

Ecrit par le 5 juin 2026

Créé par un Vauclusien, Bacchus Conseil fête son 100e Groupement Foncier Viticole au Palais des Papes



C'est dans la capitale des Côtes-du-Rhône, Avignon, que [Jean-Claude Chasson](#), fondateur et président de [Bacchus Conseil](#), a décidé de mettre en lumière le samedi 9 mai ce concept qu'il a inventé en 1989 qui préserve et pérennise tout patrimoine foncier viticole ou agricole.

Jean-Claude Chasson a grandi à Châteauneuf-du-Pape. « Mon père était responsable du Canal de Pierrelatte et ma maman tenait une épicerie. À l'époque, dans le village, il y avait une dizaine de

Écrit par le 5 juin 2026

magasins d'alimentation, précise-t-il. Et elle m'a incité à devenir comptable. A l'époque, dans les années 1970, c'était le début de la fiscalité agricole et les paysans ont pu s'assujettir à la TVA à 7%. Au bout de 2 ans, ils ont été imposés en fonction de leur chiffre d'affaires au bénéfice réel. C'est le moment où j'ai travaillé au Centre de Gestion Agricole au sein de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. »

Jean-Claude Chasson raconte sa trajectoire. « En 1981, j'ai rencontré un ancien administrateur des colonies qui était expert-comptable à Avignon, nous avons sympathisé, nous avons des affinités et nous nous sommes associés. Petit à petit, nous avons eu jusqu'à 70% de vigneron comme clients pour gérer leurs comptes et en 1989 nous avons fondé la SREC (Société Rhodanienne d'expertise comptable) et ça a duré 45 ans. Aujourd'hui, la SREC emploie 45 salariés, a des bureaux à Sainte-Cécile-les-Vignes, Carpentras, Cavaillon, Vedène. Et ce qui me fait plaisir c'est que nombre de collaborateurs que j'ai engagés ont passé toute leur carrière chez moi, jusqu'à la retraite. »

Le développement de Bacchus Conseil

Comment est née l'idée de transmission de vignobles ? Réponse de Jean-Claude Chasson : « C'est au cours d'une discussion avec Paul et Régine Coulon de Châteauneuf-du-Pape, dont la famille est depuis 1695 propriétaire du fameux Domaine de Beurenard qui souhaitaient installer leurs deux fils, Daniel et Frédéric. La famille avait cette propriété avec cave de vinification à Châteauneuf et une autre à Rasteau. C'est ainsi qu'est né le modèle de ce tout nouveau GFV (Groupement Foncier Viticole) de Bacchus Conseil. Autour de 3 idées-forces : l'économie solidaire, le développement durable et l'œnotourisme, pour redonner du sens à l'investissement foncier ».

Le développement du groupe a été démultiplié grâce au fichier clients de chez Beurenard, inspiré de celui du *Chasseur Français*, un magazine très lu. « Nous comptons aujourd'hui 8 390 associés passionnés, nous avons financé 65M€ à travers 37 appellations et 78 domaines. Notamment celui de Michel Chapoutier dans la Vallée du Rhône, le Clos Saint-Jean à Châteauneuf, le Champagne Mailly Grand Cru, le vignoble Haverlan à Bordeaux auxquels nous avons ajouté le Domaine de Bournissac et son huile d'olive bio récompensée à de multiples reprises pour sa qualité. »

« Allier patrimoine, plaisir et responsabilité »

Jean-Claude Chasson qui a trois enfants, deux fils Serge et Guillaume et une fille Lauren, est aussi propriétaire de vignes, 75 hectares à Roussillon, en face des falaises d'ocres. « Un vrai coup de foudre quand je les ai découverts, c'est ça qui m'a donné l'idée de développer l'œnotourisme, dans un cadre aussi idyllique. D'ailleurs, le 100e groupement que nous fêtons le 9 mai, ce n'est ni un chiffre, ni un aboutissement. Ce sont 100 rencontres humaines, 100 vigneron d'exception en quête de sens. C'est la preuve, dans un secteur où la pression du foncier s'exerce à l'extrême, qu'on peut allier patrimoine, plaisir et responsabilité. Nous nous sommes adaptés aux évolutions de la viticulture, au changement climatique, aux attentes des consommateurs. Entreprendre c'est une énergie qui se renouvelle. »

Bacchus Conseil c'est une équipe à taille humaine, qui propose un interlocuteur dédié, compétent qui instaure une relation de confiance. Son expertise couvre l'intégralité du cycle de vie d'un vignoble :

Ecrit par le 5 juin 2026

identification, solidité financière, audit fiscal et agronomique, structuration juridique, commercialisation, gestion, organisation des assemblées générale, accompagnement à la revente. D'ailleurs la SAFER travaille souvent avec pour accompagner les exploitations avec des montages transparents pour fixer les prix, ce qui contribue au dynamisme de l'agriculture, de la viticulture et du territoire.

