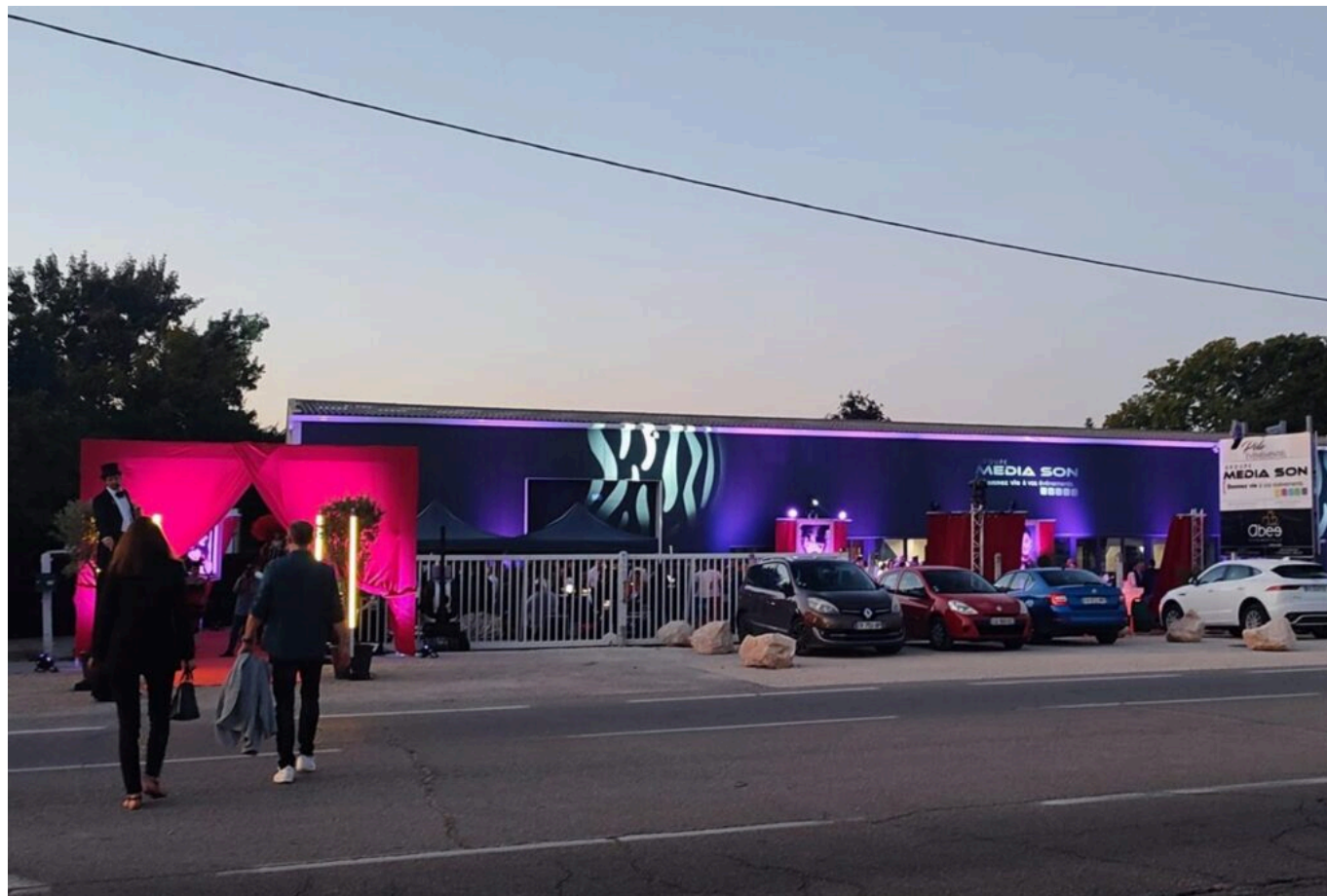


Écrit par le 22 juillet 2024

Le groupe Média Son inaugure ses locaux à Cavaillon



Créé en 2009 par [Olivier](#) et [Rebecca Frisson](#), dans leur garage, le groupe cavaillonnais [Média Son](#) fête cette année ses 14 ans et inaugure par la même occasion ses locaux achetés en 2020. Une acquisition qui n'avait pu être célébrée jusqu'alors à cause de la crise sanitaire.

Ce sont plus de 200 personnes qui se sont rendus le 28 septembre dernier au siège du groupe Média Son, Route de Robion à Cavaillon, pour enfin inaugurer les nouveaux locaux de 1200 m² de l'entreprise, qui ont été acquis il y a deux ans et dont l'ouverture officielle était prévue le 16 mars 2020, la veille du premier confinement.

Deux ans de crise n'ont pas entravé la motivation et la passion des équipes du groupe. Le savoir-faire de mise en scène qui fait toute la différence en touchant la sensibilité et les émotions du public reste

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'objectif principal. Aujourd'hui, le groupe comptabilise 8 salariés et 25 techniciens intermittents du spectacle, et réalise un chiffre d'affaires de 1,3M€.

Avec plus de 150 événements par an, locaux ou nationaux, le groupe Média Son est composé de l'agence de communication et d'organisation d'événements ABEE, mais aussi de 'RMS La Radio', créateur de radios automatisées et personnalisées pour les centres-villes, les concessions automobiles et même les stations de ski. Tout l'univers du groupe a été présenté lors de l'inauguration, notamment le son, la vidéo, les effets spéciaux, mais aussi la partie plus artistique avec des costumes, du spectacle, de la danse, ou encore des DJ.

[Lire également : 'Cavaillon : nouveau pôle évènementiel pour le groupe Media Son'](#)



Ecrit par le 22 juillet 2024



©Média Son

V.A.

Le Département de Vaucluse célèbre les 40 ans de son Service d'archéologie

Ecrit par le 22 juillet 2024



En 1983, le Vaucluse a été l'un des premiers départements français à créer son service d'archéologie après les lois de décentralisation. Le Département célèbre donc les 40 ans de ce service et propose deux jours d'animations au public à L'Isle-sur-la-Sorgue ces vendredi 6 et samedi 7 octobre.

Pour fêter son anniversaire comme il se doit, le Service d'archéologie du Département de Vaucluse s'est associé à la Direction du patrimoine de L'Isle-sur-la-Sorgue. Le public sera donc accueilli à l'espace culturel Les Platrières pour découvrir l'histoire archéologique du département.

