

Ecrit par le 7 avril 2026

## La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre



La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre 2021 à [L'autre scène](#) à Vedène, avenue Pierre de Coubertin. Inspiré de la célèbre émission 'Lego master' sur M6, le centre '[Bricks 4 kidz Provence](#)' propose de mettre vos enfants aux défis...

D'abord en individuel puis en binôme, les enfants vont devoir réaliser plusieurs constructions grâce à des briques de Lego. Ils auront, pour cela, des milliers de briques à leur disposition et un temps à respecter. Le tout sous les regards avisés du jury. L'événement inclue la présence exceptionnelle du grand vainqueur de Lego master saison 1 : Sébastien. Au programme ? Une exposition Lego et de nombreuses animations tout le weekend avec jeux concours, à partager en famille. Samedi 2 octobre, place aux sélections. Dimanche 3 octobre, en route pour les finales.

Pré réserver votre billet d'entrée en [cliquant ici](#). Gratuit pour les moins de 5 ans.

L.M.

Ecrit par le 7 avril 2026

# Vedène, avez-vous déjà fréquenté l'Imprévue ?



**Pierre-Emmanuel Ribes a installé sa micro-brasserie, l'[Imprévue](#), 249, chemin de Capeau à Vedène. Dans ce hangar de presque 500 m2 il propose un espace bar, dégustation et piano, tandis qu'au fond, dans les cuves, fermentent houblon, malt, blé, petit épeautre, juste à côté de la machine à embouteiller et à étiqueter. Pierre-Emmanuel organise tous les vendredis un after-work de 16h à 21h et aussi, à la demande, des soirées musique, danse. Yeux pétillants et sourire enthousiaste, le brasseur détient un secret : Il aime les gens.**

Rien ne prédestinait Pierre-Emmanuel Ribes à devenir brasseur. «J'ai fait une école de commerce et étais

Ecrit par le 7 avril 2026

plutôt attiré par le marketing, relate le gérant et brasseur de l'Imprévue. J'avais bien suivi des modules sur l'entrepreneuriat mais il fallait avoir une idée, un projet que je n'avais pas à l'époque. J'ai surtout travaillé dans le commercial, avant de rejoindre la passion familiale dans le vin -père et mère ayant acquis un domaine vinicole dans le Sud-Ouest, dans le Frontonnais- et m'intéressais de près aux outils vinicoles.»



L'espace bar de l'Imprévue

## Du vin à la bière

Pierre-Emmanuel approfondit ses connaissances sur la régulation de température du vin qui est aussi importante pour le vin que pour... la bière. L'idée germe alors d'en faire son métier car à l'inverse du vin où acquérir un domaine, travailler la vigne semble très vite hors de portée financièrement, la filière de la bière se montrerait plus abordable. «J'ai commencé à brasser chez moi, dans mon appartement à partir de seaux de 20L. Je faisais des stages chez les brasseurs, lors de mes vacances, suivi de formations

Ecrit par le 7 avril 2026

intensives où il était question de chimie et de brassage professionnel. L'idée ? Savoir si ce que je faisais en amateur me plairait en professionnel. J'étais à l'orée de mes 30 ans et ma décision avait mûri. J'en ai 35 aujourd'hui et la brasserie existe depuis 3 ans. Pourquoi avoir choisi un local si vaste ? Pour développer la production et par la suite augmenter le nombre de cuves sans changer d'endroit. Je travaille avec 4 cuves de 1 000L de fermentation. Il faut entre un et 2 mois de travail pour sortir une bière. L'idée ? Produire 4 bières différentes et, sur l'année, 500 hectolitres.»

## Survivre à la Covid

«Si je produis pour les particuliers, je travaille également en B to B (Business to business) et brasse aussi de la bière pour d'autres. Côté distribution ? Au départ j'ai visé les restaurants, les bars, les cavistes. Par la suite, pendant la pandémie, j'ai développé le secteur des petites épiceries, supérettes et super marchés de taille moyenne -notamment à Auchan Cavaillon et Carrefour Vedène -avec des étiquettes spécifiques 'Les bières de Provence ont du caractère'- pour établir un portefeuille clients de plus de 100 adresses. Je fais aussi les marchés. J'ai repéré une trentaine de brasseurs comme moi en Vaucluse. Nous mutualisons, avec certains, nos commandes de matières premières, nous nous dépannons les uns les autres, partageant également expériences et conseils. L'entente entre nous est vraiment cordiale et c'est vraiment agréable. Comment se différencier ? C'est la difficulté car toutes les bières ont déjà été créées. Moi, je travaille particulièrement les arômes. Ma bière la plus atypique ? C'est une bière blanche au Romarin, très provençale, qui fonctionne bien et que je n'ai pas vue ailleurs.»