Le 100e groupement foncier viticole

Le 9 mai, pour ce 100e groupement foncier, un aréopage de vigneron, associés, partenaires, investisseurs, cabinets de gestion du patrimoine est invité au Palais des Papes. Avec cérémonie d'intronisation en Salle des Conclaves, puis apéritif et dégustation suivis d'un dîner gastronomique au Grand Tinel, pour sublimer vins et mets. Un 35e anniversaire de partage et de fidélité, de passion et de transmission. « L'histoire continue, le meilleur reste à venir », conclut le créateur de Bacchus Conseil, Jean-Claude Chasson, à l'origine de cette magnifique aventure humaine et patrimoniale.

Redécouvrir les richesses archéologiques du patrimoine vaclusien à Memento

Ecrit par le 5 juin 2026



« Souviens-toi », c'est ce que signifie le mot « Memento », apprend-on page 964 du Gaffiot, le dictionnaire Latin-Français. Et c'est justement le mot choisi par le Vaucluse pour baptiser le pôle de tous les patrimoines de ce département riche de six villes antiques, Orange, Vaison-la-Romaine (comme son nom l'indique), Apt, Cavillon, Carpentras et Avignon, un record en France !

Céramiques, statues, stelles, fragments de colonnes, mobilier, amphores, mosaïques, lampes à huile, verres, monnaie, ossuaires, qui depuis 1983 étaient entreposés dans l'ancien séminaire Saint-Charles à Avignon ont été déménagées et regroupés dans le sud de la ville, au cœur d'Agroparc pour les valoriser et permettre aux chercheurs, scientifiques et scolaires de les voir de plus près voire les étudier à la loupe et au microscope.

Ecrit par le 5 juin 2026



Des pièces de verre. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le service Archéologie est passé de 450m² à 565m², « avec une réserve de 6m de haut soit 590m³ de stockage, une atmosphère contrôlée pour les objets sensibles à la température et à l'humidité. Il a été conçu pour offrir de bonnes conditions de travail aux 10 agents qui y collaborent, avec quai de déchargement, station de lavage, où on ôte délicatement la terre, les résidus d'insectes, de végétaux et de graines, une salle de séchage, une zone de quarantaine et une de documentation scientifique », explique [Emilie Fencke](#), cheffe du service départemental d'Archéologie de Vaucluse.

Ce à quoi [Vincent Faure](#), gestionnaire des collections, ajoute : « On rouvre des boîtes restées fermées depuis parfois 25 ans. On les redécouvre avec un œil neuf et des moyens techniques d'aujourd'hui qui permettront sans doute d'intensifier les études et l'exploitation des données scientifiques. » Et il montre un gobelet en argent massif, un hochet et une bague en or qui auraient appartenu à un enfant d'une riche famille de Robion et mis à jour lors de fouilles réalisées à dans la commune en 2012.

Parmi les merveilles à disposition du grand public bientôt, une statue de Junon révélée lors d'un diagnostic d'archéologie préventive à Vaison en février 2021. « Le bras du tractopelle s'est soudain arrêté. Sous le terre, le plissé d'une tunique, une statue de femme sans tête ni bras d'un mètre 37 et de 223kg, celle sans doute de la femme de Jupiter, déesse de la fécondité, d'après l'iconographie », précise

Écrit par le 5 juin 2026

Emilie Fencke.



Vincent Faure, Emilie Fencke et un trésor : la statue de la déesse Junon, découverte à Vaison-la-Romaine

Écrit par le 5 juin 2026



Les galeries de 6m de haut qui abriteront les trésors du patrimoine de Vaucluse

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces trésors, ainsi que les 40km linéaires d'archives déménagées du Palais des Papes, un travail qui a duré des mois sous l'œil bienveillant de [Christine Martella](#), la directrice des Archives Départementales et les collections du Centre de Conservation et d'Études de l'État seront à l'abri de l'écrin Memento, Pôle des Patrimoines de 9000m² flambant-neuf. Un bâtiment de bois, de béton, de terre cuite et de verre, moderne et fonctionnel, qui valorisera toutes les collections, transmettra un récit riche de 3 millénaires à tous, amateurs d'histoire, scolaires, scientifiques et personnes à mobilité réduite, après l'inauguration prévue le 28 mai.

Contact : www.archives84@vaucluse.fr

Écrit par le 5 juin 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette d'asperges du chef Christophe Pulizzi

Écrit par le 5 juin 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges blanches.

