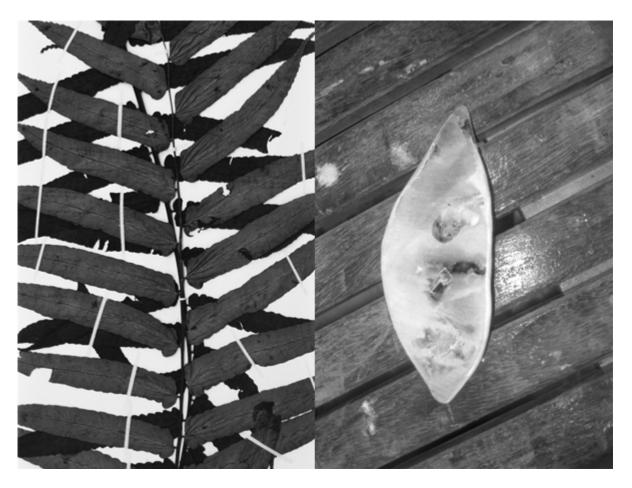


Deux rendez-vous prochainement à la **Collection Lambert d'Avignon**



Les Jeudis de la Collection Lambert accueillent l'artiste chercheur Fabien Léaustic

En s'appuyant sur l'exposition Sève élémentaire présentée au Grenier à Sel, Fabien Léaustic tracera le parcours d'une recherche à la frontière entre les arts, les sciences et l'anthropologie, jalonnée de collaborations avec des laboratoires scientifiques. De l'exobiologie, science qui s'attache à étudier l'apparition de la vie sur Terre, au rôle supposé des météorites dans ce processus, l'artiste - chercheur propose une lecture de son œuvre tout en pointant les enjeux éthiques, sociaux et culturels que soulèvent nos connaissances en génétique.

Jeudi 10 avril. 19h. Entrée libre.



Inauguration de l'exposition 'Okinawa' de l'artiste Victoire Thierrée

L'exposition 'Okinawa!!' présente une série de photographies noir et blanc réalisée par l'artiste sur l'île d'Okinawa (Japon) et à la Smithsonian Institution de Washington (États-Unis) entre 2019 et 2023, ainsi qu'une série de sculptures en verre réalisée au Centre international de recherche sur le verre (CIRVA) en 2025.

Le projet 'Okinawa!!' a été sélectionné par la commission mécénat de la Fondation des Artistes, qui lui a apporté son soutien. Il a également reçu, en 2019 et 2022, le soutien à un projet artistique du Centre national des arts plastiques. 'Okinawa!!' a aussi bénéficié de la résidence de Victoire Thierrée à la Villa Albertine, programme de l'Institut français pour la culture et l'éducation.

La production des sculptures en verre au Cirva et de l'exposition à la Collection Lambert bénéficie du soutien de la Drac PACA, dans le cadre du programme Mieux Produire, Mieux Diffuser.

Vernissage vendredi 18 avril de 19h à 21h (dernière admission 20h30) Exposition du 19 avril au 15 juin 2025.

Musée d'Art Contemporain. La Collection Lambert. 5 rue Violette. Avignon.

Concert symphonique gratuit à Monteux



Ecrit par le 26 octobre 2025



Pour la première date de la saison culturelle au lac de Monteux, la ville organise un concert symphonique à entrée libre ce samedi 12 avril.

Pour se prêter au cadre de l'amphithéâtre de la dune donnant sur le lac, la magie s'opérera avec l'<u>Orchestre symphonique académique de Würzburg</u> et ses 75 musiciens, sous la direction de Markus Pop. L'occasion d'apprécier les œuvres de Aaron Copland, Erich Wolfgang Korngold et Sergei Rachmaninov, composées au début du XXe siècle.

L'événement ouvre la programmation des <u>Rendez-vous du lac</u> qui se dérouleront jusqu'en septembre. Plus d'informations sur la saison seront prochainement publiées sur notre site.