Au programme : le suivi archéologique des travaux du Théâtre d'Orange, les dernières études archéologiques du patrimoine juif de L'Isle-sur-la-Sorgue, l'exploitation de l'argousier à Pertuis, présentation de l'ouvrage '40 ans d'archéologie en Vaucluse', les premiers résultats des fouilles réalisées aux environs des Thermes du Nord à Vaison-la-Romaine, ou encore les recherches récentes sur la colline de Lampourdier à Orange.

Pour découvrir tout le programme en détail, [cliquez ici](#).

Vendredi 6 et samedi 7 octobre. De 8h à 18h. Réservations au 04 90 16 11 81 ou par mail à

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'adresse archeologie@vaucluse.fr. Espace Les Platrières. 36 Boulevard Paul Pons. L'Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Commanderie des Costes-du-Rhône : un demi-siècle au service de l'Appellation



Il y a 50 ans naissait officiellement au château de Rochegude la Commanderie des Costes du Rhône. En 1973, une cinquantaine de vigneronnés réunis autour de Max Aubert décidèrent alors de reconstituer sous un seul vocable les confréries vigneronnes paroissiales du XIII^e siècle.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Bien plus qu'une création, c'était une renaissance pour cette Commanderie désormais présente dans 11 pays.

A cette occasion, [la Commanderie des Costes du Rhône](#) a édité un ouvrage anniversaire intitulé 'Jubilé d'Or : 1973-2023, 50 anniversaire'. Outre son historique, ce petit livre de 46 pages présente également le rôle de la commanderie ainsi que son essor à travers le monde. Aujourd'hui, elle est ainsi désormais présente à l'étranger depuis 40 ans avec une première baronnie fondée à Mussbach dans le Palatinat en Allemagne.

Depuis, 10 autres Baronnie portent les couleurs de l'Appellation à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec et Drummondville), une en Suisse (Montreux), deux en Belgique (Liège et Gand), deux aux Etats-Unis (New York et Philadelphie), une en Corée-du-Sud (Séoul) et une en Chine (Shanghai). Ces dernières organisent toute l'année des manifestations qui mettent toujours à l'honneur les vins de l'Appellation.

7^e mondial des Baronnie

Pour ses 50 ans la Commanderie a aussi organisé cet été son 7e Mondial des Baronnie. A cette occasion, elle a accueilli une cinquantaine de commandeurs venus des quatre coins du monde. Le Mondial des Baronnie réunit, tous les 5 ans en moyenne, les Consuls et responsables des Baronnie étrangères et les membres du Bureau de la Commanderie pour des rencontres multiples qui permettent de resserrer les liens entre confrères et d'approfondir la connaissance des terroirs, des vins de l'Appellation, et des hommes qui les élaborent. Il permet de favoriser l'œnotourisme dans la région, en faisant découvrir des lieux où la gastronomie et les vins sont à l'honneur. Il sert aussi de formation continue pour le développement de l'image de la Commanderie à travers le monde afin d'en connaître les règles, les rites et traditions pratiqués depuis sa création. Des documents pédagogiques sont édités à cette occasion.

2 parrains prestigieux pour le jubilé

Durant ces festivités, les membres de la Commanderie et des Baronnie mondiales se sont notamment rendus à Vaison-la-Romaine, à Avignon, à Sainte-Cécile-les-vignes ou bien encore au siège de la Commanderie situé au cœur du Château de Suze la Rousse. C'est d'ailleurs là que s'est déroulée la soirée du jubilé en présence de plusieurs invités d'honneur comme Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison de Côte-Rôtie Etienne Guigal fondée par son grand-père en 1946. Marraine de la soirée, la générale de brigade de gendarmerie Frédérique Nourdin, commandant en second de la Garde républicaine depuis 2020 (4e femme à devenir générale et 1re femme à ce poste) n'a pu finalement être présente.

Lors de cet événement, plusieurs nouveaux Commandeurs et Officiers ont été adoubés alors qu'une douzaine de personnalités d'univers différents ont été aussi intronisés. Ont été ainsi honorés six Chevaliers coréens, un Officier, René Marin et adoubés quatre nouveaux Commandeurs : Mireille Sbrascini, Larry Coia, citoyen américain, Hugo Veyrier, Sylvain Bertolini et Jocelyn Michel.

Puis les 12 chevaliers du 485^e chapitre du Jubilé des 50 ans ont été intronisés. Ce sont Zhou Meifang, directrice de 3D Systems pour la Chine et Jacqueline Ginon, gynécologue puis vigneronne dans le Gard ainsi que Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, François Masson Regnault, œnologue et vigneron, Philippe Guigal, directeur de la maison E.Guigal, Christophe Hézard artisan et professeur, François

Écrit par le 22 juillet 2024

Daout, ancien président de la Cour Constitutionnelle de Belgique, Hemant Ahlawat, Indien et codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe à Zurich, Denis Guthmuller, président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, Frédéric Sarkozy, créateur artistique et Pascal Broussard, restaurateur à Suze-la-Rousse.

L.G.

Chapitre Rugby & Entreprises

Par ailleurs, la Commanderie et l'association P. Events, basée à Pierrelatte, vient de réunir des dirigeants d'entreprise drômoises et vauclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvrement ancien joueur du XV de France (38 sélections, trois tournois des six nations dont deux grand chelem). L'occasion d'échanger sur le thème 'L'engagement individuel au service du collectif'.

30 ans après, la Confrérie des Taste-Fougasse se décarcasse toujours pour promouvoir le pain typique de notre région

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Fête des 30 ans de la Confrérie des Taste-Fougasse aura lieu le 7 octobre à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

C'est l'ancien maître nougadier de Sault, André Boyer, qui la préside aujourd'hui. Mais elle a été créée le 6 juin 1993 à l'initiative d'un couple de bons vivants, Cécile et Roland Vincent. Ce pianiste et chef d'orchestre (aujourd'hui 85 ans) est célèbre pour avoir composé nombre de tubes à partir des années 68 pour Michel Delpech (Chez Laurette, Pour un flirt, Les divorcés, Wight is Wight, Quand j'étais chanteur...), pour Dalida, Françoise Hardy ou Serge Reggiani, mais aussi Céline Dion (D'amour ou d'amitié).

