

Écrit par le 23 juillet 2024

La Grande Tablée des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes



Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de [David Bérard](#), le président

Ecrit par le 23 juillet 2024

des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »



En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinade de légumes craquants » des Chenet père ([Serge](#)) et fils ([Maxime](#)), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, [Pascal Barnouin](#) (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France [Philippe Parc](#).

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.

Ecrit par le 23 juillet 2024



La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône

‘Le repas des gens’, la dernière création de François Cervantes au Théâtre des Halles

Ecrit par le 23 juillet 2024



C'est l'histoire de petits gens, d'un couple, mais ça pourrait être des frères et sœurs. Ce sont des gens qui s'aiment, qui se contentent de peu, qui ne connaissent que leur quartier et qui ne se parlent qu'en mangeant. Enfin, c'est plutôt elle qui parle, et lui Robert qui approuve mollement, mais gentiment. Un soir, ils sont invités au théâtre pour rencontrer le public : ils ne sont jamais allés au théâtre... et ils sont sur la scène.

Difficile de raconter plus sans dévoiler ce qui nous propulse dans le cœur de la pièce : qui sont les acteurs ? Qu'est-ce qui se joue devant nous ? Qui joue ? Qu'est-ce que le théâtre ? Le quatrième mur est tout simplement pulvérisé et n'est plus celui qu'on croit.

Un parti pris d'humour et de situations absurdes

On rit beaucoup, et des comiques de situation et des comiques de jeu d'acteurs qui sont tout simplement bluffants. Entre deux rires, deux bouchées d'un repas raffiné (et arrosé) servi par le régisseur du théâtre, on découvre la vie de ce couple et l'émotion commence à sourdre. Le parti pris clownesque et caricatural laisse place à des êtres sensibles, émus, étonnés et reconnaissants d'être sur scène. Nous sommes, nous, public, fasciné par ce renversement de situations qui nous plonge dans les mystères de la création d'un spectacle, les profondeurs des coulisses, les faux-semblants, que dis-je la magie du théâtre.

Mais avant tout une leçon d'humanité

Au théâtre, tout est possible. La magie opère : il suffit de répéter le texte à l'identique tous les soirs.

Ce qui se joue devant nous, « c'est le mystère de l'instant présent qui est le sujet essentiel au théâtre. Ce

Ecrit par le 23 juillet 2024

qui n'a pas lieu maintenant n'aura jamais lieu », précise l'auteur et metteur en scène François Cervantes que l'on aime retrouver tous les ans en Avignon (Prisonpossession, Alger-Cannes, Le rouge éternel des coquelicots...)

Le Repas des Gens. Jusqu'au 21 juillet (relâche les mercredis 3, 10 et 17). 18h45. 15 à 22€.
Théâtre des Halles. Rue du Roi René. Avignon. 04 32 76 24 51.

(Inédit) il y a 80 ans, Avignon de nouveau sous les bombes



Après [les clichés inédits du 1er bombardement américain sur Avignon](#) qui fera 525 victimes le 27 mai 1944, [Grégory Pons](#) nous propose une nouvelle série de photos provenant de sa collection personnelle ainsi que des archives de l'US Air Force. L'avignonnais, spécialiste de l'aviation américaine de cette époque et [auteur de plusieurs ouvrages sur le sujet](#), revient

Ecrit par le 23 juillet 2024

notamment sur l'attaque de la gare de marchandises de Petite Vitesse qui va brûler pendant 48 heures.

Après [le terrible bombardement du 27 mai 1944](#), les bombardiers lourds américains reviennent le 25 juin 1944 sur Avignon avec pour objectifs à nouveau la zone de Foncouverte et les rotondes de la SCNF Route de Marseille, les ponts sur le Rhône, le centre téléphonique régional du Pontet et la gare de marchandises de Petite Vitesse en Courtine. L'alerte retentit à 8h45 et va durer 2 heures. Ce sont à nouveau des quadrimoteurs de la 15th Air Force en provenance d'Italie, mais cette fois ce sont des B-24 Liberator. Environ 150 appareils répartis en 3 vagues parmi lesquels se trouvent une formations du 461st Bomb Group ayant décollé de Torretta (à proximité de Cerignola dans le sud de l'Italie. Les bombardiers vont effectuer leurs largages selon des axes différents, visiblement pour leurrer la Flak (défense anti-aérienne allemande).



