

Ecrit par le 12 juin 2026

Deux nouvelles stations Vélopop' à Avignon et Villeneuve lez Avignon



Le réseau de vélos en libre-service du [Grand Avignon](#) s'étoffe avec l'ouverture, début décembre, de deux stations [Vélopop'](#) à Avignon et [Villeneuve-lès-Avignon](#). Dix emplacements chacune, un positionnement stratégique dans des secteurs en hauteur, et une ambition claire : faciliter les déplacements du quotidien grâce à l'assistance électrique. Cette extension s'inscrit dans un effort financier global de plus de 3M€ consacrés en 2025 par l'agglomération au développement des mobilités cyclables.

Ecrit par le 12 juin 2026

La station 'Monod', implantée au cœur du quartier Monclar à Avignon, et la station 'Bellevue', installée sur les hauteurs de Villeneuve-lès-Avignon, viennent combler des zones jusqu'alors moins accessibles à vélo. En s'attaquant aux dénivelés, ces nouvelles implantations élargissent le champ des possibles pour les usagers : trajets domicile-travail, correspondances avec les transports en commun, ou simples déplacements de proximité. L'assistance électrique change la donne, rendant praticables des parcours auparavant dissuasifs.

Un service modernisé, des usages qui explosent

Depuis la refonte opérée en juin 2024 : 300 vélos électriques haut de gamme et 28 stations de recharge réparties sur Avignon, Villeneuve-lès-Avignon et Le Pontet Le 'Vélopop' connaît une dynamique spectaculaire. En un an et demi, le service totalise 550 000 trajets, 23 000 utilisateurs, plus de 1,6 million de kilomètres parcourus, avec une moyenne de cinq trajets par vélo et par jour. En 2024, l'usage a été multiplié par cinq, confirmant l'appétence croissante pour ce mode de déplacement. Le renfort de 30 vélos supplémentaires en juillet 2025 est venu accompagner cette montée en charge.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026

Copyright Villeneuve-lès-Avignon

Confort, intermodalité et données au service de la politique cyclable

Pensés pour un usage quotidien, les vélos Vélopop' combinent cadre en aluminium adapté à toutes les morphologies, freinage à disque et assistance intelligente ajustée au relief. Les stations, situées à proximité des pôles de transport et accessibles via la [carte Orizo](#), favorisent une intermodalité fluide entre vélo, bus, car et train. Les capteurs embarqués livrent par ailleurs des données anonymisées précieuses : elles permettent d'observer les pratiques, d'anticiper les besoins et d'affiner les aménagements cyclables à l'échelle de l'agglomération.

Un investissement structurel pour transformer les mobilités

À mi-parcours de son Plan de déplacements urbains, le Grand Avignon affiche 473 kilomètres d'aménagements cyclables, dont 121 kilomètres de voies vertes et pistes sécurisées et 152 kilomètres de bandes cyclables. Depuis 2018, 42,5 kilomètres supplémentaires ont été cofinancés via des fonds de concours aux communes, pour un montant de 1,7M€. L'exploitation quotidienne du service repose sur une équipe dédiée de quatre agents : six en saison haute, mobilisés six jours sur sept, pour la maintenance et la régulation du parc.

Pour promouvoir les nouvelles mobilités

Avec ces deux nouvelles stations, Vélopop' confirme son rôle de levier dans la transition des mobilités locales. En investissant les quartiers en hauteur et en consolidant un service plébiscité, le Grand Avignon transforme progressivement le vélo en une alternative crédible, pratique et durable à la voiture, un choix d'aménagement qui façonne déjà les usages et l'espace public.

Mireille Hurlin

Chez Jacqueline, jusqu'au 4 janvier, l'art culinaire s'écrit au feu de cheminée

Ecrit par le 12 juin 2026



Dans le cadre historique de la [Maison Orsini](#) à Villeneuve-lès-Avignon, la cheffe [Séverine Sagnet](#) propose jusqu'au 4 janvier une expérience gastronomique autour d'un feu de cheminée, avant une pause de début d'année pour travaux. Entre savoir-faire ancestral et créativité contemporaine, une table comme un rendez-vous pour les fêtes de fin d'année.

Dans la salle voûtée de la Maison Orsini, un ballet savoureux se joue devant les convives : la cheffe Séverine Sagnet, figure de la gastronomie locavore du Grand Avignon, crée des recettes entre poésie et tradition. Sa cuisine, pensée autour de produits biologiques et biodynamiques, s'illustre par une approche sensible du terroir rhodanien, mêlant créations spontanées et inspiration profonde de la nature.

Jusqu'au 4 janvier, l'expérience culinaire prend une dimension intimiste, devant le feu crépitant, Sagnet prépare sous vos yeux des cailles désossées, farcies aux pommes et coings, enveloppées de blettes et de crêpe, lentement rôties au-dessus des braises avant d'être découpées à votre table. Ce rituel gourmand, à la fois rustique et raffiné, transforme chaque service en une parenthèse enchantée au cœur de l'hiver.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026

Copyright Séverine Sagnet Communication Facebook

Ce temps fort s'inscrit dans une programmation festive, avec ouverture tous les jours pendant les vacances de Noël, sauf les 23, 24 et 25 décembre, pour laisser place à la magie de Noël. L'établissement propose également des bons cadeaux à offrir, adaptables à un montant libre ou à des accords mets et vins, à récupérer sur place ou par e-mail pour la version dématérialisée.

Parallèlement, Jacqueline devient une adresse pérenne dans le paysage gastronomique local : après avoir commencé comme projet éphémère, le restaurant s'est installé à l'année à la Maison Orsini, explorant une cuisine évolutive en phase avec les saisons et les arrivages du marché. L'attention est particulièrement portée sur la qualité, le respect du produit et un accueil chaleureux. Pour clore l'année en beauté, il reste encore des tables disponibles pour le Réveillon de la Saint-Sylvestre et le Jour de l'An. Dans l'atmosphère feutrée d'un lieu chargé d'histoire, où la lumière danse sur les murs anciens, trinquer au champagne en franchissant le seuil de 2026 promet d'être une expérience joyeuse.

À l'issue de cette période féérique, le restaurant fermera ses portes pour les mois de janvier et février afin de rénover sa terrasse extérieure. Une pause créative qui augure, selon les initiés, une ambiance revisitée pour la belle saison à venir. Le restaurant Jacqueline se distingue de la concurrence par une cuisine vivante, enracinée et généreuse, un savoir-faire qui transforme le repas en un moment pour soi, à partager.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 12 juin 2026



Copyright Séverine Sagnet Communication Linkdin

La 5e édition des Journées de l'Édition

Écrit par le 12 juin 2026

Théâtrale commence à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon



Avec ce festival au cœur de l'hiver, la directrice [Marianne Clévy](#) continue à inscrire inlassablement [la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon](#) dans une vie patrimoniale et culturelle ininterrompue.

Comme Marianne Clévy aime à le répéter, « il y a une vie avant et après juillet. » Le désormais traditionnel rendez-vous des [Journées de l'Édition Théâtrale](#) (JET) aura lieu du mercredi 3 au dimanche 7 décembre. Pendant quatre jours, lectures, débats, entretiens, et clins d'œil aux émissions culturelles cultes nous relions à défaut de nous réconcilier avec la littérature théâtrale.

Des lectures qui font du bien, des auteurs accessibles, un lieu enchanteur, une ambiance feutrée mais aussi conviviale, ouvert à tous et toutes, un festival entièrement gratuit.

Écrit par le 12 juin 2026

Un festival entièrement dédié à l'édition théâtrale

Les éditions théâtrales ont trouvé pour la cinquième année leur festival dédié. Il s'agit ici de réaffirmer l'accessibilité des œuvres pour tous. Difficile à lire dites-vous ? Alors écoutez-les ! Dans les deux cas, comme aime à le rappeler la directrice de la Chartreuse Marianne Clévy : « le texte de théâtre permet au lecteur ou à l'auditeur de faire sa propre mise en scène, ce sont des espaces de liberté et d'interprétation qui activent notre imaginaire. Le texte se lit vite, facilement. »

La Chartreuse a déjà deux lieux dédiés toute l'année : la théâtrethèque avec un fonds de plus de 7000 titres pièces contemporaines et la librairie qui a eu en cette année 2025 plus de 30 000 visiteurs. « On vient à la Chartreuse et on peut en repartir avec un livre sur le théâtre ou le patrimoine. »

Les JET, un Festival qui s'écoute

Expérimenté en 2024, le partenariat avec [Magma Collectif](#) de Montpellier se poursuit. La salle du Tinel va de nouveau être transformée en studio de radio, prêt à recevoir les lectures, des entretiens, des feuillets radiophoniques, des tables rondes et les émissions pastichées telles que « Bas les masques » ou « Qui veut gagner des 1000 pièces. » Pendant 4 jours, le Tinel est ouvert de 18h à 23h, on y vient quand on veut, quand on peut ou on reste chez soi en se connectant sur la web radio, radio JET [welve.radio](#). « C'est ce mode rapprochement entre l'intime, la personne et la littérature qui m'a donné envie de pousser le format radio. La radio est bénéfique à la littérature, l'histoire de la radio depuis 1940 le prouve avec des émissions phares. Si on connaît ou si on a l'impression de bien connaître des auteurs de roman c'est grâce à des émissions radiophoniques, c'est un véritable partenaire du théâtre », précise avec passion et conviction Marianne Clévy.

Fidéliser des auditeurs pendant 4 jours

Que vous soyez présents dans la salle du Tinel transformée à l'occasion en un studio de radio d'environ 100 places, devant la cheminée du Café Saint Jean ou pourquoi pas lovés au fond de votre canapé, vous aurez accès pendant quatre jours à une véritable grille de programme avec des rendez-vous quotidiens. Les Rencontres avec des auteurs et autrices et en particulier le canadien Daniel Danis autour de son dernier projet 'Un ouvrage sans fin' ; la Série qui essaiera de répondre en trois jours à « De quelle manière un texte de théâtre est lié à son époque ? » ; l'Édition Passion avec des entretiens d'éditeurs. Le samedi on fêtera la maison d'édition [Acte Sud](#) et l'impertinence des auteurs, le dimanche c'est le Prix Grand Cru de la Chartreuse (non rediffusé) décerné par plus d'une centaine de lecteurs de sept bibliothèques du territoire.

Le GRAAL nous convie à deux Histoires du Soir

Le Groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse en complicité avec les élèves du [Conservatoire du Grand Avignon](#) et le [Théâtre des Rocailles](#) de Villeneuve met en voix le vendredi soir 'Je t'écris mon amour' d'Emmanuel Darley, l'histoire d'un amour de SMS et de messages vocaux. Le samedi, le texte choral de Romane Nicolas « la great fuite of the bourgeoisie promet un beau moment de drôlerie et d'impertinence

Écrit par le 12 juin 2026

autour de notre folle économie libérale. »

Programme complet sur chartreuse.org

Du 4 au 7 décembre. Toutes les rencontres sont en entrée libre, mais réservation conseillée. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 24 24.

Le Mas de Carles, un sas où les cabossés de la vie peuvent se reconstruire pour rebondir



D'abord un peu d'histoire sur ce refuge de 26 hectares de verdure à l'est de Villeneuve-lès-Avignon, près du lieu-dit Les Perrières et d'une ancienne carrière d'où étaient extraites les

Ecrit par le 12 juin 2026

pierres qui ont servi à construire les remparts d'Avignon et le Palais des Papes au XIVE siècle. En 1660, l'Abbée Carles y installe sa métairie. En 1884, c'est Théodore Aubanel, félibre et ami de Frédéric Mistral qui le rachète et enfin en 1963, l'abbé Joseph Persat, qui est à la recherche d'un lieu pour que les petits Avignonnais de la paroisse Saint-Jean-Champfleury aillent s'y oxygéner et jouer au foot le jeudi, en devient propriétaire.

Il faut attendre 1981 pour que l'[Association du Mas de Carles](#) soit fondée puis soutenue par l'Abbé Pierre pour devenir un 'lieu à vivre' où sont accueillis les SDF, les personnes en grande difficulté morale, matérielle et psychologique, qui peuvent dans un premier temps y être logés dignement, dormir en toute sécurité, manger régulièrement pour reprendre des forces, avoir accès aux soins, retrouver une hygiène de vie en participant aux activités et en partageant la vie de la communauté afin de retrouver une dynamique de vie et se réinsérer. « Les plus déshérités, ceux qui n'ont plus de famille, de travail y auraient leur place, prédisait le Père Persat, à l'époque. Tous ceux qui ont soif de paix, de calme, d'amitié y viendraient. Une vie fraternelle de partage y serait possible loin de tout ce qui divise : l'argent, la race, la culture... Carles deviendrait un lieu fort pour de nouveaux départs. »

Le travail de ferme

Ce lieu à vivre agréé accueille actuellement 43 résidents qui doivent respecter un règlement intérieur, les horaires des repas, être présentables et participer aux activités de cette ferme où tout est bio. Et elles sont nombreuses : élevage de chèvres et fabrication d'environ 50 000 pélardons par an, également de volailles et de lapins, maraîchage et arboriculture. Grâce aux 650 oliviers de la propriété, 2 tonnes d'olives sont récoltés et de l'huile d'olive est commercialisée dans les restaurants étoilés. Des ateliers confiture, rillettes, coulis et pâtés sont organisés. Tout cela concourt à assurer l'alimentation de ceux qui y vivent et y travaillent, avec plus de 25 000 repas par an confectionnés par le chef cuisinier, des bénévoles qui ne lésinent pas sur leur implication et par deux résidents, qui, eux aussi, se donnent à fond. Au Mas de Carles, il faut aussi entretenir les espaces verts, débroussailler, arroser, tondre, remettre constamment en état les bâtiments, les canalisations, entretenir les parties communes, s'occuper de la chèvrerie, participer à la traite, fabriquer les fromages.

Ecrit par le 12 juin 2026



DR

La resocialisation

Ici, l'homme est au centre de tout. Il n'est pas question d'une assistance passive. Les 11 salariés et les 40 bénévoles veillent à lutter contre le laisser-aller vers l'individualisme ambiant tout en aidant les personnes en proie à des problèmes d'addiction (drogue, alcool, tabac), voire à leur procurer des papiers (carte d'identité, carte vitale) pour qu'ils retrouvent leur citoyenneté. Peu importe le temps que cela prend, à chacun son rythme pour se resocialiser, prendre un nouveau départ, partir pour une nouvelle vie. La moyenne âge est de 64 ans, le plus jeune résident a 25 ans, les plus anciens dépassent les 80 ans. Mais certains, aujourd'hui disparus, étaient tellement attachés à cet endroit, qu'ils ont souhaité que leurs cendres soient dispersés dans la garrigue du Mas de Carles.

L'écoute est le maître mot de toute l'équipe du Mas de Carles pour être utile. Chaque résident a un passé, un passif, un mal-être, une souffrance et aspire à remonter la pente, reprendre confiance,

Écrit par le 12 juin 2026

retrouver un équilibre psychologique et social, une raison d'être, une estime de soi et surtout un espoir d'aller de l'avant.

Un budget de plus en plus serré

Mais pour poursuivre avec succès cette aventure humaine, il faut de l'argent. Déjà 40% du budget (qui est de 1,8M€) sont assurés par les fonds propres (dons, mécènes, vente des produits de la ferme) et 60% par des subventions publiques (Etat, Mairies d'Avignon et de Villeneuve). C'est là que le bât blesse. Le Département de Vaucluse, au bout de 15 ans de soutien sans faille a retiré - crise abyssale des finances publiques et baisse de la DGF, dotation globale de fonctionnement obligent - son enveloppe qui représenterait 0,002% de son budget annuel. Or 47% des personnes accueillies au Mas de Carles sont des Vauclusiens. « C'est un mauvais coup porté à l'action sociale et au profit des habitants les plus précaires de notre territoire », ont déclaré à l'unisson les trois vice-présidents de l'association, Joël Aymard, Hélène Bout et Marie-Hélène Cuvillier.

Ce combat est récurrent dans toute la France. D'ailleurs, samedi dernier, se sont déroulées des manifestations sur le nécessaire maintien des subventions. Avec comme slogan « On ne tient plus ». « Avec l'inflation, la hausse des matières premières, du prix de l'énergie, nos charges explosent et les pouvoirs publics limitent voire retirent leur aide. Certaines associations ont moins de 3 mois de réserve de trésorerie devant elles, explique une manifestante. « Sans elle, les besoins humains, médicaux et sociaux ne seront plus couverts, on risque de supprimer des emplois d'éducateurs, d'assistants, nos structures seront autant fragilisées que ceux qu'on essaie d'aider en y mettant tout notre énergie. » Une autre ajoute : « Sous prétexte d'économies réalisées, il risque d'y avoir des coûts plus élevés si les personnes dont nous nous occupons du 1er janvier au 31 décembre devaient retourner à la rue, aller dans un hôpital psychiatrique ou entrer en maison de retraite. » L'an dernier, le journal *La Croix* a recensé dans notre pays 855 morts dans la rue. A titre d'information, en France, on compte 20 millions de bénévoles et 1,5M de salariés dans ces associations à but non lucratif qui sont le ciment de la solidarité, de la fraternité et du vivre ensemble.

Le Mas de Carles en 2024 en chiffres :

- 91** personnes accueillies dont **18** femmes
- 15 071** jours d'hébergement
- 24 243** repas servis
- 12 536** heures de travail réalisées dans le cadre du Chantier d'Insertion
- 40** bénévoles pour 4 équivalents temps plein
- Produits d'exploitation : **1 325, 305€**
- Charges d'exploitation : **1 400, 788€**

Contact : info@masdecarles.org / 04 90 25 32 53

Jacqueline s'installe à l'année : la gastronomie vivante trouve son écrin à la Maison Orsini



La nouvelle a la saveur d'un secret bien gardé que l'on murmure enfin à l'oreille des fins gourmets : [Le restaurant Jacqueline](#), l'éphémère et audacieuse aventure culinaire de l'été initiée par [la cheffe Séverine Sagnet](#), ferme ses portes le 19 octobre... pour mieux revenir, plus forte, plus enracinée, dès le mercredi 19 novembre, cette fois à durée indéterminée à la [Maison Orsini](#).

Après un été en version éphémère, le restaurant Jacqueline ferme temporairement ses portes le 19 octobre... pour mieux renaître dès le 19 novembre, cette fois sans date de fin, dans le cadre majestueux de la Maison Orsini. Dans une salle redessinée pour l'occasion, la cheffe Séverine Sagnet poursuit son exploration d'une cuisine locavore, biodynamique et poétique, au fil des saisons et du Rhône. Une

Écrit par le 12 juin 2026

installation durable pour une table vivante.

Le goût du vivant

Chaque assiette servie chez Jacqueline est une photographie de l'instant. Ce soir, ce sera l'agneau de la Crau, ses céleris-raves en feuilles confites, ses poires rôties, un chutney maison et quelques giroles cueillies à l'aube. Demain, tout peut changer. Le menu suit les saisons, la pêche du jour, les récoltes du Mas de Carles ou les cueillettes sur l'île de la Barthelasse. L'été dernier, le voyage commençait au nord, « au fil du Rhône », glissant de Châteauneuf-du-Pape à la mer, en passant par les étangs de Camargue. Amuses-bouches végétaux, poissons de rivière signés Mathieu Cardona, anguilles, carpes du Vaccarès dressées sur des galets — comme un hommage au fleuve. Puis les légumes du sud prenaient le relais : tomates, aubergines, abricots, sublimés dans des compositions vibrantes, accompagnées de vins en biodynamie, eux aussi choisis avec rigueur.

Ecrit par le 12 juin 2026



Copyright Séverine Sagnet Communication

Un lieu réinventé, une atmosphère pensée

Pour cette nouvelle étape, la salle se métamorphose : bois brut, fauteuils confortables, lumières tamisées, le tout dans une élégance discrète qui sied à l'esprit des lieux. Jacqueline, fidèle à son ambition d'être une table chaleureuse, vous accueillera « comme des amis chers », avec la bienveillance d'un feu de cheminée et la délicatesse d'un carré de veau juste saisi.

Écrit par le 12 juin 2026

Jacqueline, une table en mouvement

Ici, rien n'est figé. La vivacité des produits, la respiration du terroir, la liberté de création font de chaque dîner un moment unique. Le dessert de ce soir ? Une mousse au chocolat chaude, posée sur une gavotte au cacao et fleur de sel de Camargue, escortée de salicornes. Insolite, surprenant — et pourtant d'une logique implacable, celle du vivant, du local, de l'instant.

