

Écrit par le 3 février 2026

De la musique Yiddish à l'Autre Scène de Vedène



Noëmi Waysfeld, une chanteuse au timbre chaud

Son répertoire est varié, elle qui a baigné dès son enfance dans la musique classique, jazz et musiques du monde. Elle a longtemps chanté les chansons yiddish populaires et traditionnelles. Elle s'est également frotté avec succès au registre du Fado (*Alfam*) ou à Schubert en compagnie du pianiste Guillaume de Chassy.

« Je laisse derrière moi la trilogie des chants d'exil composée de *Kolyma*, *Alfama* et *Zimlya*, comme si j'avais déposé mes bagages, et je regarde désormais dans une nouvelle direction », confirme la trentenaire dans une interview au Point-Culture.

Des musiciens classiques pour un spectacle empli de modernité

Pour son cinquième album « Soul of Yiddish » elle met ici en musique les vers de grands poètes méconnus du XXe siècle: Itski Manger, Benzion Witolere.... avec ses complices sur scène : Jérôme Brajtman à la guitare, Sarah Nemtanu au violon et Antoine Rozenbaum à la contrebasse.

Mardi 23 novembre. 20h30. 15 à 30€. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène. 04 90 14 26 40. Réservation [ici](#). www.operagrandavignon.fr

Deux soirées 'Dé[sax]ées' à l'Autre Scène de Vedène



Un film de Buster Keaton 'Steamboat Bill Jr' en ciné-concert

Dans ce film muet de 1928, le réalisateur incarne un personnage en lutte contre le monde. Il se bat contre les éléments déchainés déclenchant une avalanche de gags terriblement drôles.



Ecrit par le 3 février 2026

L'accompagnement musical entremêle classique, jazz et même du hip-hop

Bl!ndman [sax] fondé en 1988 par le compositeur et saxophoniste Eric Sleichim est un quatuor de saxophones désireux de développer de nouvelles techniques de jeu et d'explorer des possibilités inexploitées de l'instrument tout en abordant des répertoires variés. Pour ce film Bl!ndman a créé une bande son tourbillonnante en combinant bruitage et saxophone.

Vendredi 19 novembre. 20h30. 6€ et 12€. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Jean-Sébastien Bach

4 saxophones et un tubax jouent les plus grandes et incontournables œuvres pour orgues de Jean-Sébastien Bach Bl!ndman aborde la musique ancienne avec une instrumentation moderne Le programme de ce quintet 32 Pieds / l'Orgue de Bach propose des arrangements de monumentales œuvres pour orgue de Johann Sebastian Bach.

Eric Sleichim introduit dans son quatuor classique de saxophones le tubax un saxophone contrebasse qui reproduit les notes les plus graves de l'orgue (tuyaux de 32 pieds).

Samedi 20 novembre. 20h30. 8€ à 20€. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène. 04 90 14 26 40. www.operagrandavignon.fr