Concert symphonique à l'amphithéâtre de la dune, Lac de Monteux samedi 12 avril à 17h - Entrée gratuite avec participation libre

A.R.C

Dans les coulisses de la 'Route des Arts et



Gourmandises', pour déguster et juger les artisans de Vaucluse



C'est à la <u>Chambre des Métiers et de l'Artisanat</u> de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s'est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du <u>Conseil Départemental</u> et de <u>Vaucluse Provence Attractivité</u> et d'artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l'apparence, l'arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d'olive intense, au goût subtil d'artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves de cacao d'Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bâteaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l'un trouve que



« le glaçage n'est pas terrible », l'autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconverti avec bonheur en maître-artisan qui utilise du miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l'un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'â côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.



Ecrit par le 26 octobre 2025





Ecrit par le 26 octobre 2025









©La Route des Arts & Gourmandises

 $Contact: \underline{www.artsetgourmandises.fr}$



'Carte Cadeau Avignon' une initiative pour dynamiser le commerce de proximité



Morgan Kerzreho, presque trentenaire breton installé à Toulon, vient de créer une carte cadeau pour soutenir les commerçants indépendants face à la concurrence des grandes enseignes et du commerce en ligne. Cette carte cadeau multi-enseigne propose aux avignonnais, vauclusiens et aux touristes d'effectuer leurs achats dans les boutiques locales, les restaurants et les lieux de bien-être.

En valorisant le commerce local et en facilitant l'accès à une offre variée, « <u>La Carte Cadeau Avignon</u> » incarne une nouvelle manière de consommer en centre-ville. Un geste simple qui soutient l'économie locale et encourage la découverte des trésors d'Avignon.

Une initiative privée déjà présente à Aix en Provence et Lille

Cette initiative privée a déjà séduit Aix en Provence en juin 2024 et Lille depuis fin juillet : «C'est une ville au tissu de commerces indépendants fort et original, avec du potentiel en termes de fréquentation touristique. Je suis sûr que Carte Cadeau Avignon va trouver son public,» parie Morgan Kerzrheo.

Une Carte Cadeau Avignon lancée le 26 mars

Lancée en mars, la carte cadeau Avignon devrait s'inscrire dans le temps et étoffer son offre au gré des 32 commerces du centre-ville déjà adhérents au dispositif : des restaurants avec pignon sur rue comme Mama Corsica, des lieux de sport et détente comme le Studio du Nid, des bijoux avec La Pompadour, de la mode avec la boutique pour hommes Contact etc... Et 15 nouveaux commerces seraient en cours d'adhésion portant à 47 les commerces inscrits.

Séduire 50 boutique et au-delà

L'objectif est d'attirer 50 boutiques et de rassembler un panel de propositions de shopping diverses et non concurrentes. La seule condition pour rejoindre l'initiative : être un <u>commerçant indépendant</u> et se situer dans l'aire avignonnaise en centre et hyper-centre. Le montant minimum d'achat requis est de 10€, la carte est valable un an et retient 8% du montant effectué dans le commerce.

Disponible en ligne

La Carte Cadeau Avignon est disponible exclusivement en ligne, <u>ici</u>, via <u>la plateforme</u> sécurisée ou via l'application Carte Cadeau. Le choix du montant est librement défini par l'acheteur. L'utilisation est flexible : un seul solde, plusieurs commerces possibles. Les différentes options de livraison : impression immédiate, envoi par e-mail ou par courrier. Les entreprises peuvent également commander des cartes en volume pour leurs collaborateurs ou leurs clients via un formulaire dédié.



Ecrit par le 26 octobre 2025





Ecrit par le 26 octobre 2025

Copyright NR

Coupe de France du Burger 2025 : le candidat vauclusien termine à la 4e place



La Coupe de France 2025, organisée par <u>Socopa</u>, s'est tenue ce mercredi 2 avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Un candidat vauclusien a remporté la finale régionale Sud-Est et a atteint la 4e place à la finale nationale.

Après avoir terminé à la 3e place à la Coupe de France de burger en 2024, <u>Guillaume Redon</u>, fondateur de <u>Braz & Bro's</u>, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, a retenté sa chance cette année et a décroché la 4e place. Ce n'est que partie remise pour le Vauclusien qui a tout de même remporté la finale régionale Sud-Est face à ses quatre concurrents.



'Le Smashon', son burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, s'est incliné face à Kevin Muin et son 'French Dip', gagnant de la finale régionale Nord-Est, et Mathieu Marquet et son burger 'En Terroir Perdu', gagnant de la finale régionale Sud-Ouest, qui ont terminé respectivement à la 2e et 3 places. C'est Camille Loas, gagnant de la finale régionale Ouest, qui a su envoûter le jury avec son 'Wellington'. Ce n'est que partie remise pour Guillaume Redon qui a déjà annoncé sa participation à l'édition 2026 pour tenter de ramener la victoire en Vaucluse.

La battle des champions

Pour célébrer les 10 ans de cette compétition comme il se doit, Socopa a aussi organisé la Coupe des coupes de France du burger ce jeudi 3 avril, qui a réunit les vainqueurs de chaque édition, parmi lesquels il y a eu le Vauclusien Christophe Boyer, chef du <u>food truck Bao burger</u> situé à Violès, vainqueur de la Coupe de France du burger en 2022.

Le chef vauclusien a présenté son burger 'Il était une Phô' qui lui a valu la 2e place du podium, juste derrière le gagnant de cette année, Camille Loas avec son burger 'Le Wellington'.

101 collectivités adhérentes à l'Agence départementale Vaucluse Ingénierie



Ecrit par le 26 octobre 2025



L'agence technique départementale <u>Vaucluse Ingénierie</u>, créée par le département de Vaucluse pour accompagner les projets des collectivités territoriales, vient de voir sa 101e collectivité entrer parmi ses adhérents (98 communes, 2 intercommunalités et le Syndicat Intercommunal du collège Saint Exupéry). Il s'agit de Saint-Trinit, commune limitrophe de la Drôme et des Alpes-de-Haute-Provence.

« Dans le cadre de la réalisation de nouvelles places de parking devant notre Bistrot de Pays, nous allons bénéficier d'une assistance technique de l'agence départementale. Nous avons la garantie de concevoir un projet qui tient la route en conjuguant développement rural et préservation de notre patrimoine », se réjouit Jessica Nicod, secrétaire générale de la mairie de Saint-Trinit. Exemple de petite commune aux ressources limitées, Saint-Trinit illustre à juste titre le besoin d'accompagnement dans le cadre des projets d'aménagements, environnementaux ou d'équipements publics. Comme la création d'un commerce de proximité, la transformation de locaux en logements, la rénovation d'écoles ou de mairies, ou encore des travaux de voirie.

Alors qu'elle n'a vu le jour qu'en décembre 2023, Vaucluse Ingénierie a déjà suivi 140 projets à ce jour. L'agence intervient également pour la recherche de financements, la constitution des dossiers



administratifs, mais aussi le soutien des missions d'un prestataire et du projet dans sa globalité. Afin d'optimiser l'efficacité de ses collaborations, Vaucluse Ingénierie oeuvre avec 21 partenaires pour leurs expertise et leurs ressources : l'État, l'Établissement public foncier PACA, CAUE, SOLIHA, l'office Grand Delta Habitat, les Parcs Naturels Régionaux du Ventoux et du Luberon, la SPL, Territoire 84, le SDIS 84, le Syndicat mixte forestier, la CDG 84, l'AURAV, Vaucluse Provence Attractivité, SEV, la CCI Vaucluse, la Chambre de métiers et de l'artisanat PACA, le CNFPT, l'AMV 84, l'ADIL, la Banque des Territoires et la Chambre d'agriculture. Le cap passé des 100 collectivités en moins d'un an et trois mois confirme la dynamique de cette agence, qui trouve de plus en plus d'écho auprès des communes.

Amy Rouméjon Cros

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



Ecrit par le 26 octobre 2025



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant <u>JU - Maison de Cuisine</u>, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef <u>Julien Allano</u>.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint <u>La Table des Amis</u> et son chef <u>Christophe Bacquié</u>, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que <u>La Bastide de Capelongue</u> et son chef <u>Noël Bérard</u>, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés <u>Le Goût du Bonheur</u> à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe <u>Nadia Sammut</u>, <u>La Table de Xaxier Mathieu</u> à Joucas (1





étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorque (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

'L'Étrangère' ou le jeu de l'absurde, de l'amour et du hasard au Théâtre du Balcon



« Aujourd'hui Maman est morte », dit Meursault, première phrase célèbre du roman de Camus.



Aujourd'hui Meursault revit par la pugnacité d'une étudiante, Marie, et la magie du théâtre.

Pour sa première mise en scène, Jean-Baptiste Barbuscia a adapté le roman *L'Étranger* à travers le regard de Marie Cardona, seul personnage féminin - très peu présent — du roman, compagne de Meursault, le narrateur. Sur le plateau, un professeur attend ses étudiants. Marie est la seule étudiante présente...

Susciter le débat

On comprend que Jean-Baptiste Barbuscia a eu envie en adaptant librement le roman de Camus, L'Étranger, ce monument de la littérature, d'extirper toutes les émotions souvent contradictoires qu'il a eu en lisant et relisant ce livre pendant plusieurs années et donc à des âges différents. En choisissant une confrontation moderne entre une étudiante pétulante et un professeur visiblement passionné mais peu passionnant, il parvient à nous faire cheminer dans les méandres des thèmes chers à Camus : liberté, révolte, justice et absurdité.

Mis en jeu et pris au jeu

Pour cela il fallait trouver...un comédien assez solide pour interpréter tous les protagonistes de l'histoire. Fabrice Lebert se glisse sans effort dans les différents personnages masculins du roman et joue à merveille le professeur qui se prend au jeu bien malgré lui avec cette étudiante qui lui offre une seconde vie et — mais nous ne le dévoilerons pas — la possibilité de devenir ce qu'il a toujours voulu être. Marion Bajot, qui incarne Marie, est une actrice à la fois sensible et énergique pour mener cette enquête littéraire, pour faire adopter un autre point de vue, bousculer un prof de français passionné mais peu passionnant, s'imposer avec finesse dans toutes les pistes possibles d'explication d'un acte absurde.

Une mise en scène alerte

La mise en scène alerte permet de casser un huis clos qui aurait pu être plus sentencieux ou oppressant : il n'en est rien car la confrontation des deux personnages se déplace vers une quête où les hypothèses fusent de concert, déclenchant la mise en mouvement et en voix. Lumière, ostinato en sourdine, lampe, chaises, affiches posent les repères et les époques. Les connaisseurs se délecteront avec bonheur des mots de Camus, les novices apprécieront les incises modernes de Marie l'étudiante ne laissant aucun doute sur la période du récit.

En sortant du spectacle 'L'Étrangère'

Vous aurez au choix : l'envie de lire ou de relire *L'Étranger* de Camus, de retrouver au fond de votre mémoire le nom d'un professeur ou de toute rencontre qui a contribué à ce que vous êtes aujourd'hui. Vous pourrez vous être installés dans la belle salle du Théâtre du Balcon avec des certitudes et sortir plein de doutes sur la notion de justice ou de vérité ?Sur la possibilité d'aimer et peut-être de défendre un meurtrier ? Mais vous aurez aussi envie d'échanger avec votre voisin de spectacle pour vous demander si vous avez lu le même livre ou vu le même spectacle.



Une étrangère familière

Une étrangère finalement qui nous est familière par les doutes qu'elle se permet d'exprimer, la passion qui l'anime et qui devient ainsi un beau portrait de femme moderne même si ce n'est pas le propos initial du spectacle.

Les séances à venir

Mercredi 2 avril à 20h. Jeudi 3 avril à 20h. Vendredi 4 avril à 20h. Samedi 5 avril à 20h. Dimanche 6 avril à 16h.

Au Festival d'Avignon OFF du 5 au 26 juillet 2025 à 13h30 (sauf les jeudis)

Théâtre du Balcon. Cie Serge Barbuscia. Scène d'Avignon. 38 rue Guillaume Puy. Avignon. 04 90 85 00 80 / contact@theatredubalcon.org

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce weekend



Ecrit par le 26 octobre 2025



Une centaine de vignerons et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des <u>Printemps de Châteauneuf-du-Pape</u>. De quoi se régaler! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12 millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beaurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château



Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géosensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.

