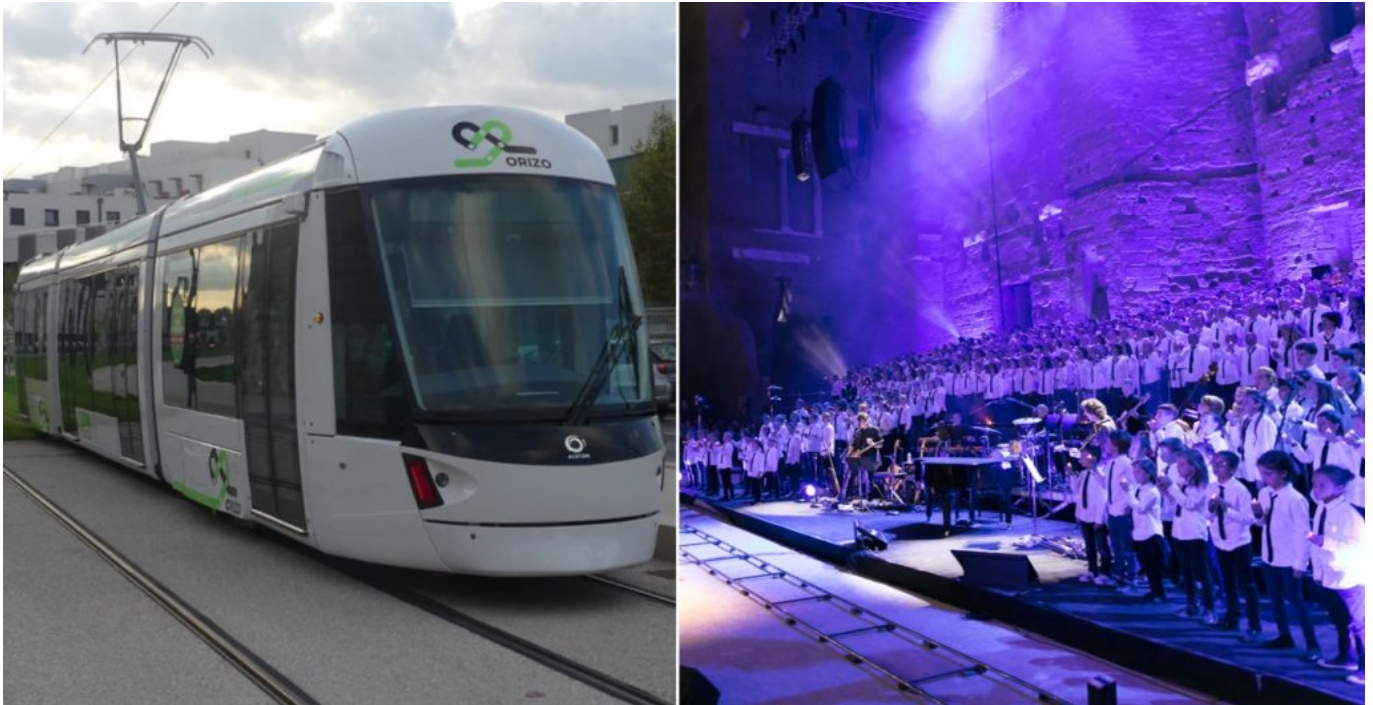


Ecrit par le 23 juillet 2024

## Avignon : le chœur Spectacul'Art prend le tramway



Samedi 19 décembre de 14h à 17h, Vincent Fuchs et les choristes de [Spectacul'Art](#) se produiront dans les rames du tramway d'Avignon, sur les chansons de Jean-Jacques Goldman, Calogero ou Michel Polnareff. Une parenthèse musicale décalée et originale pour une série de concerts donnés par petits groupes, dans le respect des consignes sanitaires.

## (Vidéo) Le groupe avignonnais GSE remporte le Grand prix du salon de l'immobilier

Ecrit par le 23 juillet 2024

# d'entreprise

**GSE vient de remporter le grand prix du Simi 2020 (Salon de l'immobilier d'entreprise) dans la catégorie 'immobilier logistique'. Le groupe, basé juste à côté de l'aéroport de la cité des papes et repris début 2019 par l'entreprise de construction allemand [Goldbeck](#), a été distingué pour la réalisation du centre de conservation 'Arts' situé dans la zone aéroportuaire du Bourget en Seine-Saint-Denis.**