Les asperges blanches :

- Asperges blanches (même calibre)
- Huile d'olive
- Poivre de Timut
- Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d'asperges et amandes :

- 500 g de lait
- 500 g de crème
- 3 gousses d'ail
- Queues et épluchures d'asperges
- 100 g d'amandes blanches torréfiées
- 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Ecrit par le 5 juin 2026

Brousse aux anchois et câpres :

- 100 g de brousse
- Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
- 50 g de câpres à queue
- 50 g d'amandes torréfiées concassées
- 30 g d'anchois hachés
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :

Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :

Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Ecrit par le 5 juin 2026



DR

La Vaclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vaclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

Écrit par le 5 juin 2026

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier [Maisons Pariente](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

Emma Garcia

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. »

Écrit par le 5 juin 2026

« Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

Emma Garcia

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

Écrit par le 5 juin 2026



©Emma Garcia

Ecrit par le 5 juin 2026

Les vacances de printemps s'adaptent aux réalités économiques



En 2026, les vacances de printemps ne disparaissent pas, elles se transforment. Plus proches, plus courtes et plus de contraintes par le budget. Entre la hausse du carburant et un calendrier de mai exceptionnel, les Français privilégient désormais des escapades accessibles et flexibles plutôt que de longues vacances planifiées. Le tout en s'adaptant aux réalités économiques. Une tendance qui impacte le niveau de réservations dans le Sud et, dans une moindre mesure, le Vaucluse qui s'en tirent cependant mieux que l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

« Après une année 2025 dynamique, les réservations reculent cette année. Ce n'est pas un effondrement, mais c'est un vrai signal, constate [le site PAP](#) (de Particulier à particulier) dans sa dernière étude* sur les vacances de printemps 2026. Les Français ne renoncent pas complètement aux vacances de printemps. Ils les recalibrent : plus près, plus courtes, plus raisonnables. Entre la hausse du carburant et un mois de mai truffé de ponts, les arbitrages sont clairs. Et ils se lisent directement dans les chiffres. »

Écrit par le 5 juin 2026

« Les destinations qui progressent le plus sont aussi les plus accessibles et les moins éloignées des grands bassins de population. »

Des réservations générales en baisse

Après une année 2025 en hausse de +4,4%), les réservations de vacances de printemps enregistrent un recul de 1,8% en 2026. Un léger repli qui ne traduit pas un désengagement des Français pour les vacances, mais plutôt une série d'arbitrages très concrets, dictés par le contexte économique et un calendrier de mai exceptionnel.

« La hausse du prix de l'essence pèse directement sur les arbitrages, explique de particulier à Particulier. Avec un prix du gazole au plus haut depuis au moins 1985, le budget transport redevient un critère décisif pour de nombreux ménages et en particulier les familles. »

Résultat : les destinations lointaines reculent, les séjours se raccourcissent et le choix se recentre sur ce qui est proche, simple et finançable. Cette pression économique se lit clairement dans la géographie des réservations. Les destinations qui progressent le plus sont aussi les plus accessibles et les moins éloignées des grands bassins de population.

↑ Top 5 des départements en hausse

Départements	Évolution 2026 vs 2025
1 - Loire-Atlantique (44)	+ 19,8 %
2 - Dordogne (24)	+ 16,7 %
3 - Calvados (14)	+ 15,2 %
4 - Morbihan (56)	+ 14,7 %
5 - Vendée (85)	+ 8,8 %

Crédit : PAP

Les destinations du sud à la traîne

À l'inverse, les destinations qui cumulent éloignement, tarifs élevés et coût de transport important enregistrent les baisses les plus marquées. La Côte d'Azur a de plus subi un début d'année particulièrement maussade, un paramètre que les vacanciers intègrent désormais dans leurs arbitrages. Quand le trajet coûte cher, la météo se doit d'être au rendez-vous.

Cette 'désaffection' s'étend à l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui affiche une baisse moyenne des réservations pour ces vacances de printemps de l'ordre de -13,1%. Au niveau départemental, le Vaucluse s'en tire cependant un peu mieux avec une baisse de -5,9%. Chez nos voisins, le Gard est davantage touché (-8,7%) alors que des destinations plus économiques comme la Drôme (-2,9%) et surtout l'Ardèche (-1,4%) limitent davantage les dégâts.

Ecrit par le 5 juin 2026

📌 Top 5 des départements en baisse

Départements	Évolution 2026 vs 2025
1 - Alpes-Maritimes (06)	- 20,4 %
2 - Pyrénées-Atlantiques (64)	- 16,5 %
3 - Charente - Maritime (17)	- 13,4 %
4 - Hérault (34)	- 12,8 %
5 - Var (83)	- 12,3 %

Crédit : PAP

Mai 2026 : des ponts qui remplacent les vacances ?

« Le calendrier joue aussi un rôle décisif, complète l'étude de PAP. Entre Pâques, le 1er mai, le 8 mai et le week-end de l'Ascension, les week-ends prolongés s'enchaînent et les Français en profitent... mais autrement. Plutôt que de poser une semaine entière, beaucoup préfèrent opter pour les courts séjours, d'autant que le télétravail permet désormais d'étirer facilement un pont de quelques jours. Au final, moins de grandes escapades, davantage de formats courts, souples et compatibles avec un budget contraint. »

Les réservations en Espagne chutent de près de 10%

Les réservations vers l'étranger reculent de -5,7%, et l'Espagne (destination européenne de choix pour les Français) chute de -9,5%, observe l'étude de PAP. Un repli qui illustre bien l'impact du contexte actuel sur les arbitrages des vacances. Ici, le billet d'avion vient aussi peser dans la balance. Depuis le début du conflit au Moyen-Orient, le prix du kérosène a littéralement explosé (de 88\$ le baril en début d'année à 116\$ aujourd'hui), un coût qui est mécaniquement répercuté sur les nouvelles réservations. Et quand le directeur général de l'IATA (principale association mondiale de compagnies aériennes) annonce, courant mars, des hausses de prix 'inévitables', les voyageurs, eux, entendent bien le message... »

La montagne joue les prolongations

Enfin constate Particulier à Particulier : « Portée par un enneigement abondant et prolongé, y compris dans les massifs de moyenne montagne, la montagne progresse de 5% ce printemps. Une bonne nouvelle pour les skieurs, qui bénéficient cette année d'une fenêtre de tir bien au-delà des vacances d'hiver. À cela s'ajoute un argument de poids : en avril, les tarifs d'hébergement et de forfaits sont sensiblement plus accessibles qu'en haute saison. »

L.G.

**Méthodologie : Étude basée sur 16 596 demandes de réservations effectuées pour la période du samedi 4 avril 2026 au lundi 4 mai 2026 inclus, comparées aux réservations effectuées pour les vacances de printemps 2025*

Écrit par le 5 juin 2026

La Chambre des Métiers et Initiative Terres de Vaucluse s'allient pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprises



« **Proposer un suivi coordonné, complémentaire, continu et cohérent aux porteurs de projets, de la conception à la réalisation c'est le but de notre convention, explique [Valérie Coissieux](#), présidente de la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) de Vaucluse. Éviter les doublons, proposer un parcours fluidifié et simplifié, ce jour marque une étape-clé : concrétiser une ambition partagée, être encore plus efficaces ensemble. »**

D'ailleurs, l'an dernier, la CMA 84 et ses services ont aidé 5 416 personnes et 15 422 entreprises à se lancer, se développer ou reprendre une société en proposant des stages, et ils sont nombreux ! Chiffrer son projet, transformer une idée en projet concret, sécuriser son immatriculation et ses pratiques contre les cyber-attaques, faire les démarches clé en main, améliorer sa rentabilité, booster son activité, être mieux référencé grâce à un site internet, créer un contenu percutant pour capter l'attention, perfectionner ses techniques de vente...

Valérie Coissieux s'est alors tournée vers le président du réseau [Initiative Terres de Vaucluse](#) (ITV) : « Selon les situations de ceux qui souhaitent créer ou reprendre une entreprise, nous leur proposerons de

Écrit par le 5 juin 2026

se tourner vers ITV s'ils ont besoin d'un appui financier à très bas taux. » Et [Christophe Emprin](#) a pris la parole : « Nous accompagnons environ 400 projets par an et avons créé un millier d'emplois. Souvent quand on est entrepreneur, on est seul, on a la tête dans le guidon. Nous on propose une béquille, un ballon d'oxygène pour souffler un peu. Le patron fait une transat en solitaire et il n'a pas toujours de balise 'argos' pour se diriger dans la tempête, pour être localisé. Et nous sommes là justement pour aider ceux qui sont désespéré, déprimés, nous leur tendons la main pour leur apporter bénévolement un soutien psychologique et concret. »

« D'ici 10 ans, la moitié des patrons partiront à la retraite »

Le président d'ITV ajoute : « D'ici 10 ans, la moitié des patrons partiront à la retraite, il faudra bien prendre leur succession dans les PME comme les ETI, quels que soient les métiers du commerce et de l'artisanat. Il y en a en ville, dans le péri-urbain, à la campagne, mais on voit de plus en plus de rideaux baissés. C'est contre cela que nous devons lutter, cette désertification des villages mais aussi ces fermetures dans certains quartiers. »

Un jeune Sofiane, 24 ans, coiffeur pour hommes était présent pour témoigner : « Je viens des quartiers et j'ai créé mon salon à Villeneuve grâce au coup de pouce d'Initiative Terres de Vaucluse. J'ai été aidé, accompagné dans mon parcours, conseillé et maintenant, je suis la preuve vivante que je peux donner le meilleur de moi-même, peut-être prendre un apprenti et ouvrir un second salon bientôt ».

Valérie Coissieux a conclu : « L'artisanat est le cœur vivant de notre économie avec des emplois non délocalisables. Avec cette convention nous allons optimiser l'accompagnement des porteurs de projets, éviter le mille-feuilles des démarches administratives et proposer un suivi sur mesure pour pérenniser les entreprises et créer des emplois de proximité qui font vivre les villes et villages de Vaucluse. »

Île Piot, Avignon renforce ses digues face au Rhône

Écrit par le 5 juin 2026



Le **Grand Avignon** a engagé un vaste chantier de confortement des digues de l'île Piot afin de protéger les terres des crues du Rhône. Lancée à l'automne 2025 et dotée d'un budget de 3,4M€, l'opération vise à sécuriser une zone fréquentée et habitée, tout en requalifiant les berges dans un site emblématique face aux remparts d'Avignon.