Ecrit par le 7 avril 2026



L'espace piano et Kids pour une sortie en famille ou entre parents et avec les enfants... Pas de panique, softs proposés

### **Travailler la marque**

«Se différencier requiert aussi de travailler sur la marque 'L'Imprévue' et une étiquette très graphique, asymétrique, qui fait le tour de la bouteille et dont les deux parties sont liées par une rose des vents. Elle est l'œuvre Eugénie Lichet, graphiste lyonnaise. Le symbole ? La vie est une rose des vents avec ses opportunités issues des quatre points cardinaux de votre parcours et font que les rencontres convergent toutes au centre. Les rencontres sont donc au centre de la vie. La capsule et la rose des vents représentent une couleur et indiquent la nature de la bière choisie. »

### **Un, deux, trois... soleil !**

Les quatre bières permanentes de la gamme sont 'La sincère Pils' en bleu -le bleu représentant

Ecrit par le 7 avril 2026

l'authenticité et la sincérité- c'est une blonde sèche et désaltérante aux saveurs florales avec une note de menthe ;

L'espiègle blanche en jaune -le jaune représentant la malice et le soleil-, est une Witbier à la belge, revisitée au Romarin aux saveurs citronnées. Elle est légère et rafraichissante et son amertume est modérée ;

La fougueuse Ipa en rouge -le rouge pour la passion- est une American Ipa, bière ambrée aux saveurs d'agrumes, de pêche avec une note de caramel, son amertume est de modérée à forte.

Et la Voluptueuse Sweet Stout en rose -le rose pour la douceur et la volupté-est une bière brune (5% noire), douce et gourmande aux saveurs de café et de cacao avec une note de noix et à l'amertume modérée.



L'espace brasserie, outil de production de l'Imprévue parfois partagé avec d'autres brasseurs

Ecrit par le 7 avril 2026

## Pourquoi l'imprévue ?

«C'est la représentation de mon parcours, pas si structuré, fait d'opportunités et de rencontres, pour arriver à un projet hyper sympa. C'est aussi ce que je veux fabriquer : des bières surprenantes et des événements qui sortent de l'ordinaire. Car ici, on déguste de la bière, on en fabrique, on fait des soirées, on peut privatiser le lieu... Pour les entreprises, les anniversaires, les réunions familiales, avec des animations Food-trucks... On a déjà fait des soirées à 200 personnes. Lors des after work les gens dégustent mes bières, prennent une planche de fromages, de charcuterie, de la tapenade et sont même autorisés à aller chercher ou à se faire livrer une pizza, ici, histoire de manger chaud et de prolonger la soirée.»

## Déco récup

«Les tables sont des bobines de fibre optique récupérées chez un fournisseur de la zone artisanale. Les lampes suspendues font aussi chauffage d'appoint, le bar en inox qui cache un couloir réfrigéré provient du bon coin tout comme la tireuse en forme de phare. Les comptoirs, bibliothèques, présentoirs en palettes ont été fabriqués par le petit-frère de Pierre-Emmanuel, Joseph-Marie. Les tabourets sont d'anciens fûts bombés en noir pourvus de galettes pour s'y asseoir. Au-delà de la fabrication de la bière qui est une passion, ce que je veux, c'est de la convivialité, c'est toute la raison de cet espace d'accueil. » La maison ne reculant devant aucun sacrifice, Fleur, la compagne de Pierre-Emmanuel a même concocté un cocktail de Noël à base de crème de châtaigne, de cidre et de bière avec un soupçon de cannelle qui a fait le succès du lieu. «Ce que nous pouvons organiser ? Des soirées jeux, de la vente d'objets d'art, des pendants de crémaillère, des pots de départ...»

