

# Immobilier : la crise bouscule les modèles, mais ouvre la voie à de nouveaux horizons en Vaucluse

Entre envolée des prix, baisse de la construction neuve et hausse des taux d'intérêt, la conjoncture immobilière s'annonce difficile, en France comme en Vaucluse. Pourtant, <u>l'étude</u> menée par l'Aurav (Agence de l'urbanisme Rhône Avignon Durance) et enrichie par les analyses de chercheurs de l'Université d'Avignon met en lumière des pistes d'avenir : repenser les modèles de production, privilégier la réhabilitation et conjuguer sobriété foncière avec qualité de vie.

# **Copyright Aurav Communication**

Un marché en panne mais pas effondré. Le constat est partagé : 'la machine immobilière tourne au ralenti'. Selon l'Aurav la mise en vente de logements neufs n'avait jamais été aussi faible depuis plus d'une décennie. Une tendance nationale qui impacte le BTP, les promoteurs et les ménages en quête d'un logement. Pourtant, ce ralentissement n'entraîne pas une baisse franche des prix. Comme l'expliquent Laure Casanova-Enault et Guilhem Boulay, chercheurs à l'Université d'Avignon, « le marché s'ajuste d'abord par les volumes, pas par les prix ». Conséquence directe : les ménages voient leurs capacités d'achat encore plus décalées face à la flambée des valeurs immobilières.

# **Copyright Aurav Communication**

# Le particularisme vauclusien

Si la crise touche l'ensemble du pays, le Vaucluse affiche une singularité. Ici, le poids du logement collectif n'a jamais été déterminant. Résultat : les fluctuations liées à la promotion immobilière sont moins brutales qu'ailleurs, et la production reste relativement stable sur dix ans. Cette spécificité rend le marché local un peu plus résilient, bien que confronté aux mêmes tensions macro-économiques : foncier rare, coûts de construction, taux de crédit élevés.

# **Copyright Aurav Communication**

# Vers un basculement historique

L'étude va plus loin : elle identifie 'une rupture profonde du modèle résidentiel'. Pendant des décennies, la croissance s'est appuyée sur l'ouverture de terrains constructibles en périphérie. Aujourd'hui, la voie d'avenir semble se dessiner ailleurs : dans le 'recyclage urbain', la réhabilitation des logements existants et l'adaptation du bâti aux défis climatiques. Un changement de paradigme qui, selon les experts, pourrait devenir une opportunité pour replacer le logement abordable et durable au centre des priorités.





# **Copyright Aurav Communication**

# Des défis stratégiques pour les politiques locales

Sobriété foncière, limitation de l'étalement urbain, meilleure articulation entre habitat, économie et environnement : les prochaines années demanderont des choix courageux. Le foncier et l'immobilier représentent près de 10% du PIB (produit intérieur brut) et restent une manne économique importante, créant des résistances face à toute transformation des modèles actuels. Mais comme le rappellent les chercheurs, la véritable urgence n'est pas de 'produire toujours plus' mais de 'penser autrement nos espaces de vie' pour qu'ils soient adaptés au réchauffement climatique et aux aspirations locales.

# **Copyright Aurav Communication**

# Une conclusion en forme d'appel

La crise immobilière n'est pas qu'un frein : elle est aussi une opportunité pour imposer 'un tournant historique' dans les manières de produire, d'habiter et de planifier nos territoires. Pour le Vaucluse comme ailleurs, l'enjeu est désormais clair : conjuguer 'logement abordable, qualité de vie et sobriété foncière' afin de construire des villes réellement durables.