Cette réalisation de 24 913m<sup>2</sup>, dont 19 800m<sup>2</sup> de stockage, sur 3 étages est le premier bâtiment intégralement conçu pour conserver des œuvres d'art sous atmosphère contrôlée. « Ce projet a été entièrement modélisé en BIM (Building information modeling) pour garantir la qualité de la conception et de la réalisation : synthèse technique, visualisation 3D et réalité virtuelle, optimisation technique, choix de variantes, chiffrages, simulations..., explique GSE. Le bâtiment met à disposition des espaces de stockage, en utilisant des technologies novatrices pour assurer une protection ultra sécurisée des œuvres stockées contre l'incendie par système d'hypoxie, une température contrôlée et pilotable par une GTB (Gestion technique du bâtiment) des plus hauts standards. »

## « Un coffre-fort moderne unique au monde »

Le chantier, débuté en septembre 2018 et achevé en mars dernier pour le compte du Groupe ADP (Aéroport de Paris) et la société Chenue spécialisée dans le transport, la manutention ainsi que la conservation des œuvres et objets d'art, permet désormais aux musées, galeristes ou collectionneurs d'entreposer leurs collections dans des conditions maximales de sécurité. Le site comprend également des espaces permettant de réaliser des travaux de restauration. « Le lieu bénéficie de caractéristiques techniques uniques au monde, expliquait [Robert de Marchi](#), directeur du développement de GSE, à nos confrères du Parisien durant le chantier. On pourra y maîtriser le taux d'humidité dans l'air, les températures, mais aussi le risque incendie grâce à un système d'hypoxie, qui permet d'éviter que les flammes prennent en privant l'air de sa composante oxygène. » Ce coffre-fort moderne est certifié HQE (Haute qualité environnementale) niveau 'Très bon'. « L'ensemble du bâtiment répond aux meilleurs critères environnementaux et permet au bâtiment de se distinguer sur l'acoustique, l'accessibilité, les matériaux, la charte de chantier à faible impact environnemental, la réduction de la consommation d'énergie primaires, la gestion de l'eau et la maintenance », poursuit le groupe avignonnais.

## « 18 millions de m<sup>2</sup> d'immobilier réalisés pour les entreprises »

Fondée en 1976 par Jean-Pierre et Michel Hugues, deux frères architectes ayant aujourd'hui passé la main à la nouvelle direction Outre-Rhin, la société GSE compte plus de 450 collaborateurs répartis dans

Ecrit par le 23 juillet 2024

12 implantations en France dont environ 140 travaillent au sein de son siège vauclusien. Le groupe, aussi présent dans 7 autres pays européens ainsi qu'en Chine depuis 23 ans, a réalisé un chiffre d'affaires de 554M€ en 2019. GSE, aujourd'hui dirigé par [Roland Paul](#), porte 70 projets par an en moyenne. Depuis sa création le groupe a réalisé 18 millions de m<sup>2</sup> d'immobilier pour les entreprises.

## Avignon : la marche des sans-papiers, acte IV



**Le 'Collectif Exilé.e.s 84' appelle à manifester à l'occasion de la journée internationale des migrants qui se tiendra ce vendredi 18 décembre.**

« Suite à la marche nationale des sans-papiers du 19 septembre au 17 octobre 2020, acte 3 du mouvement pour la régularisation de tous les sans-papiers, la fermeture de centres de rétention administrative et un logement pour tous, Suite au mépris d'Emmanuel Macron et à l'urgence de la

Ecrit par le 23 juillet 2024

situation sanitaire, sociale et politique, suite au renforcement des contrôles aux frontières, suite à l'évacuation de la place de la République et aux scènes de chasse à l'homme », le Collectif vauclusien appelle donc à la tenue d'un acte 4.

Ce rassemblement dans la cité des papes déclaré en préfecture débutera à 17h30 devant Notre-Dame des Doms. Les manifestants, dont le parcours a été déclaré en préfecture, prendront ensuite la direction du parvis du palais des papes, de la place de l'Horloge, de la rue de la République, de rue Henri-Fabre, de la rue des Lices, de la rue Pétramale, de la rue du Roi René, de la rue Grivolos avant de clôturer le défilé au niveau de la place Pie.