« Au départ, explique André Boyer, il y avait une bande de copains, des avignonnais comme l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique (connu pour le générique de « Goldorak » en 1978) et qui travaillait pour le label de disques Eddie Barclay. Avec Roland, toujours prêt à faire la fête, ils se sont dit : 'Si on faisait une chanson sur la fougasse et on l'entonnerait à la fin des repas ! Ce serait notre Ode à la joie à nous'. Sitôt dit, sitôt fait, c'est sur la grande Place de Sorgues qu'a eu lieu la 1ère

Ecrit par le 22 juillet 2024

fête de la confrérie. »



André Boyer découpe la Fougasse aux Grattelons qu'il sort du four © DR

« On était et on est toujours bénévoles. Avec comme moteur, le plaisir, l'amitié, la convivialité. Petit à petit, les Compagnons des Côtes du Rhône nous ont rejoints, on a fêté les vins primeurs ensemble en novembre aux Halles d'Avignon. Depuis, on participe régulièrement à la Fête de la Truffe ou au Salon de l'Agriculture, on quadrille le Vaucluse voire, quand on est invité, les Bouches-du-Rhône avec d'autres Confréries (du calisson, de la fraise, de la cerise, des Côtes du Rhône, du Ventoux, du Luberon) qui partagent le même goût des bonnes choses de chez nous, de notre terroir, de nos artisans, maraîchers, viticulteurs... » ajoute notre épicurien André Boyer. Mais André Boyer et ses copains ont aussi un cœur ! En 1997, avec les Taste-Fougasse et ses amis artisans de bouche, il avait confectionné un nougat qui a figuré dans le Livre Guinness des Records (12,45m de long et 4,45m de large). Il avait été découpé en

Ecrit par le 22 juillet 2024

petites portions et vendu au profit d'une association caritative.

« Des fougasses, il y en a pour tous les goûts » explique André Boyer qui, depuis qu'il a pris sa retraite de maître nougater, a conçu un laboratoire de pâtisserie à la maison sur la route de Saint-Trinit à Sault. « La recette de base est la même (farine, eau, sel, levure, huile d'olive), après on peut en faire au romarin, aux lardons, au parmesan, au chèvre, au Roquefort, au jambon, à la tomate, c'est infini. »



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



De nombreuses personnalités ont été intronisées à la confrérie, comme Véronique Sanson, Annie Girardot et Michel Delpech © DR

Parmi les personnalités intronisées au long de ces 30 ans, le producteur de disques Eddie Barclay, avec qui travaillait Roland Vincent, Danièle Evenou et son mari Georges Fillioud, ancien ministre de la Communication de François Mitterrand en 1981, Véronique Sanson, Michel Delpech, le chansonnier Jean Amadou, le comédien Michel Duchaussoy, le spécialiste du berlingot de Carpentras, Serge Clavel, l'ancien chef des cuisines de la Préfecture de Vaucluse, Jean Farigoule, le traiteur de l'Isle-sur-la Sorgue, Yves Meffre, l'ancien maire de Ménerbes, par ailleurs heureux producteur au cinéma de « Emmanuelle en Thaïlande » et de la série culte « Les bronzés », le MOF (meilleur ouvrier de France) du stuc à Mazan, Patrick Zambelli, ou encore Thierry Lagneau, le maire de Sorgues.

Le 7 octobre, la Fête des 30 ans de la Confrérie aura lieu à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Réservation ouverte tant qu'il y a des places (www.chateaufinesroches.com).

Ecrit par le 22 juillet 2024

« La Fougasse aux Grattelons »

(Chansons dont la musique est co-signée Roland Vincent / Alain Musichini et les paroles Cécile Vincent / Enrique Fort) :

Si les barbiers ont Séville et les divas l'opéra
S'il y a du soleil aux Antilles et de gros cigares à Cuba
Si Paris a la Tour Eiffel et Marseille sa Canebière
S'il y a de la bière à Bruxelles, le 22 est toujours à Asnières
De Cucuron à Montfaucon on nous prend tous pour des cons
De Velleron à Cucuron on nous gave de melons !
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont !
Qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus bon, c'est le pont !
Mais non, grand couillon...

Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET Y'A RIEN DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE QUE LA FOUGASSE
Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE AUX GRATTELONS...

Si les gondoles sont à Venise, les berlingots à Carpentras
Et si Big Ben a sa Tamise et les Basques la chistera
Si la Hollande a ses tulipes et l'Italie sa Tour de Pise
A Cogolin on fait des pipes, à Châteauneuf on intronise
De Roussillon jusqu'à Vaison, on taquine le bouchon
Et de Robion à Mormoiron, on est tous des gros cochons
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont.... reprise !

Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas

Ecrit par le 22 juillet 2024



A l'occasion de son 40^e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose un garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1^{er} septembre.

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40^e anniversaire de la création du restaurant [Le Phébus](#) à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vaclusien [Xavier Mathieu](#) propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical...

Ecrit par le 22 juillet 2024



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

[Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »](#)

10 mains de MOF

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Épicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu,

Écrit par le 22 juillet 2024

Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.

Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache - Brebis - Chèvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

Menu signature du chef étoilé vaclusien

Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1^{er} septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic... (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de

Ecrit par le 22 juillet 2024

Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

Le Phébus.

220, route de Murs. Joucas. www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com

Dimanche 3 septembre.

Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.

Samedi 2 septembre.

Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).

Vendredi 1^{er} septembre.

Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

Vins du Duché d'Uzès : 10 ans d'Appellation d'Origine Protégée, ça se fête !



Il faut remonter à 1986 pour retrouver les premières démarches entreprises par les vignerons gardois en vue de l'obtention de ce label. « 27 ans de travail pour le décrocher, il en a fallu de la constance pour ne

Ecrit par le 22 juillet 2024

pas baisser les bras » commente Fabrice Verdier, président de la Communauté de Communes Pays d'Uzès.

Michel Souchon, le président de l'appellation, se souvient : « Notre région était couverte de vins de petites zones. Ensemble, dans les années 2000, nous avons décidé de simplifier les dénominations. Deux appellations ont été créées, Les Cévennes (en IGP) et le Duché d'Uzès qui avait pour vocation de devenir un VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure), l'antichambre de l'AOC. Mais en 2007, patatras. L'appellation VDQS est supprimée lors de la réforme de la politique vinicole. Inlassablement, le syndicat des producteurs poursuit son parcours du combattant et dépose une demande d'accession à une AOP auprès de l'INAO (Institut national des appellations d'origine). Et le 19 juillet 2013, victoire. L'INAO donne un avis favorable et le décret est publié au Journal Officiel, il y a juste 10 ans ».

Le maire d'Uzès, Jean-Luc Chapon, ajoute : « Nous pouvons tous être fiers de cette reconnaissance d'un savoir-faire, d'une exigence, d'une qualité de travail de nos vignerons qui façonnent le terroir, le paysage et font monter en gamme nos vins ».