La gare de marchandises de Petite Vitesse est touchée de plein fouet. Les wagons de marchandises allemands qui s'y trouvent vont brûler pendant près de 48 heures. (USAF)

Une centaine d'immeubles détruits et une quinzaine de morts

Les dégâts sont importants, une centaine d'immeubles sont à nouveau détruits, dont 25 totalement. On déplore également 15 civils tués et une soixantaine de blessés. La gare de Petite Vitesse, qui avait été totalement ratée lors du premier raid du 27 mai, est cette fois-ci sérieusement endommagée. Les voies sont détruites et de nombreux convois en stationnement sont littéralement pulvérisés. Les incendies des

Ecrit par le 23 juillet 2024

wagons chargés de marchandises et de combustibles provoquent d'épaisses colonnes de fumée dense qui s'élèvent dans le ciel et sont visibles à des kilomètres. Le feu va faire son œuvre pendant près de 48 heures.



Écrit par le 23 juillet 2024

Les appareils du 461st Bomb Group parviennent à grouper près de 26% de leurs projectiles sur l'objectif de Fontcouverte. Les impacts des bombes sont visibles en bas à droite de la photo. (USAF)

Le maire demande aux riverains de s'éloigner des voies ferrées

Le pont à haubans qui relie Avignon à la Barthelasse (à la place de l'actuel pont Daladier) est totalement coupé ; mais les Allemands vont s'atteler à le remettre en service. Quelques bombes frappent même le secteur intra-muros au niveau du Boulevard Raspail et de la rue d'Annanelle. Edmond Pailheret, maire d'Avignon, rédige cette fois un communiqué aux termes duquel il appelle les personnes demeurant près des voies ferrées, ponts et tout autre objectif stratégique de quitter leurs logements par crainte que les raids ne gagnent en intensité. La préparation au débarquement allié en Provence va se poursuivre de façon méthodique et faire des ponts sur le Rhône et la Durance des cibles de premier ordre. Avignon sera de nouveau prise pour cible dans le cadre de ces opérations.

Grégory Pons

Sources : « AVIGNON 39/44 » de Robert Bailly-Archives du 461st Bomb Group

[\(Inédit\) il y a 80 ans, 525 victimes sous les bombes du 1er bombardement Allié d'Avignon](#)

25 ans, le bel âge pour 'Musique Baroque en Avignon' en 2025

Ecrit par le 23 juillet 2024



C'est l'Avignonnais Jean-Claude Malgoire (1940-2018), hautboïste et créateur dans les années 60 de 'La Grande Écurie et La Chambre du Roy', un ensemble de musiciens spécialisé dans le répertoire baroque, qui a eu l'idée de ce festival né en 2000. Lui qui enregistré nombre de partitions de Charpentier, Lully, Campra, Glück, Haendel, Rameau, Vivaldi et Monteverdi. Et c'est Raymond Duffaut, l'inoxydable organisateur de concerts (ancien directeur artistique de l'Opéra d'Avignon, de l'Auditorium Jean-Moulin au Thor, mais aussi ex-directeur général des Chorégies d'Orange) qui a conçu la programmation de la saison 2024-2025.

Pour ces 25 ans de '[Musique Baroque en Avignon](#)', sous la présidence de Robert Dewulf, sept concerts sont prévus entre le 20 octobre 2024 et le 20 juin 2025. À commencer par 'La Giuditta', un oratorio d'Alessandro Scarlatti écrit en 1690 et basé sur un personnage biblique. Dirigé par un jeune chef, Giulio Prandi, il sera donné à l'[Opéra Grand Avignon](#) le 20 octobre à 16h, dans le cadre de la Semaine italienne.

2^e rendez-vous le 24 novembre à 17h, Salle des Préludes, toujours à l'Opéra, un face-à-face Farinelli-

Ecrit par le 23 juillet 2024

Haendel avec le contre-ténor Leopold Gillots-Laforge et le pianiste Paul Montag. Le 15 décembre, le [Théâtre du Chêne Noir](#) accueillera à 17h la talentueuse Salomé Gasselin. Professeure au Conservatoire Pierre-Barbizet de Marseille, « Révélation soliste instrumentale de l'année » aux Victoires de la Musique 2024. Après Jordi Savall, elle est la nouvelle star de la viole de gambe et interprétera des œuvres de Marin Marais, Forqueray et Bach.

