

Un concert pour fêter le printemps au club de jazz avignonnais



'Les jours rallongent', un trio formé par Christiane Bopp, Sophia Domancich et Denis Charolles

Trois fortes personnalités musicales qui se retrouvent sur la scène de l'AJMI pour le traditionnel concert du jeudi soir. On y retrouve Christiane Bopp au trombone, véritable virtuose touche à tout, Sophia Domancich au piano, pianiste talentueuse qui ne cesse de repousser les limites du jazz et Denis Charolles, poète de la batterie.



Jazz contemporain et improvisation

Au fil des notes, on oscille entre grands chambardements, chants instrumentaux, moments de fracas puis de douceurs... une variété de jeux se dévoile dans des compositions très contemporaines. La frontière entre écriture et improvisation libre est quasi impalpable. Dans ce beau projet, les trois artistes nous offrent ainsi toute leur maîtrise de l'improvisation.

Sophia Domancich : piano Christiane Bopp : trombone Denis Charolles : batterie

Jeudi 20 mars. 20h30. 5 à 16 €. <u>AJMI Club</u>. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.

Franck Bonfils fête les 25 ans 'd'Un air d'ici' et innove avec 'Manger juste'



Le 5 avril prochain, il aura 50 ans, même s'il ne les fait pas! Franck Bonfils, né à Gigondas, était étudiant à Sciences -Po Aix-en-Provence, quand il a eu l'idée, pour améliorer l'ordinaire,



d'enrober des cacahuètes de caramel et de vendre ses « chouchous » sur le Cours Mirabeau.

Depuis, en un quart de siècle, il a fait un sacré bout de chemin. En tout, il a investi 36M€ dans le Vaucluse. D'abord avec sa 1ère société de commercialisation de fruits secs bio, noix de cajou ou macadamia. Face à la demande, en 2020, une 2ème usine nouvelle de 10 000 m2 (16M€ d'investissement) est sortie de terre à Carpentras et il a racheté l'été dernier « Go Nuts », spécialisé dans le beurre de cacahuète et les pâtes à tartiner aux amandes et aux noisettes.



©Juste Bio

A l'occasion de ce double anniversaire, il fait un point. « Il faut toujours se projeter. On a créé une marque, un mode de consommation différent, éthique, non seulement bio mais qualitatif, à portée du plus grand nombre de consommateurs gourmands. Tout en en réduisant l'emballage, le taux de gras, de sucre ou de sel, de polluants et le gaspillage alimentaire ». Après avoir lancé la gamme « Juste Bio » en 2017, place aujourd'hui à <u>« Manger juste</u>« . Le patron s'explique : « On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».



« On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».

Franck Bonfils

Franck Bonfils poursuit : « Chaque minute, on vend 25 kg d'amandes. Le vrac représente 90% de notre activité, le reste est conditionné en sachets de papier kraft de 100g, après torréfaction ou caramélisation, il y a aussi de petits pots de purée de fruits secs et de pâtes à tartiner. Les nôtres affichent par exemple 80% de noisettes quand la célèbre marque mondiale n'offre que 13% de fruits. Nous avons une notoriété et nous sommes fidèles à l'image que les gens se font de nous, c'est une identité forte à laquelle nous tenons tous. Le changement de nom englobe la totalité de nos engagements, de notre ambition. D'ailleurs notre approvisionnement vient majoritairement d'Europe, pas de l'autre bout de la planète, ça fait baisser notre empreinte carbone ».





©Juste Bio

Au fil des ans, après la crise sanitaire qui nous a tous obligés à réfléchir à notre raison d'être, à notre façon de travailler, à notre stratégie, à évoluer en fonction des attentes du public, du respect de l'environnement, nous avons beaucoup échangé en interne, avec nos salariés, notre management a changé. Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance. On ne doit pas aller au



boulot avec la boule au ventre. Payer les salaires, les fournisseurs, ne pas avoir de dettes, tout cela ancre l'entreprise dans la durée ».

