Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Mercredi mortel pour public jeune à la Garance de Cavaillon

Autour du spectacle 'Oiseau', présenté dans le cadre du festival Festo Pitcho, l'équipe de la Garance a imaginé une journée mortelle le mercredi 2 avril, en partenariat avec la Médiathèque de Cavaillon.

La journée de rendez-vous culturels et artistiques pour célébrer ensemble la vie et la mort se déroulera en présence de Anna Nozière, metteuse en scène de 'Oiseau', et Claire Lecoeuvre, autrice du livre *La vie, c'est mortel !*

La journée mortelle commencera à 10h

Atelier Lanternes fantômes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Fabrique de lanternes pour éclairer la mémoire des disparu·e·s avec Claire Lecoeuvre.
10h. Médiathèque de Cavaillon. Gratuit sur réservation.

Atelier Théâtre enfants plus parents

Jouer, écrire et imaginer ensemble autour de la vie et de la mort avec Anna Nozière.
14h. Salle de La Garance. 3 à 5€.

Atelier stickers et maquillages de la mort

Se métamorphoser en Calaveras et customiser des portraits de disparu·e·s avec Sylvette Ardoino.
14h. Salle La Garance. 3 et 5€.

Atelier philo : la vie est-elle mortelle ?

Un conte et un échange pour explorer les grandes questions de la vie avec Claire Lecoeuvre.
16h30. Médiathèque de Cavaillon. Gratuit sur réservation.

Réservation aux ateliers : https://www.lagarance.com/journee-mortelle

Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64 .

Après le succès de la 1e édition, le Salon de l’économie et de l’emploi de Cotelub fait son retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

La 2nde édition du Salon de l'économie et de l'emploi, organisée par la Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub), aura lieu le mercredi 2 avril à Cadenet. Opportunités d'emploi, conférences, débats et ateliers autour de l'emploi seront au programme.

Le mercredi 2 avril, de nombreuses entreprises seront présentes au Salon de l'économie et de l'emploi de Cotelub et représenteront un large panel de secteurs d'activité comme le nucléaire, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, l'industrie, l'armée, le photovoltaïque, la viticulture, la transmission florale, et bien d'autres.

En plus de rencontrer les employeurs, il sera possible de perfectionner son CV grâce à divers ateliers tels que des séances photos professionnelles comme en studio réalisées par un photographe professionnel, une aide la rédaction de votre CV et simulation d'entretiens d'embauche, ainsi qu'un atelier dédié réseaux sociaux professionnels. Il y aura également un atelier d'aide à la création ou reprise d'entreprise.

Deux conférences

La journée sera aussi rythmée par deux temps forts. Une première conférence à 11h30 sur le thème 'Quelles perspectives d'emploi dans le Luberon impulsées par la révolution énergétique ?' présentée par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Xavier Michoux, référent de l'Université des Métiers du Nucléaire, avec la participation de Carole Garabedian, directrice d'agence France Travail, Nataly Chevrier, Consultante entreprise de l'APEC, Joel Perez, directeur de la Mission Locale du Luberon, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, et Tomas Redondo, directeur de la CCI de Vaucluse.

Puis il y aura une seconde conférence à 14h30 sur le thème 'L'industrie de l'énergie : quelles opportunités à saisir pour le Sud Luberon et ses entreprises ?' animée par Stéphane Dantec, responsable du service achat du CEA, avec Gilles Perilhou, directeur de l'AURAV, Joachim Queyras, directeur général adjoint risingSUD, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, Ludovic Fauvel, président du GEPA, et Bertrand Puaux, directeur commercial CSTI.

Mercredi 2 avril. De 9h30 à 16h30. Entrée libre. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 juin 1940. Cadenet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza

La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'Association des Pizzérias Françaises, se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show – Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno a à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuaire de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours…

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

---

Pertuis : Pellenc ouvre ses portes au public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Dans le cadre de la 10e édition d'Indus'3Days, organisée depuis 2016 par l'Office de Tourisme de Gardanne en Métropole Aix-Marseille-Provence, Pellenc ouvre les portes de son usine de Pertuis au public le mercredi 2 avril.

Chaque année depuis 2016, l'office de tourisme de Gardanne organise des visites guidées dans différentes entreprises. de découvrir une grande variété de secteurs, de l'aéronautique aux métiers d'art en passant par la gastronomie et l'environnement. Pour cette 10e édition d'Indus'3Days, qui a lieu du lundi 24 mars au dimanche 13 avril, Pellenc est de la partie.