À Avignon, le Rhône n'a jamais été un voisin tranquille. Depuis des siècles, la ville compose avec les débordements du fleuve, dont les crues ont parfois profondément marqué le territoire. La plus célèbre demeure celle de 1856, l'une des plus importantes de l'histoire du Rhône, qui submergea de vastes zones de la vallée et causa d'importants dégâts dans de nombreuses villes riveraines.

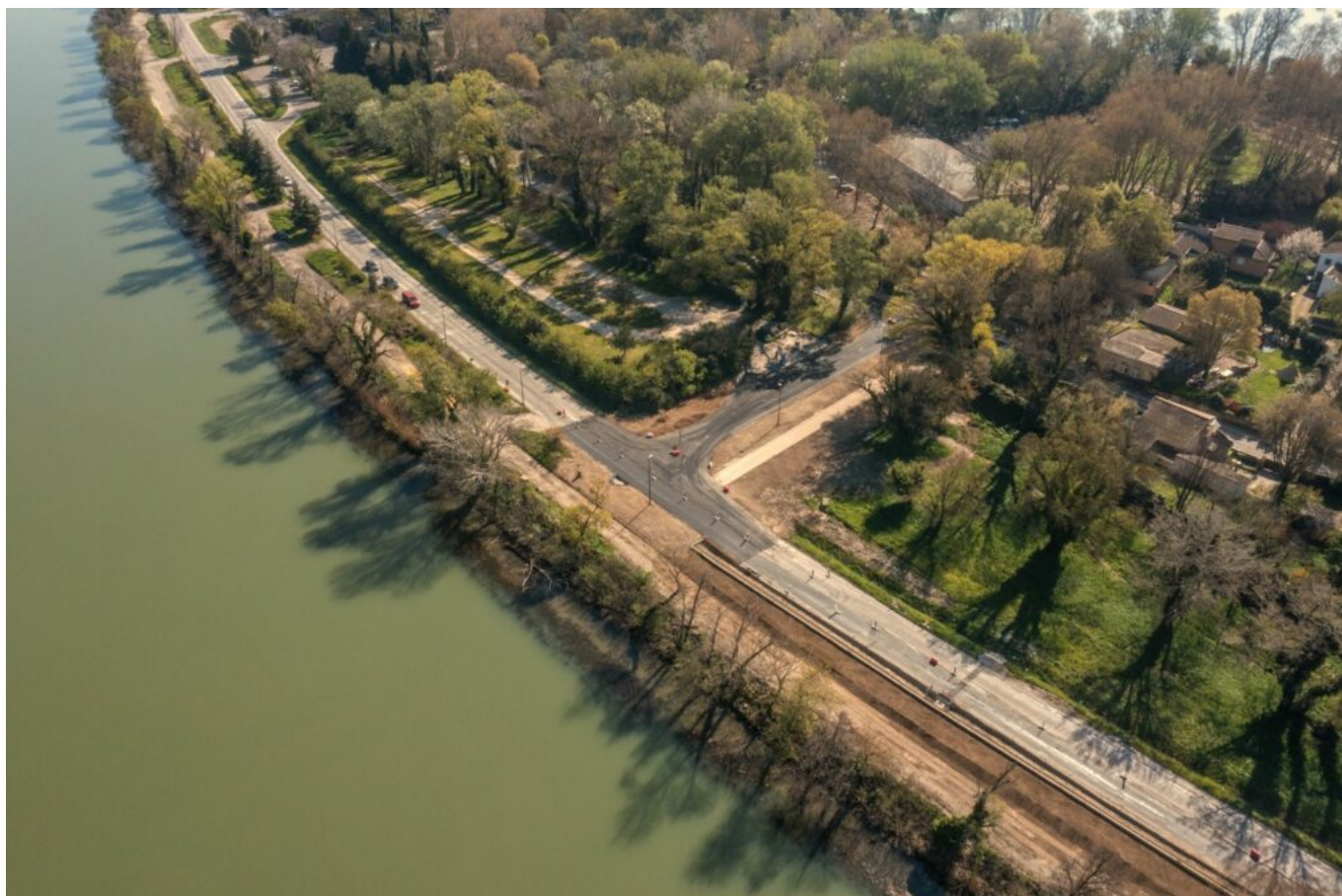
Une protection renforcée face à un fleuve capricieux

La prévention du risque inondation constitue un enjeu majeur en Vaucluse. C'est dans cet esprit que le Grand Avignon a lancé, en octobre 2025, un important chantier de confortement des digues de l'île Piot, sur la rive droite du fleuve, face au centre historique. Objectif ? Rehausser et consolider les ouvrages existants afin d'assurer une protection durable aux 5 000 personnes fréquentant ce secteur mêlant activités économiques, espaces de loisirs et itinéraires cyclables.