Ecrit par le 22 juillet 2024



Michel Souchon, président de L'AOP Duché d'Uzès © Andrée Brunetti

Ici, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers sur des sols argilo-calcaires. Au départ, 130 communes sur 2 200 hectares étaient classées sur la zone d'appellation, des rebords de la Vallée du Rhône aux contreforts des Cévennes. Mais pour gagner en qualité, les producteurs ont répondu à un cahier des charges particulièrement strictes. Aujourd'hui, elles ne sont plus que 77 communes de Monoblet à l'ouest à Saint-Siffret à l'est, de Goudargues au nord à Gajan au sud, à figurer dans l'aire de production, après une sélection minutieuse des parcelles les mieux situées en coteaux caillouteux, avec une amplitude de 15° d'écart entre le jour et la nuit, le littoral et les collines.

Pour Luc Reynaud, vice-président de l'appellation : « Ce contraste climatique favorise la fraîcheur, la vivacité, la rondeur en bouche de nos vins. Nos blancs se démarquent par leur finesse, leur complexité. Les rosés sont frais, fruités avec une belle longueur et nos rouges accompagnent particulièrement bien les plats gastronomiques. Nous sommes une pépite parmi les vins des Côtes du Rhône. Et avec eux, nous

Ecrit par le 22 juillet 2024

allons pouvoir grandir, nous aussi. En plus, nous avons des rendements faibles pour une meilleure qualité : 55 hectolitres par hectare pour les blancs et les rosés, 48hl/ha seulement pour les rouges. Chez nous il n'y a que des assemblages, pas de monocépages. Pour les blancs : 40% Viognier - 30% Grenache blanc - 20% cépages complémentaires (Roussanne, Marsanne ou Vermentino, voire Clairette), pour les rosés : 50% Grenache noir - 20% Syrah - 30% cépages accessoires (Mourvèdre - Carignan - Cinsault), pour les rouges 40% Syrah - 20% Grenache noir, + le trio (Mourvèdre - Carignan - Cinsault) ».



Luc Reynaud, vice-président de l'AOP Duché d'Uzès © Andrée Brunetti

En tout, 1,2 million de bouteilles sont commercialisées, (53% rouge / 30% blanc / 17% rosé) soit 90% de la production avec, notamment une bouteille syndicale et son logo « Duché d'Uzès » incrusté dans le verre. Ici, pas de cubi et seulement 10% de vrac. Michel Souchon précise : « En 10 ans, la production est restée stable. On est passé de 9 300hl en 2013 à 10 700hl en 2022, + 10%, au profit des blancs, qui ont le vent en poupe, qui sont un atout indéniable de notre AOP. Notre objectif est d'augmenter la part du vrac

Ecrit par le 22 juillet 2024

et de développer notre notoriété à l'international, vers la Belgique cette année et le Royaume-Uni l'an prochain ».

2013-2023, pour marquer ces 10 ans, un évènement le 27 juillet : « La Guinguette des Vignerons » dans le cadre du magnifique Jardin de l'Evêché, une douzaine de vignerons dans les 3 couleurs pour une cave éphémère, 5 foodtrucks (fruits de mer - burgers - cuisine exotique - recettes italiennes - glaces & verrines) et un DJ pour animer la soirée jusqu'à 1h du matin.

L'appellation qui avait déjà lancé « La soirée vigneronne » pour la Saint-Vincent en janvier avec « Le week-end truffes », « Le vin Côté Cours » et sa balade gastronomique le jeudi de l'Ascension, « Uzès Danse » en juin, « La Foire aux vins d'Uzès » en août ne cesse de se réinventer.

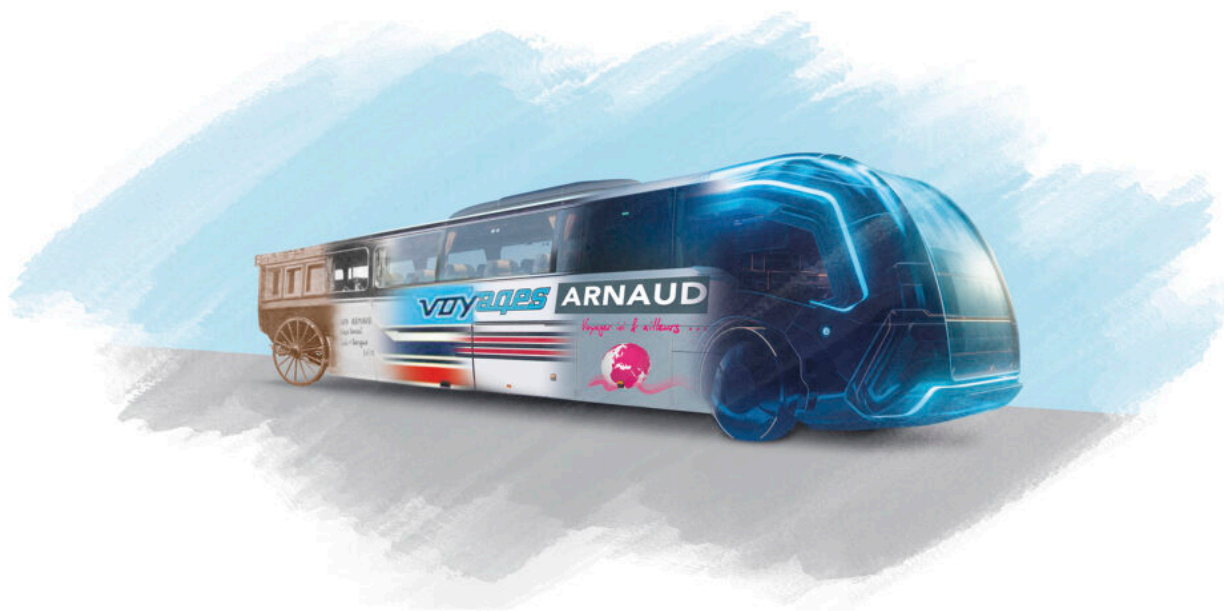


De gauche à droite : Geneviève Caizargues, présidente de la Confrérie bachique du Duché d'Uzès, Michel Souchon président de L'AOP Duché d'Uzès, Jean Luc Chapon, maire d'Uzès et Fabrice Verdier, président de la Communauté de Communes Pays d'Uzès © Andrée Brunetti

Sur les 38 caves particulières et les 6 caves coopératives de l'appellation, 21 sont en agriculture biologique, 8 en conversion, 2 en Terra Vitis et 9 en Haute Valeur Environnementale, donc 91% dans une démarche environnementale. Les vignerons qui veulent faire connaître leurs vins, leur amour de la vigne et leur terroir sont dans une dynamique d'oenotourisme et vous attendent dans leurs caves et caveaux, domaines et maisons de négoce à Saint-Chapdes, Bourdic, Arpaillargues, Savignargues, Blauzac, Durfort, Fons ou Vézénobres pour vous faire découvrir le fruit de leur labeur et les accords parfaits mets-vins.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Arnaud Voyages : « Des années 20 à demain » ou comment célébrer ses 100 ans en passant du bus hippomobile à la navette électrique



C'était le 30 juin dernier, au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. Jérôme Mouret, le président de l'entreprise depuis 2001, avait organisé une « Journée spéciale 100 ans » pour les membres du personnel, leurs familles, les anciens chauffeurs, mécaniciens et carrossiers, mais aussi les clients. Au programme : balade dans le temps en calèche, en bus d'après-guerre, en navette électrique. Mais la météo en a décidé autrement. Avec les trombes d'eau qui se sont abattues toute la matinée sur le parc, le déroulé de la journée a été modifié à la hâte.