Ecrit par le 7 avril 2026

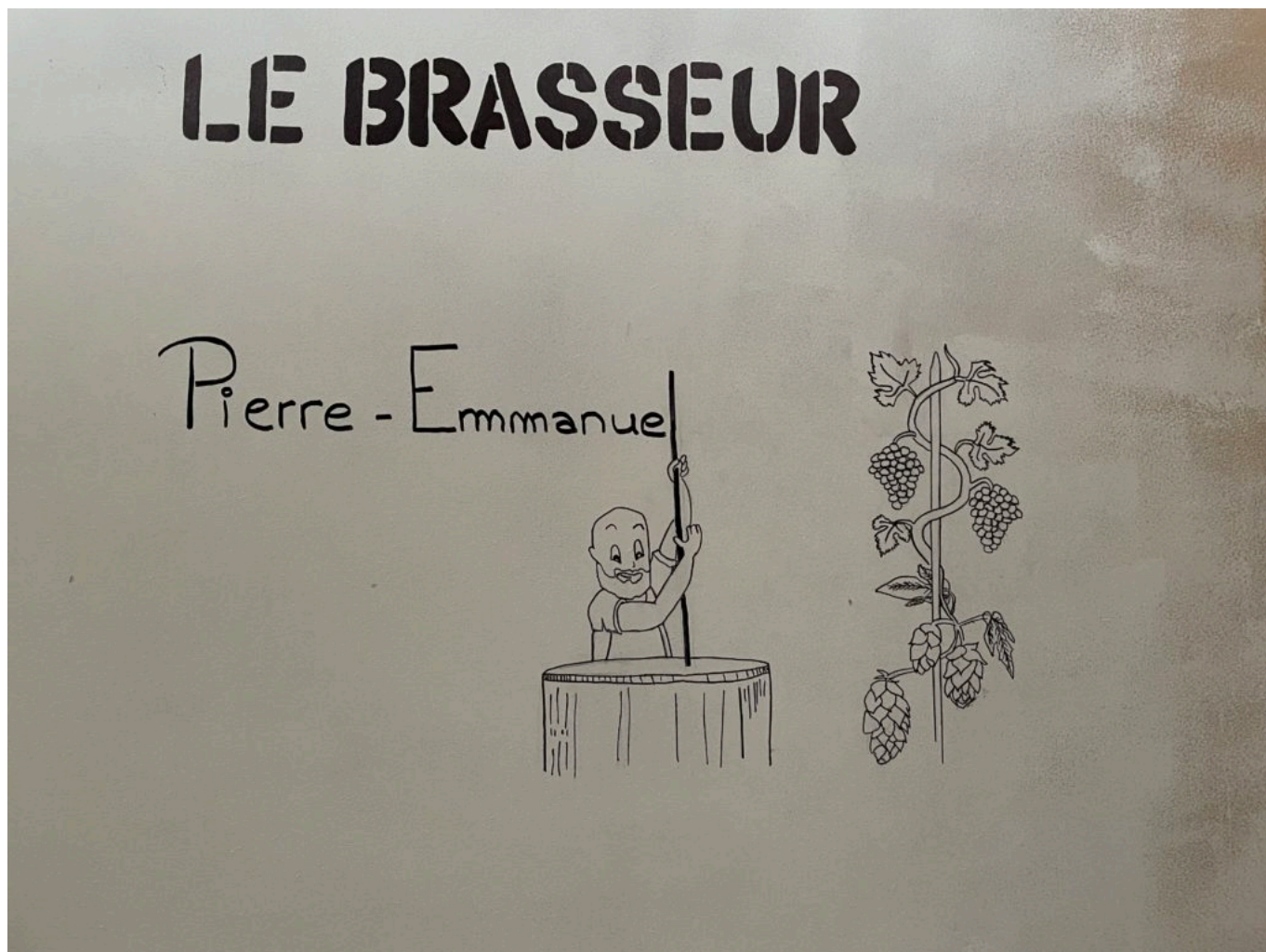


L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

### Les dates

Juillet 2018, création de la marque. Novembre 2018, installation dans le local de Vedène. Mars 2019 1<sup>er</sup> bassin à la vente. Octobre 2019 salle de brassage à 1 000 litres. Premières ventes de bières en mars 2019 et ouverture du bar en novembre 2019. Les bières en 33cl sont vendues 3 et 6€ en 75cl.

Ecrit par le 7 avril 2026



Pierre Emmanuel vu par sa sœur Marie-Estelle, passé du raisin aux fleurs de houblon

## La boutique Casa rouvre ses portes à Vedène

Ecrit par le 7 avril 2026



## **Après 2 semaines de fermeture pour travaux, Casa Avignon-Vedène accueille de nouveau ses clients depuis quelques jours.**

Casa Vedène rejoint le concept Casa 20.20. En 2017, la chaîne Belge opère une restructuration à 360 degrés et adopte un nouveau plan stratégique : le concept Casa 20.20. Repositionnement de la marque, des produits, nouvelle identité tout en gardant son ADN, Casa se renouvelle. Dorénavant, trois styles par saison sont développés et mis en avant pour inspirer ses clients et ses magasins sont transformés dans un style moderne au look industriel.

### **A propos de Casa**

Casa est une chaîne internationale de magasins de décoration d'intérieur, implantée dans 8 pays européens et comptant un total de 500 magasins, filiales et franchisés compris. L'enseigne opte pour des produits 'feel good' à prix raisonnables dans une gamme d'articles de décoration, cadeaux, textiles, accessoires de cuisine et meubles pour la maison et le jardin et suit de près les dernières tendances de

Ecrit par le 7 avril 2026

décoration d'intérieur afin de pouvoir offrir un assortiment constamment adapté pour inspirer et surprendre ses clients. Pour en savoir plus : [www.casashops.com](http://www.casashops.com)



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 7 avril 2026



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 7 avril 2026



Ecrit par le 7 avril 2026

L'équipe de Casa Vedène est prête ! Photo: Casa

L.M.

## Vedène signe la charte de proximité en faveur des circuits courts



La commune de **Vedène** vient grossir les rangs des 50 communes vauclusiennes signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (**CMAR**). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

Joël Guin, édile de la commune de Vedène, inscrit ainsi la municipalité dans une politique de valorisation

Ecrit par le 7 avril 2026

des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes de proximité ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Paca.

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

[Thierry Aubert](#), président de la délégation de Vaucluse: « Le but de la charte en faveur d'une économie de proximité est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. »

L.M

---

## Eugène Benoit : un poissonnier passionné

Ecrit par le 7 avril 2026



Il est heureux comme un poisson dans l'eau, face à son étal, aux Halles de la place Pie à Avignon, Eugène Benoît. 'La marée provençale', c'est son terrain de jeu depuis plus de 40 ans et il s'apprête à prendre une retraite bien méritée.

Sur la glace pilée, plus d'une centaine de poissons, coquillages et crustacés trônent. Tous les trésors de la Méditerranée, rangés par couleurs, par tailles, par catégories... Ecrevisses, langoustines, gambas, palourdes, oursins, moules, praires, bulots, huîtres, cigales de mer, sardines, anchois, thons, loupes, saumons, cabillauds, merlans, dorades royales, seiches, turbots, soles, raies, limandes, soles. Tout ce qui compose une soupe, avec les poissons de roche (rascasses, galinettes, gobies, girelles, pageots, sars) ou une bouillabaisse marseillaise (chapon, Saint-Pierre, baudroie).

### Lever à 4h du matin

Eugène Benoît, né à Valréas, a passé un CAP de maçon avant de rencontrer sa future épouse et son beau-père, un poissonnier, et là, il a changé son fusil d'épaule. Il se lance dans ce nouveau métier devenu passion.

Depuis, sa vie au long cours n'a pas changé : lever à 4h, il file 3 fois par semaine de Carpentras où il habite, vers la Criée du Grau-du-Roi où il négocie avec les mareyeurs, fait son marché en misant sur la fraîcheur, la qualité, la proximité, les poissons de Méditerranée.

« Le problème, c'est qu'il y a de moins en moins de poissons, de sardines, d'oursins, de pêcheurs, de

Ecrit par le 7 avril 2026

grosses pièces et les clients veulent toujours du dos de cabillaud ou de saumon, dommage », regrette-t-il.

« **J'adore mon métier.** »

Quand il rentre aux Halles avec sa cargaison dans le fourgon frigorifique isotherme pour respecter la chaîne du froid, il étale la glace et déploie sa marchandise sur plusieurs mètres carrés. Il prépare les commandes, les plateaux de fruits de mer, les brochettes. Il écaille, étête, vide, tranche, lève les filets, en attendant les consommateurs. « J'adore mon métier même s'il est rude, on est debout en permanence et la journée est longue jusqu'à 22h. »

Parmi ses clients fidèles, les cuisiniers de renom comme Christian Etienne, les chefs de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe, de la préfecture de Vaucluse, les habitués qui se pressent devant 'La marée provençale' mais aussi les touristes attirés par la qualité de ses produits. « Ici aucun poisson d'importation, tout vient de notre mer /mère nourricière, la Méditerranée » conclut ce futur retraité qui a mordu à l'hameçon il y a 4 décennies et qui continuera à donner un coup de main à mi-temps à ses 6 salariés, sa fille et son fils qui a aussi ouvert une poissonnerie à Vedène.

[La Marée provençale](#) aux Halles d'Avignon (04 90 86 24 70) et à Vedène (04 90 22 47 06).

---

## (Vidéo) Netflix : la série 'Bridgerton' au cœur de la Provence

Ecrit par le 7 avril 2026



**Beaucoup de créativité, un bol de passion et une pincée de folie, tels sont les ingrédients de la dernière production réalisée par la vidéaste avignonnaise Marie Cyrielle. Ce clip musical, devenu très vite viral sur la toile, s'inspire de la série Netflix 'La chronique des Bridgerton' et met le savoir-faire local sous le feu des projecteurs.**

Vidéaste depuis près de dix ans, passionnée par le montage vidéo et la création de contenus numériques, Marie, originaire d'Avignon, a récemment créé son entreprise de communication. Très attachée à sa Provence natale, la jeune vidéaste souhaitait mettre en lumière toute la richesse de cette région en soutenant les commerçants, artisans et producteurs locaux. Pour son dernier projet, la société '[MarieCyrielle](#)' a souhaité se plonger dans l'univers de la série '[La Chronique des Bridgerton](#)', qui se déroule dans l'Angleterre du XIXe siècle. Cette nouvelle création est un clip musical sur le titre 'Ocean Away', interprété par Abigail Barlow et Emily Bear, également inspiré de la série de Netflix.

### **Made in Provence**

Avec ce clip, 'MarieCyrielle' souhaitait mettre en avant le savoir-faire local, avec des artisans et créateurs de Provence, valoriser le territoire et le patrimoine à travers un projet hors du temps. L'objectif est alors de montrer que la création peut prendre différentes formes et qu'il faut continuer de s'autoriser à rêver, « parce qu'il n'y a rien de plus beau qu'une équipe de tous les horizons qui se rassemble autour d'une création commune. »

Pour mener à bien ce projet inédit, Marie s'est entourée de partenaires locaux. Tout d'abord, le [château](#)

Ecrit par le 7 avril 2026

[de Mazan](#), où a été tournée la vidéo, mais aussi des artisans et commerçants provençaux : la créatrice de bijoux '[LaurettaPerl](#)' à Vedène, l'association 'Mémoire et légendes' à Salon-de-Provence pour les costumes d'époque, ainsi que le salon de coiffure '[A l'angle 230](#)' de Morières-lès-Avignon. Ce projet est également l'occasion de mettre en avant Evidence, un studio créatif Avignonnais en pleine élaboration, regroupant des jeunes freelances et des passionnés de création sur des projets locaux uniques. Des initiatives s'inscrivent dans la dynamique de création artisanale caractéristique du Département. Rappelons que le Vaucluse était, en 2019, le département où l'emploi artisanal avait le mieux résisté avec 18 470 entreprises (+5,8%). *Source : Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca).*

---

## Vedène : première pierre posée pour la future résidence 'L'Aparte'

Ecrit par le 7 avril 2026



**La société de de promotion immobilière avignonnaise [Hors champ](#) œuvre sur ce projet de 51 logements en deux îlots qui verra le jour en 2022 dans le centre-ville de Vedène, place du Petit-Pont.**

C'est un projet mené par le promoteur immobilier indépendant Hors Champ dont le but est de requalifier une partie du centre-ville de Vedène via la construction de 51 logements et qui joue le jeu de la mixité sociale. Baptisée 'L'Aparte', cette future résidence contemporaine sera composée de deux îlots en R+2. Le premier regroupera des logements (du T1 au T4) disposant de larges terrasses tandis que le second comptera des appartements, là aussi, du T1 au T4. Le projet s'inscrit dans une démarche environnementale et de qualité avec le Label BDM (Bâtiment Durable Méditerranée) et la RT 2012. La livraison est prévue pour le deuxième trimestre 2022.

Engagé sur le territoire, Hors champ est lauréat du palmarès régional de l'Habitat en 2019 pour la résidence 'Le Carré Vert' à Entraigues-sur-la-Sorgue. Cette démarche partenariale portée par la Dreal (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) Paca vise à renouveler l'image du logement social et à valoriser des opérations de logements sociaux locales exemplaires. Hors champ travaille également sur un autre programme dans le Vaucluse : 'La Canopée' à Entraigues, un

Écrit par le 7 avril 2026

projet 100 % social qui comprendra aussi des maisons ainsi que des appartements.

## Le Téléthon mobilise dans les campings de Vaucluse



Dimanche 9 août, l'[AFM-Téléthon](#) et la [Fédération nationale de l'hôtellerie de plein air](#) s'associent pour lancer le premier #TéléthonCamping. Les vacanciers sont invités à participer à des olympiades solidaires afin de soutenir la recherche contre les maladies rares.

C'est une première dans l'histoire du Téléthon. Cette année, dans les campings, les traditionnels lancers de tong, tournois de volley-ball, concours de pétanque, lotos et autres quizz endiablés porteront les

Ecrit par le 7 avril 2026

couleurs de l'AFM-Téléthon. Pour la première fois, des campings proposeront aux vacanciers de donner plus de sens à leurs vacances en participant à des olympiades (dans le respect des distances de sécurité) dans le but de soutenir la recherche contre les maladies rares.

En France, 150 campings participent à cette opération solidaire dont quatre dans le Vaucluse et deux dans le nord des Bouches-du-Rhône : les campings La Montagne à Sorgues, l'Avignon Parc à Vedène, Fontisson à Châteauneuf-de-Gadagne, Les Hautes Prairies à Lourmarin, ainsi que les campings La Roquette à Châteaurenard et La vallée Heureuse à Orgon. De quoi donner un avant-goût de la mobilisation pour le prochain Téléthon prévue les 4 et 5 décembre prochains.

**Lien de l'évènement :** [Les campings font leur Téléthon](#)

---

## Vedène : l'UCPA prend les rênes du Centre équestre de la Gourmette

Ecrit par le 7 avril 2026



L'UCPA (Union nationale des centres sportifs de plein air) reprendra la gestion et les salariés du Centre équestre départemental de La Gourmette à Vedène, à compter du 1er septembre 2020, pour les 15 prochaines années. L'organisme ambitionne de développer l'équitation pour les plus jeunes ainsi que les formations aux métiers de l'équitation, notamment en s'ouvrant au public scolaire et en déployant de nouvelles activités comme l'équifun (parcours aventure à poney), les compétitions de Shetland et de poney, le baby poney et les disciplines collectives. Une écurie active viendra compléter les boxes traditionnels pour permettre aux équidés de vivre en troupeau et en liberté dans un espace qui leur est dédié. Pour accompagner ces changements, l'UCPA et le département du Vaucluse prévoient des changements comme la rénovation du poney club début 2021 ; la rénovation de l'accueil, des sanitaires et de la sellerie ; la mise en accès PMR (personnes à mobilité réduite) ainsi que la réfection de la toiture, des huisseries, ou encore de la clôture. Enfin, la structure relancera la formation au métier de moniteur d'équitation ainsi que celle d'animateur assistant équestre avec une première promotion de 10 personnes ainsi qu'une formation Dejeeps (Diplôme d'Etat de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport -le diplôme de niveau III étant nécessaire pour l'encadrement d'activités sportives contre rémunération-) mention équitation concours complet.

**Centre équestre départemental La gourmette vaclusienne. 668, Chemin de capeau à Vedène.**