Le groupe pertuisien, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, accueillera le public le mercredi 2 avril. Pendant 2h30, les participants découvriront les coulisses de l'entreprise. Ils pourront visiter les ateliers de production des machines et outils à batterie et auront également l'opportunité d'assister à des démonstrations de produits.

« Nous sommes ravis d'ouvrir nos portes pour une visite inédite au cœur de nos activités à l'occasion d'Indus'3Days, affirme Simon Barbeau, président du groupe Pellenc. Notre site de Pertuis abrite le siège historique de Pllenc, à l'endroit même où l'entreprise a été fondée il y a plus de 50 ans. Aujourd'hui, il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

regroupe sur le territoire de la Métropole Aix-Marseille près de 600 collaborateurs autour de notre centre d'innovation technologique, de deux ateliers de production et de l'ensemble des métiers support de notre Groupe, composé de 21 filiales à travers le monde. Lors de cette visite, ce sont nos collaborateurs qui présenteront eux-mêmes leurs métiers et leurs expertises pour guider les visiteurs à la découverte de nos méthodes de travail, allant de l'idée jusqu'à la commercialisation de nos produits innovants. »

Mercredi 2 avril. 14h. 7€ (billetterie en ligne). Pellenc. Quartier Notre Dame. Route de Cavaillon. Pertuis.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Réglez vos réveils, l’heure d’été pointera ce dimanche 30 mars à 2h

Dans la nuit du samedi 29 au dimanche 30 mars, nous avancerons nos horloges d’1 heure. Le passage à l’heure d’été se réalisera ce dimanche à 2h pour devenir 3h. Nous perdrons certes 1h de sommeil, mais gagnerons du temps d’ensoleillement en soirée, un réconfort bienvenu en ce début de printemps.

C’est une vraie problématique cependant qui concerne ou a concerné autrefois plus de 70% pays ou États dans le monde. La France est donc loin d’être la seule à s’y soumettre, puisqu’à ce jour ce sont encore 40% des territoires d’Europe occidentale et d’Amérique du nord notamment qui appliquent toujours le changement en vigueur.

Dans l’Union Européenne, l’harmonisation du changement d’heure est effective depuis 1998, mettant tout le monde d’accord. Toutefois en mars 2019, cette application dans les États membres est remise en question par les eurodéputées et l’idée d’y mettre fin pointe son nez. Par malchance, la crise sanitaire est passée par là, et l’économie en pâtit. La fin du changement d’heure a sauté de l’agenda politique européen malgré une demande de suppression effective pour 2021. Une véritable arlésienne qui nous pousse à penser “Mais ça ne devait pas être déjà fini, le changement d’heure ?” chaque mois de mars et d’octobre, tout en réglant nos horloges.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Raisonnements économique et politique

Entre les sentiments de déjà-vu, d'attente ou de lassitude, le changement d'heure rythme la vie des Français tous les 6 mois. Symbole de décennies d'agitation au XXe siècle, nous ne savons plus vraiment à quand remontent de telles habitudes : guerres mondiales, guerre du pétrole, guerre politique pour s'accorder à mettre un point final à cette saga horaire.

Pourtant, c'est en 1916, alors en pleine grande guerre, que les Allemands ont appliqué le changement d'heure pour économiser de l'énergie, suivis des Britanniques et des Français. Une idée qui date cependant de 1784, suggérée par le politique indépendantiste américain Benjamin Franklin et publiée dans Le journal de Paris. L'initiative a été reprise notamment durant la seconde guerre mondiale par d'autres pays. En France, en raison de l'occupation allemande, tout le pays (même la zone libre) a dû se "mettre à l'heure allemande", pour convenir au régime hitlérien. À noter que l'Espagne est dans la même situation à cette époque, car son dirigeant Franco voulait s'adapter au fonctionnement des Nazis. Une situation qui explique pourquoi la France et l'Espagne vivent au rythme de l'Allemagne.

Une étude de l'ADEME (Agence de la transition écologique) a indiqué dans ses statistiques il y a 10 ans que le bénéfice minime du passage annuel à l'heure d'été s'élevait à hauteur de 351 GWh d'électricité. Mais cela ne représente que 0,07 % de la consommation globale française. La tendance de cette économie d'énergie est à la baisse depuis plusieurs années, notamment par l'avancée de l'éclairage économique dans les lieux publics, les entreprises et les foyers.

Bouleversements sur le long terme

À la Libération, les Français ont retrouvé leur fuseau horaire GMT d'autrefois, avant d'y ajouter 1h en 1945. C'est en 1976, soit 30 ans après le premier décalage horaire appliqué en Europe, que la France s'est inscrite durablement dans la dynamique du changement d'heure. Une décision venant du président Valéry Giscard d'Estaing, suite au choc pétrolier de 1973. Mais tout ne s'est pas passé comme prévu : le décalage d'abord temporaire est devenu durable. Il a par ailleurs modifié le mode de vie des Français entre autres, mais aussi celui des autres pays de l'Union Européenne ayant adopté l'heure d'été depuis plusieurs décennies.

