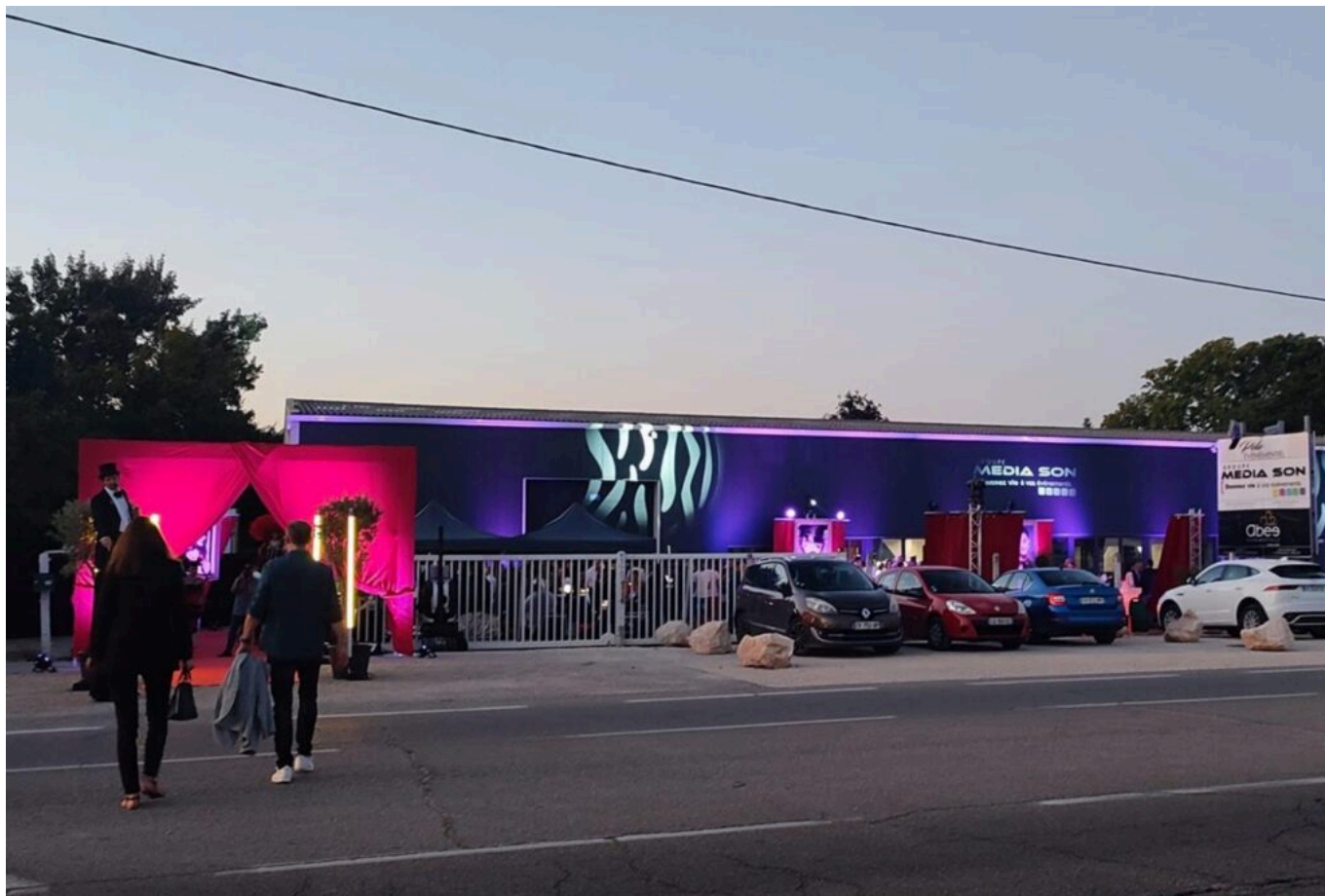


Écrit par le 23 juillet 2024

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 23 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 23 juillet 2024



©Média Son

V.A.

Lucien Stanzione, 'Je me bats pour un département rural en danger'

Ecrit par le 23 juillet 2024



Lucien Stanzione, sénateur socialiste, a fait le point des dossiers de son mandat de six ans dont trois passés à défendre particulièrement les filières les plus en souffrance du département : la lavande et la cerise ainsi que le financement de la recherche pour les maladies et les ravageurs. L'homme politique s'attaque, pour les 3 ans à venir, à la professionnalisation du statut d'élu et à l'obtention d'une protection juridique identique à celle des magistrats et des forces de l'ordre face à l'insécurité grandissante. Il est également question de sécurité et de défense des services publics.