Début 2025, le 26 janvier à 16h à l'Opéra, place à l'ensemble 'Les Accents' dirigé par Thibault Noally avec un duo soprano-contre-ténor, Bruno de Sa et Paul Figuier, qui interpréteront deux 'Stabat Mater', celui de Vivaldi et celui de Pergolese. Le 16 mars, le claveciniste Skip Sempé jouera des danses, variations et fantaisies de Gibbons, Byrd et Tomkins à 17h au Théâtre du Chien qui Fume.

Place aux grands airs de Mozart, le 26 avril au [Conservatoire du Grand Avignon](#) à 17h avec la soprano de 22 ans, Lauranne Oliva, avec le pianiste américain Levi Gerke, pour tous les grands airs des Noces de Figaro, 'La flûte enchantée' ou 'La Clémence de Titus'. Enfin, pour clore cette saison, l'[Orchestre National Avignon-Provence](#), dirigé par Debora Waldman, accompagnera la trompettiste Lucienne Renaudin-Vary, la « Fée trompette », dans la lignée du gardois Maurice André. Élu « Révélation » aux Victoires de la Musique 2016, elle interprétera notamment le 'Concerto en ré majeur, BWV 972' de Bach et celui en mi-bémol majeur de Neruda à [L'Autre Scène](#) de Vedène à 20h.

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .

Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet événement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croustade d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.

Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Du 3 au 21 juillet, Le Off arrive, le Off s'étOff



1 666 spectacles dont 536 créations, près de 25 000 levers de rideau, 141 théâtres, 233 salles, plus de 1 300 compagnies dont 1 143 françaises : le [Festival Off 2024](#) qui se tiendra du mercredi 3 au dimanche 21 juillet sera encore assurément l'un des plus grands festivals de spectacle vivant au monde.

Lors de la conférence de presse qui s'est tenue au mois de mai, les responsables de l'association Avignon Festival & Compagnies ne cachaient pas leur satisfaction de pouvoir enfin annoncer les dates d'un festival qui revient de loin (raccourci et avancé pour cause de Jeux Olympiques) et les nouvelles mesures en cours. Il leur a paru utile de revenir sur l'imbroglio, pour ne pas dire l'incompréhension, quant aux dates - démocratiquement choisies — qui finalement ne satisfont personne : du 3 au 21 juillet, soit un festival plus court et commençant tout de même avant les vacances. La mobilisation reste cependant de mise afin de transformer l'essai et de rendre cette 58^e édition mémorable, malgré une crise politique nationale qui s'ajoute à la crise du secteur du spectacle vivant déjà en place.

Écrit par le 23 juillet 2024

L'association Avignon Festival & Compagnies

Faut-il rappeler, qu'à la différence du Festival d'Avignon, qui a une direction artistique en la personne de Tiago Rodrigues, le Off se revendique comme un grand marché de spectacles et sa gouvernance associative — formée de personnes issues des théâtres, des compagnies et institutionnels - vise à soutenir la création, accompagner l'émergence et la professionnalisation des équipes artistiques, travailler au développement des publics et à l'accessibilité de tous au festival, encadrer la communication officielle du festival Off Avignon en éditant des supports qui mettent en avant toute la diversité des spectacles qui s'y produisent.

Après les dates, l'affiche officielle

Difficile de critiquer le choix de l'affiche qui part de bons sentiments ! Comment peut-on être contre une affiche créée par l'artiste ukrainienne Oleksandra Dementieva, étudiante à l'École supérieure d'art d'Avignon (ESAA), dirigée par Morgan Labar, et qui promeut la paix. « Ce visuel onirique et décalé revisite les symboles de la paix et de l'universalité. Empli d'espoir et de liberté, ce poisson énigmatique prend son envol vers demain et au-delà, il nous rassemble, nous apaise et nous invite à changer de regard », précise AF&C. Certains la préfèrent aux tongs de l'année dernière. *Espérons qu'elle ne donnera pas envie d'aller à la pêche les 30 juin et 7 juillet 2024, jours des législatives. (NDLR)*

Écrit par le 23 juillet 2024



Évolutions, révolutions, innovations malgré cette édition particulière

• **Actions en faveur de la lutte contre les violences sexistes et sexuelles**

Le renforcement des actions en faveur de la lutte contre les violences sexistes et sexuelles a été mis en place à travers la formation et la sensibilisation en amont, mais pendant le festival, il y aura une cellule

Ecrit par le 23 juillet 2024

d'écoute, une table ronde au Village du Off et un dispositif de signalements accessibles aux victimes ou témoins.

