

Ecrit par le 23 juillet 2024

Un air d'européennes pour la fête de La Marseillaise à Avignon



Après son succès pour son retour l'an dernier, 'la fête de La Marseillaise' revient ce dimanche 19 mai 2024, à Avignon, au parc des Libertés de la Barthelasse. Au programme, de nombreux débats politiques sur les européennes mais aussi sur la sécurité et l'énergie. Deux concerts viendront clôturer cette journée.

Un an après la réédition de la fête de La Marseillaise qui avait célébré [le retour du quotidien régional en Vaucluse](#), l'évènement organisé par [La Marseillaise](#) et [la fédération PCF \(Parti communiste français\) de Vaucluse](#) revient en cette année 2024 pour une nouvelle édition. Elle se déroulera durant toute la journée du dimanche 19 mai 2024, dans le même lieu que l'édition précédente, sur l'île de la Barthelasse, au parc des Libertés de 10h à 23h.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour ce qui est des organisateurs, on retrouve également les mêmes protagonistes avec La Marseillaise et la fédération PCF de Vaucluse. La petite nouveauté de cette édition 2024 réside dans le fait de maintenir l'évènement à l'aune des européennes, ce qui n'a jamais été fait depuis la création de la fête de La Marseillaise en 1952.

En 2023, cette 'fête' politique et conviviale qui avait pour but de rassembler toutes celles et ceux qui luttent pour leur engagement politique, syndical ou associatif, avait réuni de nombreuses personnalités de gauche comme la maire d'Avignon [Cécile Helle](#) et le secrétaire national du PCF Fabien Roussel mais aussi quelques figures politiques de droite comme le sénateur Jean-Baptiste Blanc. 500 visiteurs s'étaient alors massés pour assister aux nombreux échanges et activités proposées.

Le programme de cette édition 2024

Pour cette année 2024, on ne change pas une recette qui gagne. Des débats, des personnalités politiques, des activités ludiques et de la convivialité. Le premier débat aura lieu à 10h45 avec pour thème les enjeux des européennes en présence de certains candidats : [Julien De Benito](#) (liste Léon Deffontaines, [Christian Lammens](#) (les écologistes, liste Marie Toussaint), Laurent Theron (FI -France insoumise-, Liste Manon Aubry) et [Pierre Juvet](#) (PS-Place publique, liste Parti socialiste de Raphael Glucksmann).



Fabien Roussel, secrétaire national du PCF, durant son intervention lors de la fête de la Marseillaise

Ecrit par le 23 juillet 2024

2023 au parc des libertés. © Mohammed El Hamzaoui

La journée se poursuivra avec un second débat à 14h15 sur l'énergie, intitulé 'Décarbonons l'économie' animé par [Laurent Brun](#), numéro 2 de la CGT et ex-secrétaire CGT cheminots, et [Amar Bellal](#), qui a rédigé le plan climat du PCF. Ce débat laissera une large place au sujet du fret ferroviaire. Enfin le dernier débat aura lieu à 17h30, il sera organisé sur la tranquillité publique, avec [Robin Salecroix](#), responsable de la commission nationale du PCF de cette thématique.

Deux concerts

Deux concerts rythmeront cette journée pour une note plus festive avec une représentation à 16h de [Brassens à Alger](#) et un duo de reprise Sam et Alex qui se produiront en fin de journée. Une quinzaine de stands associatifs seront également présents, plusieurs jeux d'enfants et des tours en calèche pour les plus aventuriers. Sans oublier plusieurs possibilités de restauration.

Infos pratiques : La fête de La Marseillaise. Dimanche 19 mai 2024, de 10h à 23h. Parc des Libertés, 4 682 route de l'Isilon. Avignon.

Manguin sur la Barthelasse : des fruits, de la passion, une distillation inégalable

Ecrit par le 23 juillet 2024



Marius, César et Olive trônent dans la cave. Ce ne sont pas des héros de Pagnol mais les trois alambics qui distillent tous les fruits de cette maison artisanale et familiale créée en 1957 par un agronome, Claude Manguin. Elle a été reprise en 2011 par [Béatrice](#) et [Emmanuel Hanquiez](#).

