

Ecrit par le 21 décembre 2025

Ciné-concert avec l'Orchestre National Avignon-Provence au Cinéma Capitole



L'Orchestre national Avignon-Provence (ONAP) nous invite à un ciné-concert inédit : *The Lady Vanishes* (Une femme disparaît), chef-d'œuvre d'Alfred Hitchcock.

Ce chef-d'œuvre d'Alfred Hitchcock correspond à la période anglaise du mythique réalisateur britannico-américain. Ce film de 1938 est présenté en version originale sous-titrée avec la musique originale du compositeur Gilles Alonzo, interprétée en direct par les 32 musiciens de l'Orchestre national Avignon-Provence.

Écrit par le 21 décembre 2025

A propos de *The Lady Vanishes*

Ce film d'espionnage britannique est une adaptation cinématographique du roman *The Wheel Spins* écrit par Ethel Lina White, une romancière britannique célèbre pour ses intrigues policières à suspense. L'intrigue plonge les spectateurs dans l'espace confiné d'un train et, à la manière du *Crime de l'Orient Express*. À la veille de la Seconde Guerre mondiale, ce film est résolument politique car critiquant un régime nazi dont le nom ne sera jamais prononcé.

L'intrigue

Dans une région imaginaire d'Europe de l'Est, un groupe de voyageurs se retrouve bloqué dans un petit hôtel après qu'une avalanche ait bloqué le départ de leur train. Parmi eux se trouvent plusieurs Britanniques fantasques dont Iris, une jeune femme qui doit prochainement se marier. Le lendemain, sur le quai de la gare, Iris est accidentellement assommée par la chute d'un pot de fleur. Heureusement, Miss Froy, une charmante vieille dame, vient à son secours et la remet d'aplomb dans le train. Peu après cet épisode, Iris s'assoupit, mais au réveil Miss Froy a disparu. Et malgré ses recherches, les autres passagers nient avoir jamais vu cette vieille dame...

Pourquoi un ciné-concert ?

« À la fin des années 30 dans les productions anglaises, la pratique était de n'utiliser que de très courts fragments musicaux excepté les titres d'ouverture et de fermeture. Hitchcock s'inscrit donc complètement dans cette tradition. » Avec *The Lady Vanishes*, il va donner à la musique un rôle primordial car c'est bien elle qui donne au spectateur et aux protagonistes de l'histoire toutes les clés de compréhension du scénario. Je pense que le ciné-concert permet de vivre une expérience assez exceptionnelle, en amplifiant les émotions des spectateurs. Pour *The Lady Vanishes*, j'ai souhaité écrire une partition orchestrale qui plongera le spectateur dans l'univers haletant de ce film d'espionnage », nous confie le compositeur Gilles Alonzo

Un événement proposé en partenariat avec le Festival international Music & Cinema Marseille

En ouverture, *Le Cri*, un court-métrage d'animation réalisé par les élèves de l'[École des Nouvelles Images](#) sera projeté. Cet événement est proposé en partenariat avec le [Festival international Music & Cinema Marseille](#) (MCM) et le [Cinéma Capitole MyCinewest](#) - Le Pontet.

Samedi 12 avril. 20h. Tarif enfant 8€. Adulte. 15€. Cinéma Capitole Studios MyCinewest. Le Pontet.

Ecrit par le 21 décembre 2025

Le loup est à l'affiche du nouveau Ventoux Magazine



Le 64e [Ventoux Magazine](#) vient de paraître. La présence du loup en Vaucluse, la forêt de Bédoin, les Pagas du Ventoux, ou encore les bénévoles au secours des animaux sauvages sont mis en lumière dans ce nouveau numéro printanier.

À la Une du nouveau Ventoux Magazine, on trouve un dossier sur le loup, présent en Vaucluse depuis une quinzaine d'années. Ce n'est pas le seul animal à apparaître dans cette nouvelle édition. Les Pagas du Ventoux et les animaux sauvages en détresse sont eux aussi, à l'honneur, dans ce 64e numéro.

Le lecteur pourra trouver l'inspiration à travers des portraits fascinants tels que celui de l'artiste Alexia Carr, ou encore ceux des artisanes Solange Chivas, fabricante d'archets de violon, d'alto, de violoncelle et de contrebasse, et Jennifer Bachelard qui travaille le bois, l'art et la matière pour fabriquer des meubles. L'Atelier de chauffe, à Pernes-les-Fontaines, sera aussi mis en avant.

Comme dans chaque numéro, on trouve également des idées de sortie dans le Vaucluse, la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence, mais aussi des inspiration culinaires pour régaler nos papilles. Dans ce 64e magazine, Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière et Michel Hulin, chef de la Cabro d'Or à Baumanière aux Baux-de-Provence, délivreront leurs recettes.

Pour vous procurer le 64e Ventoux Magazine, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 21 décembre 2025

Agenda de votre printemps p.76

VENTOUX MAGAZINE

LOUP 15 ans de présence en Vaucluse

Virtuose de l'archet à Caromb
Itinérance en Baronnies provençales
À Carpentras, le leader du chocolat bio

PRINTEMPS 2025

R 2997 - N°64 - F.5,90€

 Alexia Carr, artiste tous azimuts

 Secouristes de la faune sauvage

 Forêt en fête à Bédoin

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

Ecrit par le 21 décembre 2025



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.

Ecrit par le 21 décembre 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



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'[Orchestre symphonique académique de Würzburg](#) et ses 75 musiciens, sous la direction de Markus Pop.

Ecrit par le 21 décembre 2025

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 [Rendez-vous du lac](#) 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

Ecrit par le 21 décembre 2025



C'est à la [**Chambre des Métiers et de l'Artisanat**](#) 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 [**Conseil Départemental**](#) et de [**Vaucluse Provence Attractivité**](#) 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 reconvertis 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.

Ecrit par le 21 décembre 2025

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'à 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 21 décembre 2025



Ecrit par le 21 décembre 2025



Ecrit par le 21 décembre 2025



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr

Ecrit par le 21 décembre 2025

‘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.

Écrit par le 21 décembre 2025

En valorisant le commerce local et en facilitant l'accès à une offre variée, « [La Carte Cadeau Avignon](#) » 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, » parle 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 [commerçant indépendant](#) 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, [ici](#), via [la plateforme](#) 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 21 décembre 2025



Ecrit par le 21 décembre 2025

Copyright NR

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



La Coupe de France 2025, organisée par [Socopa](#), 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, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), 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.

Ecrit par le 21 décembre 2025

'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 [food truck Bao burger](#) 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 21 décembre 2025



L'agence technique départementale [Vaucluse Ingénierie](#), 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

Ecrit par le 21 décembre 2025

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 21 décembre 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 [JU - Maison de Cuisine](#), 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 [Julien Allano](#).

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 [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

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

Ecrit par le 21 décembre 2025

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 [Pollén](#) (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-Sorgue (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](#).