

Ecrit par le 20 décembre 2025

'Mirèio, un rêve de Mistral', la nouvelle création de Gérard Gelas à l'Opéra Grand Avignon



L'Opéra d'Avignon accueille la nouvelle création de Gérard Gelas ce jeudi 6 février, à l'occasion du 120^e anniversaire du prix Nobel de littérature de Frédéric Mistral.

À cette occasion, le [Collectif Prouvènço](#) et Jean-Pierre Richard ont confié à Gérard Gelas l'écriture et la mise en scène d'une nouvelle pièce adaptée de l'œuvre de Frédéric Mistral et labellisée dans le cadre de la programmation culturelle « Une année, un auteur » du Conseil régional Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le texte de Mistral revisité et interprété par Nicolas Dromard

En 2004, Gérard Gelas avait déjà réalisé une adaptation suivie d'une mise en scène de Mireille avec deux comédiens, Alice Belaïdi et Damien Rémy. Vingt ans après, souhaitant se renouveler, il s'est replongé dans l'œuvre de Mistral, dans ses Memòri, dans le poème du Rhône, Nerto, Les Olivades... « J

Ecrit par le 20 décembre 2025

'empruntais en marchant les chemins qui vont du mas du Juge au centre du village de Maillane où résidait le poète. [...] Les espaces lumineux de notre terre fouettèrent mon imagination, et les mots et les rêves du poète me ramenèrent à Mireille. J'imaginais alors Frédéric Mistral lui-même, qui sera interprété magistralement par Nicolas Dromart, revivant sur scène pour narrer l'histoire de sa Mireille et de Vincent, avec ses propres mots. »

Jeudi 6 février. 20h30. 5 à 30€. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance continue d'aider les jeunes à créer leurs sociétés en Vaucluse



Ecrit par le 20 décembre 2025

C'est au Domaine La Roque, à Althen-des-Paluds, que la cérémonie des vœux a été organisée ce dernier jeudi de janvier. « Une soirée pour soutenir les entrepreneurs vers la réussite », martèle la directrice, [Brigitte Borel](#), accompagnée du président [Emmanuel Sertain](#). « En 2024, 448,5k€ ont été accordés aux 15 lauréats sous forme de prêts d'honneur, au lieu de 300k€ en 2023, précise-t-elle, 102 emplois ont ainsi été créés, sauvagardés en attendant d'être définitivement pérennisés. »

Et d'énumérer, powerpoint à l'appui, la liste des gagnants. À Avignon, [Chope et Compagnie](#), créée par [Cédric Filippi](#), « Un bar à bières, vins, cocktails et softs, un magasin-cave et épicerie avec snacking et musique live. » [Watio](#) de [Mickaël Casals](#) et [Thomas Dejardin](#), une solution qui digitalise le constat amiable de dégât des eaux. [Delta Packaging](#) du duo [Vincent Ducourtial](#) - [Sébastien Ripert](#), « qui assure la distribution de matériaux d'emballage. » Toujours dans la Cité des Papes, [Camille Ribelles](#) & [Mickaël Veyron](#), créateurs de [Sýba](#), des glaces végétales haut de gamme.

Primés également, [Charlotte](#) & [Romain Losilla](#) au Thor pour la reprise de l'entreprise de peinture [Garcia](#), [Maxime Favier](#) à Arles pour [MFP Sport](#), un centre de remise en forme en lien avec l'entraînement, la santé et le bien-être. À Laudun, [Benjamin Marin](#), qui a lancé MSI Automation, un concept de projet clé en main de procédés d'électricité-contrôle pour machines, et enfin à Sorgues, [Elodie Forat](#) et [Marc-Antoine Coullomb](#) pour [Reatech](#), une entreprise de chaudronnerie industrielle.

« Notre ADN, répètera Brigitte Borel, reste la gratuité, la bienveillance, la solidarité, la transmission intergénérationnelle avec la confiance, et surtout, l'humain au cœur de tout. »

Le président Sertain a évoqué les objectifs 2025 : renforcer l'accompagnement et l'ancrage territorial. La Fête de l'Entrepreneur est programmée le 17 septembre dans un lieu à préciser.