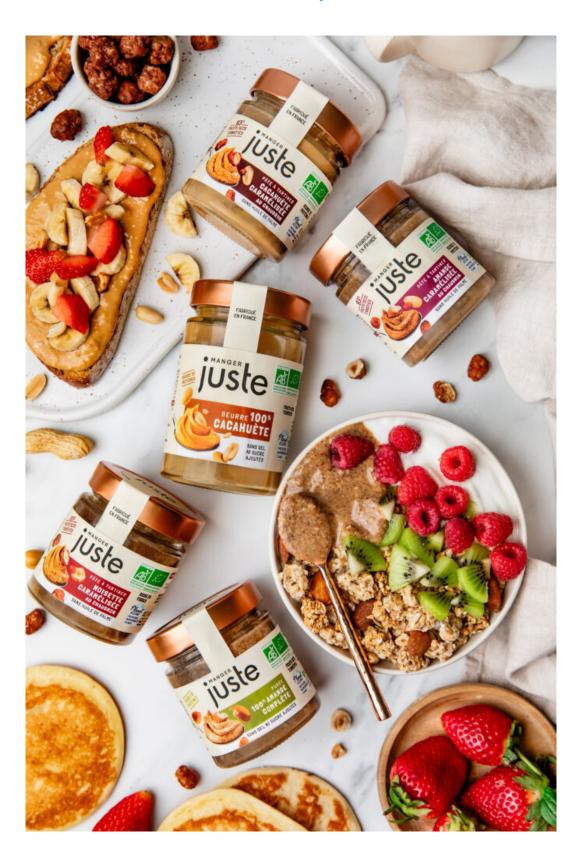
« Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance."

Franck Bonfils

Et le PDG ne compte pas s'arrêter de sitôt. « Mon ambition est d'être leader en 2028 en Europe, ce qui implique d'être toujours inspirants, d'anticiper les tendances du marché, de proposer des produits diversifiés qui sont en phase avec les clients et leurs aspirations. Nous avons 114 références pour cette gamme « Manger Juste » qui sera vendue dans les épiceries spécialisées bio. Notre coeur de métier c'est la sélection du meilleur des fruits secs, un service de vrac rapide et efficace. D'ailleurs nous venons de construire un centre de lavage qui jouxte le site de production, ici à Carpentras. Il fera 400m2, on y nettoiera les « silos » qui seront en magasins et qui délivreront à la demande cacahuètes, noix de pécan, graines, pignons de pin, pistaches grillées, mélanges apéro, gingembre confit, abricots secs, muesli fruits et céréales, quinoa tricolore bio et cranberries. »



Ecrit par le 25 octobre 2025





©Juste Bio

Pour arriver à cet objectif, Franck Bonfils travaille avec tous ses salariés, ceux de Carpentras qui produisent, ceux du site logistique de Monteux, ses caristes, ses préparateurs de commandes, ceux qui gèrent les stocks et remplissent les rayons dans les magasins, sans oublier la force de vente et les commerciaux qui quadrillent la France entière. En tout 130 salariés plus une centaine de prestataires sur le terrain. Et alors que le bio a reculé de -8% en France, Franck Bonfils a vu progresser ses ventes de + 4%, il reste donc confiant sur l'avenir, malgré l'inflation, la cherté de l'énergie et des matières premières « Nos fondamentaux sont suffisamment solides pour être pérennisés. Notre chiffre d'affaires est de 75M€. Notre 1ère richesses, ce sont les femmes et les hommes qui travaillent à mes côtés. Je le vis tous les jours, je fais le tour des postes de travail, je parle avec eux, j'écoute leurs suggestions, tous les lundis on a un 'Codir' (comité de direction) et on fait le point, on ajuste, on s'adapte ». Par exemple, à notre échelle, on a réduit de 600 tonnes par an l'usage du plastique, alors qu'avec les masques et tests Covid, on a ramassé 400 MT de déchets sur la planète en 2021"..