Contact : 07 58 16 73 07 ou [collectifexilees84@laposte.net](mailto:collectifexilees84@laposte.net)

## Optimiser sa gestion documentaire grâce à la solution d'AMC Conseil



Écrit par le 23 juillet 2024

**Avec sa société [AMC Conseil](#), Patrick Moulard a très vite saisi la nécessité, pour les entreprises, de retrouver tous les documents dont ont besoin leurs collaborateurs au sein d'un seul et même espace. En misant sur une GED (Gestion électronique des documents) collaborative, la société s'implante aujourd'hui dans le Vaucluse.**

Comment gagner en productivité et en agilité dans le domaine de la gestion documentaire ? C'est la question que se posent de plus en plus d'entreprises aujourd'hui. A l'heure du tout dématérialisé, la GED apparaît comme 'la' solution logicielle pour gérer le cycle de vie d'un document électronique, permettant à l'entreprise de constituer une réelle organisation documentaire en recourant à la numérisation des documents. C'est justement le cœur de métier de la société AMC Conseil qui propose d'accompagner les entreprises et les collectivités dans l'optimisation de leur gestion documentaire afin de leur faire gagner un temps précieux. « Je travaille avec Ezged, un logiciel Français évolutif qui garantit un très haut niveau de sécurité, de confidentialité et de disponibilité des données, explique Patrick Moulard, gérant d'AMC Conseil. 80 % des chefs d'entreprises n'ont pas encore pris conscience des gains de productivité réalisables avec leur gestion documentaire. »

#### « Le document, véritable patrimoine de l'entreprise »

Factures clients, bulletins de salaires, gestion des messages... Tous les services de l'entreprise sont couverts, permettant ainsi une plus grande flexibilité entre les collaborateurs. « Nous ne sommes pas revendeurs mais intégrateurs de solutions, précise Patrick Moulard. Considérant que le document représente le véritable patrimoine de l'entreprise, nous proposons une collaboration personnalisée, propre à chaque structure et basée sur une confiance mutuelle, qui débute toujours par un diagnostic sur la façon dont est géré le flux documentaire au sein de l'entreprise. Au terme du diagnostic, nous définissons ensemble les actions prioritaires à mener pour optimiser l'efficacité, la productivité et les économies directes qui peuvent être réalisées. » Les entreprises peuvent ainsi choisir les applications qui les intéressent (gestion intelligente des documents, gestion des flux de travail, comptes de dépenses, etc.). Une méthode qui s'accompagne d'un volet formation pour l'ensemble des collaborateurs dans l'appropriation des solutions mises en place par AMC Conseil.

#### Cap sur le Vaucluse

Avec des clients aussi importants que l'Université Aix-Marseille, Erudis Formation et Marie Blachère, la société prend aujourd'hui ses quartiers à Avignon afin de se développer dans le Vaucluse. « Il y a un réel potentiel dans le département qui regorge de TPE et PME, souligne Anthony Collard, responsable commercial sur le Vaucluse. L'enjeu va être de faire prendre conscience aux entrepreneurs du territoire toutes les économies qui peuvent être réalisées en supprimant des tâches sans valeur ajoutée. » Une prise de conscience qui va de pair avec l'arrivée du Coronavirus en France et les deux confinements qui ont bouleversé les habitudes de travail de bon nombre d'entreprises et accéléré le processus de numérisation des données et des documents. En attendant, AMC Conseil compte doubler ses effectifs pour 2022 et vise les 1 M€ de chiffre d'affaires d'ici 2023.

**AMC Conseil. 27 rue du Petit Gigognan - ZI de Courtine. Avignon. 09 72 54 50 29.**  
[www.amcconseil.fr](http://www.amcconseil.fr)

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Ouverture des Extr'Halles, nouveau concept de distribution alimentaire à Avignon



**Une nouvelle halle alimentaire voit le jour à Avignon. Située avenue Pierre Semard, basée sur le concept en vogue du 'food court', [Extr'Halles](#) réunit 20 commerçants qui proposent un large choix de produits à emporter ou à consommer sur place.**

C'est une nouvelle tendance culinaire née en Amérique qui permet de réunir en un seul endroit plusieurs enseignes proposant une offre de restauration variée, à emporter ou à déguster sur place. Après avoir été adopté à Amsterdam, Lisbonne, Paris ou Montpellier, voici que le concept débarque à Avignon. Une première dans le Vaucluse que l'on doit à [Audrey Martinez](#), agent immobilier et gestionnaire d'une galerie marchande d'hypermarché à Avignon qui s'est rapprochée de la société SAS La Libération, un investisseur basé à la Seyne-sur-Mer à la recherche d'emplacements pour développer le concept. « C'est un concept qui intègre l'esprit 'food court' en mélangeant commerces essentiels et cuisines du monde, souligne Jean-Yves Gerakis concepteur et promoteur d'Extr'Halles. On a misé sur l'extra-muros