«Le Vaucluse assied son économie sur l'agriculture. Or, celle-ci se transforme, notamment du point de vue de la réglementation ; celle de l'offre et de la demande.»

«Il y a encore 5 ans, tout allait bien pour la lavande.

C'était une culture d'avenir pour des zones déshéritées avec des cours élevés allant de 100 à 120€ le kilo d'huile essentielle. Puis les industriels de la Beauce, voyant les cours de blé chuter, se sont lancés dans la

Ecrit par le 23 juillet 2024

lavande, obtenant pour la mise en place des distilleries, des subventions européennes. Les territoires voisins du fleuve Rhône se sont mis à planter, tandis que la Bulgarie faisait elle-aussi de l'importation de lavande. Les grands parfumeurs ont acheté des terres en Bulgarie et planté sur place. C'est toute cette concomitance de faits et le développement des huiles essentielles de lavande qui ont fait chuter les cours. Résultat, 4 ans après, nous sommes entre 12 et 17€ le kilo. L'huile essentielle fine de lavande n'est plus rémunératrice -en dessous de 15€/kg pour l'agriculteur-. Le coût d'exploitation est devenu supérieur au bénéfice de la vente.»

Copyright Office de tourisme pays d'Apt Luberon

«Il y a aussi la question des ravageurs

Les produits de traitement phytosanitaires ont été interdits -dont certains détectés -diméthoate-probablement cancérigènes- sans que simultanément il y ait des alternatives. Les plantes sont en train de crever. En réaction, au Sénat, nous avons imposé le vote d'une enveloppe de 10M€ d'aide aux lavandiculteurs dont 1M€ à l'aide directe et avons insisté pour, surtout, financer la recherche. Cependant les critères d'éligibilité pour toucher ces 9M€ d'aides sont tellement stricts que seulement 5M€ ont été affectés et sur 850 lavandiculteurs vauclusiens, 300 sont éligibles.»

«Il faut encore se battre pour la cerise.

Et faire de l'amande et de la pistache, ce serait renoncer à la cerise. On n'en n'est pas là. Il faut encore se battre et trouver des traitements efficaces contre les ravageurs. Le seul remède actuellement prescrit est le filet -c'est entre 40 000 et 70 000€ l'hectare- sur les arbres, et lorsqu'il faut faire un traitement complémentaire, l'agriculteur doit retirer et remettre les filets. Et cela est à ajouter au coût d'exploitation. Là encore, il faut faire des efforts avec l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). C'est 10M€ qu'il faut créditer à la recherche.»

Cerises du Ventoux copyright PNR Ventoux/Vori

La distillation du vin

«Nous en sommes à quasiment deux années de stock de vin non écoulé. La crise vient aussi, en partie, des changements des modes alimentaires. On boit de moins en moins de vin rouge et de plus en plus de vin rosé et blanc. Les vins du Bordelais (région qui vit, actuellement, un plan d'arrachage des vignes), et des Côtes-du-Rhône classiques, à l'exclusion des grands crus, ne se vendent plus. Finalement le Gouvernement a autorisé en décembre dernier, la distillation 3 millions d'hectolitres de vin rouge.»

«Je travaille également sur l'irrigation du nord Vaucluse,

via le dossier [HPR](#) (schéma directeur de réseaux d'irrigation modernes, multi-usages), mené en particulier par Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Son enveloppe est comprise entre 200€ et 400M€. Le Canal de Carpentras est mandaté pour en être le metteur en scène, avec l'expertise du Canal de Provence, au chapitre technique. Deux branches irrigueraient l'une jusqu'au nord Vaucluse et l'autre branche au Sud de la Drôme. Les questions à régler ? Cette irrigation serait conçue pour quelle agriculture ; pour quelles productions ; pour quelle consommation et sur quelles techniques agricoles ? Car sans eau, il n'y a pas d'agriculture.»

Ecrit par le 23 juillet 2024

«La Poste

La fermeture des postes n'est pas tolérable car c'est le service public de la proximité que j'ai toujours défendu. Pourtant, le bureau de Poste de Saint-Ruf, à Avignon, comme ceux des petites communes ferment. Nous devons penser aux personnes les plus en difficulté comme les personnes âgées, les personnes handicapées, celles qui ne peuvent pas se déplacer parce qu'elles n'ont pas de véhicules, les gens qui vivent avec nous et autour de nous. Cependant, pour les petites communes, comme Saignon, l'agence communale postale, aux horaires élargis, peut être une solution. Le problème ? C'est la perte des services financiers. Les personnes qui ont un compte à La Poste ou perçoivent leur pension n'y ont accès que dans un véritable bureau de la Poste qui sont, hélas, regroupés dans les grandes villes.»