Par cette application du décalage horaire, le XXe siècle marque un tournant dans l'Histoire politico-économique mondiale, répondant à une logique fondamentalement opportuniste. Et quand bien même nous supprimions ce changement d'heure, les conséquences inquiètent à l'heure actuelle.

Par exemple en France, en maintenant à l'année l'heure d'été dans tout le pays, certaines régions ne verraient le soleil se lever que tardivement en hiver, vers 10h. La santé en pâtirait également, avec un sommeil perturbé par le déphasage de notre physiologie et notre environnement. D'un autre côté, en revenant à l'heure d'hiver de manière pérenne, ce sont les longues fin de journées du printemps et de l'été qui n'auront plus la même luminosité. Un impact potentiel sur notre bien-être mais aussi sur toute l'activité touristique que cela implique avec des journées moins longues. Sommes-nous réellement prêts à faire des concessions ? Sommes-nous prêts à ne plus changer d'heure tous les 6 mois ? Désirons-nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

être plus proches du rythme de la Nature avec l'UTC +1 ou bien avons-nous des besoins qui ne peuvent que se satisfaire par un décalage permanent de 2h ?

Amy Rouméjon Cros

'Alice', un spectacle musical à l'Opéra Grand Avignon

Une histoire bien connue

Alice s'ennuie dans un monde aseptisé et clos. Alors qu'elle tente de lire un livre sans image, elle aperçoit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

un lapin blanc en veston qui se précipite dans un terrier. Elle le suit et tombe dans un monde étrange où les règles de la logique sont bouleversées. Alice y rencontre une multitude de personnages fantasques, comme le Chat du Cheshire, une Chenille philosophe, une Duchesse révolutionnaire, et la tyrannique Reine de Cœur.

Alice, une femme moderne, courageuse et combative

« Refusant de se soumettre et défiant les figures d'autorité, elle fait penser aux jeunes qui aujourd'hui partout dans le monde font entendre leur voix et qui nous rappellent de croire en la jeunesse, de lui donner la parole, de se reconnecter à un bon sens fondamental que nous avons perdu », souligne la metteuse en scène Caroline Leboutte.

Matteo Franceschini , un artiste en résidence

Le compositeur de cet opéra, Matteo Franceschini est artiste en résidence à l'Opéra Grand Avignon depuis septembre 2024. Il nous a déjà présenté son premier album Gravity en novembre 2024 à l'Autre Scène et bientôt en avril un live concept de Jacopo Mazzonelli « The Act of Touch. »

Nous retrouverons avec plaisir la Maîtrise de l'Opéra Grand Avignon et l'Orchestre National Grand Avignon.

Samedi 29 mars. 20h. Dimanche 30 mars. 16h. 5 à 30€. Opéra Grand Avignon. 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.

©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.

©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

La Braderie d’Avignon revient exceptionnellement ce week-end

La météo n’ayant pas été favorable lors de la Braderie d’Avignon, qui a eu lieu du jeudi 20 au dimanche 23 mars, la Ville a décidé de lui rajouter deux jours. Ainsi, les commerçants vous attendent ces vendredi 28 et samedi 29 mars. L’occasion de faire de bonnes affaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

De 10h à 19h, vêtements, bijoux, chaussures, objets de décorations, livres et bien d'autres articles seront en vente à prix réduit. Selon les prévisions de Météo France, le soleil devrait cette fois-ci être de la partie.

16O5 en concert au Rouge Gorge

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 octobre 2025

Rock électrique sur la scène du Rouge Gorge

Inspiré par les Strokes et les Arctic Monkeys, une setlist inhabituelle, une interprétation passionnée des morceaux, une énergie folle sur scène, électrisée, voilà ce que Cyprien, François, Laurent , Alex et Nico proposent avec 16O5.

Le groupe a été fondé en 2018 à l'occasion d'un concert inaugural délirant, pour les anniversaires de Cyp et FaFa (nés tous les deux le 16 mai…). Depuis cette date, le groupe a tracé son chemin et n'a pas cessé de partager son amour de la musique.

Un an après leur come-back en 2024, 16O5 revient au Rouge Gorge pour une soirée exceptionnelle et mémorable.

Samedi 29 mars. 20h30. Tarif unique. 15€. Rouge Gorge. 10 bis Place de l'Amirande. Avignon. 04 86 34 27 27.