

Ecrit par le 20 décembre 2025

Maupassant au programme des Amis du Théâtre Populaire à Avignon



La 70^e saison des Amis du Théâtre Populaire (ATP) se poursuit avec 'Maupassant, Octave et moi', un spectacle dans lequel sont insérées quatre nouvelles caustiques de l'écrivain.

Un an après la mort de Guy de Maupassant, la Société des Gens de Lettres organise une soirée pour recueillir des fonds auprès du Tout-Paris artistique dans le but d'élever au Parc Monceau une statue en l'honneur de l'écrivain. Lors de cette soirée, Madame Pasca, une de ses grandes amies et comédienne célèbre de cette fin du XIX^e siècle, interprétera quatre nouvelles de l'auteur. Mais son partenaire, le grand acteur Paul Porel, étant souffrant, elle doit lui trouver un remplaçant. Octave Lacombe, comédien obscur recommandé par Émile Zola, se présente à l'audition...

Ecrit, adapté et mis en scène par Sylvie Blotnikas

Ecrit par le 20 décembre 2025

Avec ses discours directs ou indirects et ses descriptions au scalpel, le style de Maupassant se prête fort bien à l'adaptation théâtrale d'un monde de petits notables médiocres, mus par la bêtise, l'égoïsme, la cruauté et l'avidité. Son regard pessimiste se teinte souvent d'une ironie désabusée dans les dialogues, et d'un humour caustique savoureux.

Réservations et informations : 04 86 81 61 97 – atp.avignon@gmail.com
Mardi 25 mars. 20h. 5 à 20€. Théâtre Benoit XII. 12, rue des Teinturiers. Avignon.

La région PACA confirme toute son attractivité



Ecrit par le 20 décembre 2025

L'institut Enterritoires vient de publier les résultats d'une enquête sur l'image des régions. Cette étude montre qu'une large majorité de français a une bonne opinion des régions où ils y vivent. Mais 90 % des salariés sont prêt à migrer dans une autre région si une opportunité se présentait. Au palmarès des régions les plus attractives PACA arrive en première position devant la Bretagne, l'Occitanie et la Nouvelle Aquitaine.

Depuis la loi NOTRe de 2015, qui a acté un nouveau découpage des régions, aucune étude n'avait été publiée sur la perception de l'image des nouvelles régions françaises. Réalisée auprès d'un panel représentatif de français, cette enquête réalisée par l'Institut Enterritoires avec ODOXA et Deloitte, scrute l'image des régions à partir de plusieurs critères : la qualité de vie, l'environnement, la situation géographique, le logement, les transports, le dynamisme économique, l'emploi... Au-delà de l'image, qui n'est en fait qu'une perception, il s'agit surtout de mesurer l'attractivité des régions et leurs capacités à attirer des habitants ou des entreprises.

90% des salariés seraient prêts à quitter leur région si une opportunité professionnelle se présentait

Cette étude montre d'abord que dans la majorité des cas, les français sont heureux de vivre dans leur région. Sur ce critère la région PACA arrive en tête avec 48 % des sondés qui se déclarent « tout à fait heureux d'y vivre ». Viens ensuite la Bretagne avec 47 % et la Nouvelle Aquitaine avec 41 %. Mais cependant 90% des salariés seraient prêts à quitter leur région si une opportunité professionnelle se présentait avec de meilleures conditions ou à conditions équivalentes par rapport à celles dont ils disposent actuellement (poste, salaire, avantages...). Sans grande surprise l'étude montre que les plus jeunes générations sont plus promptes à changer de région.

On peut avoir une bonne opinion d'une région sans forcément avoir envie de s'y installer

S'agissant de l'opinion que les français peuvent avoir des autres régions que celle où ils habitent, PACA occupe également la première place. Mais pour autant on peut avoir une bonne opinion d'une région sans forcément avoir envie de s'y installer. C'est toute la différence entre l'image et l'attractivité. Ainsi, PACA confirme toute son attractivité en arrivant en première place dans les intentions de vivre ailleurs si une opportunité professionnelle se présentait. En seconde position on trouve la Bretagne et ensuite l'Occitanie. Cette étude confirme les mouvements migratoires nationaux déjà constatés depuis plusieurs années vers les régions de bord de mer.

La qualité de vie et la situation géographique sont privilégiées

Cette étude révèle également que les français disent vouloir privilégier les zones rurales et les petites villes pour leurs lieux de résidence. Pour 78 % des français la qualité de vie est le critère qui arrive très largement en tête dans le choix de son lieu de vie. Viens ensuite pour 59 % la situation géographique. Quant aux aspects économiques ils n'arrivent qu'en fin de classement dans les motivations.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Mais rappelons-le cette enquête porte sur la perception et les intentions éventuelles, elle ne correspond pas forcément à la réalité des territoires, ou à celle des comportements des français. « Ce n'est pas la réalité des territoires » confirme Julien Gonzales, directeur des études de l'Institut Enterritoires. Néanmoins cela reste un indicateur important à un moment où les régions ont à faire face à des défis économiques majeurs et on sait tout le poids que la démographie peut y jouer.

Détail de l'étude : www.newtonoffices.com/fr/blog/observatoire-regions/

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse en partenariat avec le réseau Bienvenue à la Ferme, débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d'Avignon qui fait voyager le palais

Ecrit par le 20 décembre 2025



En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cépes, au pesto et riz canaroli - le meilleur pour le risotto - en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.

Ecrit par le 20 décembre 2025



©Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiaste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ecrit par le 20 décembre 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 56 43 03 45

Ecrit par le 20 décembre 2025

Avignon : journée portes ouvertes de l'Académie Vaucluse Provence



Après avoir ouvert les portes du campus de Pertuis de l'[Académie Vaucluse Provence](#), la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) ouvre les portes des campus d'Avignon et Agroparc ce samedi 22 mars.

Ce samedi, le public pourra découvrir les deux campus avignonnais de l'Académie Vaucluse Provence et leurs 45 formations, de niveau CAP à Bac+5. À Agroparc, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et professionnels en reconversion pourront se renseigner sur les domaines de l'industrie, l'énergie, la métallerie, le tertiaire qualité environnement, le développement durable et le numérique. Sur le campus situé Allée des Fenaisons, ce seront les domaines de l'hôtellerie-restauration,

Ecrit par le 20 décembre 2025

la santé-social, le numérique et le business management qui seront mis en avant.

Des visites guidées des campus seront programmées. Il sera possible d'obtenir des conseils personnalisés sur les choix de formations, de s'entretenir avec des professeurs et des étudiants pour échanger sur les cursus. Il sera également possible de s'inscrire sur place aux formations proposées. Le public pourra profiter de diverses animations thématiques autour de l'hôtellerie-restauration, le numérique et le business management.

Samedi 22 mars. De 9h à 15h. Campus Agroparc : 60 Chemin de Fontanille, Avignon. Campus Avignon : Allée des Fenaisons, Avignon.

Le Château de Lourmarin célèbre les 100 ans de la disparition de son ancien propriétaire Robert Laurent-Vibert

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ce samedi 22 mars, dans le cadre de la célébration des cent ans de la disparition de Robert Laurent-Vibert (1884 - 1925), qui est à l'origine de la Fondation Laurent-Vibert qui gère aujourd'hui le [Château de Lourmarin](#), plusieurs animations sont prévues au sein du monument.

Ce samedi, la Fondation Laurent-Vibert vous invite dès 15h pour la conférence 'Le Chantier d'un livre, Robert Laurent-Vibert, Un Humaniste pour notre temps'. Animée par Danièle Henky, maîtresse de conférences émérite en langue et littérature française, cette conférence présentera la biographie de celui qui a sauvé le Château de Lourmarin de la ruine en 1920. Pour participer à ce rendez-vous, il faut [s'inscrire en ligne](#) (8€ par personne, 6€ pour les adhérents 'Amis de Lourmarin').

À l'occasion de ce centenaire, le Château de Lourmarin dévoile sa nouvelle exposition 'Les Voyages', dont le vernissage aura lieu également ce vendredi. L'exposition donne un aperçu de l'héritage de Laurent-Vibert à travers sa collection privée sur le thème du voyage. Le public pourra découvrir des livres de voyage du XVI^e au XVIII^e siècles, des peintures des amis de Robert Laurent-Vibert, les peintres Pierre Beppi-Martin et Charles Martel, mais aussi diverses photographies avec une vue intérieure de l'Égypte et de la Grèce, lieux que Robert Laurent-Vibert a visités avec ses amis au début du XX^e siècle. Cette exposition sera en place jusqu'en mars 2026.

Ecrit par le 20 décembre 2025

[Le Château de Lourmarin, 4^e Monument historique le plus visité de Vaucluse](#)

Les Taillades : L'Arbre Vert élue Marque de l'année 2025



Produite par la société vauclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque [L'Arbre Vert](#), leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.

Depuis 1987, la société [Produit de l'Année France](#) œuvre à valoriser l'innovation produit. C'est pourquoi

Ecrit par le 20 décembre 2025

elle a créé un concours dans lequel les consommateurs sont impliqués pour élire la Marque de l'année, dans le but de mettre en lumière les marques auxquelles ils accordent leur confiance.

Cette année, 12 marques ont reçu le titre de Marque de l'année 2025, dont la marque vauclusienne L'Arbre Vert qui propose des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé, le tout étant respectueux de la santé, avec des formules hypoallergéniques, et avec une écotoxicité réduite. « Son expertise pointue vise à démocratiser une démarche plus responsable avec une accessibilité pour tous, affirme la société Produit de l'Année France. Aujourd'hui, elle est entrée dans 1 foyer sur 4 ! »

Produit de l'Année France a mené l'enquête auprès de 15 000 personnes, dont 500 utilisateurs réguliers ou potentiels de L'Arbre Vert. Cette étude a évalué des critères spécifiques tels que l'intention d'achat, l'attractivité, le caractère innovant, le rôle sociétal et responsable et la force de recommandation de la marque. 100% des répondants ont avoué qu'ils recommanderaient L'Arbre Vert à un proche et 94% estiment que la marque garantit la qualité de ses produits. « Cette récompense montre que nos consommateurs sont fidèles, qui apprécient réellement nos produits, déclare Géraldine Séjourné, directrice Marketing et Communication de L'Arbre Vert. C'est une grande fierté pour l'ensemble de l'entreprise, c'est une belle reconnaissance pour la marque. »

La marque vauclusienne, qui avait aussi été élue [Marque préférée des Français il y a deux ans](#) selon l'Observatoire 2023 des marques Opinionway dans la catégorie 'Engagement'. Ainsi, L'Arbre Vert, qui a fêté ses 20 ans en 2023, continue de conquérir le cœur des consommateurs.

[L'Arbre vert : la marque vauclusienne préférée des Français fête ses 20 ans](#)

Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats

Ecrit par le 20 décembre 2025



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique [Jean-Paul Anrès](#), président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le cœur et l'âme de nos vins », précise le président de l'[AOC Beaumes-de-Venise](#).

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un millefeuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les

Ecrit par le 20 décembre 2025

Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vignerons pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vignerons, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vignerons, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du [Domaine Durban](#) qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une

Ecrit par le 20 décembre 2025

guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec tous.

Ecrit par le 20 décembre 2025



L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE :

- Cépages Syrah - Grenache - Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de

Ecrit par le 20 décembre 2025

nouveau à la Coupe de France de burger



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donnés rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Ecrit par le 20 décembre 2025

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistro-nomique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.

COUPE DE FRANCE du BURGER by Socopa

FINALISTE PRO SUD-EST

LE SMASHON

PAR GUILLAUME REDON

10 ANS

ÉDITION 2025

© Socopa

Ecrit par le 20 décembre 2025

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.

Ecrit par le 20 décembre 2025



© Socopa