• **Création d'un Label'Off**

Pour 2024, ce label ne concernera que les théâtres, à ce jour 72 théâtres se sont portés volontaires pour répondre aux 52 items du cahier des charges créés par un organisme indépendant pour certifier de bonnes pratiques professionnelles. En 2025, un label spécifique concernera également les compagnies.

• **Des innovations pour l'Ecoresponsabilité**

Pour les déchets, le plan a commencé dès 2023 : lors du dernier festival, le tonnage est passé de 60 à 25. On continuera donc en 2024 à réduire le nombre d'affiches (150 maximum par spectacle).

Une belle initiative est mise en place cette année à titre expérimental : acheminer les décors d'une vingtaine de compagnies d'Île-de-France par fret ferroviaire mutualisé. Ainsi, cinq containers de 80 m³ seront acheminés sur 30 lieux.

• **Des idées encore**

Il est prévu qu'à chaque édition un pays invité d'honneur soit associé. Pour 2024, c'est Taïwan qui fait son cinéma, s'affiche, s'expose, se lit et se met en scène. Le festival Off renforce également dès cette année une plateforme internationale d'échanges, de rencontres pour devenir l'espace incontournable pour les programmateurs du monde entier. 2024 voit naître également la première rencontre de jeunes professionnels du spectacle vivant du monde entier.

• **Côté pratique**

La carte d'abonnement donnant droit à une réduction de 30% est dématérialisée, des trains TER supplémentaires sont mis en place vers 15 communes du Vaucluse et des Bouche-du-Rhône jusqu'à 23h30. La traditionnelle parade aura lieu le mardi 2 juillet de 17h30 à 19h. Le Village du Off est ouvert tous les jours du 3 au 21 juillet 2024. Concerts, débats, librairie, boutique, bar, restaurant (sauf du 6 au 7 car bureau de vote).

Le programme est en ligne sur le site, la version papier arrive le samedi 29 juin. Plus de 40 théâtres démarreront en même temps que le Festival IN, soit le 29 juin.

Festival Off. Du 3 au 21 juillet 2024. Avignon Festival & Compagnies. 24, boulevard Saint-Michel. Avignon. contact@festivaloffavignon.com / 04 90 85 13 08

Écrit par le 23 juillet 2024

POWERiti, l'allié avignonnais des entreprises contre la cybercriminalité



« Protégez-vous contre la cybercriminalité », implore [Jantien Rault](#), le créateur de [POWERiti](#) à Avignon, qui se veut une société proposant des solutions informatiques innovantes et sécurisées afin de propulser les entreprises vers une efficacité et une croissance durables.

« 54% des entreprises françaises sont victimes de hackers et ce chiffre explose à une vitesse exponentielle », déclare le créateur de cette start-up qui est le 1^{er} site en France à proposer une offre globale de sécurisation de vos données sensibles.

Lors d'une soirée à l'Hostellerie des Fines Roches de Châteauneuf-du-Pape, ce jeune avignonnais, qui a fait ses études d'informatique et de commerce à Saint-Jean-Baptiste de la Salle et Saint Vincent-Paul, s'est adressé à un parterre d'environ 300 chefs d'entreprises pour les sensibiliser aux risques qu'on entre comme dans un moulin dans leurs mails, fichiers clients, fournisseurs, fiches de paie des salariés,

Ecrit par le 23 juillet 2024

dossiers sensibles stratégiques. « Nous avons '[My serenity](#)', une solution tout-en-un (99,90€ par mois) pour rendre impénétrables toutes vos données avec une mise à jour automatique et un support illimité, 100% transparent et sans surprise. »

La cybercriminalité mise en pratique pour cibler les problèmes

Pour faire une démonstration aux chefs d'entreprises, [Jeremy Nedjar](#), venu de la Direction des Finances Publiques, s'est présenté comme 'hacker éthique' de sa société L-Exploit Cyber Expert. « Quand je travaille pour un client, je deviens testeur d'intrusion. Je vois s'il est facile de craquer son mot de passe et c'est souvent le cas. Je me fais passer pour un livreur et j'arrive avec une simple clé USB à entrer dans le réseau et capter toutes les données », martèle-t-il. « On a vu des hôpitaux attaqués pour les données de leurs patients, leur numéro de Sécurité sociale, mais aussi des banques. HSBC, par exemple, a ainsi perdu 1,2Md€, même si on n'a pas tous les chiffres de ce que représente le vol de données. »