Poires Williams du verger à deux pas, mais aussi pêches, abricots, clémentines et mandarines corses, lavandes, melons, cerises, citrons, bergamotte, prunes venus de toute la Provence donnent liqueurs et eaux-de-vie, sans oublier les rhums, whiskies single malt, bourbons et pastis qui exhalent leurs parfums comme la farigoule (thym).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Avec sa femme Béatrice, Emmanuel Hanquiez parie sur la tradition du bon goût des fruits du terroir provençal, mais il innove également, avec par exemple 'Caraxès', un blend rhum-poire. En été 2021, un arboriculteur du Barroux lui a proposé des tonnes de Reine-Claude dorée, une prune qu'il a laissée macérer dans un fût qui avait contenu du Muscat de Beaumes-de-Venise, puis elle a tranquillement vieilli pendant 2 ans et il l'a commercialisée en septembre. « Un expert en spiritueux, Cyril Mald a écrit que notre Reine-Claude 45°*déroutait une composante fruitée unique, miellée. Quant à la 59,6°, elle est gorgée de soleil.* » Le patron de Manguin a aussi sorti un 'Single malt whisky' patiné de poire, puisqu'il a été élevé dans un tonneau qui avait contenu de l'eau-de-vie de poire. Au rayon nouveautés, un 'Pastis Olive', une marque de Marseille dont l'étiquette vient d'une fresque qui tapisse un des murs de la mairie, sur le Vieux-Port.



Emmanuel et Béatrice Hanquiez

Malgré le Covid en 2019 et la crise sanitaire qui a suivi pendant des mois, la [Maison Manguin](https://www.manguin.com) a poursuivi sa croissance. « Nous avons engagé un nouveau chef d'exploitation, André-Xavier, ingénieur de

Ecrit par le 23 juillet 2024

formation, Lisa qui est très polyvalente et gère les visites de la boutique, Tiffany qui s'occupe de la production, explique Emmanuel. Avec ma femme à la distillation et au développement et moi, nous sommes cinq, une équipe réduite, mais soudée et dynamique. »

Les visites, justement, elles se développent avec ce qu'on appelle le 'Spirit Tourisme'. « Ca nous permet d'ouvrir la distillerie à des expériences, de dégustation, des masterclasses assorties de bouchées de fromages, poursuit-il. La prochaine est prévue le 14 décembre (18h 30 - 20h 30), 30€ l'entrée dont 20€ sont déductibles des achats. Nous avons aussi programmé deux samedis de fête, les 16 et 23 décembre (10h-18h) avec des idées cadeaux, comme des truffes de chocolat à la poire à petit prix ou des cocktails. »

« Évidemment, l'inflation, le prix de l'énergie et des matières premières qui explosent nous impactent sérieusement, on a jonglé avec les tarifs, notamment du verre, on a subi des ruptures de stocks, mais on s'est bougé, on a commercialisé des produits qui sortent du lot. Notre 'Olive Gin' célèbre puisque inclu dans le cocktail préféré de James Bond, a fait un tabac. Et nous continuons à afficher nos produits dans les plus grands établissements : la Coquillade, la Mirande, Pollen, Bibendum, dans le Vaucluse, le Lutetia, le George V et le Ritz à Paris, le nouveau Carlton à Cannes. Nous avons aussi des bouteilles qui partent sur l'île Saint-Bathélémy, le Saint-Tropez des Caraïbes. »