3,4M€ de travaux

Ecrit par le 5 juin 2026

Confiés au groupement Guintoli-[Spie batignolles](#) travaux publics, les travaux mobilisent également [l'entreprise PEC](#) pour les aménagements paysagers. Le coût total de l'opération atteint 3,4M€, financés par un partenariat associant [l'État](#), la [Région Sud](#), le [Département de Vaucluse](#), la [Ville d'Avignon](#), la [Compagnie nationale du Rhône](#) et le Grand Avignon.



Créditphoto@Spie batignolles

Un dispositif technique sur plus d'un kilomètre

Le chantier concerne le linéaire compris entre le pont de l'Europe et le chemin de la Traille, au cœur d'un secteur urbanisé et très fréquenté. Le système d'endiguement sera profondément modernisé. Au programme ? Le rehaussement de 643 mètres d'ouvrages existants, la construction de 560 mètres de nouveaux murs en béton, la création d'un merlon de digue de 130 mètres, l'installation de trois dispositifs de protection amovibles, ainsi que le rehaussement de 405 mètres de voirie.

Dans le détail

Le dispositif a été dimensionné selon deux niveaux de protection distincts, calculés à partir des repères hydrauliques du pont Daladier. La partie la plus exposée, entre le pont de l'Europe et le centre de loisirs de la Barthelasse, sera protégée contre une crue vicennale, tandis que le tronçon amont sera dimensionné pour des crues plus fréquentes mais moins intenses. Une intervention spécifique est

Écrit par le 5 juin 2026

également prévue sous les arches du pont Daladier : la suppression d'obstacles et de clôtures afin d'améliorer la circulation de l'eau en période de crue et préserver la transparence hydraulique du site.

Réconcilier protection et paysage

Le projet, à la fois urbain et paysager s'étend sur trois secteurs : Bagatelle, le chemin de l'île Piot et la zone de la RD228, au bénéfice d'une requalification globale. Les aménagements prévoient notamment : la modification de certaines circulations, la création d'espaces de pause et de cheminements, la reprise des revêtements et des nivellements, ainsi que la désimperméabilisation et la végétalisation de plusieurs espaces.

Revégétalisation

Au total, 12 arbres et près de 600 arbustes seront plantés afin de renforcer l'intégration paysagère du projet. Les choix architecturaux ont été réalisés en concertation avec l'Architecte des Bâtiments de France afin de préserver la qualité visuelle de ce site exceptionnel, situé face aux monuments historiques d'Avignon et aux célèbres remparts médiévaux.



Créditphoto@Spie batignolles

Une stratégie plus large contre le risque inondation

Ecrit par le 5 juin 2026

Ce chantier s'inscrit dans une stratégie territoriale plus vaste. Depuis 2018, le Grand Avignon exerce la compétence Gemapi (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), essentielle dans une agglomération située à la confluence du Rhône et de la Durance. Plus de 100 000 habitants du territoire vivent aujourd'hui en zone inondable, ce qui explique l'ampleur des investissements engagés pour sécuriser digues et ouvrages hydrauliques.