### Les sources

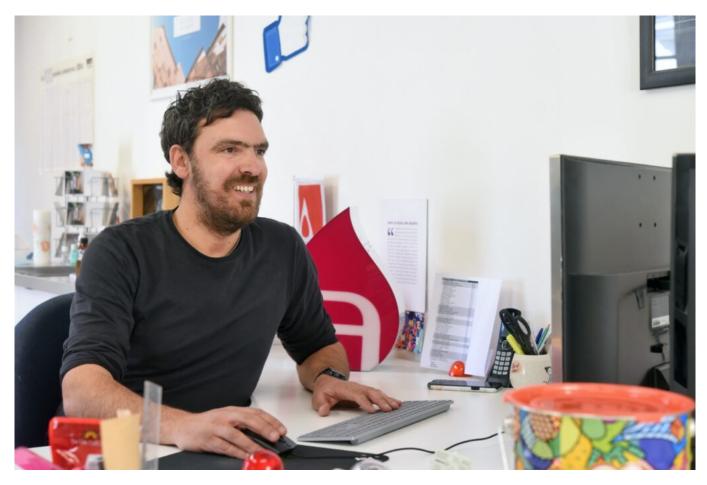
Aurav et Université d'Avignon. Gilles Perilhou, Lisa Yahi, Laure Casanova Enault, Guilhem Boulay. <u>Aurav</u>. Le document entier <u>ici</u>.

Copyright Aurav Communication

# 20 ans de l'agence vauclusienne Arôme : comment le marché de la communication a-til évolué ?



Ecrit par le 18 décembre 2025



Implantée sur le territoire vauclusien depuis 2005, l'agence <u>Arôme</u> fait tous les métiers traditionnels et digitaux de la communication. Son fondateur, <u>Rémi Vicente</u>, revient sur ces 20 années d'évolution du métier et du marché.

Née à Avignon en 2005, l'agence de communication Arôme a quitté la Cité des papes l'année dernière pour s'installer à Vedène. Si ces agences sont nombreuses sur le territoire, elles ont rarement autant d'ancienneté. « On est une vraie agence de communication avec un code APE (Activité principale exercée) spécifique '73.11Z', qui est le code des métiers de la publicité, explique Rémi Vicente, fondateur d'Arôme. On opère sur un marché, vauclusien en particulier, qui est très déstructuré dans le sens où on a quasiment plus de confrères, à proprement parler, qui ont le même code d'activité. »

Beaucoup d'entreprises ou d'auto-entrepreneurs qui proposent de la communication ou font des sites internet prennent aussi l'étiquette d'agence de communication, mais « n'en ont ni la compétence, ni la formation », selon Rémi, et n'englobent pas forcément tous les métiers que regroupe le secteur d'activité.

# Des métiers traditionnels aux digitaux

Depuis sa création il y a 20 ans, l'agence Arôme a évolué au même rythme que le digital, avec, entre



autres, l'apparition des réseaux sociaux ou encore le développement de l'intelligence artificielle qui ont quelque peu bousculé le secteur et l'ont forcé à se renouveler et à s'adapter.

Le logo, la plaquette, le catalogue, la campagne de publicité à la radio ou en affichage, etc. L'agence vauclusienne couvre une large gamme de prestations, qu'elles soient traditionnelles ou digitales. « On est pionnier sur le territoire en termes de création de sites web, mais aussi sur ce qui relève de l'accompagnement, pour être vu dans les moteurs de recherche, sur les réseaux sociaux, les campagnes de bannières, etc », ajoute Rémi Vicente.

# Un secteur de plus en plus déstructuré...

Si le secteur de la communication est riche, il est aussi très prisé, mais avec des métiers non réglementés. « C'est difficile pour les clients de savoir où ils mettent les pieds parfois, comme on fait des métiers qui ne sont pas réglementés, tout le monde fait tout et n'importe quoi », déplore le fondateur d'Arôme.

« Le secteur est très fragmenté et mal structuré. »

Rémi Vicente

Selon Rémi Vicente, des agences de communication avec un code APE qui ont une mission de conseil, de production et de développement de la communication publicitaire des entreprises, il y en a deux, voire trois fois moins qu'il y a 10 ou 15 ans.

# ...et de plus en plus bouché

Alors que les agences polyvalentes, qui maîtrisent conseil, création et conception publicitaire, se font de plus en plus rares, le nombre d'étudiants en communication, eux, est de plus en plus important. Les écoles affichent complet chaque année, et pourtant, nombreux sont ceux qui ne trouvent pas d'emploi à l'issue de leurs études et qui déplorent « un secteur bouché. »

« Aujourd'hui, les écoles forment plus d'étudiants que le marché de l'emploi ne peut absorber. »

Rémi Vicente

Les études se font généralement en alternance, ainsi, les entreprises font de moins en moins appellent



aux agences de communication, mais prennent directement un alternant en interne. « Finalement, ce ne sont pas forcément les autres agences, nos principaux concurrents, mais ce sont ces alternants, ajoute Rémi Vicente. Et aujourd'hui, on a beaucoup d'étudiants qui nous appellent au travers du syndicat parce qu'on leur demande de tout faire, alors qu'on ne peut pas être graphiste, codeur et designer à la fois. » C'est donc à travers cette concurrence que le marché de la communication est en train de se restructurer aujourd'hui.

# L'intelligence artificielle et la communication

À l'apparition des smartphones, le marché de la communication a entamé une restructuration et il se disait que le *print* allait s'essoufler. Pourtant, même si les imprimeries sont moins nombreuses à l'heure actuelle, il en existe toujours et il y a encore des personnes qui impriment. Aujourd'hui, l'intelligence artificielle fait l'objet du même discours.

« On ne peut pas dire que l'intelligence artificielle nuit au secteur, je dirais plutôt que les marchés se restructurent. »

Rémi Vicente

« On utilise l'intelligence artificielle, mais le problème est que ça enduit dans l'esprit du client une gratuité parce qu'ils pensent qu'on ne fait plus rien et qu'on délègue tout ou presque, ce qui est faux », explique le fondateur d'Arôme. Mais l'agence de communication vauclusienne insiste sur le fait que rien ne remplacera le travail de ses collaborateurs, qui utilisent surtout l'IA pour les tâches d'automatisation. « Nos clients l'utilisent notamment pour leurs publications sur les réseaux sociaux, pour qu'elles apparaissent sur leur site par exemple, ou pour produire, mais pas pour de l'image », ajoute Rémi Vicente.

# Une agence qui vit avec son temps

Ces 20 dernières années, Arôme a su faire face et s'adapter aux évolutions. Si aujourd'hui l'agence travaille avec l'intelligence artificielle, fut un temps où elle a été pionnière sur le référencement naturel de site, sur Google AdWords (aujourd'hui Google Ads), sur la création de sites en open source sur WordPress, etc.

Nous ne remercierons jamais assez nos clients et fournisseurs pour leur confiance et pour certains avec des records de longévité. La confiance c'est sacré, la créativité l'est aussi.

Agence de communication Arôme



Une capacité d'adaptation et une qualité de travail que beaucoup de clients recherchent encore à l'heure actuelle. « On n'a pas attendu que le marché de l'impression soit mort pour se repositionner, notre agence vit avec son temps », conclut Rémi Vicente.

# La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi



<u>Christophe Pulizzi</u> est le chef du restaurant <u>L'Olivier</u>, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :



Ecrit par le 18 décembre 2025

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère
- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

# <u>Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :</u>

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
- 2 cl de porto rouge

Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

# La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures. Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

# <u>Dressage:</u>

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.





Ecrit par le 18 décembre 2025





# Des rappeurs marseillais se donnent rendezvous à Gargas pour un concert 'Mythik'



Le restaurant <u>La Chape</u>, situé à Gargas, accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre, qui réunira jeunes talents et légendes du rap et hip-hop marseillais.

Dans le cadre de ses soirées 'Les Échappées', qui visent à livrer une production plus ambitieuse au public, le restaurant La Chape accueillera le concert 'Mythik' ce samedi 20 septembre. Un événement autour de l'univers du hip-hop et du rap. Une dizaine d'artistes marseillais se succéderont pour offrir au public une soirée unique.

# Le programme

La soirée débutera avec DJ Riddle qui posera les bases avant de laisser la place à la nouvelle génération de rap et hip-hop. Mista Didus, habitué des open mics, se lancera, puis Hermano Salvatore livrera un sale très poétique avec beaucoup d'intensité. Enfin, l'artiste K-Meleon montrera sa polyvalence.

Les pionniers du rap français seront aussi de la partie, notamment Freeman, ancien membre du groupe



IAM, ou encore Puissance Nord, duo emblématique des quartiers nord de Marseille. Le groupe 3e Œil fêtera ses 30 ans de carrière à Gargas accompagné de DJ Sebti, une figure montante du rap et hip hop.

Il est encore temps de <u>réserver sa place sur la billetterie en ligne</u>.

Samedi 20 septembre. 19h. 35€. Quartier Grande Fontaine. 665 Avenue des Cordiers. Gargas.

# (Vidéo) De pierre et de parchemin : l'extraordinaire voyage des Archives du Vaucluse



Ecrit par le 18 décembre 2025



Avignon. Dans les couloirs silencieux du Palais des papes, là où les échos du XIVe siècle résonnent encore sous les voûtes gothiques, un immense secret sommeille depuis plus de 145 ans : 28 kilomètres de mémoire, d'encre et de papier. Un trésor discret, fait de parchemins médiévaux, de cartes anciennes, d'actes notariés, de jugements récents, de récits oubliés et de dessins minutieux. Nous sommes aux <u>Archives départementales</u>. Ces documents, témoins de la vie de 151 communes vauclusiennes, vont entamer une grande traversée. Une migration inédite, délicate et majestueuse, vers un nouveau sanctuaire : <u>Memento</u>, le tout nouveau Pôle des patrimoines de Vaucluse.



Ecrit par le 18 décembre 2025



**Memento Copyright MMH** 

# Du Palais vieux à un écrin de modernité

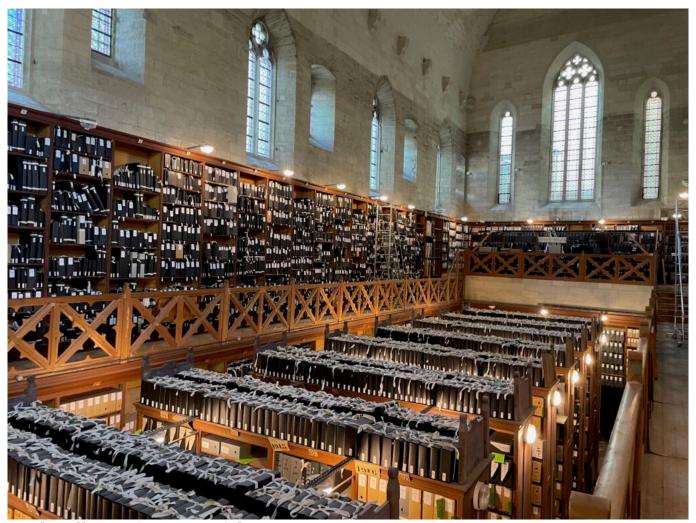
C'est dans la partie la plus ancienne du Palais des papes – le Palais vieux, construit par le pape Benoît XII – que les Archives départementales avaient trouvé refuge en 1880. Mais ce lieu, aussi splendide qu'exigu, n'était plus à la hauteur de son contenu. L'humidité, les variations de température, les moisissures et même les poissons d'argent menaçaient lentement mais sûrement des documents uniques. Et pour les agents des archives, chaque jour devenait une épreuve dans un labyrinthe de 28 niveaux, d'escaliers inégaux et de recoins sombres. Le temps était venu de tourner une page. Et d'en écrire une nouvelle.

## Un déménagement historique

Depuis 2017, dans un silence méticuleux, des mains expertes répertorient, dépoussièrent, conditionnent. Boîte après boîte, chaque document est préparé pour le grand voyage. Des parchemins médiévaux aux archives foncières les plus récentes, rien n'est laissé au hasard. Les fameuses « Jeannettes », armoires roulantes fabriquées sur mesure, sillonnent désormais les allées du palais, chargées de mémoire et



d'histoire. Elles glissent dans les couloirs comme des vaisseaux transportant l'essence du passé, direction : Memento.



La Chapelle Benoit XII Copyright MMH

## Memento, le nouveau temple de la mémoire

Situé à Avignon, Memento n'est pas un simple bâtiment administratif. C'est un lieu pensé pour la préservation, la recherche et la transmission. Un géant discret de 9 000 m² capable d'accueillir jusqu'à 40 kilomètres d'archives, mais aussi les réserves des musées départementaux, le service départemental d'archéologie, un centre de conservation d'État, et même un espace mémoriel ouvert à tous les Vauclusiens. Le projet, d'un coût global de 32M€ est porté par le Département de Vaucluse, avec le soutien de l'État, de la Région Sud-PACA et du Grand Avignon. Il incarne un tournant patrimonial, une promesse faite au passé pour l'avenir.

### Une histoire née de la Révolution



Les Archives départementales sont elles-mêmes issues d'une révolution – la Révolution française. Créées en 1796, elles collectent depuis tous les documents publics ou privés qui racontent notre société : actes d'état civil, décrets, cadastres, correspondances, journaux, photographies... Autant de fragments de vie, d'anecdotes et de grandes histoires réunies au même endroit. Et ce sont ces morceaux d'âme collective qui quittent peu à peu leur logis séculaire pour rejoindre un lieu pensé pour les protéger, les étudier et les révéler.



Déménagement des documents dans les Jeannettes Copyright MMH

# Les documents les plus demandés

« Les documents les plus demandés sont ceux qui ont été déménagés le plus urgemment, relate <u>Christine Martella</u>, conservatrice générale du patrimoine. Il s'agit des documents relatifs au foncier ; puis aux archives contemporaines de 1940 à aujourd'hui ; les documents notariés ; la bibliothèque ; les séries de 1790 à 1940 ; les séries anciennes du 9° siècle à 1790 ; les archives communales et hospitalières déposées ; Les archives aux origines privées et les documents figurés comme les cartes, les plans, les



cartes postales, et, enfin, les périodiques. »

# La préparation du déménagement

Elle s'est faite dès 2017 avec l'inventaire et le reconditionnement des premiers documents dans des boîtes. Les premiers reconditionnements et dépoussiérages ont été réalisés par la société FFAS, tout en effectuant un récolement détaillé : nature du document, référencement, cote et géolocalisation dans le palais. Les boîtes balisées -les balises sont une feuille de couleur qui indique les boîtes à prendre- sont ensuite insérées dans une Jeannette, armoire roulante en bois faites sur mesure pour pouvoir rouler dans les allées du palais et être insérées dans un camion ou une camionnette sous scellés. C'est là qu'intervient la société Avizo qui assure le déplacement et un second dépoussiérage. Les Jeannettes sont ensuite déchargées et les boîtes dépoussiérées avant d'être déplacées, par le déménageur, dans son magasin définitif. Chaque document est ensuite entré en fichier informatique pour situer son nouvel emplacement.



Le dépoussiérage Copyright MMH



Ecrit par le 18 décembre 2025

### Les chiffres 2024

Le Déménagement a commencé courant septembre 2025 pour être clos à la mi-octobre 2026. Le coût du déménagement est de 3,5M€. 28 kilomètres de linéaires seront ainsi transférés du palais vieux, partie la plus ancienne du Palais des papes pour se rendre à Mémento à Agroparc, toujours à Avignon. Les Archives départementales sont également consultables en ligne avec 2,1 millions de pages vues sur Internet pour 243 000 connexions en 2024. 2 millions d'images sont également consultables sur la toile. Les Archives départementales ont reçu en 2024, 3 500 visiteurs lors d'événements, de conférences, de visites, d'expositions et d'escape game. Près de 12 762 documents ont été communiqués à 593 chercheurs venus les consulter sur place. 21 agents travaillent aux Archives départementales. 4% du fonds est numérisé chaque année.

# En savoir plus sur Memento

Le bâtiment ventilé mais non climatisé permet de conserver une température confortable tant en été -même lors de la canicule- qu'en hiver, ce qui est propice à la bonne conservation des documents. Côté chiffres : 11 600 M2 de surface plancher sur 23 290 M2 de terrain ; Un bâtiment de 80 M de long et de 70 M de large ; 40 KM linéaires de capacité de stockage pour les Archives départementales ; Quatre niveaux, Trois étages ; Un rez-de-chaussée, Un parking semi-enterré de 36 places ; Une 'double peau' ventilée et habillée de terre cuite autour des voiles de béton, pour réguler l'inertie et l'hygrométrie du bâtiment ; Des façades en bardage en terre cuite et tuiles bombées, moucharabieh en baguettes verticales de terre cuite, profil aluminium couleur grise, brises soleil aluminium perforés, structure béton gris, mur rideau vitrage clair, socle béton gris, brise soleil en terre cuite en forme d'aile d'avion ; les parois vitrées sont composées de menuiseries en aluminium ou en bois double avec un vitrage à isolation renforcée ; Des vitrages à contrôle solaire renforcé composent le mur rideau sur la façade principale du hall d'entrée et les lanterneaux en toiture de la zone centrale.



Ecrit par le 18 décembre 2025



# La salle de lecture de Memento Copyright MMH

# Un calendrier à la mesure de l'ambition

2017-2022 : Inventaire, dépoussiérage, balisage.

Septembre 2025 : Démarrage officiel du transfert des documents.

Octobre 2025 : Début du déménagement des musées départementaux (Fontaine-de-Vaucluse, Valréas,

Bonnieux...).

Avril-mai 2026 : Ouverture partielle au public de Mémento.

Mi-octobre 2026 : Clôture complète du déménagement.

Ce chantier colossal est mené par une équipe de passionnés : archivistes, restaurateurs, magasiniers, historiens, logisticiens... Tous mobilisés pour cette expédition précieuse, cette odyssée unique entre passé et futur.

## Pourquoi faut-il aller voir Memento?

Parce que c'est un lieu où l'Histoire devient vivante. Un lieu où l'on comprend que chaque commune,



chaque famille, chaque document compte. Que le passé ne dort jamais vraiment, tant qu'on prend soin de lui. Et que ce patrimoine, s'il est bien conservé, peut encore éclairer les générations futures. Memento, c'est la promesse d'un voyage à travers les siècles, à quelques pas du Rhône. Une invitation à (re)découvrir l'histoire du Vaucluse, autrement. Des conférences et des expositions ainsi que des visites y seront organisés. Memento se trouve rue Marcel Demonque à Agroparc, Avignon.

### En résumé

Les 28 kilomètres de documents anciens détenus depuis 145 ans par les Archives départementales de Vaucluse, dans le Palais vieux -la partie nord la plus ancienne du Palais des papes- sont actuellement transférés à Mémento, pôle des patrimoines de Vaucluse. Le déménagement s'étendra sur un an pour poursuivre cette nouvelle page de l'histoire à la mi-octobre 2026 et pour un coût de 1,5M€ auxquels il faut ajouter les coût de reconditionnement et d'acquisition des cartons pour faire un total de 3M€. Le projet global, construction comprise, a mobilisé plus de 35M€, financés par le Département à hauteur d'environ 16M€ ainsi que l'État, la Région Sud-Paca et le Grand Avignon.

# Vaucluse : les marchés du soir des producteurs continuent jusqu'au mois d'octobre



Ecrit par le 18 décembre 2025



Les Marchés du soir des agriculteurs membres du réseau <u>Bienvenue à la ferme</u> et/ou installés dans les communes partenaires de la <u>Chambre d'agriculture de Vaucluse</u> se poursuivent aux mois de septembre et octobre.

Depuis le printemps dernier, les Vauclusiens peuvent acheter des produits locaux auprès des producteurs lors des Marchés du soir, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme. La saison 2025 de ces marchés s'achèvera en octobre.

Fruits et légumes de saison, fromages, miels, viandes, jus de fruits et autres produits locaux sont proposés chaque semaine dans différentes communes du département :

- Les lundis à Avignon 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle jusqu'au 20 octobre
- Les mardis à Châteauneuf-de-Gadagne de 17h à 18h sur le Plateau de Campbeau jusqu'au 28 octobre
- Les mercredis à Pernes-les-Fontaines sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h jusqu'au 17 septembre et de 17h à 19h du 24 septembre au 29 octobre



- Les mercredis à Uchaux de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet jusqu'au 22 octobre
- Les jeudis à Cavaillon de 16h à 18h30 à l'Espace du Grenouillet jusqu'au 25 septembre
- Les vendredis à Montfavet de 16h30 à 19h sur la Place de l'Eglise jusqu'au 24 octobre

# La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu



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 « sardines farcies de maman. »



Ecrit par le 18 décembre 2025

# Ingrédients pour 8 personnes :

- 32 sardines
- Farine
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- ½ bouquet de persil
- 2 cuil. à soupe de paprika
- 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
- Le jus d'½ citron
- 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Laver puis hacher la coriandre et le persil.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la laisser reposer 30 minutes.

Couper les sardines en deux. Retirer l'arête centrale et bien rincer l'intérieur, puis les sécher.

Quand elles sont bien sèches, badigeonner l'intérieur des sardines de marinade à l'aide d'un pinceau de cuisine. Refermer les sardines et les laisser reposer au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Bien faire chauffer un fond d'huile de friture dans une casserole jusqu'à 160 °C.

Verser la farine dans une assiette creuse, puis passer les sardines des deux côtés dans la farine. Les faire ensuite frire dans l'huile quelques minutes. Les égoutter avant de les servir.



# Ecrit par le 18 décembre 2025



DR

# Vaucluse : les travaux prévus au mois de septembre



Réfection de chaussée, rénovation des chaufferies des collèges, ou encore aménagement du carrefour de Bonpas. Quels travaux et interventions sont prévus par le <u>Département de Vaucluse</u> au mois de septembre ?

Un partie de la RD900, à Goult, va faire l'objet de travaux durant trois semaines à partir du lundi 15 septembre. La chaussée va être reprise sur 2,6km. Une circulation alternée sera mise en place.

Les chaufferies de 19 collèges vauclusiens vont être rénovées entre 2025 et 2028. Déjà quatre collèges ont subi des travaux depuis mois de mai : Alphonse Tavan à Montfavet, Clovis Hugues à Cavaillon, Paul Éluard à Bollène, Alphonse Silve à Monteux. Ces travaux permettent un amélioration des performances énergétiques, une réduction des consommations et la contribution à une baisse des émissions de gaz à effet de serre.

Les travaux de réaménagement du carrefour de Bonpas, dont l'objectif est de fluidifier la circulation, ont débuté au mois de mai et se poursuivront jusqu'en 2027.



Les travaux du carrefour de Bonpas se poursuivent en septembre

## Les chantiers en cours

- Réparation du Pont sur l'Ouvèze, à Bédarrides. Les travaux ont débuté en juillet et devraient s'achever au cours du printemps 2026.
- La déviation d'Orange entre le giratoire du Coudoulet et la route de Camaret. Les travaux sont en cours.
- Travaux de chaussée sur la RD22 entre Apt et Rustrel. Le chantier démarrera le lundi 15 septembre pour une durée d'un mois.
- Restauration de la continuité écologique sur l'algues à Buisson. Les travaux ont débuté en août pour une durée de quatre mois.
- Extension du service 'Livre et Lecture' à Sorgues. Les travaux se sont achevés en juin. L'inauguration aura lieu le 9 octobre.
- Réhabilitation du collège Lou Vignarès à Vedène. Les travaux de la phase 2 (restructuration et extension des bâtiments administratifs) vont se poursuivre jusqu'à la Toussaint. Le chantier devrait s'achever début 2026.

# Net rebond du tourisme en Vaucluse cet été avec un taux de satisfaction des professionnels de 77%



Ecrit par le 18 décembre 2025



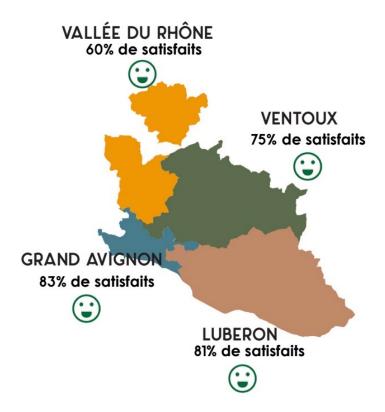


C'est la tendance analysée par <u>Vaucluse Provence Attractivité</u> (VPA) au terme d'une enquête en ligne menée entre le 27 août et le 5 septembre auprès de 2 000 acteurs du tourisme de l'ensemble du département qui accueille, chaque année, en moyenne, autour de 5 millions de visiteurs pour une population locale de 568 702 habitants.

Dans cette note de conjoncture, la directrice générale de VPA, <u>Cathy Fermanian</u> insiste : « C'est un bel été avec une vraie dynamique, même si les dépenses en loisirs et restaurants ont reculé. Les séjours ont été plus courts à cause de la baisse de pouvoir d'achat mais malgré une ambiance morose, les touristes étaient au rendez-vous en Vaucluse. »



Ecrit par le 18 décembre 2025

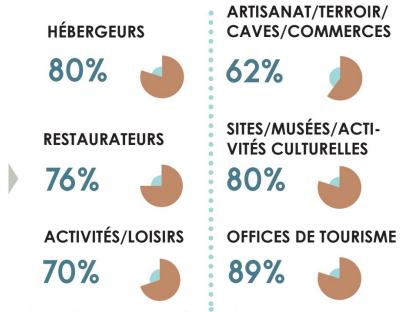


Taux de satisfaction des professionnels du tourisme en fonction des bassins de vie. ©VPA

Si on prend en compte le poids de chaque bassin de vie de Vaucluse en nuitées, c'est le Luberon qui arrive en tête (35%), suivi du Ventoux (26%), puis du Grand Avignon (24%) et enfin de la Vallée du Rhône (14%). Et si on considère les différents paramètres qui entrent en ligne de compte dans ce baromètre, les hébergeurs sont en pôle position avec 80% de satisfaction (pour les hôtels, résidences, campings, chambres d'hôte, meublés, gîtes), 80% pour les sites patrimoniaux (Colorado provençal, Ventoux, romanité), musées (notamment ceux d'Avignon avec l'exposition Othoniel), activités culturelles (festivals) et sportives (notamment vélo après le passage du Tour de France, l'arrivée des coureurs au sommet du Géant de Provence le 22 juillet et le départ de Bollène le 23) et enfin, 76% pour les restaurateurs. D'autres activités comme les visites de vignobles et de caveaux, boutiques d'artisanat, commerces enregistrent 62% de satisfaction de la part des touristes. « 29% des dépenses sont en progression, 48% stables. La clientèle française progresse, celle des étrangers (autour de 42%) se tasse légèrement, mais il faut savoir que les plus présents sont les Allemands, les Belges, les Néerlandais et les Américains. Comme ils ont peu de vacances, ils consomment sur place et dépensent 150€ par jour quand les Français, eux, génèrent 75€. » En tout, cela représente 1,5Md€ de retombées économiques par an dans le département.



Ecrit par le 18 décembre 2025



«Artisanat/terroir» regroupe producteurs, domaines viticoles, artisans, et commerces structurants «Activités/Loisirs» regroupe les prestataires vélo, rando et accompagnateurs Loisirs de pleine nature

Taux de satisfaction par secteur. ©VPA

De Pâques jusqu'au week-end du 15 août, en passant par les ponts du mois de mai et du 14 juillet, la fréquentation se lisse tout au long de l'année et pas seulement en été. Une saison qui n'est pas finie avec des températures autour de 30°C mi-septembre. « Il y a une perspective réellement optimiste pour l'arrière-saison, conclut Cathy Fermanian. Déjà on enregistre 45% de réservations pour septembre et 25% pour octobre. » Entre la météo et les 300 jours de soleil par an, les balades à pied et à vélo, la beauté des paysages et des sites historiques et les propositions culturelles et sportives, le tourisme s'impose comme un atout majeur qui permet au Vaucluse de tirer, chaque année un peu plus, son épingle du jeu.



CDAND	AVIGNON	VALLÉE DIL	DHÔNE
GRAND	AVIGNON	VALLEE DU	KHONE

SATISFACTION RÉSERVATIONS	SATISFACTION RÉSERVATIONS		
SEPT. OCT.	SEPT. OCT.		
42% 22%	34% 15%		
NIVEAU CONFIANCE ARRIÈRE SAISON 62%	NIVEAU CONFIANCE ARRIÈRE SAISON 53%		

VENT	OLIX		IIR	ER	OI	V
AFIAI	UUA		UD	EK	$\mathbf{U}$	N

SATISFACTION RÉSERVATIONS			
SEPT. OCT.			
47% 31%			
NIVEAU CONFIANCE ARRIÈRE SAISON 58%			

La perception des professionnels du tourisme concernant la fin de saison et l'arrière-saison. ©VPA

Contact: info@vaucluseprovence.com / 04 90 80 47 00