À très bientôt, dans le goût et la grâce

Jacqueline n'est plus une parenthèse estivale. Elle devient un rendez-vous, un repère, un écrin pour la Provence gastronomique, vibrant, engagé, poétique grâce au talent de Séverine Sagnet de [Guy Le Creff](#) et de son équipe. Dans les murs séculaires de la Maison Orsini, elle vous attend, prête à vous faire croquer le terroir, verre en main et papilles éveillées. Et comme tout ce qui vit vraiment, elle ne cessera d'évoluer. Rendez-vous dès le 19 novembre, Restaurant Jacqueline, Maison Orsini, 21, rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon.

[Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'](#)

La recette de homard du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 12 juin 2026



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :

- 4 homards de 500 g avec les Pincés
- Gros sel
- Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pincés 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pincés. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :

- 4 poivrons rouges
- Sel fin
- Pointe de couteau de xanthane
- Une cuillère à soupe de pâte à saté

Ecrit par le 12 juin 2026

- Une cuillère à soupe de yuzu
- Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

Pâte à tempura :

- 50 g Maïzena
- 125 g d'eau
- 1 œuf
- 75gr de crème fraîche
- 100gr de farine
- Une cuillère à soupe d'encre de seiche
- 3 citrons verts
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

Glaçage poivron rouge :

- 15 g de gélatine feuille
- 3 poivrons pour 300 g de jus
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

Gel framboise :

- 100 g de purée de framboise
- 0,7 g d'agar-agar
- Piment d'Espelette
- Sel fin
- Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
- 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien

Ecrit par le 12 juin 2026

remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

Jus de tête de homard à la soubressade :

- 4 têtes de homard
- Huile d'olive
- 100 g de soubressade piquante
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Gel de citron vert à la verveine :

- 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
- 300 g de jus de citron vert
- 50 g de miel liquide
- 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

Préparation des queues de homard :

Couper les queues en $\frac{3}{4}$ - $\frac{1}{4}$ comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier

Ecrit par le 12 juin 2026

absorbant.

Pour le dressage :

Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.



DR

Ecrit par le 12 juin 2026

Villeneuve-lès-Avignon accueille la 2nde édition du festival 'Le Truc'



Après une première édition couronnée de succès, le festival de musique électro 'Le Truc' revient pour une seconde édition ce samedi 30 août au cœur de la plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, au pied du fort Saint-André.

Le Truc Festival revient pour une nouvelle année ce week-end avec une programmation à la fois locale et internationale. Au programme de cette seconde édition, des artistes en live comme Jimmy Labeou et Christian Burkhardt qui proposeront des live sets, Arthur Richard, Monsieur Madame Benoît et Papisito avec leur DJ sets, et Adn avec ses vinyles.

Les sept artistes se succéderont sur scène toute la soirée à partir de 17h. « Notre conviction est plus que jamais de rendre au festival ce qui appartient au festival : la danse, l'amusement, la joie, la convivialité, et en un mot qui regroupe ces caractéristiques, la fête », expliquent les organisateurs de l'événement.

Cette année, le festival doublera sa capacité d'accueil avec 1 000 festivaliers attendus, mais il doublera aussi l'espace scénique avec deux écrans géants. Sur place, il y aura plusieurs buvettes et plusieurs stands de nourriture, mais aussi des stands de maquillage et de tatouage.

Ecrit par le 12 juin 2026

Il est encore temps de réserver votre place sur la [billetterie en ligne](#).
Samedi 30 août. De 17h à 01h. Chemin de l'Avion. Villeneuve-lès-Avignon.

(Vidéos) Villeneuve-lès-Avignon, L'Abbaye Saint-André au Clair de lune



En petit groupe, à la lueur des lanternes, venez découvrir, avec un guide, les jardins de l'[Abbaye Saint-André](#) où l'on observera les jeux de lumières se refléter dans les bassins et où l'on imaginera les ombres chinoises se dessiner...

Ecrit par le 12 juin 2026

Les infos pratiques

Visite au clair de lune des jardins de l'abbaye saint-André. Abbaye Saint-André, rue Montée du fort à Villeneuve-lès-Avignon. A partir de jeudi 14 et jusqu'au 18 août. 9€. Réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme du Grand Avignon au 04 90 03 70 60, place Charles David à Villeneuve-lès-Avignon.