Accueillis à la sortie du parking campagnard de l'Arbousière par « Les Calèches de Mado » (basées à Maillane), les invités ont été tractés par les chevaux Vick et Vanda jusqu'à l'accueil, à l'abri de l'orage.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Dans la 1ère salle, historique en images des véhicules de transport depuis les années 20, Panhar-Levassor, autocar suisse de marque Saurer, puis Mercedes, Van Hool, Setra.



Les chevaux Vick et Vanda tractent les invités jusqu'à l'accueil, à l'abri de l'orage © Andrée Brunetti

A côté, sur un panneau mural, est racontée la saga de cette entreprise née en 1923 aux confins des Bouches-du-Rhône et du Var, à Saint-Zacharie, avec Aloys Arnaud, patron du relais de poste qui transporte des sacs de courrier en jute vers Auriol et Brignoles. En 1936, son fils, Adrien achète la ligne Fontaine-de-Vaucluse / l'Isle-sur-la-Sorgue puis en 1938 la ligne Carpentras-Cavaillon-Marseille. 3ème génération avec le petit-fils, Gaby Arnaud, qui lui acquiert la ligne Carpentras-Avignon en 1950. Dans les années 60-80, la maison Arnaud Voyages développe ses activités touristiques, avec une soixantaine d'autocars et organise également des voyages en tant qu'agence.

En 2001, Gaby Arnaud confie les clés de l'entreprise à Jérôme Mouret « à condition qu'il la développe et surtout qu'il prenne soin du personnel ». En 2020, la flotte de 150 véhicules s'enrichit du 1er bus électrique et au printemps 2023, est inauguré le nouveau siège à Pernes-les-Fontaines.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Navette électrique © Andrée Brunetti

En quelques chiffres, la double activité transports / agence de voyage de cette entreprise centenaire, ce sont 160 collaborateurs, 4 millions de kilomètres parcourus, un chiffre d'affaires de 12,5M€, 3 millions et demi de voyageurs transportés par an. 3 500 élèves, écoliers, collégiens, lycéens par jour, des lignes régionales, avec des véhicules récents, sûrs, bien entretenus, confortables et accessibles aux handicapés. Principales destinations : vers l'Espagne, l'Italie, la Croatie, la Principauté d'Andorre. Avec les agences de l'Isle sur la Sorgue et Carpentras, sont organisés des voyages clés en main pour les groupes, les associations, les CE, avec un programme culturel, des visites de sites historiques, un itinéraire au cas par cas. Mais aussi des billetteries air-mer-chemins de fer. Arnaud Voyages propose aussi la location de véhicules pour 4 à 78 places, avec ou sans chauffeur, des navettes VIP pour « voyageurs d'affaires ».

Parmi les invités de ce centenaire, Serge Andrieu, le maire de Carpentras qui a souligné le rôle « D'aménageur du territoire de l'entreprise, qui relie les générations, qui relève le défi des mobilités douces avec les bus électriques et bientôt peut-être à hydrogène, qui préserve l'environnement ». Il a salué « Le travail acharné, la passion, le dévouement » de Jérôme Mouret et de son personnel. « Vous avez traversé 10 décennies, innové, pérennisé 100 ans d'action au service des voyageurs, vous êtes un modèle de développement, tout en humanité ».

Pierre Gonzalvez, président de « Vaucluse Provence Attractivité » a souligné cette « Institution historique

Écrit par le 22 juillet 2024

de la locomotion, cet esprit de famille qui est la fierté de notre territoire ». Enfin, Jérôme Mouret a pris le micro. « Je suis très honoré de célébrer ces 100 ans, quel chemin parcouru, quelle richesse de l'hippo à l'électro-mobilité. Vous, les clients, chers voyageurs, vous êtes notre raison d'être, notre fierté. Nous avons su enrichir notre héritage, le faire prospérer. L'avenir, ce sont de nouveaux défis sociétaux, environnementaux, éco-responsables à relever avec la même détermination, la même passion. Grâce à votre soutien indéfectible, nous saurons évoluer, nous réinventer chaque jour ».

Plan Climat Luberon Sorgue : « tout va se jouer aujourd'hui avec nos actions »