La fermeture des hôpitaux

«Nous vivons une crise de la santé publique et de l'urgence médicale. Cela veut dire que l'on joue avec la santé des gens. Même le 15 ne dispose plus, systématiquement, d'un médecin car on en manque. Il est, le plus souvent, remplacé par un infirmier. Il y a des médecins urgentistes dans les Forces armées, réquisitionnons les pour faire les urgences de nuit. Nous avons besoin de professionnels pour faire les premiers soins. Faisons de même avec les médecins libéraux volontaires des sapeurs-pompiers.»

Quand la République recule

«A propos de la police nationale urbaine ? On nous avait annoncé plus de 43 postes et on se retrouve avec 15. Je demande pourquoi, et l'on me répond que personne ne veut venir. Je n'ai pas compris parce que des familles de la région parisienne -où démarrent la carrière de tous les jeunes policiers- m'ont saisi pour rejoindre leur famille dans le sud. En même temps, on me répond qu'il n'y a pas de volontaires pour venir. Si l'on a envie de mettre en place la politique que l'on annonce, -je parle du ministre de l'Intérieur- alors pourquoi vivons-nous cette situation ridicule ?

La lutte contre la drogue ?

Finalement, la lutte contre la drogue n'est pas menée comme elle devrait l'être et comme nous le voyons à Cavaillon, Carpentras -la situation du bois de l'Ubac est catastrophique avec ses guetteurs installés- et à Avignon. Il faut arrêter la politique du bling-bling avec Gérald Darmanin en shérif. Ces solutions ne sont pas opérantes. Les gens qui habitent ces quartiers ont de faibles revenus et ne peuvent habiter que là. Ils sont pris en otages dans une cité contrainte par des trafiquants et où il n'y a plus de services publics. Nous avons besoin de moins d'annonces et de plus d'efficacité, avec l'affectation permanente de policiers. La CRS 8 ? C'est de la rigolade, parce qu'ils ne restent que 4 jours, juste le temps, pour les dealers, d'aller à la mer.»

Lutte contre la drogue DR

La violence envers les élus

«Je demande depuis plus de 10 ans, un véritable statut des élus 'Agent civique territorial'. Nous demandons un projet de loi pour un statut de fonctionnaire citoyen, comparable à celui des agents de la fonction publique. On passe du système de l'indemnité à celui de la rémunération et à un système de protection de l'élu et de la personne.»

Ecrit par le 23 juillet 2024

Perspectives pour les 3 années à venir

«Tenant compte de mes nouvelles fonctions au Sénat, dans le cadre de la commission des Affaires économiques, celle de l'Aménagement du Territoire et de l'environnement et de la Délégation aux collectivités territoriales, mon action se complètera vers le monde de l'économie en faveur de l'emploi, de la formation, des rémunérations en travaillant avec les élus sur le développement de l'entreprise, de l'artisanat et de l'activité de proximité. Sans oublier le 3ème versant de l'économie vauclusienne : le tourisme.

Le élus se battent pour maintenir les services de proximité DR

«Par ailleurs, il se pose aussi la question du devenir des grands villes de notre département.

Je rappelle que les prochaines élections municipales auront lieu dans 3 ans. Et si l'on ne répond pas aux préoccupations des bassins de vie en termes de développement économique, de sécurité et des questions sociales, il est probable que ces villes rencontrent de grandes difficultés dans tous ces domaines au détriment des vauclusiens. »

«A propos du Rassemblement national

Je tiens aussi à dire que malgré ce qu'ils veulent faire croire, ce ne sont pas eux -les élus du rassemblement national ou assimilé- qui défendent la justice sociale et la lutte contre les inégalités. Ce ne sont pas eux qui défendent les plus faibles. La preuve : ils ont refusé le repas à 1€ pour les étudiants pauvres, ainsi que la proposition de la gauche du Smic à 1500€ net. Sur les questions sociétales, également, ils refusent l'inscription du droit à l'avortement dans la constitution. Un député RN a ainsi proposé récemment que les femmes retournent dans leur foyer plutôt que de travailler. Ma ligne de conduite est de travailler avec tous les élus, ceux de gauche et ceux qui se réclament de l'arc républicain au service des vauclusiens et des élus.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Dans les coulisses de la conférence de presse

Lancement du cercle 'Bouge ta boîte' de Cavaillon pour les femmes entrepreneures

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le réseau d'affaires 100% féminin pensé par et pour les cheffes d'entreprise [Bouge ta boîte](#) lance son nouveau cercle à Cavaillon ce vendredi 6 octobre. L'objectif de ce cercle est pour les femmes entrepreneures de s'entourer, développer leur chiffre d'affaires et d'étoffer leur stratégie en s'appuyant sur la puissance du collectif.