Egalement, visite gourmande avec la cheffe de la Chartreuse

Découverte de la cuisine des moines, suivie d'une dégustation de mezzés préparés par la cheffe franco-libanaise Aurore Ville-Renon Younès. La visite explore le lien entre les moines et leur rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

Les infos pratiques

La Chartreuse. Visite gourmande des jardins d'été avec la cheffe. Samedi 16 août. A partir de 18h. Durée de la visite 1h45. Jusqu'au 23 août. 24€. La Chartreuse. 58, rue de la République à Villeneuve-lès-Avignon.

Mardi 5 août, destination Véli avec le Grand Avignon

Écrit par le 12 juin 2026



Dans le cadre de la mobilité douce, habitants et touristes sont invités à tester, gratuitement et à la journée, un véhicule intermédiaire, appelé véli, sur des itinéraires touristiques au départ de [l'Office de tourisme du Grand Avignon à Villeneuve-lès-Avignon](#). Ça se passe mardi 5 août. Toutes les infos [ici](#).

Ecrit par le 12 juin 2026



Ouicycle, véli -véhicule intermédiaire- Copyright Office de tourisme Grand Avignon Communication

Le véli, classé dans la catégorie vélo permet de transporter un passager adulte ou deux enfants en plus du conducteur. Il peut atteindre les 25 km/heure et dispose d'une autonomie de 50 à 80km.

Pendant deux heures

Les participants embarqueront à bord d'un véhicule intermédiaire confortable, conduit par un chauffeur-conférencier qui contera une partie de la riche histoire empruntée entre les deux rives du Rhône.

Un véhicule léger

Le Véli est particulièrement recherché pour sa faible consommation d'espace et de stationnement ; une moindre pollution sonore et visuelle et, enfin, une expérience de déplacement agréable dans un cadre souvent naturel et sécurisé, notamment grâce au déploiement des pistes pédestres et cyclables en Vaucluse.

Écrit par le 12 juin 2026



Maillon, Véhicule intermédiaire. Copyright Office de tourisme Grand Avignon Communication

Un transport écologique

Cette nouvelle mobilité écologique, slow et bas carbone, proposée aux habitants comme aux touristes est à l'initiative de l'[Adème](#), a pour mission de nous ouvrir aux modes alternatifs à la voiture dans les territoires urbains, périurbains et ruraux.

Intégrer le changement

Un changement d'habitude qui, à l'horizon 2030 réduirait d'environ 60% les impacts environnementaux et sociaux des mobilités touristiques. D'autant que nombre d'itinéraires pédestres et cyclo touristiques structurent cette stratégie de développement du territoire installée depuis plusieurs années.

Une journée spéciale

Cette expérimentation unique en France lancée par la visite guidée du patrimoine, mardi 5 août en véli, a

Ecrit par le 12 juin 2026

été concoctée par France quadricycle et les noctambules d'Avignon. Départs : 10h, 15h et 17h30. 29€/adulte - gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme ou au 04 90 03 70 60. Toutes les infos pratiques [ici](#). Je réserve mon expérience [ici](#). Balades à véli [ici](#). Egalement de nombreuses autres activités en Août [ici](#), en septembre [ici](#), en octobre [ici](#).

Les véhicules en expérimentation

Le Maillon est un véhicule à 3 roues doté d'une technologie sans chaîne et conçu, majoritairement avec des matériaux recyclés et recyclables. Il est équipé d'une assistance électrique, à propulsion humaine. Il est fabriqué en Occitanie.

Le karbikes arbore 4 roues et est dévolu aux déplacements urbains et périurbains. A mi-chemin entre le vélo et la voiture, il propose une assistance électrique et nécessite le pédalage. Sa structure fermée protège le conducteur des intempéries. Il peut atteindre les 25km/h. Il est développé à Strasbourg.



Karbikes, véhicule intermédiaire. Copyright Office de tourisme Grand Avignon

Ecrit par le 12 juin 2026

Communication

Roulons à vélo

'Roulons à vélo' propose ce même jour une balade, en direction de Roquemaure. Rendez-vous : 9h, parking des Allées de l'Oulle (Avignon) ou 9h45 devant l'Office de Tourisme à Villeneuve lez Avignon. Programme : itinéraire par les Côtes du Rhône Gardoises, halte au marché local, puis pique-nique (à apporter ou à composer sur le marché). Retour : dans l'après-midi vers Villeneuve lez Avignon. Gratuit.