Ecrit par le 25 octobre 2025



©Juste Bio

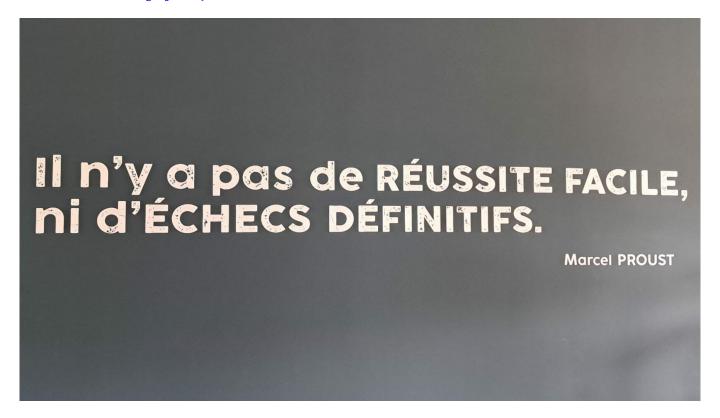
Et il cite une journée qui restera à jamais gravée dans sa mémoire de patron. « Le 24 mai 2024, on a organisé le Kids'Day et invité nos collaborateurs, leurs conjoints et surtout leurs enfants sur ce site, 100% ont répondu « présents ». Ils ont pris sur leur week-end, visité les locaux, assisté à des démonstrations de production, de chariots élévateurs, ils étaient tous fiers, moi aussi, j'en ai la chair de



poule d'en parler ».

Prochain pari de nouveauté pour Franck Bonfils, le marché des barres céréales hyperprotéinées pour continuer à être acteur du « Manger juste ».

Contact: www.mangerjuste.fr



(Vidéo) Le Vaucluse, une terre de gypse pour Etex



Ecrit par le 25 octobre 2025



Le groupe <u>Etex</u>, leader mondial de la construction légère, propose des solutions légères pour une construction facile avec des matériaux à base de gypse. De l'extraction de ce dernier à la conception de plaques de plâtre innovantes, Etex a façonné sa propre route du gypse, et elle est en Vaucluse.

Elle donnerait presque le vertige tant elle est impressionnante. La plus grande carrière de gypse à ciel ouvert d'Europe, exploitée par le groupe Etex, se situe à Mazan. Avec ses 156 hectares de superficie, elle a d'abord été exploitée en souterrain à partir de 1924 avant de devenir à ciel ouvert en 1967 dû à l'accroissement de la demande. La fosse actuelle, qui elle fait 73 hectares, permet l'extraction de 350 000 tonnes de gypse par an, dont 75% sont dédiés à la fabrication de plaques de plâtre. Les 25% restant servent à retarder la prise des ciments.

Des carrières comme celle en Vaucluse, Etex en compte trois autres, dont une autre dans le Sud, entre Pau et Biarritz, et deux en région parisienne. Pour le moment, le groupe peut exploiter la carrière de Mazan jusqu'en 2047 d'après l'arrêt préfectoral, qui devrait être renouvelé ensuite. « Nous avons beaucoup de réserve sur le site de Mazan, explique <u>Frédéric Guetin</u>, directeur général d'Etex France. Une carrière naît, elle vie et un jour elle meurt, mais elle peut être réhabilitée, celle de Mazan a énormément de potentiel. »



Ecrit par le 25 octobre 2025





Ecrit par le 25 octobre 2025



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

L'extraction du gypse

Pour le moment, la question de la réhabilitation de se pose pas. Etex exploite progressivement les plis de gypse dans la carrière, qui a une structure géologique anticlinal. Avant de pouvoir exploiter le gypse avec les camions et chargeuses, il y a une phase de minage. À Mazan, un à deux tirs sont effectués chaque semaine. Pour ce faire, une perforatrice fore des trous pour permettre ensuite le tir et l'exploitation du gisement.

« Tout est chronométré et millimétré au sein de la fosse, tout ce qui entoure le tir constitue un vrai métier à part entière. »

Clément Marcaillou, directeur Carrières d'Etex France



Une fois que les engins et les collaborateurs ont quitté la fosse, Etex peut procéder au tir. Mais avant, pour des raisons de sécurité, l'alarme sonne afin d'indiquer qu'il va y avoir un tir. « Un bon tir, c'est un tir qui est assez concentré en termes d'espace », ajoute <u>Clément Marcaillou</u>. C'est après au tour des camions et chargeuses de rentrer en piste pour la suite des opérations pour qu'ensuite le gypse soit stocké, broyé, puis transformé en plaque de plâtre pour les constructions.