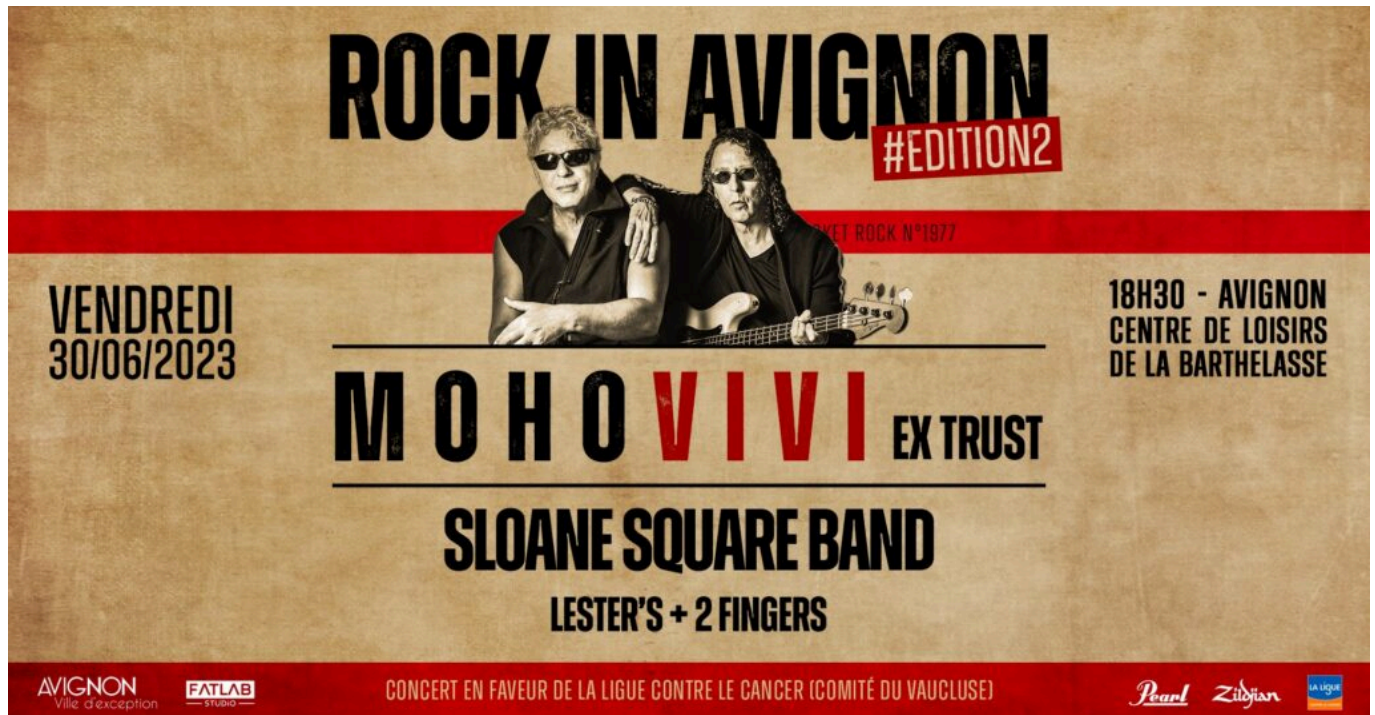
En 2023, la Maison Manguin a distillé 50 000 bouteilles, elle affiche un chiffre d'affaires en hausse : 700 000€ contre 600 000€ en 2021.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Rock in Avignon : deux ex-membres de Trust en concert à la Barthelasse

Ecrit par le 23 juillet 2024



ROCK IN AVIGNON
#EDITION2

VENDREDI
30/06/2023

18H30 - AVIGNON
CENTRE DE LOISIRS
DE LA BARTHELASSE

MOHO VIVI EX TRUST

SLOANE SQUARE BAND
LESTER'S + 2 FINGERS

AVIGNON Ville d'exception FATLAB studio CONCERT EN FAVEUR DE LA LIGUE CONTRE LE CANCER (COMITÉ DU VAUCLUSE) Pearl Zildjian LA LIGUE

Organisé en faveur de la [Ligue contre le Cancer](#), Rock in Avignon revient pour une seconde édition ce vendredi 30 juin au centre de loisirs de la Barthelasse.

Avec la participation de la ville d'Avignon, le festival accueillera quatre groupes de rock. Le duo Two Fingers ouvrira la soirée à partir de 19h30, suivi de [Lester's](#), un groupe de trois jeunes de la région d'Avignon, au son Brit Rock. Puis [Sloane Square Band](#) interprétera ses nouvelles compositions issues du futur album « Thought ». La soirée se terminera avec [Moho Vivi](#), composé des fondateurs originaux du groupe de Hard Rock Français Trust, actuellement en tournée nationale. Ils clôtureront le festival avec leurs compositions et les principaux titres à succès de Trust, dont le célèbre Antisocial.