Le réseau comptabilise plus 1 800 dirigeantes. Il est présent dans 115 villes en France et représente plus de 80 secteurs d'activités. Chaque année, de nombreux événements sont organisés, localement ou nationalement, afin de permettre la rencontre et l'échange entre les cheffes d'entreprise.

Durant le mois d'octobre, plusieurs cercles vont faire leur apparition, dont celui de Cavaillon. C'est le deuxième cercle créé en Vaucluse, après celui d'Avignon. Ce lancement sera célébré à Casa Della Pizza de 12h à 14h30. Les entrepreneures sont invitées à [réserver leur place](#) pour assister à l'événement et réseauter !

Vendredi 6 octobre. De 12h à 14h30. Gratuit sur [réservation](#). Casa Della Pizza. 10 Place Maurice Bouchet. Cavaillon.

V.A.

(Vidéo) Entre pop et chanson française, Zaho de Sagazan à la Garance de Cavailon



Avant l'Olympia, une escale envoûtante à Cavailon.

Une voix grave, des textes sensibles et intelligibles, c'est tout ça Zaho de Sagazan, 23 ans, qui nous présente sur la scène cavaillonnaise son premier album «La symphonie des éclairs». «Tout du long de l'album, elle passe du spleen à l'extase, de l'ivresse au dégrisement, du désir à la sublimation, qu'elle explore les relations de couple (Langage, Dis-moi que tu m'aimes, Je rêve, Suffisamment), les fantasmes amoureux (Les garçons, Mon inconnu), des autoportraits audacieux (Tristesse, Mon corps, La symphonie des éclairs), des songes troublants (La fontaine de sang), ou tout simplement invite à la suivre dans son univers libre et fervent (Ne te regarde pas).»

Un superbe album et un talent à découvrir en concert

Avec Tom Geffray à la batterie et Alexis Delong au clavier qui subliment avec leurs rythmes électro les textes intimistes de Zaho de Sagazan. Le concert aura aussi une configuration debout car Zaho n'a pas son pareil pour nous inviter à bouger, à danser, à nous émouvoir.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Jeudi 5 octobre. 20h. 3 à 20€. Concert assis. Debout. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavaillon. 04 90 78 64 64 . www.lagarance.com

Le Min de Cavaillon participe aux Journées nationales du don agricole



Dans le cadre des Journées nationales du don agricole qui ont lieu tout le mois de septembre, sous l'initiative de l'association [Solaal](#), le [Marché d'intérêt national \(Min\) de Cavaillon](#) récoltera des dons ce vendredi 29 septembre.

Cette initiative, qui met en valeur la générosité des agriculteurs vauclusiens et vise à créer du lien

Ecrit par le 23 juillet 2024

avec les associations caritatives locales, entre dans la réalisation du futur Projet alimentaire territorial (PAT) du Département de Vaucluse, actuellement en voie de finalisation.

Le Min de Cavaillon accueillera les dons dès 3h du matin ce vendredi 29 novembre. Un petit-déjeuner sera organisé de 7h à 9h en présence d'élus locaux pour les agriculteurs, les représentants des organismes agricoles et les structures d'aide alimentaire vauclusiennes. Les dons seront comptabilisés à ce moment-là et il sera possible de s'informer sur la possibilité de don contre déduction d'impôt tout au long de l'année. Le [Min d'Avignon](#) organisera une journée de récolte de dons agricoles au printemps prochain.

L'année dernière, huit tonnes de fruits et légumes avait été récoltées auprès de onze producteurs. Ces dons ont bénéficié à cinq associations caritatives et humanitaires (Resto du cœur, Secours Populaire Français, ANDES, Jardins de Méditerranée, Croix Rouge Française).

V.A.