Une carrière respectueuse de l'environnement

Etex place la préservation de l'environnement au premier plan, que ce soit au sein de sa carrière à Mazan, ou de manière plus globale, dans la façon dont le groupe conçoit ses produits. À Mazan, la biodiversité du site fait l'objet d'un suivi régulier, comprenant des études sur la flore et la faune afin de garantir la protection des différentes espèces animales et végétales comme les écureuils roux, les chauves-souris, les plantes-hôtes des papillons, et bien d'autres. En extrayant le gypse, le groupe remet le site en état en revégétalisant notamment les terrassements pour reconstituer le paysage d'origine.

Sur le site de Mazan, Etex procède également à la récupération des eaux usées et estime sauver l'équivalent d'environ 50 piscines olympiques chaque année. Le groupe travaille sur les énergies non fossiles pour ses différents procédés et tend à réduire les ressources utilisées pour ses produits. « Ça nous permet d'avoir une vision à long terme et une vision claire sur l'avenir du métier, on n'est pas du tout dans la vision d'une crise du bâtiment », affirme le directeur général.

La première plaque à partir de gypse 100% recyclé

Toujours dans une démarche environnementale et innovante, Etex vient de développer la première plaque de plâtre composée à 100% de gypse recyclé, fabriquée en France, avec une technologie brevetée, qui a été élaborée sur la ligne pilote du groupe à Carpentras. Cette ligne pilote, qui a requis un investissement de 5M€ et a été inauguré en septembre 2022, est dédiée spécifiquement à la recherche et au développement et permet de fabriquer des prototypes à taille réelle, entre les étapes de laboratoire et celles de fabrication.

Ainsi, c'est un équipe de sept personnes qui se compose autour de cette ligne pilote qui permet d'accélérer de manière significative le développement des projets de <u>Siniat</u>, filiale d'Etex, leader technique de la plaque de plâtre & des solutions innovantes pour cloison-plafond-isolation. Chaque année, 120 essais sont réalisés pour la recherche et le développement à Carpentras.

L'engagement de Siniat ne s'arrête pas là puisqu'une plaque de plâtre ne se résume pas au gypse. Une majorité des autres composantes provient également de matière recyclée. Ce qui permet d'atteindre un contenue circulaire de 99% pour cette nouvelle plaque de plâtre. Généralement en France, les plaques sont recyclées à environ 20%, contre environ 40% chez nos voisins britanniques. L'objectif à l'avenir est d'augmenter la part de « recyclé » dans les produits qui se vendent le plus comme la plaque BA13.



Ecrit par le 25 octobre 2025





Ecrit par le 25 octobre 2025



La ligne pilote de Carpentras. © Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Conception et test des produits

La recherche et le développement ne s'arrêtent pas à la ligne pilote de Carpentras. C'est à l'Innovation Technology Center (ITC) d'Avignon que sont ensuite conçues et testées depuis plus de 20 ans les différentes plaques de plâtre, dont, dernièrement, celle faite à partir de gypse 100% recyclé. Le groupe Etex dispose de sept ITC dans le monde (un en France, deux en Belgique, un en Allemagne, un au Danemark un en Espagne et un en Australie) qui emploient 160 collaborateurs pour la recherche et le développement, dont 48 à Avignon.

« Des journées clients sont organisées fréquemment avec des clients du monde entier pour leur présenter les produits, avoir leurs retours, etc. »



Eric Bertrand, directeur Innovation - R&D d'Etex

Ces différents ITC ont permis 59 lancements entre 2019 et 2024, huit lancements seulement en 2024 dont trois en France à Avignon. Ce sont 28M€ qui sont investis annuellement pour la recherche et le développement. Le travail de recherche s'articule autour de cinq axes :

- La decarbonation : Etex fabrique des produits légers qui ont une empreinte carbone basse, le groupe émet 3M de tonnes de CO2 chaque année.
- L'économie circulaire : Etex utilise 7M de tonnes de matière première toutes confondues par an et ambition d'ici 2030 d'atteindre 20% de matières premières circulaires.
- L'excellence industrielle
- L'innovation
- Le leadership au niveau du portefeuille de produits

Recyclage, acoustique et allégement, mécanique et robustesse, produits extérieurs

L'ITC d'Avignon est constitué de différents 'pôles' permettant l'innovation, la conception et le test des différents produits du groupe. Cela passe d'abord par le laboratoire, où le gypse recyclé est travaillé pour avoir le même rendu que le gypse non recyclé (le recyclé étant plus compact à cause des fibres du papier notamment), grâce à un procédé sans additif qu'Etex garde pour le moment secret. « D'ici 2-3 ans, tout le gypse recyclé proviendra d'un rayon de 100km », affirme Nathalie Pétigny, responsable du Site ITC Avignon. Etex vient d'ailleurs de signer un partenariat avec Véolia dans la région pour aller dans ce sens.