30% des recettes de cette soirée seront reversées en faveur de la [Ligue contre le Cancer Comité de Vaucluse](#).

30 juin au centre de loisirs de la Barthelasse (Avignon) à partir de 18h30. Réservation en cliquant [ici](#).

Écrit par le 23 juillet 2024

Digues de la Barthelasse : la commission d'enquête dévoile son rapport



Après l'enquête publique qui s'est tenue du 6 janvier au 9 février dernier, la commission d'enquête sur l'amélioration de la protection des îles Piot et de la Barthelasse contre les crues du Rhône sur la commune d'Avignon vient de rendre son rapport public.

« La commission chargée de conduire l'enquête publique sur le projet de confortement des digues Piot et Barthelasse a rendu son rapport public, expliquant la communauté d'agglomération du Grand Avignon et la commune d'Avignon. Elle émet un avis favorable, avec deux réserves et des recommandations, qui rendent possible le lancement du projet, tout en conciliant le respect de l'environnement, comme l'avaient exprimé le Grand Avignon et la Ville d'Avignon dans leurs observations. »

Un espace environnemental et agricole majeur pour l'agglomération

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour rappel, le Grand Avignon porte un projet d'amélioration de la protection contre les crues des îles Piot et de la Barthelasse dans le cadre de son action en faveur de la prévention des inondations. Ce secteur, situé dans le lit majeur du Rhône sur la commune d'Avignon, constitue une des zones d'expansion des crues du Rhône et subit donc régulièrement des inondations. Ces îles sont habitées par une population permanente d'un millier d'habitants et peuvent accueillir une population beaucoup plus importante en période estivale.

Par ailleurs, cette zone constitue également un poumon vert de l'agglomération et lieu de production agricole majeur pour le territoire abritant également une forêt alluviale préservée. Cependant, cet espace est sécurisé par un ensemble d'ouvrages de protection construits à différentes époques qui offre un niveau de protection inégal.

Mieux protéger la zone

L'objectif de l'agglomération et de la Ville est d'assurer la protection des secteurs urbanisés des îles Piot et Barthelasse, permettant de garantir la sécurité des personnes et des biens, supprimer le risque de rupture des digues en cas de surverse du Rhône, réduire la fréquence des inondations, retarder l'arrivée des éventuels débordements pour une meilleure gestion de crise ainsi que de pérenniser les activités de production agricole, de tourisme et de loisirs.

Avis favorable avec 2 réserves

« Le rapport souligne d'abord la forte participation du public au cours de cette enquête qui a recueilli 1 600 observations sur le registre dématérialisé, plus de 300 observations sur le registre papier et 2 pétitions de l'association SOS Barthelasse et de l'ASCO (Association syndicale constituée d'office, gestionnaire des digues et ouvrages hydrauliques), rappelle le Grand Avignon. C'est sur la base de ces contributions citoyennes que la commission d'enquête, instance indépendante, a exprimé ses conclusions. Elle relève ainsi la nécessité légale et technique de mettre en œuvre ce confortement pour supprimer le risque de rupture des digues actuelles et dans l'objectif d'assurer la protection des habitants et de pérenniser les activités économiques sur les deux îles. »

La commission d'enquête exprime cependant deux réserves sur le projet qui concernent tout d'abord, « l'absence de solution proposée pour l'appontage des péniches, et ensuite, l'absence de solutions alternatives pour éviter l'impact sur la ripisylve sur les sections 1 et 2 du chantier, correspondant à la portion de la digue de la Barthelasse comprise entre le chemin de la Traille et le chemin de la Projette ».

Lancement des travaux en 2023

Pour le Grand Avignon comme pour la ville, il s'agit là d'une position équilibrée, permettant de répondre tout à la fois aux enjeux de protection des populations et des acteurs économiques de ces îles tout en préservant la richesse naturelle et la biodiversité exceptionnelles de ce territoire unique en Europe.

« En conséquence, le Grand Avignon, qui pilote ce projet depuis 2018, va pouvoir engager un programme de travaux, le plus respectueux possible de l'environnement, et dans les délais impartis, se félicite l'agglomération. En 2023, seront ainsi lancés les travaux de confortement des digues sur toutes les sections qui font l'objet d'un consensus, à commencer par l'île Piot et les mesures de compensation hydraulique au niveau du quai des Allemands. En parallèle, pour les sections faisant l'objet d'une réserve de la commission d'enquête, le Grand Avignon va engager des études complémentaires pour trouver une

Ecrit par le 23 juillet 2024

solution alternative conciliant toujours plus et mieux protection des habitants et respect de la biodiversité. »

KPMG se mobilise pour la planète



Une dizaine de collaborateurs de bureau d'expertise-comptable d'Avignon du groupe KPMG viennent de participer à l'opération de ramassage de déchets 'Madd (Make a difference day). Initié chaque 4^e samedi du mois d'octobre depuis 1992, c'est la première fois qu'elle se déroule en Europe. A cette occasion, 7 000 salariés de KPMG France se sont donc mobilisés dans 160 villes de l'Hexagone.

A Avignon, c'est à la Barthelasse, le long du chemin de Halage notamment, que les volontaires du cabinet d'expertise-comptable vauclusien basé à Agroparc ont, sac de toile de jute à la main, collecté déchets et autres bouts de verre. 'Au menu' : canettes en verre ou en métal, bouteilles plastiques, bouts de verre,

Ecrit par le 23 juillet 2024

mégots, emballages divers et même un vélo !

« On ne s'est pas déplacé pour rien, reconnaît François De Lepiney, directeur du bureau de [KPMG Avignon](#). Tout ce que nous avons récolté va être déposé dans une benne à ordures mis à disposition par la Ville d'Avignon en lien avec les associations partenaires. »

Une étape de mobilisation importante

« Cette journée XXL exprime la force de notre engagement en faveur de la planète ; explique pour sa part Marie Guillemot, présidente de KPMG France. Elle encourage chacun de nous, en tant que collaborateur et citoyen, à exercer sa responsabilité environnementale en commençant par des gestes simples. Cette opération à l'échelle nationale démontre l'impact de ces gestes quotidiens démultipliés par une mobilisation collective. L'ampleur des défis à relever doit nous conduire à travailler tous ensemble dans une logique d'écosystème. Nous avons à cœur de construire la synergie entre les aspirations individuelles à agir, les engagements de l'entreprise et ceux des associations qui nous accompagnent. Cette journée est une étape de mobilisation importante sur la trajectoire qui doit permettre à KPMG de rejoindre la communauté des entreprises à mission. »

Poursuite de la démarche

Pour poursuivre cette démarche de manière durable, KPMG a fait le choix de donner une seconde vie aux déchets récoltés. En lien avec les collectivités, le cabinet a d'une part confié les déchets aux associations mobilisées sur l'évènement pour qu'elles en assurent le recyclage. KPMG travaillera d'autre part avec un artiste 'upcycling' reconnu pour son travail engagé en faveur de l'écologie. La collection d'art fera l'objet d'une exposition itinérante dans les 220 bureaux de KPMG à travers la France et donnera lieu à une vente caritative en 2022.

Avignon, 4e Pique-nique des chefs : Un succès assumé !

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le pique-nique des chefs aura finalement eu lieu sur les pelouses et sous le préau du centre de loisirs de la Barthelasse, à proximité du chemin de Halage, en bord du Rhône. L'événement a connu un succès fou déroulant une immense file d'attente des familles avignonnaises et du Grand Avignon venues déguster le pique-nique des 17 chefs dont nombre sont étoilés.

Voilà, on fait tous la queue et à mesure que le temps passe, celle-ci s'allonge inexorablement. L'opération est un vrai succès ! A l'entrée, on scanne votre pass-sanitaire. On se met dans la file de la première lettre de son nom. Pour patienter, le groupe musical Avignonnais Manu & Co, fait swinguer la file d'attente, les musiciens et la chanteuse nous invitent à claquer des doigts et à entonner la chansonnette. Les enfants sont scotchés par les musiciens. Les chiens s'assoient aux pieds de leur maître, regardant cette bande d'humains s'agiter en attendant la suite...

Ecrit par le 23 juillet 2024



Des bénévoles pour la distribution des paniers du pique-nique des chefs

La gourmandise plus forte que la météo

Enfin la pluie diluvienne crainte en fin de semaine n'aura pas eu lieu. A la place, un vent chaud et plutôt musclé s'est invité sans mettre en déroute l'envie des habitants du Grand Avignon pressés de profiter de cet automne où se prolonge de douces températures. Ensemble, tous se retrouvent pour ce dimanche autour de bœufs gourmands et d'un hot-dog à l'agneau tout chaud façonnés par la fine fleur des chefs d'Avignon et de ses environs.

Ecrit par le 23 juillet 2024



La file d'attente s'étendait du parking de la berge de l'île de la Barthelasse au centre de loisirs

Renommée d'Avignon

Il est un peu plus de midi lorsque Cécile Helle, maire d'Avignon arrive, souriante et admirative de l'engouement provoqué par les chefs et la convivialité suscitée. Pour elle ? Il s'agit d'un beau rendez-vous à l'automne balbutiant, qui soulève dynamique et enthousiasme, portant loin la renommée de la ville.

Belle initiative

Une heureuse initiative de l'association Miam Factory portée par Noëlle Real, Nicolas Meffre et Florian Domergue, porte-étendard de la gastronomie et du terroir provençal et une bande de 17 chefs enthousiastes, contents de mouiller le maillot alors que l'on retrouve, peu à peu, les sillons d'une vie normale.

Les partenaires de l'opération sont : Avignon ville d'exception ; Le Grand Avignon, Traiteur La Vallergue,

Ecrit par le 23 juillet 2024

la Maison Alazard & Roux, Metro, Augusta, Les Côtes-du-Rhône, Kookabarra, La maison du bon café, TickBoss billetterie, Bragard, Ambition Web, France bleu, Signarama Avignon, Salade 2...

lepiqueniquedeschefs@gmail.com

Articles sur ce même sujet [ici](#) et [ici](#).



Le groupe musical Manu & co

(Teaser) Pique-nique des chefs ? Ce sera ce

Ecrit par le 23 juillet 2024

dimanche sur les berges du Rhône, côté Barthelasse

Le pique-nique des chefs d'Avignon remet le couvert pour 2 450 paniers. Cette 4e édition se déroulera dimanche 3 octobre grâce à 17 chefs dont les étoilés Florent Pietravalle (La Mirande), Marc Fontanne (Le Prieuré) et le nouvel étoilé d'Avignon, Mathieu Desmarest (Pollen). Rendez-vous Chemin de Halage, face au Pont d'Avignon de 11h à 17h. Réservations [ici](#). Plus de 3 000 personnes sont attendues sur les berges du Rhône, côté île de la Barthelasse.

L'idée ? Ouvrir le monde de la gastronomie au grand public autour de produits locaux et de saison. Comment ? En associant 18 chefs de grande renommée aux jeunes apprentis de l'école hôtelière d'Avignon également entourés d'une trentaine d'Avignonnais bénévoles. La cuisine ? Elle se fera, pour une partie, en plein air où les chefs revisiteront des hot-dogs d'agneau cuits minute. Quant au panier ? Il est à 26€ par personne. Il est également possible de se régaler d'un hot dog en solo -ou en supplément- au prix de 9,50€. Le pass sanitaire sera demandé pour entrer sur l'aire du pique-nique des chefs. En cas de pluie les paniers pique-nique seront distribués à l'abri, sur le parking du chemin de halage à partir de 11h.

Ce qu'on dégustera ?

Dans le panier ? Il y aura, en entrée, un Ceviche de Poisson au lait de coco, salade folle, légumes confits et Crackers. Le plat chaud ? Ce sera un hot dog d'Agneau (Crau-Alpilles des établissements Alazard et Roux) accompagné de sa compotée d'oignons et oignons frits avec un pain viennois et sa sauce moutarde Savora, le ketchup sera également maison -l'agneau sera cuit minute et apporté par les Chefs-. L'accompagnement fera la part belle une salade de pommes de terre grenailles sauce blanche Panacotta de chèvre frais et coulis de figues avec son confit de figues au thym et crumble granola. Le dessert mettra en vedette un Baba sirop vanille verveine et poivre de Penja avec sa compotée de kumquat et chantilly mascarpone vanille. Le petit pain rond vient de chez Augusta pains et merveilles. Le pique nique éco-responsable jusqu'au bout des couverts a été conditionné en bocaux de verre réutilisables, les paniers proposeront une éco cup et des couverts en bois.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Miam Factory **AVIGNON ILE ME REGALES**
Présentent

Le Pique Nique des Chefs

Dimanche 3 Octobre 2021 - 11h à 17h

Chemin de Halage - face au Pont d'Avignon

Avec la participation de

Pascal Barnouin - Julien Chazal - Damien Chocano - Olivier Combe
Mathieu Desmarest - Marc Fontanne - Anthony Gomez - Bruno Gourdet
Mickaël Houdart - Justine Imbert - Patrice Leroy - Jeff Mouroux - Amélie Nogier
Pierre Onde - Italia Palladino - Florent Pietravalle - Séverine Sagnet

www.lepiqueuniquedeschefs.fr

Pass Sanitaire Obligatoire
#Tous AntiCovid

Grâce à eux

Les 17 chefs participants sont : Pascal Barnouin, Julien Chazal, Damien Chocano, Olivier Combe, Mathieu Desmarest, Marc Fontanne, Anthony Gomez, Bruno Gourdet, Mickaël Houdart, Justine Imbert, Patrice Leroy, Jeff Mouroux, Amélie Nogier, Pierre Onde, Italia Palladino, Florent Pietravalle et Séverine Sagnet.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les partenaires

Ce sont aussi des producteurs engagés comme les glaces de [Syba Végétal](#), les jus frais de [Kookabarra](#), [les vins des Côtes du Rhône](#), [les pains d'Augusta Pains et Merveilles](#), les compotes bio et locale d'A Côté, les cafés et thés de la [Maison du Bon Café](#), les produits laitiers de [cowing out](#), première laiterie urbaine d'Avignon.

De la musique aussi

Le groupe musical Manu & Co donnera un concert et une aire de jeux gratuite pour enfants Bricks for kids (jeux de légo) est également aménagée.

La bonne idée

La Miam Factory organise des événements liés à la gastronomie et à la valorisation de la Provence. Elle co-organise, cette année, le Pique-nique des chefs et travaille déjà sur l'édition 2022. Elle a été fondée en 2021 par Noëlle Réal avec Nicolas Meffre et Florian Domergue.

MH

Le programme de la semaine du Kabarouf à la Barthelasse

Ecrit par le 23 juillet 2024



Fondé en 2013, le [Kabarouf](#) crée des passerelles entre le spectacle vivant, les musiques actuelles et les arts numériques à travers la production d'événements culturels. Ce lieu insolite est situé à deux pas du centre-ville, sur l'île de la Barthelasse.

Découvrez le programme de la semaine :

- jeudi 19 août : 'food trucks market' et DJ sets
- vendredi 20 août : sélection musicale par 'The rolling wines'
- samedi 21 août : sélection musicale par Mouton Noir et cuisine par Myriam : [La cantine Du Sud](#)

Le Kabarouf est ouvert du jeudi au samedi, de 17h à minuit.

Par ailleurs, l'apéro gourmet s'installe au Kabarouf tous les jeudis. Pour toutes les faims, réglez-vous auprès des différents food trucks présents. En collaboration avec 'The Rolling wines'. Le pass sanitaire sera demandé. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

162, chemin des Canotiers, Île de la Barthelasse, 84000 Avignon.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Photo: le Kabarouf