Écrit par le 22 juillet 2024

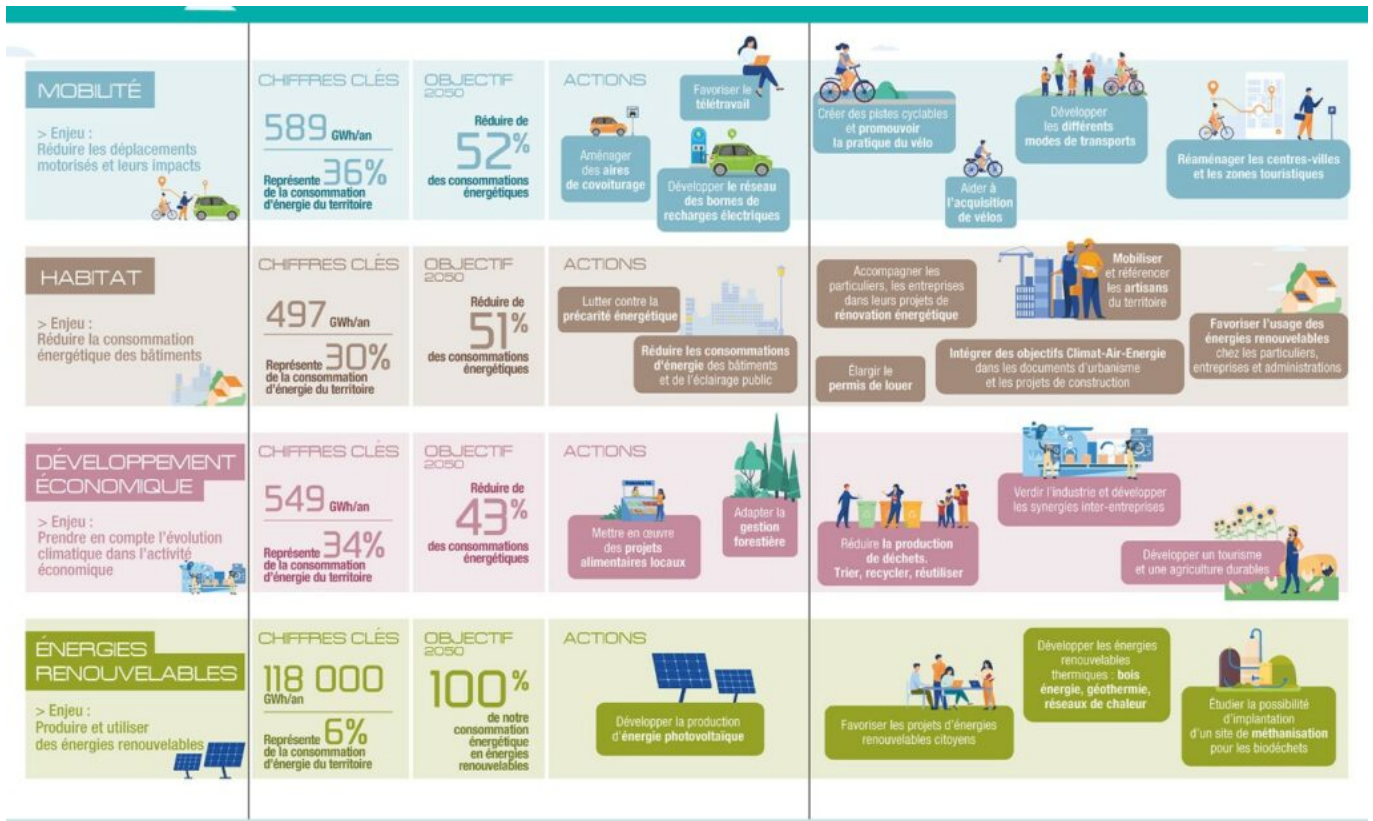


Ce mardi 13 juin, le [Syndicat mixte du Scot \(Schéma de cohérence territoriale\) du bassin de vie de Cavailon, Coustellet et l'Isle-sur-la-Sorgue](#) a réuni les élus et techniciens du département de Vaucluse à la Fruitière numérique de Lourmarin pour célébrer le premier anniversaire de son Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) et faire le point sur l'année écoulée. Pour l'occasion, le spécialiste des questions de géopolitique du climat [François Gemenne](#) est intervenu sur le sujet du dérèglement climatique.

Le PCAET est un projet de développement durable porté localement à travers divers actions concrètes. Pour le Plan Climat Luberon Sorgue, cela se joue surtout sur un effort collectif. « On essaye de travailler dans l'intelligence collective pour avancer plus loin », a affirmé [Fabrice Liberato](#), président du Syndicat mixte du Scot du bassin de vie de Cavailon, Coustellet et l'Isle-sur-la-Sorgue.

En ce qui concerne ce bassin de vie, le Plan comptabilise 32 actions qui sont évaluées et renouvelées tous les six ans. Ces dernières devraient mener le territoire vers un objectif : devenir autonome d'ici 2050.

Ecrit par le 22 juillet 2024



[Lire également : 'Plan Climat, une plaquette pour tout comprendre'](#)

Un effort collectif au niveau local...

Afin de baliser le premier anniversaire du PCAET et remettre en lumière son importance, ainsi que l'importance des efforts collectifs, plusieurs intervenants ont pris la parole au cours de cette soirée. Dès son commencement, c'est le maire de Lourmarin, Jean-Pierre Pettavino, qui a donné le ton de ce premier anniversaire. « J'ai une bonne nouvelle pour mes collègues maires, c'est l'action au niveau local qui serait la clef de la réussite », a-t-il déclaré.

Un argument qui a été appuyé par François Gemenne, spécialiste des questions de géopolitique du climat, rapporteur du GIEC, président du conseil scientifique de la fondation de la nature et de l'homme, et auteur du livre *L'écologie n'est pas un consensus*. « Les territoires sont la clef de la réussite car c'est là que la contrainte peut devenir projet », a-t-il complété.

...mais aussi à un niveau plus large

Si les élus estiment que les actions pour pallier le dérèglement climatique commencent au niveau local, ils souhaitent tout de même de se faire entendre à un niveau plus large, notamment par l'État. Fabrice

Ecrit par le 22 juillet 2024

Liberato a d'ailleurs remercié [Christine Hacques](#), sous-préfète d'Apt, pour sa présence lors de cette réunion anniversaire.

Ces actions plus large, elles passent également par la Fédération nationale des Scot. « Pour progresser, on réfléchit ensemble à l'aménagement des territoires en faisant des études à la demande des élus, a expliqué [Stella Gass](#), directrice de la Fédération. On s'enrichit les uns des autres, donc on partage au maximum entre les territoires. » Toute l'année, la Fédération organise plusieurs webinaires sur divers sujets : le PCAET, les ressources en eau, la logistique dans les Scot, ou encore le projet alimentaire. Ces réunions sont disponibles [en replay sur le site de la Fédération](#).



Salle comble pour écouter François Gemenne, spécialiste des questions de géopolitique du climat, rapporteur du GIEC, président du conseil scientifique de la fondation de la nature et de l'homme, et auteur du livre *L'écologie n'est pas un consensus*.

Le dérèglement climatique, une vérité qui n'est plus à prouver

D'après un [sondage Ipsos-Sopra Steria pour France Télévisions](#), 80% des Français se disent inquiets au sujet de la protection de l'environnement et du changement climatique. La question de transition écologique n'est donc plus sujette au débat.

En revanche, le concept du dérèglement climatique n'est pas encore tout à fait compris de tous. « Collectivement, on n'a pas encore vraiment compris ce qui se joue, a affirmé François Gemenne. On est dans une dynamique où on bat record de températures sur record de températures, on n'a pas encore

Ecrit par le 22 juillet 2024

réalisé que ce n'étaient pas des événements exceptionnels mais que c'est notre nouvelle normalité à cause du niveau de gaz à effet de serre qui ne fait qu'augmenter. »

Des efforts qui ne paieront pas dans l'immédiat

La vraie difficulté à laquelle les élus font face est celle de convaincre chacun de faire des efforts aujourd'hui afin que les futures générations vivent dans de meilleures conditions. « On sous-estime les ressources d'explication et de pédagogie qu'il va falloir pour expliquer cet effet 'retard' qui peut être démotivant car nous, nous ne verrons pas les températures baisser de notre vivant », a développé le spécialiste des questions de géopolitique du climat.

« Les effets du dérèglement climatique que l'on constate aujourd'hui ont été causés au XX^e siècle, voire au XIX^e siècle. »

François Gemenne

Ainsi, nous allons avoir tendance à croire que nos actions, que ce soit à l'échelle individuelle ou à celle du territoire, sont moindres par rapport à la largeur du problème. « Aucune action n'est inutile, tout ce qu'on va entreprendre vaut la peine d'être entrepris et va faire une différence », a déclaré François Gemenne. Le rapporteur du GIEC a aussi souligné l'importance de se donner une trajectoire, mais aussi de baliser la manière dont nous évoluons sur cette trajectoire, comme avec cette réunion anniversaire.

Avec les efforts viennent les contraintes

Si le dérèglement climatique n'est plus à prouver, selon certains élus du Vaucluse, il n'est pas une mince affaire pour autant. « Les efforts auront à court terme des impacts économiques et sociaux qui vont impacter nos vies et nos quotidiens, a expliqué [Gérard Daudet](#), président de la communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#). Mais à long terme, ils pourront conduire vers une croissance plus verte. »

« On rencontre de nombreuses difficultés malgré toute notre bonne volonté », a ajouté [Pierre Gonzalvez](#), président de la communauté de communes du [Pays des Sorgues Monts de Vaucluse](#). Même si l'effort se veut collectif, il est difficile pour l'Homme de le faire passer avant son propre confort et ses propres difficultés. Selon François Gemenne, il faut voir la lutte contre le changement climatique comme un projet de territoire qui nous implique tous, et pas comme une contrainte qui nous assomme.

Pour plus d'informations sur le Plan Climat Luberon Sorgue, [cliquez ici](#).

Pour son 20^e anniversaire, la Fondation Blachère s'offre un nouveau centre d'art



Cette année, la Fondation Blachère fête ses 20 ans. L'occasion de prendre un nouveau départ en démarrant de la zone industrielle d'Apt et pour s'installer dans un nouveau lieu davantage bucolique au cœur du Luberon : la Gare de Bonnieux. Encore en travaux, le nouveau centre d'art accueillera le public pour sa première exposition 'Chimères' le vendredi 30 juin prochain.

Au détour d'une petite rue à l'entrée de Bonnieux, tronçonneuses, ponceuses et rouleaux à peinture s'affairent à redonner un coup de jeune à l'ancienne gare de la commune. Pour cause, la [Fondation Blachère](#) a fermé les portes de son centre d'art d'Apt, où elle a œuvré durant les vingt dernières années, pour emménager dans un nouveau lieu. Ce dernier, encore en travaux, sera accessible au public dès le vendredi 30 juin.

« Ce nouveau lieu s'accompagne d'une nouvelle démarche, celle d'accueillir un public plus large, de

Ecrit par le 22 juillet 2024

touristes notamment, mais pas seulement, aussi de Vauclusiens qui aiment faire du tourisme local », dévoile Christine Allain-Launay Blachère, directrice de la Fondation. La zone industrielle d'Apt n'étant pas idéale au niveau de l'emplacement, la Fondation cherche un nouveau centre d'art où poser ses valises depuis plusieurs années. La Gare de Bonnieux s'est libérée. C'est l'endroit rêvé.

Un nouveau lieu différent mais inspiré de l'ancien

S'il fallait oser s'aventurer dans la zone industrielle à Apt, la Gare de Bonnieux, elle, va être beaucoup plus commode d'accès. D'une part, elle est proche de la D900, qui relie Apt à Avignon, mais elle est aussi située à côté de la véloroute. Contrairement à celui d'Apt, le centre d'art de Bonnieux offre une vue imprenable sur la nature, au cœur du Luberon. Ainsi, la Fondation s'attend à recevoir un public assez diversifié.

« On va pouvoir toucher un public qui ne s'attend pas du tout à trouver de l'art contemporain africain ici. »

Christine Allain-Launay Blachère

« Le centre d'art d'Apt était très beau déjà, on s'en est inspiré, tout en voulant proposer quelque chose de différent », explique la directrice. Si à Apt, il n'y avait qu'une grande salle d'exposition, le nouveau centre d'art lui, en propose trois. La Fondation a désormais la possibilité de proposer différentes ambiances pour une même exposition. Le public pourra donc vagabonder parmi les œuvres dans un espace de 500 m², c'est 80 de plus que l'ancien lieu.

3 millions d'euros. C'est la somme qui a été dépensée pour acheter la Gare de Bonnieux, mais aussi y faire les travaux. Une opération supervisée par l'architecte parisienne Zette Cazalas, du cabinet Zen+dCo. Ces travaux ont commencé en février dernier et devraient s'achever dans les prochaines semaines, juste avant l'ouverture officielle le 30 juin. Le public pourra alors retrouver ce lieu culturel incontournable du pays d'Apt.

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'un des deux bâtiments qui composent la Gare de Bonnieux, où seront exposées les œuvres. DR

Entre tradition et nouveauté

La Fondation renouvelle certains éléments de son ancien centre d'art comme son incontournable boutique d'artisanat africain. Deux grands voyages sont organisés chaque année pour découvrir un pays, acheter des pièces d'artisanat local, et nouer des liens avec les artisans de façon à pouvoir continuer à acheter chez eux. Cette boutique de commerce équitable n'a pas volonté à dégager du profit pour la Fondation Blachère, mais elle permet de soutenir les artisans africains et de faire vivre 150 familles en Afrique. La Fondation existant grâce à l'aide de Blachère Illuminations, il y aura forcément un coin pour les guirlandes. Les jardins, eux aussi, seront aménagés avec des sculptures.

Cependant, avec ce nouveau lieu, la Fondation souhaite également développer de nouveaux projets, toujours en lien avec la culture et l'Afrique. Pour l'instant, rien n'a été décidé mais l'organisme devrait se rapprocher du Département de Vaucluse et de la Région Sud afin de proposer de nouvelles activités culturelles au public au sein de ses espaces. Ce qui est certain, c'est que la Fondation Blachère va continuer de mettre l'art contemporain africain en lumière.

Une passion inchangée pour l'art africain

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une seule chose ne change pas entre l'ancien centre d'art et le nouveau : l'art contemporain africain. Jean-Paul Blachère, fondateur de l'entreprise Blachère Illuminations et de la Fondation Blachère, voyageait beaucoup en Afrique. Un jour, il est revenu inspiré d'une visite d'un atelier avec des artistes sénégalais et il a souhaité leur offrir un premier tremplin muséal en France. De là est née la Fondation Blachère, il y a 20 ans de cela.