Ecrit par le 20 décembre 2025



© Réseau Entreprendre Rhône-Durance

Contact : www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance / 04 90 86 45 59

Avignon Université donne 24h à ses étudiants pour entreprendre

Ecrit par le 20 décembre 2025



[Avignon Université](#) organise la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' ces mercredi 5 et jeudi 6 février. L'objectif est de sensibiliser les étudiants à l'esprit d'entreprendre.

En 2024, ils ont été 115 à participer aux '24h pour entreprendre'. Cet événement permet aux étudiants de rencontrer des professionnels, d'élargir leur réseau et d'acquérir de nouvelles compétences, le tout de manière ludique, afin d'en apprendre plus sur l'aventure entrepreneuriale et susciter des potentielles envies d'entreprendre. Cette 5^e édition sera parrainée par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de [Lium](#), jeune startup vauclusienne qui aide les équipes de sécurité et sûreté des sites sensibles à mieux protéger leurs infrastructures et gérer des situations d'urgence.

Les étudiants inscrits à Avignon Université ou dans un des établissements partenaires de l'université peuvent participer à ce défi. Ils seront répartis dans des équipes pluridisciplinaires et mixtes de 3 ou 4 personnes. Ensemble, ils travailleront pendant 24h, jour et nuit, sur un projet de création d'entreprise fictif ou réel pour le présenter devant un jury composé de professionnels et d'enseignants à l'issue du challenge. Les étudiants seront accompagnés par des professionnels et enseignants. De nombreux lots seront à gagner, dont un accompagnement au projet par des structures d'accompagnement de la Région Sud.

Le parrain de cette nouvelle édition fera un discours d'ouverture ce mercredi 5 février à 9h30 et le défi sera lancé à 12h. Chaque équipe présentera son projet le lendemain à partir de 13h30. La remise des prix, quant à elle, aura lieu à 17h30.

Ecrit par le 20 décembre 2025

24H POUR ENTREPRENDRE

ETES-VOUS PRÊT À RELEVER LE DÉFI ?

5 & 6 février 2025

Possibilité de valider une UEO !

FRANCE 2030 anr agence nationale de la recherche pepite Provence

Point de répit pour le spectacle vivant à La Garance, scène Nationale de Cavaillon

Ecrit par le 20 décembre 2025



La Fête de mi-saison à [la Garance](#) de Cavaillon : un moment de partage de bonnes et moins bonnes nouvelles

C'est un rendez-vous attendu chaque année depuis que [Chloé Tournier](#) a pris la direction de la Garance, Scène Nationale de Cavaillon, en 2022 : organiser un moment de convivialité à mi-saison, un moment de plus grande proximité avec les artistes, l'équipe de la Garance et le public, qui se veut festif avec la présentation des spectacles à venir et qui s'est terminé comme il se doit autour d'un verre... et d'une soupe à l'oignon !

Un bilan élogieux

« La Garance va plutôt bien », se réjouit d'emblée la directrice Chloé Tournier lors de la présentation de la deuxième partie de la saison. Les spectacles rencontrent leur public, d'une manière évidente, chiffres et retours à l'appui. Mais au-delà des chiffres - des spectacles affichent complets plusieurs mois à l'avance - le public est au rendez-vous quelle que soit la proposition artistique : intimiste, scène reconnue ou émergente, thème exigeant. « Quand nous programmons avec l'équipe, on parle de jauge idéale. Pour le spectacle de décembre 'Indestructible' par exemple, on avait tablé sur 300 places, or, notre jauge de 506 places a été atteinte. Notre public est donc curieux et confiant. Nous remplissons là totalement notre mission de lien entre projet artistique et ancrage dans un territoire. »

Un avenir plus sombre pour tous les acteurs culturels

Ecrit par le 20 décembre 2025

« Nous sommes donc très satisfaits, mais nous tirons la sonnette d'alarme. Nous savons déjà que les subventions de la Région pour la saison 2025-2026 baisseront de 10% (toutes les structures recevant plus de 100 000 € de subventions de la Région Sud sont concernées par ce chiffre de 10%). Nous attendons les arbitrages du Département. En 3 ans, la Garance a augmenté de 300 000€ son budget, ce qui a assurément enrichi notre programmation, mais cette masse budgétaire provient d'appels à projets pour projets dédiés avec quelquefois des publics ciblés ou un cahier des charges constraint, donc c'est très contextuel. »

Continuer à travailler autrement

Si les Nomades ne sont pas remis en question, le Festival Manip est menacé pour la saison 2025-2026. La bonne santé des Nomades avec l'augmentation à 19 communes participantes et 37 dates est aussi une anticipation des prochaines municipales, car le changement d'une équipe municipale entraîne quelquefois un changement de politique culturelle. « Dans cette perspective, il est essentiel d'aller chercher de nouveaux publics, en travaillant de manière circulaire, en rayonnant autour du territoire de Cavaillon. La dernière commune intégrée, Mollégès, qui est dans les Bouches-du-Rhône, nous a permis de toucher le public d'Arles. »

Deux projets de résidence

La metteuse en scène Juliette Maricourt se met au vert pendant deux mois

La Garance développe un programme de résidences « au vert » et décentralisées, pour que les artistes puissent créer en ruralité. C'est parce que le cadre de travail en création doit être proche du fond comme de la forme que Juliette Maricourt a choisi de s'installer chez l'habitant à Malemort-du-Comtat en février/mars puis cet automne soit l'équivalent de deux mois pour questionner notre rapport à la nuit, à nos peurs et proposer des alternatives à la luminosité. Quand on sait qu'elle était dans une « autre vie » ingénierie en éclairage de nuit, on attend impatiemment sa sortie de résidence qui prendra la forme d'une veillée partagée le vendredi 28 mars, étape de son travail de collecte de récits auprès des habitants de ce territoire.

Deux chorégraphes palestiniennes en résidence

Le projet de Ramz Sayyam et Nowwar Salem vise à présenter une série d'initiatives sociales et de créations artistiques qui abordent divers sujets liés à la réalité palestinienne, en particulier sous l'angle de l'expérience des femmes. Leur résidence aura lieu au Théâtre du Train Bleu à Avignon au printemps.

Un mois de février concentré sur deux spectacles et une exposition

'L'Hiraeth', un concert spectacle d'Arthur H et Loïc Guenin

Ils sont 2 à signer avec 6 musiciens au plateau une réflexion écologique, avec des textes inédits .

Ecrit par le 20 décembre 2025

Arthur H a écrit les textes, Loïc Guenin a composé la musique de ce concert improbable : en effet « L'Hiraeth » signifie la nostalgie de lieux que l'on ne connaît pas ! Ils seront six au plateau pour cette réflexion écologique et philosophique : « peut-on éprouver de la nostalgie pour un lieu que nous n'avons jamais arpentré ? » Des textes inédits, des chansons et aussi un travail photo de Julien Lombardi.

Mercredi 5 février 2025. 20h. 3 à 20€.

'Blossom' dans le cadre du festival des Hivernales

Cette création signée Sandrine Lescourant propose une performance chorale chorégraphique, un bal participatif qui va nous transporter à travers divers continents, guidés par la frénésie du beatbox et de nos souffles. Un voyage musical qui engage le corps et la voix.

Vendredi 7 février 2025. 20h. 3 à 20€.

Deuxième exposition d'Art Contemporain de la saison : 'Les Vies Fabuleuses'

Après l'exposition 'Un étrange ordinaire' qui nous parlaient des objets enchantés, place maintenant aux êtres magiques qui nous éclairent avec 'Les vies fabuleuses' La commissaire de l'exposition Anne-Sophie Bérard engage un processus de réflexion collective sur notre façon d'être au monde et notre engouement pour des mondes imaginaires.

Du 26 février au 6 juin. Vernissage et visite le mercredi 26 février 18h.

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

La recette de tarte au chocolat du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 20 décembre 2025



Vincenzo Regine est le chef du [Domaine des Andéols](#), situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.

Recette pour 4 personnes :

Sablé breton :

- 40 gr de jaune d'œuf
- 60 gr de sucre
- 60 gr de beurre
- 10 gr de curry noir
- 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :

- 150 gr de chocolat tuma yellow
- 125 gr de crème 35%
- 125 gr de lait

Ecrit par le 20 décembre 2025

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :

- 70 gr de farine
- 10 gr de curry noir
- 10 gr de sarrasin torréfié
- 10 gr de grué de cacao
- 50 gr de sucre
- 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :

- 60 gr de jaune d'œuf
- 100 gr de sucre
- 300 gr de lait
- 2 gr de stabilisateur
- 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82° C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :

Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longueur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

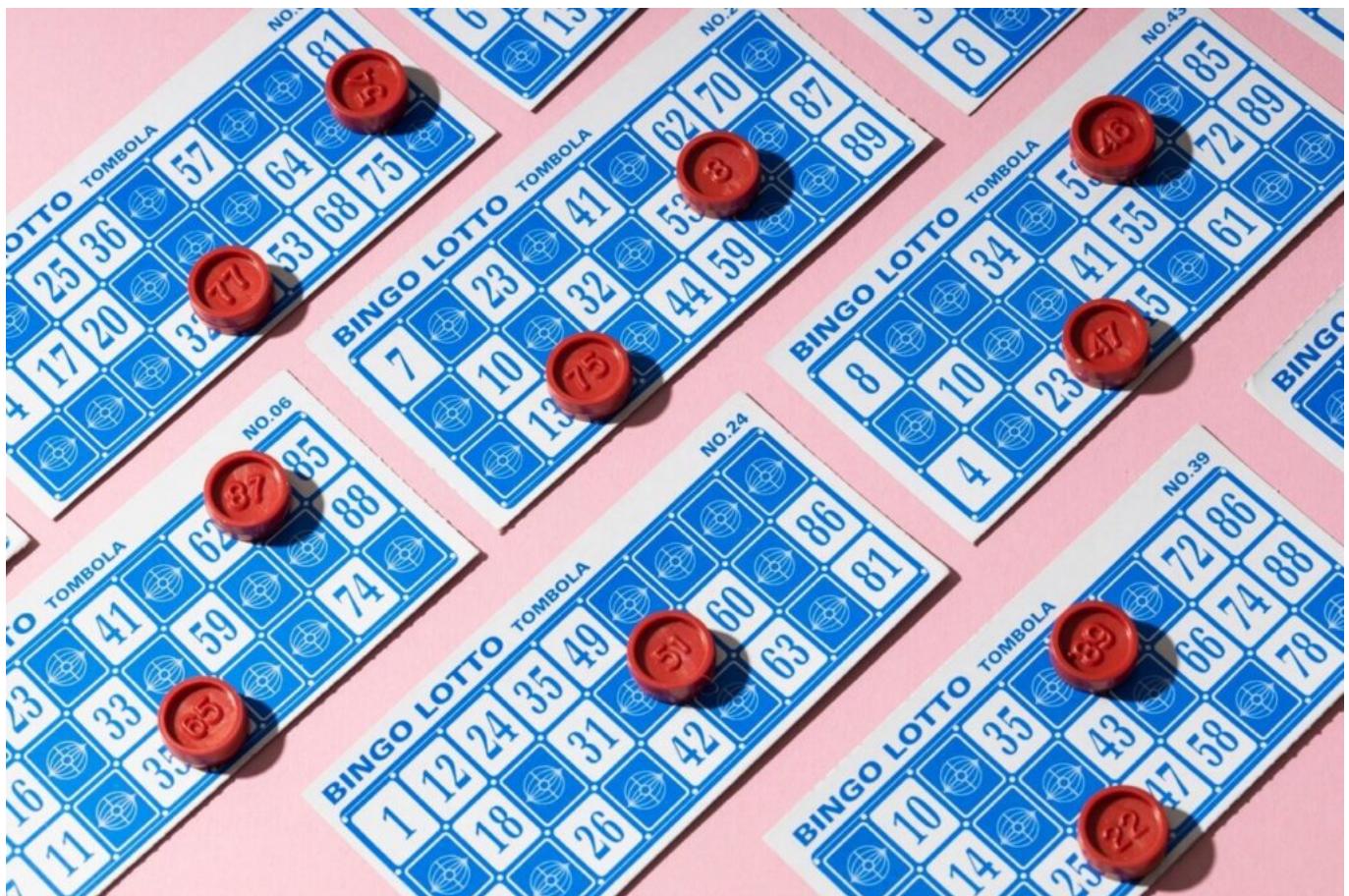
Ecrit par le 20 décembre 2025



DR

Isle-sur-la-Sorgue : les Disciples d'Escoffier Provence Languedoc font leur loto

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ce dimanche 2 février, la [délégation Provence Languedoc des Disciples d'Escoffier](#) organise un loto avec de nombreux lots à gagner à la salle des fêtes de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Thermomix, cave à vin, un demi agneau, repas gastronomique, paniers gourmands, ustensiles, articles de l'art de la table, et bien d'autres surprises seront à gagner ce dimanche lors du loto des Disciples d'Escoffier Provence Languedoc à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Une buvette ainsi qu'une petite restauration seront installées au cœur de la salle des fêtes. Le carton sera au prix de 5€, les cinq à 20€ et les dix à 35€. Tous les bénéfices seront reversés sous forme de bourses à des étudiants en école hôtelière en difficulté financière

Dimanche 2 février. 14h (ouverture des portes à 13h). Salle des fêtes. Avenue Napoléon Bonaparte. L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ecrit par le 20 décembre 2025

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique [La Mère Germaine](#) reprend du service avec le chef [Adrien Soro](#) arrivé au printemps dernier chez [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau

Ecrit par le 20 décembre 2025

à l'ail noir et en dessert une « Crédit amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^e siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. [Coyeux](#), 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, [La Pousterle](#) (22ha) à Ansouis, [Le Moulin Blanc](#) (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de

Ecrit par le 20 décembre 2025

saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Vaucluse : les travaux prévus au mois de

Ecrit par le 20 décembre 2025

février



Routes barrées pendant le passage des coureurs du CIC Tour de La Provence 2025, sensibilisation à la sécurité routière dans les collèges, ou encore viabilité hivernale des routes départementales. Quels travaux et interventions sont prévus par le Département de Vaucluse au mois de février ?

Le CIC Tour de La Provence 2025 passera par le Vaucluse le samedi 15 février lors de la seconde étape entre Forcalquier et Manosque. Les coureurs arriveront du Nord par la RD 22 avant d'emprunter le Col de Viens (RD 33) et passeront ensuite à Vitrolles-en-Luberon et La Bastide des Jourdans (RD 216 et RD 27). Pour le bon déroulé de la course, les routes départementales empruntées seront coupées ponctuellement, pendant une quinzaine de minutes, le temps du passage des cyclistes.

Le mardi 25 février, le Département interviendra dans le collège Saint-Exupéry de Bédarrides pour une journée de prévention et de sensibilisation 'Campus Sécurité routière'.

Les agents des centres routiers départementaux se tiennent prêts à intervenir afin de maintenir la

Ecrit par le 20 décembre 2025

praticabilité des routes en période hivernale, notamment en cas de chutes de neige ou de formation de verglas.

Les chantiers en cours

- La déviation d'Orange entre le giratoire du Coudoulet et la route de Camaret Les travaux d'aménagement de l'ouvrage de rétablissement du Chemin de Nogaret ont démarré en juin pour 14 mois et ceux d'aménagement de l'ouvrage de franchissement de la route de Jonquières ont débuté en décembre pour une durée de 11 mois.
- Aménagement d'[un carrefour giratoire entre les RD938 et RD977](#) au Crestet. Les travaux sont en cours.

- Aménagement de la Via Venaissia entre Velleron et Robion. Les travaux sont en cours sur la première section comprise entre Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue.
- Construction du [nouveau bâtiment Memento](#), pôle des patrimoines de Vaucluse à Avignon. Le chantier est en train de se terminer. Les travaux de finition et essais techniques vont se poursuivre durant le premier trimestre 2025. Le déménagement des Archives départementales ne démarrera pas avant mi-2025, pour une mise en service et ouverture au public prévue en 2026.
- Extension du service 'Livre et Lecture' à Sorgues. Les travaux ont démarré début avril et pour une durée de 14 mois.
- Construction de la nouvelle [Maison Départementale des Personnes Handicapées](#) (MDPH) à Avignon. Le chantier a débuté en septembre pour 18 mois.
- Restructuration du collège Tavan à Montfavet. Les travaux ont démarré en juillet et devraient s'achever en mai 2025.
- Réhabilitation du collège Lou Vignarès à Vedène. Les travaux de la phase 2 (restructuration et extension des bâtiments administratifs) vont se poursuivre jusqu'en septembre. Le chantier devrait s'achever début 2026.

Avec l'arrivée de Virginie Lefrancq à la

Ecrit par le 20 décembre 2025

direction, Florajet affiche de nouvelles ambitions



Créée en 1992 par [Philippe Lefrancq](#), l'entreprise [Florajet](#), basée à Cabrières d'Aigues, figure aujourd'hui parmi les leaders français de la livraison de fleurs. L'année dernière, c'est la fille de Philippe, [Virginie Lefrancq](#), qui en a repris les rênes. La nouvelle directrice générale a pour objectif de moderniser la marque et de la développer davantage, tout en préservant les valeurs fondamentales de l'entreprise.

Après deux décennies dans l'entreprise, au sein des services suivi commercial, commercial, et service client, puis directrice de l'expérience client et du digital, Virginie Lefrancq succède à son père Philippe Lefrancq à la tête de l'entreprise en janvier 2024.

Aujourd'hui, Florajet se hisse parmi les leaders français de la livraison de fleurs. Depuis le changement

Ecrit par le 20 décembre 2025

de direction, l'entreprise vauclusienne a déjà procédé à quelques changements, et a notamment dévoilé sa nouvelle identité visuelle au début de l'année 2025. Mais Virginie a bien d'autres projets pour faire fleurir l'entreprise familiale, tout en conservant l'héritage laissé par son père.

La naissance de Florajet

Florajet n'est pas la première aventure entrepreneuriale de Philippe Lefrancq, qui avait ouvert avec sa femme une boutique de fleurs dans le centre-ville de Pertuis au début des années 1990. Très vite, ils avaient souhaité rejoindre un réseau floral, qui leur permettrait d'accéder à la demande des clients qui souhaitaient livrer en dehors de leur périmètre. Alors qu'aujourd'hui cela peut se faire en quelques clics grâce à internet, à l'époque, il y avait davantage de contraintes. « Ils perdaient énormément de temps à chercher les numéros de téléphone, appeler, pour ensuite livrer, car ils faisaient tout eux-mêmes », affirme Virginie Lefrancq.

« Mon père souhaitait créer un service qui faciliterait le travail des fleuristes. »

Virginie Lefrancq

Philippe Lefrancq ne trouvant pas de réseau floral idéal, compatible avec sa manière de travailler, l'idée de Florajet a commencé à germer. « Florajet a pour objectif de s'adapter aux fleuristes, et non l'inverse », ajoute la directrice générale de l'entreprise cabriéraise. Florajet est donc née en 1992 à Pertuis, alors qu'un gros concurrent français était déjà en place depuis plus d'un demi-siècle. Un pari osé qui aujourd'hui porte ses fruits.

600 000 bouquets par an

Avec l'arrivée d'internet au début des années 2000, Florajet est devenue Florajet.com et l'entreprise a commencé à prendre de l'ampleur. « Les objectifs de Florajet.com sont clairs : continuer à être une marque moderne, audacieuse et innovante. En mettant l'accent sur la qualité et la proximité, que ce soit pour un bouquet à petit prix ou une composition plus prestigieuse nous voulons que chaque client et fleuriste se sentent écoutés et valorisés », explique Virginie. Florajet.com grandit et déménage à Cabrières d'Aigues en 2006, où elle est toujours aujourd'hui et comptabilise 80 collaborateurs.

Avec un chiffre d'affaires s'élevant à 30M€, Florajet.com compte parmi les fleurons de l'économie vauclusienne, elle fait notamment la fierté du Sud Vaucluse. L'entreprise permet la livraison d'environ 600 000 bouquets par an et couvre 95% du territoire français grâce à un maillage de 4 500 fleuristes. « Ce maillage est important car il permet d'honorer notre promesse de réactivité, avec une livraison en moins de 3 heures, 7 jours sur 7 », développe la directrice. L'entreprise possède aussi un atelier floral à la Tour d'Aigues où des fleuristes créent des bouquets qui partent par transporteur, ainsi qu'un magasin de fleurs à Pertuis, [Fleurs d'O](#). « Ça nous permet de mettre les mains aussi dans la fleuristerie, parce que

Ecrit par le 20 décembre 2025

ça reste quand même essentiel de continuer à comprendre le métier, et de nous rendre compte de la réalité du terrain », ajoute-t-elle.



Les locaux de Florajet.com à Cabrières d'Aigues. ©Vincent Agnes / Florajet.com

D'une enfance au milieu des fleurs à la direction de Florajet.com

Ainsi, depuis sa tendre enfance, Virginie baigne dans les fleurs. « J'ai toujours vu ma mère créer des bouquets, il y avait aussi le corso fleuri qui me rappelle de très bons souvenirs parce que c'étaient des chars qui défilaient dans les rues de Pertuis, et ma mère les décorait la nuit », explique la directrice de Florajet.com. Lors de son BTS Management des unités commerciales, elle réalise son alternance au sein de l'entreprise familiale avant de l'intégrer une fois ses études terminées.

« J'ai fait presque tous les postes de l'entreprise. »

Virginie Lefrancq

Ecrit par le 20 décembre 2025

Durant 20 ans, Virginie a évolué dans différents services de l'entreprise familiale. Et pourtant, le fait qu'elle reprenne la direction de l'entreprise un jour n'a pas toujours été une évidence. « Florajet.com, c'est comme le bébé de mon père, donc évidemment qu'il espérait qu'un jour l'un de ses enfants ou quelqu'un de sa famille puisse reprendre au lieu de revendre l'entreprise, affirme Virginie. Mais on n'en parlait pas forcément, pour dire la vérité. J'ai fait mon parcours en me disant que ça pouvait faire partie des possibilités, mais pas en me disant que c'était comme ça que ça devait être. » En janvier 2024, Philippe Lefrancq passe le flambeau à sa fille qui souhaite faire évoluer l'entreprise tout en gardant les bases qui sont déjà solides.

Moderniser la marque

Si la nouvelle directrice générale ne souhaite pas révolutionner le concept de l'entreprise, elle a tout de même immédiatement pensé à un changement : la moderniser. Au début de l'année 2025, Florajet.com a dévoilé sa nouvelle identité visuelle avec un nouveau logo plus en mouvement, qui rappelle une feuille, avec une nouvelle couleur. Ce logo se veut le reflet de l'énergie et de la créativité de l'entreprise.



L'ancien logo et le nouveau logo de Florajet.com. ©Florajet.com

En plus du logo, Florajet.com a décidé de créer une nouvelle signature plus affirmée : « Trop facile de faire plaisir. » Cela représente la réactivité de que promet l'entreprise : en seulement quelques clics, il est possible de commander un bouquet et de le faire livrer dans les heures qui suivent.

Faire davantage connaître Florajet.com

Aujourd'hui, Virginie Lefrancq souhaite faire de l'entreprise l'acteur incontournable de la livraison de fleurs en France. « Jusqu'à présent, on était plutôt discrets, mais aujourd'hui, à l'ère des réseaux sociaux,

Ecrit par le 20 décembre 2025

il faut qu'on s'affirme davantage », dévoile-t-elle.

Florajet.com réalise une grosse partie de son chiffre d'affaires à la fête des mères. Les clients pensent aussi au réseau floral lors de la Saint-Valentin ou encore pour la fête des grands-mères, mais Virginie souhaite que Florajet.com soit le premier choix pour la moindre occasion. « Les fleurs pour les occasions, c'est une bonne idée, mais il n'y a pas que ça, c'est aussi un bon moyen pour se faire pardonner », explique-t-elle. C'est d'ailleurs l'objet d'une nouvelle campagne publicitaire, composée de trois spots réalisés avec humour et qui sont diffusés depuis le 25 janvier sur la chaîne télévisée TF1.

Florajet.com veut renforcer sa présence à l'étranger

Après la modernisation et une présence plus affirmée, Virginie Lefrancq dévoile une troisième ambition pour Florajet.com : l'international. L'entreprise vauclusienne travaille déjà à l'étranger, dans une centaine de pays, mais par d'autres chaînes de transmission florale avec qui Florajet.com a un réseau d'entreprises qui ont elles-mêmes un réseau de fleuristes. Ainsi, l'étranger ne représente aujourd'hui que 3% du chiffre d'affaires. Un marché que l'entreprise cabriéraise souhaite désormais développer.

« On aimerait travailler à l'international, mais de manière différente, peut-être plus en direct pour proposer des offres un peu plus étoffées, développe la directrice générale. Si demain on travaille avec un fleuriste, donc évidemment dans les pays limitrophes pour commencer et dans les villes les plus importantes, les capitales au départ sûrement, c'est pour proposer plus d'offres et des prix attractifs. » Tels sont les objectifs de Virginie pour l'avenir de Florajet.com, qui va sans nul doute continuer de fleurir ces prochaines années.

Ecrit par le 20 décembre 2025



WINTER LADY

©Florajet.com