Ecrit par le 3 février 2026



La 'Magie du cirque' joue les prolongations à Vedène



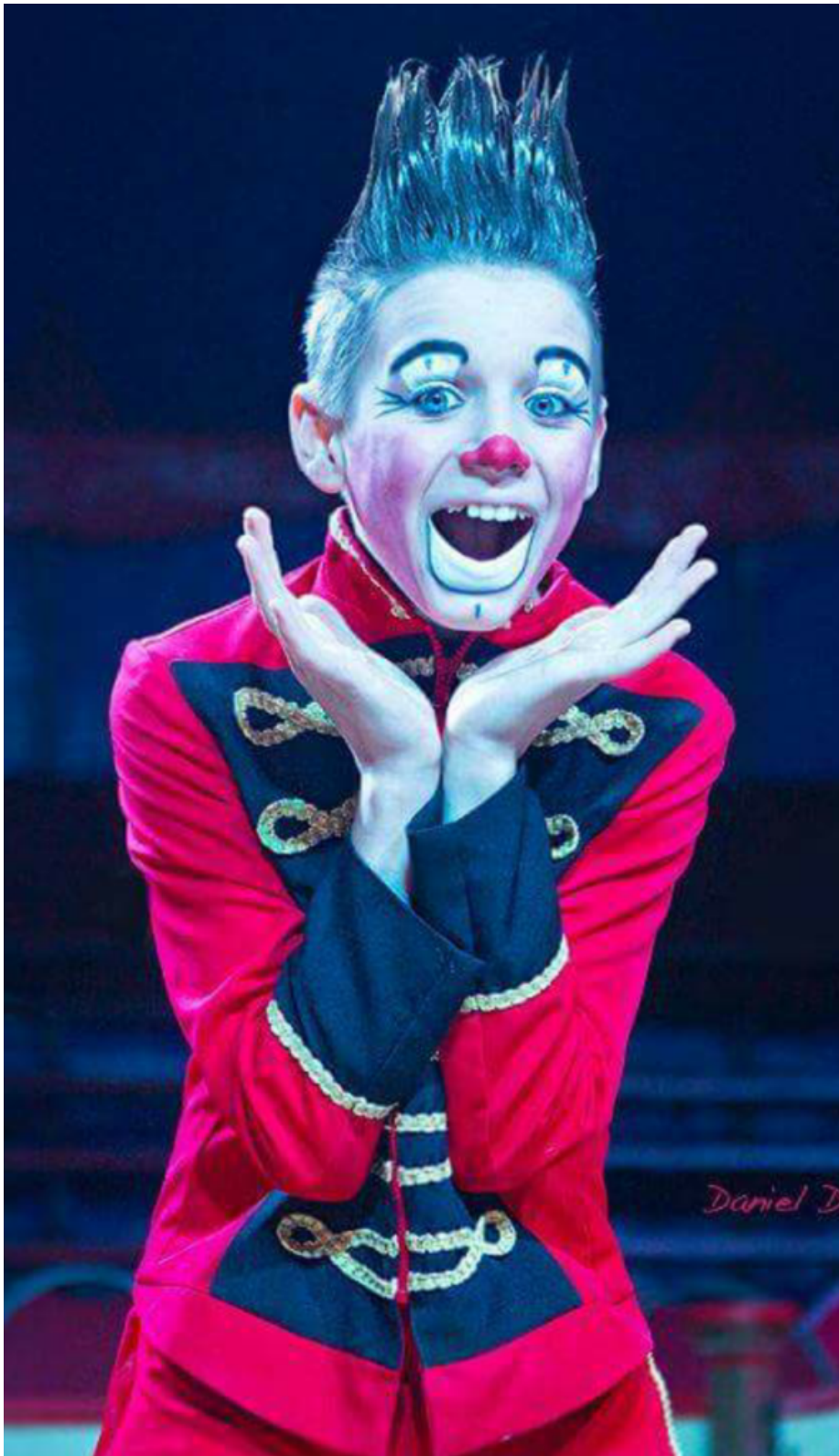
La compagnie 'Magie du cirque' s'installe à Vedène pour le plaisir des petits comme des grands. Clowns, acrobates, trapézistes, jongleurs, musiciens, cavaliers, magiciens, dompteurs, atelier de maquillage, aucun risque de s'ennuyer au cirque. 1h30 de spectacle au programme.

Compte tenu du succès des premiers spectacles, les représentations sont prolongées **jusqu'au 7 novembre 2021, tous les jours à 15h.** (Pas de représentation le lundi 1er novembre).

Emplacement : terrain à proximité d'Ikea Vedène.

Le pass sanitaire est obligatoire. Contact : 06 75 78 82 16. Tarif unique : 10€.

Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 2026

Crédit photo: la Magie du cirque

L.M.

La magie du cirque s'installe à Vedène



La compagnie Magie du cirque s'installe à Vedène pour le plaisir des petits comme des grands. Clowns, acrobates, trapézistes, jongleurs, musiciens, cavaliers, magiciens, dompteurs, atelier de maquillage, aucun risque de s'ennuyer au cirque. 1h30 de spectacle au programme.