« Il vaut mieux payer une prime pour se protéger qu'une rançon hors de prix d'un hacker malveillant. »

Jeremy Nedjar

Il poursuit : « Votre adresse IP, c'est une identification unique, comme votre empreinte digitale. Avant tout, trouvez un code compliqué avec des chiffres, étoiles, slashes, underscores, caractères bizarres, alternez lettres minuscules et majuscules, mais surtout pas toto 1, 2, 3... Sinon, c'est la porte ouverte au sabotage industriel et à la concurrence déloyale. Prémunissez-vous contre ces gens qui veulent forcer votre coffre-fort numérique sans pied-de-biche. Payez 1 000 ou 2 000€ pour sécuriser vos données, ce n'est rien par rapport aux risques encourus. Veillez aussi à ce que vos salariés ne jouent pas avec l'ordinateur du bureau et aient le même code que chez eux, sinon votre entreprise sera vulnérable, donc facilement piratée. 1/3 des sociétés cyberattaquées déposent le bilan quelques mois après. Si vous perdez votre comptabilité, vous ne pouvez plus facturer, bonjour les dégâts. »

POWERiti garantit sécurité et tranquillité

Jantien Rault conclura la soirée en insistant sur l'apport des solutions POWERiti qu'il propose avec ses collaborateurs. « Changer de mot de passe régulièrement, avoir une double authentification, un système anti-phishing, être connecté 24h/24 et 7j/7. Un de ses clients acquiesce : « Avant, dans mon entreprise de 45 salariés et 140M€ de chiffre d'affaires, je faisais tout, même changer le toner de la photocopieuse. J'avais un partenaire informatique nul, qui ne venait jamais quand il y avait une urgence, qui m'avait proposé un contrat de 48 mois totalement opaque, bref, qui était un escroc. Puis, j'ai rencontré Jantien Rault, il a audité scrupuleusement poste après poste, fait des préconisations pour la téléphonie, l'informatique, proposé une maintenance chiffrée, il m'a changé la vie. Certes, ça coûte, mais c'est le prix

Ecrit par le 23 juillet 2024

de ma tranquillité et de la sécurité de ma boîte. En particulier, le retour sur investissement a été rapide grâce à ce qu'il m'a permis d'éviter comme chausse-trappe numérique. »

Contact : global@lexploit.com

Avignon : après trois mois de fermeture, la boulangerie Marie Blachère du cours Jean Jaurès rouvre

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'enseigne de boulangerie et de sandwicherie [Marie Blachère](#) vient de rouvrir sa boutique du cours Jean Jaurès, à Avignon. Après avoir subi un sinistre en mars dernier, la boulangerie peut de nouveau accueillir les clients depuis ce mercredi 26 juin.

L'enseigne compte aujourd'hui près de 800 magasins, dont 3 dans le centre-ville d'Avignon. La réouverture de la boutique du cours Jean Jaurès est une bonne nouvelle pour l'enseigne qui est, selon une enquête d'UFC-Que Choisir, celle qui propose les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs, en comparaison avec ses concurrents.

[Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé](#)

Écrit par le 23 juillet 2024

La franchise, née à Salon-de-Provence en 2004 et dont le siège est basé à Châteaurenard, enregistrait un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, et se plaçait en troisième position des chaînes de restauration rapide, derrière McDonald's et Burger King. L'enseigne est très appréciée de beaucoup de Français qui profitent des différentes formules proposées, comme la formule 'Le p'tit malin' qui permet de choisir quatre produits parmi une sélection pour 5€. Cette formule, lancée en février dernier, est notamment disponible dans la boutique du cours Jean Jaurès.

[Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€](#)

Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien

Ecrit par le 23 juillet 2024



« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants [Mercure](#). Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du [Groupe Accor](#). Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux

Ecrit par le 23 juillet 2024

reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrumes et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1^{er} cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du pep, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.



La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié,

Ecrit par le 23 juillet 2024

avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

Écrit par le 23 juillet 2024

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »