romain Bouis, Responsable régional Shiva.

Le nombre de clients ne cessent d'augmenter, avec une croissance du marché du service à la personne d'environ 20% par an. Ainsi, les agences Shiva peuvent compter jusqu'à 50 employés de maison chacune afin de répondre aux demandes croissantes. L'entreprise, fondée il y a 20 ans, ambitionne de comptabiliser plus de 1 000 agences d'ici 2027, ainsi que de créer 300 000 emplois.



Pour postuler, il est possible de se rendre directement en agence ou directement <u>sur le site</u> internet.

48 Place des Cafés. Saint-Saturnin-lès-Avignon. 17BD Lacombe. Bagnols-sur-Cèze.

## Belle fin de semaine au Théâtre des Vents d'Avignon



Iléa, une tragédie en 1 acte, 13 scènes et 1 épilogue écrite par Stéphane Roux.



Iléa est une tragédie transhistorique. On y trouve tous les ingrédients du drame : luttes de territoires, luttes de pouvoir, mensonge, manipulations, chantage, trahisons, meurtres...L'histoire est sublime, l'écriture, la mise en scène et le jeu des comédiens ne le sont pas moins. Les mots et les situations sorties de l'imagination de Stéphane Roux fonctionnent comme un vortex émotionnel ou le spectateur est pris dans une spirale vertigineuse qui gagne insidieusement en intensité.

## Un acteur, une actrice pour cinq personnages

Manuelle Molinas et Stéphane Roux sont l'incarnation de leurs personnages multiples. Cinq personnages différenciés par un magnifique travail sur le corps et la voix. Cinq personnages avec lesquels on tremble, on vibre et on palpite, suspendu aux cadences du langage et au déroulement inexorable et imprévisible de la dramaturgie. Peut-être y verra-t-on un autre message subliminal « Iléa » et si l'amour était plus fort que la mort ?

Samedi 19 avril. 19h30. 11 à 18€.

## À la découverte de la culture algérienne

L'association Le Pont Des Deux Rives organise une rencontre entre deux artistes algériennes et nous invite à découvrir par le jeu du croisement la richesse de la "Culture Rive Sud Méditerranée".

Avec : Mamia CHERIF (chanteuse) & Aïcha BOUABACI (écrivaine, poétesse)

Dimanche 20 avril. De 14h à 17h. Pour réserver : 06 11 28 25 42 / theatredesvents@gmail.com

Pour acheter vos places en ligne et en savoir plus

https://theatredesvents.fr/produit/rencontre-algerienne-20-avril-de-14h-a-17h/

# Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques



Ecrit par le 26 octobre 2025





## Ce vendredi 18 avril, l'hôtel <u>Le Phébus & Spa</u>, situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au coeur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

## Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles – Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements



Ecrit par le 26 octobre 2025

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucrent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

## Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillotte de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.





Ecrit par le 26 octobre 2025



DR

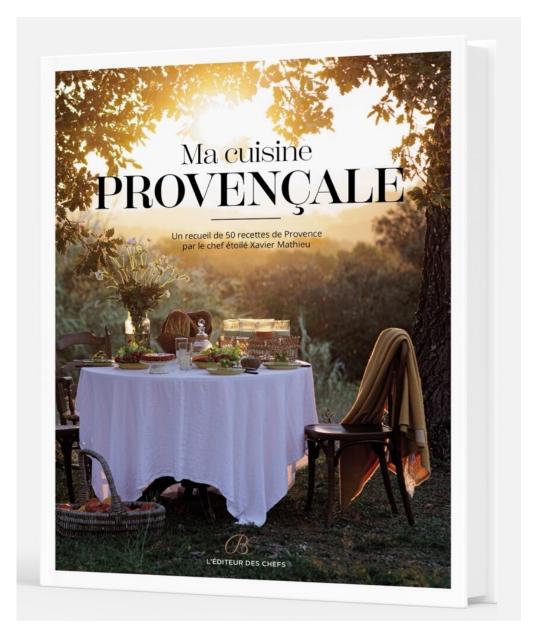
## Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un oeil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Cntre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscriee! Xavier MAthieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.



Ecrit par le 26 octobre 2025

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnfique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.





Pour 8 personnes | Préparation et ouisson : 2 heures | Repos : 18 heures

## Ma soupe au pistou

Eau de tomates: 5 kg de tomates -7 Carottes - 5 ognons - 1 tranche de célen - 2 poireaux - Huile dolve Pistou -500 g de basik - 280 e + 30 g d'huile d'olve - 80 g de parmesan - 2 gousses d'al - 3 glucos - Sel, poire du mouin Garniture : 200 g de tomates cense - 100 g de pormes de terre Délicatesse moyennes - 250 g de haricots verts - 100 g de haricots coco écosés - 100 g de pâtes en billes (ou per les ) Purrée d'all : 5 têtes d'al emères - 50 g d'huile d'olve - 670 set sel sel finition : Pouzse de basik à petres feuilles

### EAU DE TOMATE

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la puje au chinois Vereze le jus de to mates dans une casserole et portez-le à ébuili tion. Dès qu'il commence à bouilir, repasses-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'ob tenir une eau de tomates bien claire. Refroidis sez-le aussiblé et convenez-la au dria. Épicuher lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepois. Fattes revenir ces légumes dans un poête antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dan une casserole, puis ajoutez les légumes grillés Consenvez enseit e 18 heures au réfrigérateur.

### PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondest, puis misez-le avez 280 g d'hulle d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ali pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glagons et mixez à nouveau avez 80 g d'hulle d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à polvre et débarrassez.

### GARNITUR

Pelez les tomates cerise et couper-les en deu dans la longueur. Faites cuire les pommes d terre à l'eau ou à la vapeur pendart 10 minute puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épais seur. Equeutez les haricots verts, puis couper les en tronçons de 25 cm. Faites-les cuir quelques minutes à l'eau bouillante saiée, pui refrondesse-les dans de reau gascee. Haites curre les hariotos coon 12 minutes à Tantocusieur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidosez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

### PURÉE D'AI

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Couper l'extrémité haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel Faites-les cuier 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assisionnez cette purée avec de Thuile d'olive et du sel. l'annavasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

### FINITION ET DRESSAGI

Réchauffez les légumes avec une cuillerée dear de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne par trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse par et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, deposez un gros point de punée dail au centre de chaque assiette creuse disposez le mélange de légumes au pistou des sus, puis 2 demi-tonates cerise et 3 nondelle de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'éau de tomates bien chauddans une carafe à part, les convives la verseron dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce...



12

Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre Ma cuisine Provençale. DR

Contact: reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83

## La digue de la Durance renforcée à hauteur de 4M€ pour protéger Avignon



Ecrit par le 26 octobre 2025



Le Grand Avignon a confié au Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), le confortement et la restructuration de la digue palière de la Durance, depuis la chartreuse de Bonpas jusqu'à la confluence avec le Rhône. Résultat : 100 000 habitants et autant d'emplois avignonnais préservés des eaux.



Ecrit par le 26 octobre 2025



DR Grand Avignon

Sur ces 15 km de digues, le SMAVD est intervenu principalement en trois points avec une démolition-reconstruction d'un tronçon de digue, un confortement en berge qui accueillera une voie douce et la mise en sécurité de l'hôpital Henri Duffaut d'Avignon. A cette occasion, des stations de mesure des niveaux en crue ont été mises en place.

## Corridor écologique

L'arrêté préfectoral portant autorisation environnementale prévoit la végétalisation sur l'emprise de l'ancienne digue de 1,4 hectare, pour compenser l'impact du projet afin de reconnecter la ripisylve amont et aval. Ainsi, au printemps 2024, une partie de l'ancienne digue a été reculée de la berge de la rivière, dans le secteur de l'usine à béton Cemex. Lors de l'été 2024, dans le secteur de Bonpas, le mur qui longe la route départementale 900 avait été rehaussé puis un nouveau profil a été donné à la digue depuis le barrage EDF jusqu'en aval du pont de la RD7N, avec 34 000 tonne d'enrochements à poser en remblai. En fin d'année 2024, 600 plants –frênes, peupliers, saules, et bosquets aubépines, chèvrefeuilles, fusains-assuraient la continuité de la forêt alluviale. Le tout est complété par une aire de repos et une piste piétonne. Egalement, une piste cyclable sera créée le long de la digue, dans le cadre du Rev –réseau express vélo- qui doit relier Confluence à Caumont sur Durance.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Travaux sur la digue de la Durance Copyright SMAVD

## Les travaux

Les travaux, achevés début janvier, ont débuté en mars 2024 pour s'étendre sur 10 mois. Ils garantissent un niveau de protection centennal contre les crues de la Durance. Ils ont nécessité 40 000m3 de déblais et de remblais ; 34 000 tonnes de protections en enrochements lourds ; 26 000 m2 d'espaces enherbés et 1 200 plantations.

## Recyclage

Afin de réduire l'impact carbone du chantier et de valoriser les matériaux usagés, un atelier de concassage a été installé sur le site des travaux. Près de14 000 tonnes de béton et petits enrochements ont été dévolus à la création de pistes ; 4 000 tonnes de blocs ont été réemployés pour conforter la berge. En tout, 18 000 tonnes de perré béton provenant de la démolition de l'ancienne digue du secteur de Cemex ont ainsi été réemployés.

## Financement des 4M€ hors taxes

Le confortement et la restructuration de la digue de Bonpas a été financée à 40% par l'Etat, tout autant par le Grand Avignon et à 20% par le Département de Vaucluse.





## **Grand Avignon**

Depuis 2018, la Communauté d'Agglomération du Grand Avignon assure la compétence pour la gestion des milieux aquatiques et de prévention des inondations. Le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), expert en conduite de projets et de travaux dans les cours d'eau, se charge de la gestion de la rivière ainsi que de la préservation des zones humides.



DR Digue de la Durance Copyright SMAVD- Grand Avignon

## Qui fait quoi?

De par sa situation de confluence entre Rhône et Durance, le risque d'inondation représente un enjeu majeur pour le territoire. Ainsi le Grand Avignon valide les orientations et assure les 40 % d'auto-financement, le SMAVD est le gestionnaire des digues et conduit les projets, les services techniques de la Ville d'Avignon réalisent les travaux d'entretien en régie, le Maire d'Avignon et l'État ont la charge de la gestion de crise.

## La prévention

La prévention des inondations s'articule autour de 3 axes : Sécuriser les ouvrages de protection contre les inondations ; Se préparer à la gestion de crise et diffuser la culture du risque et Aménager durablement le territoire, en tenant compte des risques, pour en réduire la vulnérabilité.

## **Inauguration**



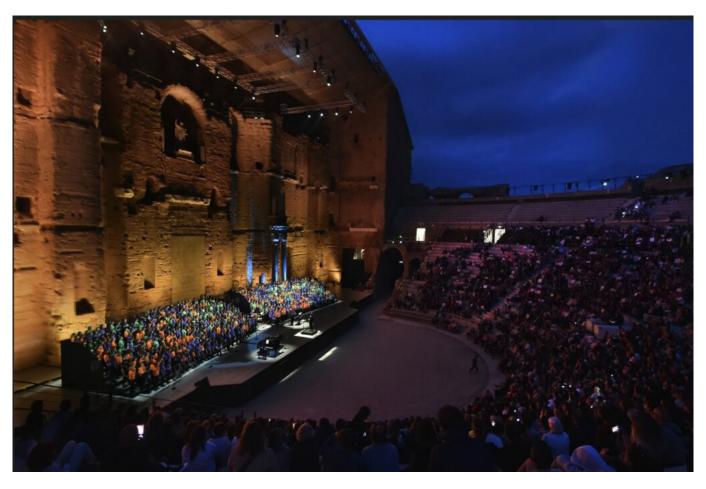
Les travaux d'aménagement de la digue palière de Bonpas ont été inaugurés, chemin de la Croix d'Or à Avignon, en présence de Thierry Suquet, préfet de Vaucluse ; Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse ; Joël Guin, président du grand Avignon et maire de Vedène et d'Yves Wigt, président de la SMAVD.

34 000 tonnes de pierres pour protéger Avignon des inondations grâce à un enrochement de la dique de la Durance

# Quand les Chorégies d'Orange font swinguer la jeunesse



Ecrit par le 26 octobre 2025



Cette année, les <u>Chorégies d'Orange</u> toucheront plus de 2 000 élèves de la Région Sud, de la maternelle au lycée.

Les enfants du 1<sup>er</sup> degré bénéficieront d'une matinée de visite commentée au Théâtre antique en juin, tandis que les élèves du second degré auront rendez-vous avec le Requiem de Mozart. Enfin, après une année de préparation, des élèves se produiront, lors de 'Pop the opera' sur la scène de l'Auditorium du Thor samedi 24 mai et vendredi 13 juin au Théâtre antique ainsi que lors de l'émission <u>Musiques en fêtes</u>.

## En savoir plus

<u>'Pop the opera-Choeur'</u> regroupe plus de 1 140 collégiens et lycéens issus de 34 établissements de la région académique Provence Alpes Côte d'Azur. Un travail à l'année conclu par 8 jours de répétitions étalés sur un an. 'Pop the opera-Chœur' se déroulera au Thor le 24 mai et à Orange le 13 juin, ainsi que lors de 'Musiques en fête', en juin et en direct sur France 3 et France Musique.

## 'Pop the opera-danse'

**Pop the opera-danse** présentera cette année 'Breathe Breathe' conduit par 144 collégiens et lycéens de la 5° à la seconde, issus de 7 établissements de la région académique de Provence Alpes Côte d'Azur,



conclusion d'un travail mené sur un an et pour une production à Orange le 13 juin.

## Sensibilisation des enfants et élèves

L'opération de sensibilisation à la scène, à la musique et au chant cible, cette année, 463 élèves issus de 22 classes de la petite section de maternelle au CM2, venus de 5 écoles du Vaucluse. Cette même opération, dévolue au second degré, enchantera 189 élèves de la 6° à la 3° venus de 5 collèges vauclusiens.