Dates des représentations :



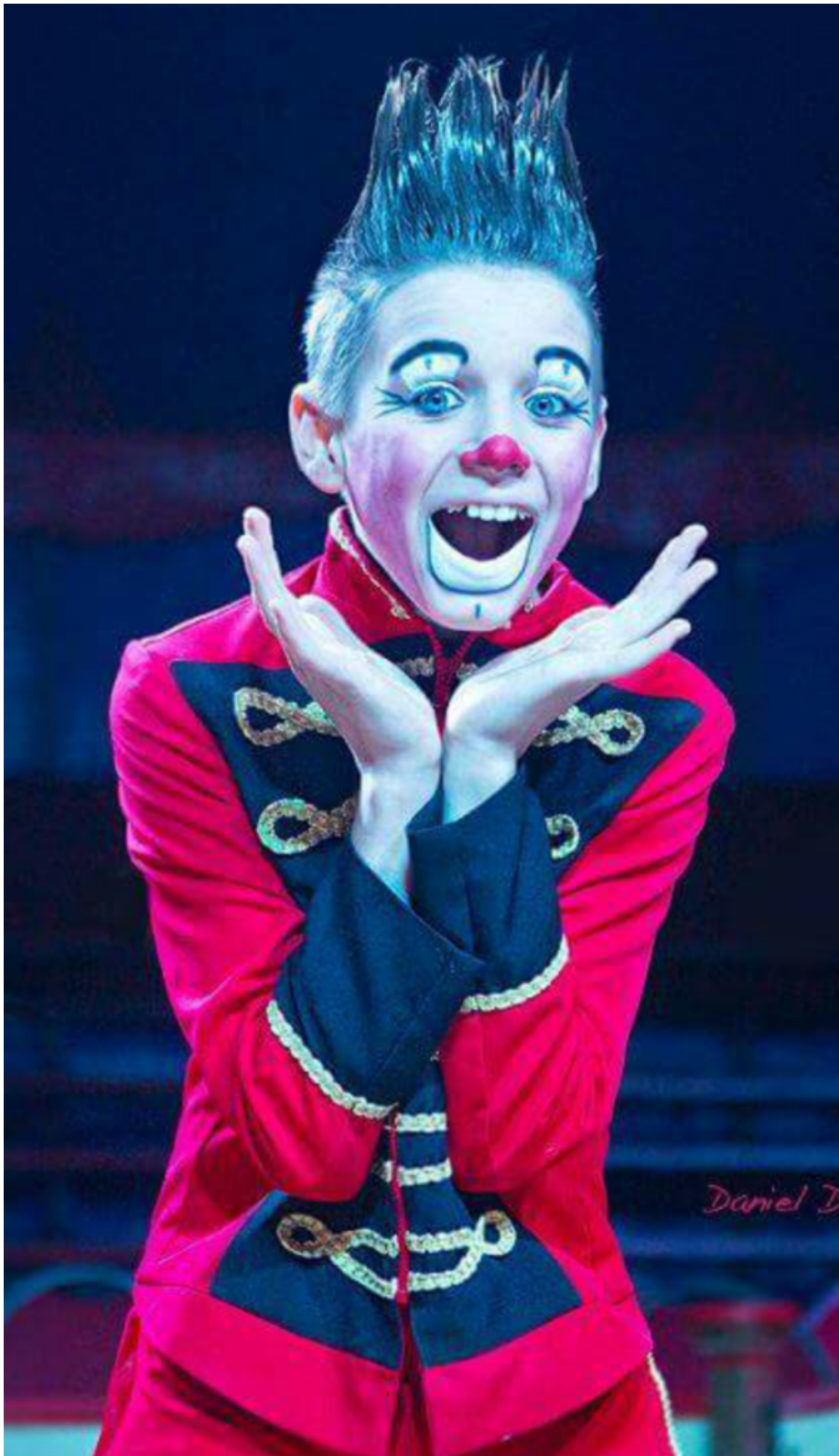
Ecrit par le 3 février 2026

- Mercredi 6 octobre à 16h
- Vendredi 8 octobre à 18h
- Samedi 9 octobre à 16h
- Dimanche 10 octobre à 15h
- Mercredi 13 octobre à 16h
- Vendredi 15 octobre à 18h
- Samedi 16 octobre à 16h
- Dimanche 17 octobre à 15h

Emplacement : terrain à proximité d'Ikea Vedène.

Le pass sanitaire est obligatoire. Contact : 06 75 78 82 16. Tarif unique : 10€.

Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 2026

Photo: la Magie du cirque

L.M.

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.

Ecrit par le 3 février 2026

L.M.

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

Ecrit par le 3 février 2026

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 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

Ecrit par le 3 février 2026

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 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 muri. 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 3 février 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 3 février 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 3 février 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 3 février 2026

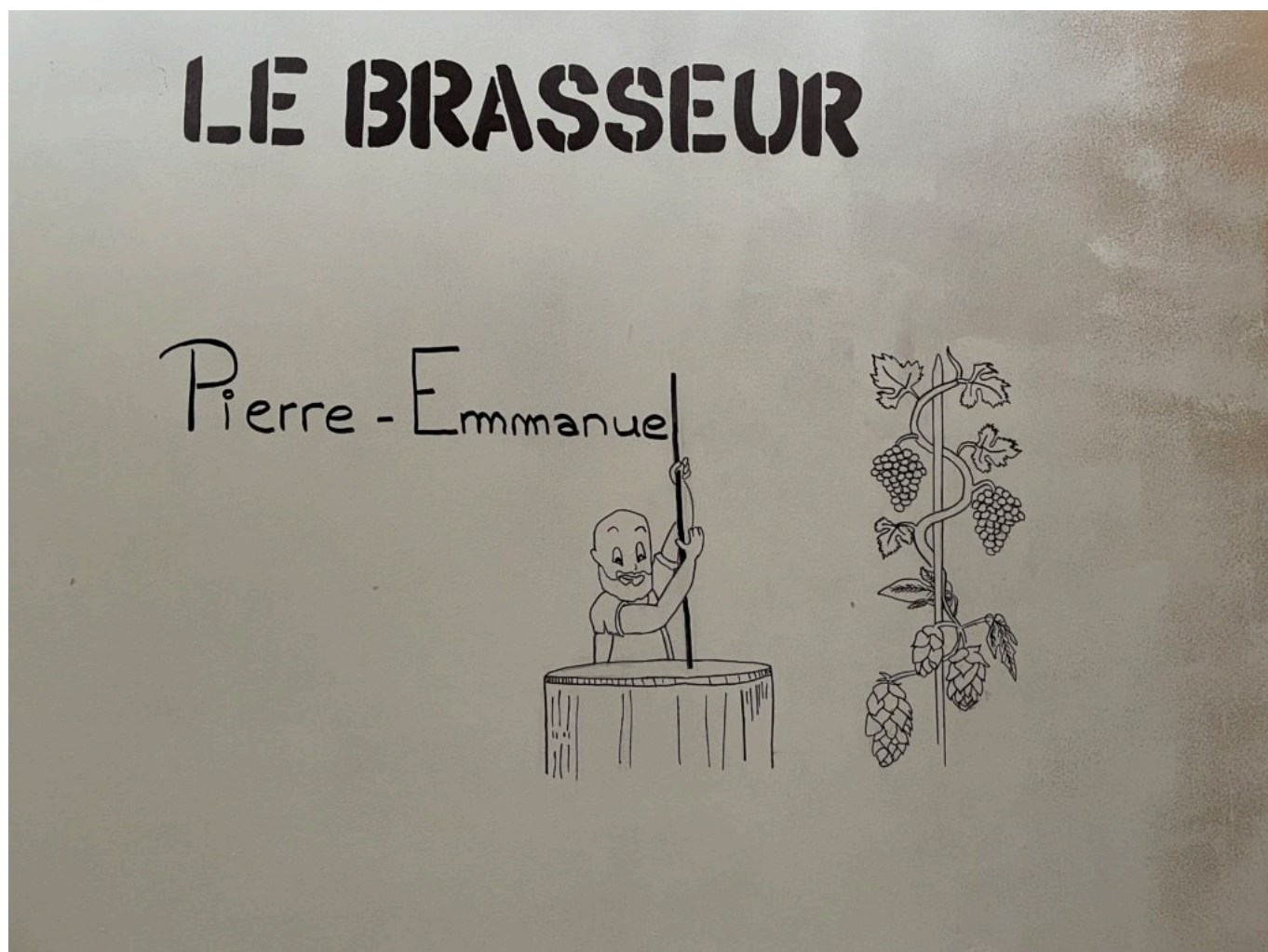


L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

Les dates

Juillet 2018, création de la marque. Novembre 2018, installation dans le local de Vedène. Mars 2019 1^{er} 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 3 février 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 3 février 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 3 février 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



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 3 février 2026



Boutique Casa Vedène. Photo: Casa

Ecrit par le 3 février 2026



Ecrit par le 3 février 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 3 février 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 3 février 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, turbot, 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 3 février 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).