Ecrit par le 23 juillet 2024

Avignonnais -d'où le nom- pour ne pas concurrencer les Halles. »

Construites sur les cendres de l'hypermarché Carrefour avenue Pierre Semard, ces Extr'Halles de 950 m2 affichent déjà complet en accueillant pas moins de 20 commerçants indépendants, tous séduits par ce concept gastronomique qui s'adapte aux envies de chacun. Bar à huîtres, poissons, burgers, viandes grillées, kebab, pizzas, crêperie, cuisine d'antan... Le choix est vaste et les consommateurs peuvent ainsi se retrouver pour faire leurs courses puis partager un moment de convivialité en s'installant sur l'une des nombreuses tables en bois disséminées dans le bâtiment pour y manger ou prendre un verre.

Ouvertes 7 jours sur 7 de 8h30 à 21 heures, ces halles nouvelle génération bénéficient d'un parking gratuit et sécurisé de 75 places (dont un dédié aux 2 roues). Malheureusement pour l'heure, contexte sanitaire oblige, il est impossible de se restaurer sur place. Dès que cela sera rendu possible, l'équipe souhaite mettre en place des animations thématiques tous les deuxièmes jeudis du mois jusqu'à minuit. En attendant, l'investisseur souhaite essayer rapidement le concept en France, en Belgique et en Allemagne notamment, dans des villes de plus de 100 000 habitants sur des voiries accueillant plus de 15 000 véhicules par jour desservies par des transports en commun. Un deuxième Extr'Halles est d'ores et déjà prévu à Paris pour une ouverture programmée courant 2021.



Ecrit par le 23 juillet 2024



## Avignon : le Restaurant Sevin fait son marché de Noël



Ecrit par le 23 juillet 2024



A l'approche des fêtes de fin d'année, Corinne et Guilhem Sevin ont décidé d'ouvrir la terrasse de leur restaurant pour un marché de Noël féérique au pied du palais des Papes. Une douzaine de producteurs et fournisseurs d'Avignon et du Vaucluse ont répondu présent pour permettre à tous de faire des emplettes savoureuses à quelques jours des fêtes de Noël.

Parmi les stands :

Champagne Fournaise-Dubois par la société Provin  
Vins du Domaine de Montirius  
Truffes noires du Vaucluse  
Bières la Comédienne  
Fruits de mer Elite Marée  
Epices Elie et Marjolaine

Écrit par le 23 juillet 2024

Glaces Végétales Sÿba  
Confiserie Clavel Fabrication  
Fruits Confits et Nougats André Boyer  
Miel Marcel & Marie  
Douceurs de Cœur D'Artichaut  
Les Douceurs du Comtat (Sirops, confitures, bonbons à base de Safran)  
Les Bougies parfumées Confidences Provence

A noter que le marché de Noël sera l'occasion pour Corinne et Guilhem Sevin de présenter en avant-première la gamme de produits maison prochainement mise en vente sur une boutique en ligne dédiée. Au menu : sauces, chocolat en tablette, verrines... Ainsi que les Menus de Noël et du Jour de l'An à emporter.

**Marché de Noël, de 10h à 18h samedi 12 et dimanche 13 décembre, samedi 19 et dimanche 20 décembre au Restaurant Sevin, 10 rue de Mons. Avignon. Entrée libre. Vin chaud offert.**  
[www.restaurantsevin.fr](http://www.restaurantsevin.fr)

---

## Avignon : deux oliviers plantés pour la journée de la laïcité

Ecrit par le 23 juillet 2024



Dans le cadre de la journée de la laïcité mercredi 9 décembre, les élèves des écoles de La Croisière et de la Barthelasse se sont retrouvés dans la cour de récréation pour la plantation de deux oliviers, arbres symboles de sagesse et d'éternité. La journée a été également marquée par l'inauguration du Parc de la laïcité. Situé entre les quartiers Monclar et Champfleury, ce nouvel espace de 6 000 m<sup>2</sup> accueille une scénette en bois, un petit théâtre de verdure ainsi que 'Le Tipi', une mini ferme urbaine pédagogique et écologique, qui dispose d'espaces de culture, de pépinières, d'un poulailler et de ruches.