Etex développe des plaques de plâtre plus légères (-25% de poids), mais qui présentent les mêmes performances que les plaques classiques. Leur acoustique, robustesse, facilité d'installation, résistance au feu, aux chocs et à l'humidité sont toutes testées à Avignon. L'ITC vauclusien a d'ailleurs été précurseur il y a une quinzaine d'années au niveau des plaques pour extérieur, notamment pour environnement humide. Le groupe Etex promet donc encore de belles innovations à l'avenir et va continuer de contribuer au rayonnement du Vaucluse en matière d'innovation dans le domaine de la construction.



Ecrit par le 25 octobre 2025





Ecrit par le 25 octobre 2025





Ecrit par le 25 octobre 2025



©Etex



Georgia Lambertin succède à André Bernard à la présidence de la Chambre régionale d'Agriculture



Une vauclusienne succède à un vauclusien : Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse succède à André Bernard à la présidence de la Chambre régionale d'agriculture. Elle a été élue mardi 11 mars avec une majorité absolue au 1^{er} tour avec 34 voix devant le Varois Max Bauer, représentant de la Coordination rurale, qui a remporté 6 voix, tandis que trois votes blancs complétaient la session.

Georgia Lambertin a, dans son discours, évoqué ce qui lui est cher : 'L'ouverture et le rassemblement', l'agricultrice est aussi très tournée vers l'innovation et la pédagogie. Mercredi 19 mars aura lieu l'élection de la Chambre d'agriculture France et de son bureau national.

Georgia Lambertin est présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse depuis 2019. L'agriculture en Vaucluse représente 12 700 emplois (1^{re} place en Paca) ; 5 210 exploitations ; 1,017 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel ; 1^{er} producteur de cerises (9 161 tonnes), de raisin de table (22 394t) et



d'essence de lavande (260t) ; 2^e producteur de pommes (164 183t) 1^{re} spécialisation : la viticulture avec 3 080 domaines, 50 900 ha, 1,7Mhl de vin...

Georgia Lambertin réélue présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

L'université d'Aix-Marseille accueille des scientifiques américains bannis par Trump





L'université d'Aix-Marseille vient de lancer un <u>programme d'accueil pour les chercheurs et scientifiques américains</u> rejetés par l'administration Trump. Une cinquantaine d'entre eux ont répondu à cette invitation et une quinzaine devraient s'installer prochainement avec leurs familles en Provence. Un fonds à hauteur de 15 M€ sera débloqué par l'université. La région, la métropole et la CCI sont également associés à ce programme d'accueil inédit par ses circonstances.

C'est un véritable coup de tonnerre dans le milieu de la recherche. Trump s'en prend aussi aux scientifiques et aux universitaires qui pourraient lui être hostiles ou gênants. Sont pour l'instant dans le viseur des chercheurs en sciences sociales ou en histoire, des infectiologues et des climatologues, travaillant pour des universités ou institutions bénéficiant de dotations publiques. Les crédits sont coupés, les programmes annulés, et pour les rescapés, de ce qui ressemble à une purge, une liste de mots doit être banni de leur vocabulaire. Il s'agit de mots comme : femme, diversité, climat, justice environnementale, inégalité.... Il y en a 120 ! Ces méthodes ne sont pas sans rappeler celles des pires régimes qui veulent bâillonner ceux qui ne pensent pas comme eux ou qui peuvent entraver leurs dessins.

Les craintes de révisionnisme et de dirigisme sont réelles

« C'est une attaque sans précédent depuis la deuxième guerre mondiale, contre toutes les structures de recherche et de l'éducation américaine » alerte le chercheur américain <u>Brian Sandberg</u>, déjà installé à Aix-en-Provence. « C'est une remise en cause de tous les consensus scientifiques » ajoute-t-il. Pour lui les craintes de révisionnisme et de dirigisme sont réelles.

C'est la meilleure des choses qui puissent arriver à la communauté scientifique et à la défense des intérêts européens

Ce n'est sans doute pas un hasard. Le musée Picasso de Paris, propose à en ce moment une exposition réunissant une partie des œuvres d'art que les nazis avaient fait retirer des musées allemands au motif qu'il s'agissait d'œuvres dégénérées. Comprenons par là qu'elles n'étaient pas compatibles avec l'idéologie et la vision du monde des hommes du III Reich. Mais au lieu de bruler ces œuvres d'art comme ils ont fait pour les livres, ils les ont vendus aux enchères. Leurs donnant ainsi un avenir et une valeur qu'ils n'avaient pas souhaités à l'origine. Comme c'est ballot!

Eh bien, il en est un peu de même avec les scientifiques américains que nous allons accueillir en France et bientôt dans d'autres pays européens. Au fond cette histoire c'est une bonne chose pour la communauté scientifique et la défense des intérêts européens. Comme c'est ballot!

www.univ-amu.fr/fr/public/actualites/safe-place-science-aix-marseille-universite-prete-accueillir-les-scient ifiques



L'exposition de six artistes contemporains continue jusqu'au 26 mars au Cloître Saint Louis



Du 4 au 26 mars, l'association <u>La MAC'A</u> (Maison des Arts Contemporains d'Avignon) présente sa traditionnelle exposition annuelle. Peinture, installations, céramiques, photographies, écritures, sculptures sont rassemblées sur les trois niveaux de l'Espace du Cloître Saint Louis.

Traditionnellement les bénévoles de l'association MAC'A prospectent toute l'année pour trouver les artistes qui s'installeront en mars dans le bel édifice qu'est le Cloître Saint Louis. Au fil de leur recherche ils trouvent un fil conducteur qui les rassemble ou les choisissent d'après un thème. Pour cette édition 2025, ils ont fait pour la première fois depuis 1995 un appel à candidatures en s'associant au thème



proposé par Avignon Terre de Culture 2025 'Curiosité/s'.

Six artistes exposent autour du thème Avignon et 'Curiosité/s'

C'est ainsi qu'un Comité de sélection a retenu six artistes sur 26 postulants : Claire Beillard, plasticienne ; Amar Briki, peintre et dessinateur ; Baptiste Chave, céramiste ; Marise Laget, photographe ; Yves Lozé, plasticien ; Catherine Souchon, plasticienne. Ce sont pour la plupart des artistes locaux qui n'ont pas attendu l'appel à projet pour créer dans notre ville.

Les artistes sont des gens curieux et nous invitent à l'être

Notre curiosité est d'autant plus aiguisée que les locaux du Cloître Saint Louis s'y prêtent : espace, lumière et mise en valeur. On peut déambuler, lire, revenir sur une œuvre. L'association La MAC'A a toujours privilégié la qualité depuis 1995 et le respect envers les artistes. Le résultat est une vraie rencontre et non pas un piétinement dans un foisonnement d'oeuvres. La salle du Rez De Chaussée est une salle d'accueil permettant de prendre contact avec les six artistes : ils sont brièvement présentés sous forme de panneaux explicatifs. Les deux salles à l'étage leur sont consacrées.

La ville à nos pieds avec la photographe Marise Lager

C'est ainsi que la photographe Maryse Lager qui vit et travaille à Avignon a commencé ce projet 'À mes pieds' en 2003 avec un cahier des charges très simple : photographier le sol, à hauteur de femme(!)Après la prise de vues, aucun recadrage. Aucun bidouillage numérique non plus. Le résultat est bluffant et fabuleux : des couleurs, de la texture, du narratif, de l'abstrait. Des interrogations quelquefois, de l'humour aussi : le cycliste à la craie coupant les rails du très récent tramway d'Avignon rappelle quelques mésaventures. On pourra désormais voir notre ville d'Avignon différemment, avec curiosité et indulgence car la diversité de ses sols – que d'aucun pourrait critiquer – dévoile une histoire singulière.





DR

Avec la plasticienne Catherine Souchon, la ville nous apparaît moins minérale

Catherine Souchon travaille le bois et a été inspirée par les tempêtes de feuilles de platanes au fil des rues. Elle nous propose une installation feuillue, des souches invitant au repos, et des connexions avec les gargouilles de la Basilique Saint Pierre. Une occasion de découvrir la ville qui n'est pas que minérale.

Quand l'Opéra d'Avignon inspire la sculpteuse Claire Beillard

Inspirée par les blocs de béton suspendus lors des travaux de rénovation de l'Opéra en 2019 , Claire Beillard a eu l'idée de garder en mémoire à la manière d'un « cabinet de curiosité » les morceaux de cet édifice destinés au rebut. On circule ainsi entre minuscules menhirs ,stèles ou sculptures en grès. On aura envie de lever le regard en se promenant désormais.

'Les demoiselles d'Avignon' du peintre Amar Briki





Amar Briki qui vit et travaille à Alger , a été doublement inspiré par le thème d'Avignon et aime assurément se jouer des faux-semblants. Il nous interloque d'abord avec un faux-vrai manuscrit proposant la reconstruction du Pont d'Avignon au Maire d'Avignon et il s'amuse ensuite en créant des portraits de 'Demoiselles d'Avignon' en hommage à Picasso même si on sait que le titre fait allusion à la commune d'Avinyo en Catalogne et non pas à la ville d'Avignon.



DR

Yves Lozé donne des nouvelles du Rhône ou d'Esprit Calvet avec ses cartolines

Des cartes postales (d'avant 1960 car elles ont ainsi un format particulier) détournées nous donnent des nouvelles des inondations du Rhône, des œuvres du Musée Calvet à la manière de Georges Pérec. Yves Lozé aime se jouer des mots, des formes et des couleurs pour nous perdre dans son installation éphémère.

La Chambre du Pape comme si on y était avec le céramiste Baptiste Chave



Le céramiste Baptiste Chave a choisi de décliner le pavement que l'on peut trouver dans la Chambre du Pape au Palais des Papes selon ses envies : couleur et désir de liberté. Ainsi oiseaux, fleurs, couleur et tout un bestiaire fascinant prennent vie sur 16m2.

Ouand les artistes nous invitent à les rencontrer

Mardi 18 mars. 17h. GOSPEL par la Chorale du Collège Anselme Mathieu (50 exécutants). Cour du cloître Saint-Louis. Par l'association Mandela For Ever Young d'Avignon.

Mercredi 19 mars. 14h. Visite spéciale Senior. Inscription à l'accueil de l'exposition ou par mail contact.mac.avignon@gmail.com. Atelier dessin avec le peintre Baptiste Chave.

Vendredi 21 mars. 14h. Exposition CARTOLINES commentée par le peintre Yves Lozé. 15h. Atelier de création Cartoline avec le peintre Yves Lozé (matériel fourni ; apporter une carte postale). Inscription à l'accueil de l'exposition ou par mail contact.mac.avignon@gmail.com

Dimanche 23 mars. 11h. Déambulation avec la photographe Marise Laget. Inscription à l'accueil de l'exposition ou par mail contact.mac.avignon@gmail.com. Le lieu de rendez-vous par retour de mail.

Mardi 25 mars.14h. Déambulation avec la photographe Marise Laget. 19h. Lecture à voix haute sur le thème de la peinture par la Cie L'Œil en coulisse.

Mercredi 26 mars. 15h. Tirages de la TOMBOL'ART. 16h. En poésie et en musique, clôture de l'exposition animée par Monique Lefebvre.

Exposition de la MAC'A. Cloître Saint Louis. 20, rue du Portail Boquier à Avignon. Evènement gratuit. Accès PMR -Personnes à mobilité réduite-. Du mardi au dimanche, de 14h à 19h. Visites scolaires, centres sociaux, groupe issu du médico-social sur rendez-vous en matinée renseignement et inscription sur culture@mairie-avignon.com de 9h à 11h les mardis 4, 11, 18 et 25 mars.

'Duo des Arts' à l'Autre Scène de Vedène



Ecrit par le 25 octobre 2025



Restitution du projet 'Duo des Arts' mené en partenariat avec Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence, le Ballet de l'<u>Opéra Grand Avignon</u> et le pôle des actions culturelles de l'Opéra Grand Avignon.

Ce projet a été réalisé auprès des patients de l'Institut Sainte-Catherine et de l'hôpital Henri Duffaut. La restitution de ce travail qui force l'admiration face au courage de ces patients pour affronter la maladie est ouverte à tous.

Retrouver confiance en soi

Initié par le Ballet de l'Opéra Grand Avignon, ce projet, qui mêle chant et danse, existe depuis 2018. Les mouvements de danse permettent une réppropriation du corps parfois meurtri, et cette année, le chant vient s'ajouter à cette expérience afin d'y apporter l'expression vocale. Ainsi, cette action culturelle permet à des femmes et des hommes en traitement ou en rémission de retrouver confiance en eux, de s'exprimer et de partager cette aventure humaine.

Une restitution attendue

Des répétitions se sont étalées sur une période de trois semaines depuis mi-février. Pour assister à cette unique restitution, merci de contacter le pôle actions culturelles de l'Opéra Grand Avignon à l'adresse suivante : actionsculturelles.opera@grandavignon.fr



Mardi 18 mars. 18h. Entrée libre. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène. 04 90 14 26 40.

'L'oiseau vert', d'après Carlo Gozzi au Théâtre des Halles



Prenant appui sur l'œuvre de Carlo Gozzi, Agnès Régolo et Catherine Monin présentent L'Oiseau Vert, une fable burlesque hors des temps



L'Oiseau Vert met en scène deux jeunes gens abandonnés à la recherche de leur identité et de leur humanité, un chef de guerre neurasthénique, une reine séquestrée par sa belle-mère sous un évier et une grand-mère omnipotente qui veut faire disparaître sa descendance.

Une adaptation de l'œuvre de Carlo Gozzi

Soif de puissance, avidité, cupidité, pulsions meurtrières, chaque jour nous le rappelle : l'être humain est capable du pire. En 1765, le vénitien Carlo Gozzi tire de cet irréfutable constat une fable féerique, drôle et brutale. Sans illusion sur la nature humaine, il cible notre infinie capacité à nuire mais ne renonce pas pour autant à un possible enchantement. De cette adaptation, menée avec l'autrice Catherine Monin, découle des préoccupations inévitablement contemporaines.

Promesse d'un spectacle heureux

L'Oiseau Vert est la promesse d'un spectacle heureux : il a le charme d'un conte de fées, l'alacrité d'une comédie et la profondeur d'un récit initiatique. L'homme est tout à la foi spirituel et extravagant, lyrique et prosaïque, mordant !

La compagnie Du jour au lendemain

L'Oiseau Vert est le dixième spectacle de la compagnie Du jour au lendemain. Elle s'intéresse aussi bien à des auteurs classiques que contemporains. Sa vocation, publics et artistes confondus, est de s'offrir à penser, à douter, à éprouver le présent. Quelle que soit la noirceur du propos, il s'agit sans cesse de travailler à un acte de gaieté.

Texte: Carlo Gozzi / Adaptation: Catherine Monin et Agnès Régolo

Mise en scène ; Agnès Régolo

Avec Salim-Eric Abdeljalil, Raphaël Bocobza, Johanna Bonnet, Pascal Henry, Antoine Laudet, Tamara Lipszyc, Kristof Lorion, Catherine Monin

Mardi 18 mars. 20h. 5 à 22€. À partir de 11 ans. <u>Théâtre des Halles</u>. Rue du Roi René. 04 32 76 24 51.

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu



Ecrit par le 25 octobre 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon:

- 1kg de joue de cochon
- 6 carottes
- 4 oignons
- 21 de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- 10 baies de genièvre et de poivre
- 2 feuilles de laurier

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ 24h.

Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.



Ecrit par le 25 octobre 2025

Sauce de tête :

- Bacon
- Tomates cerises
- Sauce Worcester
- Bisque
- Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace. Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta:

- 200gr d'eau
- 30gr de crème
- 80gr de polenta
- 3 tranches de bacon
- Jus de volaille
- Eau
- Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.

Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles:

- 11 de vin blanc
- 11 de vinaigre de riz
- 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition:

Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.



Ecrit par le 25 octobre 2025



DR