Il y a deux décennies, il y avait cette volonté de promouvoir des artistes et jeunes talents africains sur la scène européenne. Aujourd'hui, cette volonté réside toujours, même si l'art contemporain africain a su se faire sa place depuis. « Mon père a été un précurseur, affirme la Christine Allain-Launay Blachère. Depuis quelques années, davantage de personnes s'intéressent à cet art. Le travail effectué avant cela est très valorisant aujourd'hui car on a plus de 2000 œuvres dans la collection. »

Un art qui parle à tout le monde

Avec ce nouveau centre d'art situé à Bonnieux, la Fondation Blachère espère toucher un public encore plus large. « L'art contemporain africain s'adresse à tous, pas besoin d'avoir les explications à côté comme on peut le voir dans la plupart des expositions parce qu'il y a un sens esthétique très fort, un message profond, et un aspect très authentique et sincère », développe la directrice.

« Nous ne sommes pas des intellectuels de l'art contemporain africain, on choisit les artistes et les œuvres avec le cœur et un peu par instinct. »

Christine Allain-Launay Blachère

Depuis la pandémie, la Fondation Blachère n'organise plus que deux expositions par an au lieu de trois. Pour chacune d'entre elles, elle souhaite créer une rencontre entre les œuvres, entre les artistes, entre les artistes et le public, mais aussi entre les émotions de chacun.

La Fondation ne compte pas élargir ses horizons et aller en dehors des frontières africaines. « C'est plus amusant de jouer dans un terrain de jeu contraint, que dans l'univers des possibles, qui, en matière d'art plastique, est vraiment immense », affirme Christine Allain-Launay Blachère. L'art contemporain africain restera donc l'ADN de la Fondation Blachère.

L'exposition inaugurale

Pour marquer le coup et inaugurer le nouveau centre d'art comme il se doit, la Fondation va proposer une nouvelle exposition intitulée 'Chimères', qui sera en place jusqu'au 18 novembre prochain. Une exposition inspirée par le premier prix de sculpture remporté par un artiste de la Fondation à la Biennale internationale de sculpture de Ouagadougou au Burkina Faso. Cet artiste, c'est [Oumar Ball](#), qui a reçu le premier prix en 2021 pour sa sculpture 'Chimère', qui sera exposée à la Gare de Bonnieux dès le 30 juin.

Écrit par le 22 juillet 2024

« C'est une première exposition lourde de sens car en changeant de lieu, et plus généralement en faisant vivre une fondation, on court un peu après des chimères. »

Christine Allain-Launay Blachère

Vingt-trois artistes de tout le continent africain, dont sept qui sont en résidence, ont contribué à cette exposition en créant des chimères figuratives et d'autres plus conceptuelles. Parmi eux, des noms déjà connus de la Fondation comme [Barbara Wildenboer](#) d'Afrique du Sud, [Joël Andrianomearisoa](#) de Madagascar, ou encore l'artiste sénégalais [Fally Sene Sowe](#).



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

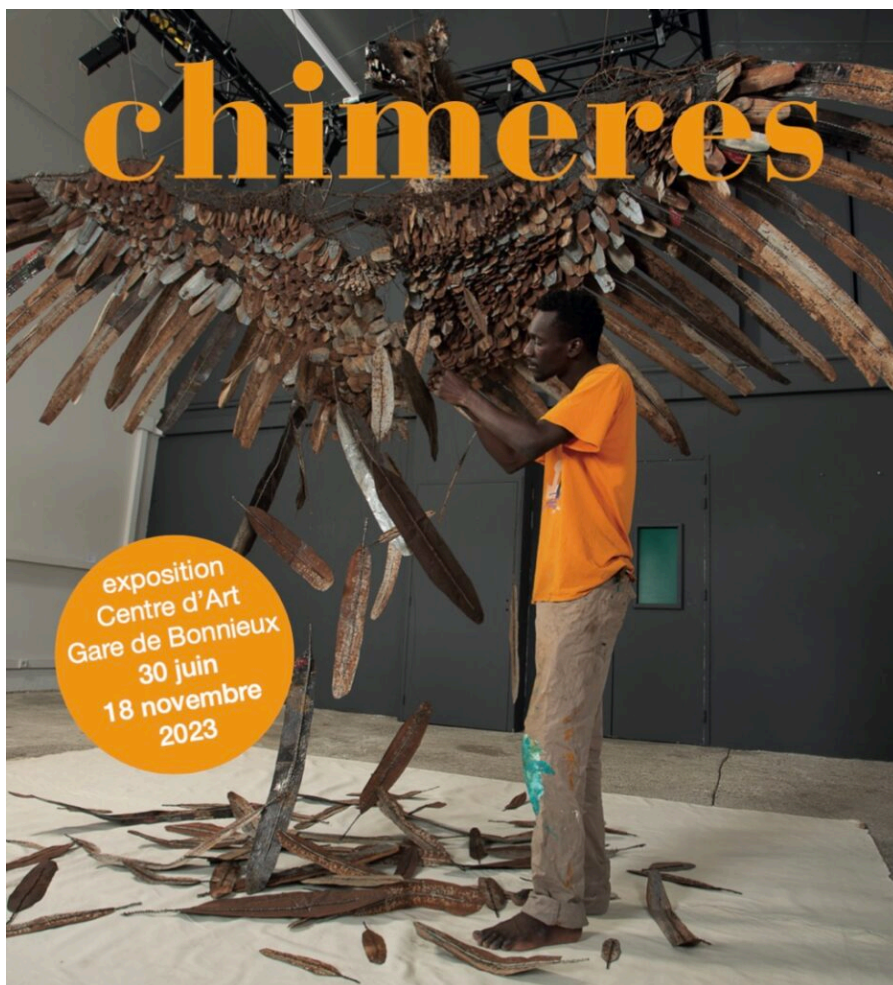
Ecrit par le 22 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024

Christine Allain-Launay Blachère avec les œuvres 'Dancing with the Angels' de Joël Andrianomearisoa. ©Odile Pascal

Le public pourra ainsi découvrir les œuvres exposées dans trois salles. La première salle sera destinée aux grandes sculptures et installations, elle sera travaillée comme celle d'Apt, c'est-à-dire qu'on entre dans un bloc noir, seules les œuvres sont illuminées pour créer une ambiance très intimiste. La deuxième salle sera réservée aux peintures et photographies. Les œuvres de la troisième salle, à l'étage, seront quant à elles exposées à la lumière naturelle.



Affiche de l'exposition, avec l'œuvre 'Chimère' d'Oumar Ball.