Ecrit par le 23 juillet 2024



## Manguin, la quintessence de la distillation depuis 1957

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Liqueur, eau de vie, rhum, marc, bourbon, pastis... Depuis 1957, sur l'île de la Barthelasse, cette petite entreprise artisanale met en bouteilles arômes et saveurs. Farigoule, génépi, cassis, mûre, framboise, bergamote, melon, citron, poire, châtaigne, clémentine corse, chacun de ces sucs se décline en délices.**

Depuis 2011, c'est le couple [Béatrice et Emmanuel Hanquiez](#) qui a repris les rênes de [Manguin](#) et, évidemment, reconduit l'iconique Eau de Vie avec poire emprisonnée dans le flacon. Mais la gamme s'est élargie avec Caraxes, un blend poire et vieux rhum, Oliv'Gin et son soupçon d'huile d'olive et désormais, Olivovka qui font le bonheur des barmen pour des cocktails raffinés dont raffole James Bond.

Au printemps 2020, le coronavirus et le confinement ont donné un coup de frein aux 10% de progression mensuelle enregistrés par Manguin, le chiffre d'affaires a dégringolé, « Heureusement en juillet et août, avec les touristes suisses et belges mais aussi les autochtones qui ont redécouvert nos productions, la courbe est repartie à la hausse » détaille Emmanuel Hanquiez. « Avec les bars et restaurants fermés, zéro consommation d'alcool, poursuit-il, bien sûr il y a nos amis cavistes et les ventes en ligne, mais cela ne compense pas tout le manque à gagner. »

**« Dans les plus grands palaces. »**

Les patrons de Manguin ont sollicité un plan de chômage partiel pour leurs deux salariés, contracté un

Ecrit par le 23 juillet 2024

PGE (Prêt garanti par l'Etat) « Mais il faudra bien rembourser un jour, ajoute Béatrice Hanquiez. Nous avons mis à profit ce temps de confinement pour mieux structurer notre façon de travailler et imaginer de nouveaux produits comme la Liqueur d'Abricot ou l'Olivodka qui est actuellement très appréciée dans une épicerie fine d'Aix en Provence qui le propose en accord avec du saumon. »

La distillerie haut de gamme Manguin expédie ses coffrets aux palaces comme le Ritz, le Lutetia ou Le Jules-Verne sur la Tour Eiffel, elle figure désormais sur la carte de La Mamounia et du Royal Mansour au Maroc, « Nous exportons 10% de nos alcools, nous devrions doubler dans les années qui viennent » annonce Emmanuel Hanquiez.

« **Born to be olive.** »

Après avoir reçu une médaille du Concours Général en 2019, cette année Manguin a décroché une médaille d'or à Londres décernée par un jury strictement féminin pour son 'Oli'Gin', dont le flacon oblong vert bronze, avec bec verseur, a été réalisé par un verrier italien.

Le bilan comptable 2020 ne sera connu qu'en mars 2021. Il risque d'être minoré à cause du Covid mais, avec le vaccin, le couple Hanquiez espère revenir à des chiffres plus réjouissants, au-delà de 600 000€ de chiffre d'affaires atteint l'an dernier. Et pour finir sur une note d'espoir en parodiant James Bond, Emmanuel le clame haut et fort : « No time to die » ou pour reprendre à sa façon le tube de Patrick Hernandez « Born to be olive ». Des 'hits' à déguster directement à la cave le samedi 19 décembre 2020.

---

## Avignon : La Mirande propose un Noël « à emporter » ou « servi en chambre »

**Si [La Mirande](#) ne rouvrira pas avant le 20 janvier prochain, l'établissement aux cinq étoiles a imaginé un Noël différent sous la forme d'un parcours déambulatoire dans ses salons où des stands de créateurs attendent les visiteurs les week-ends de décembre de 10h à 21h.**

En lieu et place des traditionnelles animations organisées chaque année depuis 2010, l'équipe de La Mirande a choisi d'ouvrir les portes de sa maison les week-ends de décembre (ainsi que les 23 et 24 décembre) pour proposer à ses visiteurs un parcours à travers son patio, son restaurant et ses salons. A découvrir des stands de gourmandises salées et sucrées faites maison, des stands de créateurs locaux, des bons cadeaux ainsi qu'un menu de fêtes préparé sur commande. Ce dernier pourra être emporté ou

Ecrit par le 23 juillet 2024

bien dégusté sur place dans l'une des chambres de l'hôtel qui sera exceptionnellement ouvert les vendredis et samedis soir à demi-tarif.

**La Mirande. 4, place de l'Amirande. Avignon. 04 90 14 20 20. [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)**