Plusieurs opérations structurantes déjà menées

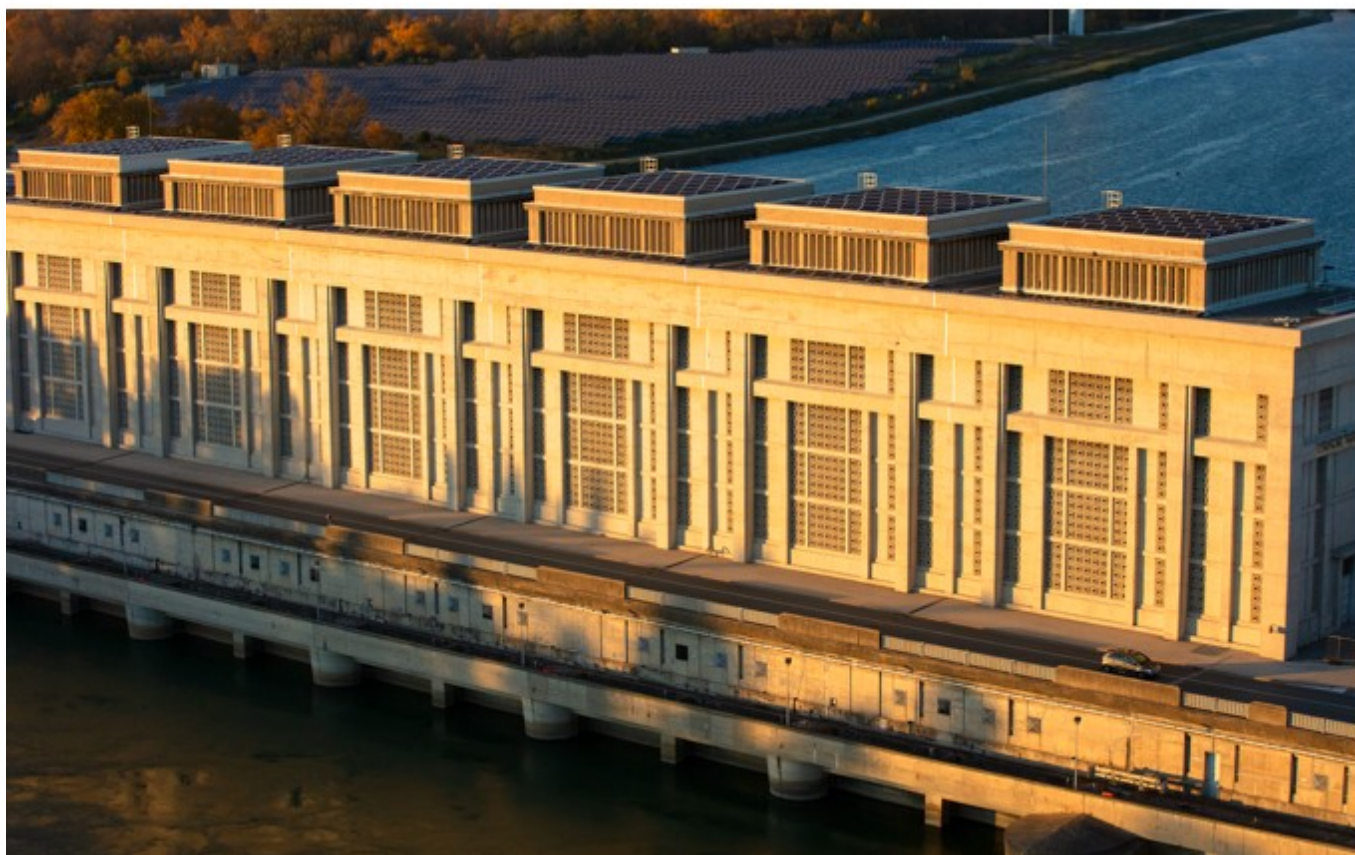
Ces dernières années, plusieurs opérations structurantes ont déjà été menées : Le renforcement de la digue palière de la Durance, longue de 15 kilomètres, la création de trois bassins de rétention à Saze, capables de stocker près de 25 000 m³ d'eau. Enfin, les travaux de l'île Piot devraient s'achever à la fin mai pour les secteurs encore en chantier. Dans leur prolongement, le Grand Avignon prévoit également la création d'aménagements cyclables le long de la route de l'Isdon, avec une liaison vers le pont du Royaume. Entre mémoire des crues et adaptation aux défis climatiques, Avignon poursuit un patient travail d'équilibre : protéger les habitants tout en préservant la relation intime qui unit la ville à son fleuve.

Mireille Hurlin



Créditphoto@Spie batignolles

Bollène, Voyage au cœur du courant de la Centrale hydroélectrique de Mondragon



À Bollène, la **centrale André Blondel** rouvre ses portes au public et invite à une traversée rare : celle d'un monument où l'histoire industrielle dialogue avec les défis énergétiques contemporains.

Il faut imaginer le Rhône dompté, contraint, sculpté par la volonté humaine. À Bollène, l'eau ne se contente pas de couler : elle travaille, elle vibre, elle alimente. Depuis la fin du mois de mars, la centrale hydroélectrique André Blondel ouvre à nouveau ses portes, offrant au visiteur une mystérieuse plongée dans ce que la France d'après-guerre a produit de plus ambitieux.

Le génie de la reconstruction d'après guerre

Ecrit par le 5 juin 2026

Inauguré en 1952, au cœur du canal de Donzère-Mondragon, le site, conçu par l'architecte Théodose Sardnal, surgit comme un vestige actif d'un âge où reconstruire signifiait aussi réinventer. Construit entre 1948 et 1952, le chantier figure parmi les plus vastes au monde. Des milliers d'ouvriers y participent, redessinant les paysages et les usages d'un territoire entier. L'eau du Rhône, canalisée sur 28 kilomètres de canal, de Donzère jusqu'au sud de Pont-Saint-Esprit, devient alors une ressource stratégique, au moment où le pays cherche à retrouver puissance et autonomie.

Écrit par le 5 juin 2026

VISITEZ LA CENTRALE HYDROÉLECTRIQUE DE **BOLLÈNE**

... et plongez
dans le monde
des énergies
renouvelables !



Les
circuits —
de l'**énergie**
CR

Ecrit par le 5 juin 2026

Une hyperperformance née de l'ingénierie

Aujourd'hui encore, l'installation impressionne par son ampleur et sa fonction : exploitée par la Compagnie Nationale du Rhône, elle produit chaque année l'équivalent de la consommation électrique de près de 800 000 habitants. Une performance qui rappelle combien l'hydroélectricité demeure, dans le paysage énergétique français, une force discrète mais essentielle.

Une expérience en trois temps

La visite proposée ne se contente pas de dérouler des faits. Elle compose une expérience en trois temps, presque initiatique. D'abord, une mise en perspective : celle du mix énergétique local, des missions de l'exploitant, et de l'histoire du canal, véritable colonne vertébrale du site. Le passé s'y lit en filigrane, dans les récits techniques comme dans les traces laissées par les hommes.

Monumentales machines

Puis vient l'immersion. Le visiteur pénètre dans la centrale elle-même, là où le grondement sourd des machines rappelle que l'énergie est d'abord une transformation. La salle des machines, monumentale, dialogue avec l'ancienne salle des commandes, figée dans son état d'origine. Ici, le temps semble suspendu, comme si les ingénieurs des années 1950 venaient à peine de quitter leur poste.



Copyright CNR

Paysagère infrastructure

Écrit par le 5 juin 2026

Enfin, le regard se porte vers l'extérieur. Le Rhône redevient paysage et infrastructure à la fois. Depuis un point de vue dégagé, l'écluse à grand gabarit dévoile ses proportions impressionnantes, tandis que les installations environnantes témoignent de l'interconnexion des usages : produire, transporter, naviguer.

L'architecture de l'énergie

Ce parcours, à la fois pédagogique et sensoriel, éclaire une évidence souvent oubliée : l'énergie n'est pas abstraite. Elle s'inscrit dans des lieux, des histoires, des architectures. À Bollène, elle devient même le récit d'une France qui, au sortir du chaos, s'épanouit dans l'urgence de se reconstruire.

Informations pratiques

[Visite de la centrale hydroélectrique André Blondel](#), à Bollène, canal de Donzère-Mondragon dès maintenant et selon calendrier de visites. Pour les 8-18 ans : 5€. Adultes : 10€. Réservation : sur le site Les Circuits de l'énergie. Accès : visites individuelles ou en groupe, à partir de 9 personnes. Réservation [ici](#).

Mireille Hurlin

Ecrit par le 5 juin 2026

UN SITE AUX 3 ÉNERGIES

Comment l'eau, le vent et le soleil sont-ils transformés en énergie 100 % renouvelable ?

Venez découvrir le mix énergétique sur notre site de Bollène qui comprend une centrale hydroélectrique, deux parcs photovoltaïques et trois éoliennes. Inauguré en 1952 par le Président de la République Vincent Auriol, ce site emblématique vous fera voyager au cœur de l'histoire avec sa centrale, la plus productive d'Europe à l'époque, et son écluse la plus grande du monde en son temps. La majestueuse façade, la galerie intérieure et l'ancienne salle des commandes, restée en l'état depuis les années 50, sont classées monuments historiques.



LES + DE LA VISITE

- L'accès exceptionnel au bord de l'écluse
- La compréhension de la transformation de l'énergie de l'eau du vent et du soleil en électricité
- Une visite guidée interactive, ludique et pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite
- Visite pour les enfants à partir de 8 ans
- Durée de la visite : 2 heures
- Chaussures plates et fermées obligatoires

TARIFS

- Tarif adulte (à partir de 18 ans) : 10 € par personne
- Tarif réduit (entre 8 et 18 ans, étudiants, personnes demandeuses d'emploi, accompagnateurs de personnes porteuses de handicap) : 5 € par personne
- Tarif préférentiel pour les familles à partir de 2 adultes et 2 enfants
- Gratuité pour les scolaires

Graphisme 03/2023 - © Carole Moulin - photothèque DR - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Information et réservation uniquement via le site : www.lescircuitdelenergie.fr



Saint-Didier : une exposition au cours de l'eau du Vaucluse



Ce vendredi 10 avril, la [Ville de Saint-Didier](#) inaugurera l'exposition 'Le Vaucluse, une terre d'eau' qui sera en place jusqu'au lundi 27 avril prochain.

Après Apt, Caumont-sur-Durance, Montoux, ou encore Vaison-la-Romaine, l'exposition itinérante 'Le Vaucluse, une terre d'eau', réalisée par le [Département](#), s'installe à Saint-Didier. Ainsi, les photographies de David Tatin et Yannick Gougenheim investiront l'Espace les Bains-Douches du 10 au 27 avril.

Le public pourra y découvrir les 2 000km de rivières qui traversent le Vaucluse, mais aussi l'histoire de ces paysages, la faune, la flore, ainsi que la fragilité des écosystèmes. Les enfants disposeront d'un quizz et d'un carnet pédagogique pour en apprendre et découvrir davantage.

Vernissage le vendredi 10 avril à 18h30. Jusqu'au lundi 27 avril. Espace les Bains-Douches. 5

Ecrit par le 5 juin 2026

Rue Tour du Pont. Saint-Didier.