Décathlon veut fermer ses magasins les moins rentables

Ecrit par le 23 juillet 2024



Sous l'impulsion de sa nouvelle directrice générale Barbara Martin Coppola, transfuge d'Ikea, le groupe nordiste Décathlon souhaite désormais se débarrasser de ses magasins les moins rentables selon nos confrères de [Capital](#).

Une démarche déjà entreprise avec la fermeture, le 2 septembre dernier, du site de Villefranche-de-Rouergue dans l'Aveyron. Un peu plus tôt dans l'été, c'est le magasin de Nantes-Treillières qui a baissé définitivement le rideau fin juillet dernier alors que, début 2023, c'est ceux de Limoges-Le Vigen et de Strasbourg-Hautepierre qui ont arrêté leur activité.

Plus loin dans le temps, on peut considérer que ce mouvement avait déjà été initié avec les fermetures des Décathlon de Nanterre en juillet 2021, de la Trinité, à côté de Nice, en septembre 2020 ainsi que celui de Malakoff en décembre 2019.

Quid des magasins vauclusiens ?

En Vaucluse, l'enseigne est historiquement présente au Pontet, dans la zone d'Avignon-Nord, avec un magasin de 8 200 m² de surface de vente inauguré en 2002 avant d'être agrandi en 2011. Ce magasin étant autrefois situé à Sorgues dans un bâtiment plus petit abritant Cultura aujourd'hui.

Dans le département, Décathlon est aussi installé dans la zone d'Avignon-Sud, à côté de Mistral 7, dans un magasin 3 000 m² après avoir quitté la galerie du centre commercial en 2003. L'enseigne est encore présente avec les magasins de Cavaillon, Orange et Bollène.

Actuellement, le groupe fondé en 1976 compte 1 751 magasins (pour près de 105 000 salariés et un chiffre d'affaires de 15,4 milliards d'euros en 2022), dont 325 en France. Outre la fermeture des points de vente les moins rentables, il privilégie désormais l'ouverture de nouveaux espaces de vente plus petits ou bien la réduction de certains des magasins actuels.

Ecrit par le 23 juillet 2024

A ce jour cependant, la direction du groupe, longtemps enseignée préférée des consommateurs français avant d'être détrônée par Action cette année, n'a pas communiqué dans le détail sur l'avenir des magasins éventuellement concernés par des fermetures ou des réaménagements.

Objectif : plus de numérique et moins de marques propres

La nouvelle dirigeante de l'enseigne souhaite également développer les ventes sur le net (18,8% en 2022 contre 20,8% en 2021). Le spécialiste du sport veut aussi réduire le nombre de ses marques propres. Aujourd'hui, Décathlon propose près d'une cinquantaine de marques propres (Kipsa, Tribord, Quechua, Domyos, Kalenji parmi les plus connues). Barbara Martin Coppola voudrait n'en conserver qu'une quinzaine.

Objectif : relancer des ventes qui n'ont progressé que de 2% lors du 1^{er} semestre 2023 contre 9% prévus et faire face à la concurrence d'Intersport qui a récemment pris le contrôle de 72 magasins Go Sport.

L.G.

La Poste recrute 50 facteurs dans le Vaucluse



Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour anticiper la période de fin d'année, la Poste recrute 50 facteurs et factrices dans la Vaucluse.

La Poste recrute et forme 50 facteurs et factrices dans le Vaucluse sur les secteurs de Pernes les Fontaines, Cavaillon, Vedène, Apt, Gordes, Valréas et Pertuis pour anticiper le rush de fin d'année.

Pour postuler, il faut avoir plus de 18 ans et le permis B. Aucun diplôme n'est requis.

Les candidats sont invités à se connecter sur www.laposterecrute.fr

(Vidéo)Cavaillon, Kookabarra What Health?



Ecrit par le 23 juillet 2024

Kookabarra lance sa gamme de soupes froides avec le Gaspacho. L'entreprise Cavaillonnaise spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (Café, hôtellerie, restaurant), et depuis 2021 chez les particuliers, se lance dans les soupes froides.

C'est en rencontrant des chefs cuisiniers que Jérémie Marcuccilli, le fondateur de Kookabarra, s'est rendu compte de la recherche de Gaspacho de qualité 100% fruits et légumes de Provence. Il répond à la demande en créant un gaspacho 100 % fruits et légumes de Provence. Pour [Jérémie Marcuccilli](#), « Cette première recette apporte une note innovante, et développe l'offre auprès de nos partenaires chefs, barmen et restaurateurs. »

Dans le détail

Piquant du piment, amertume du poivron et douceur de la tomate ont été travaillés avec une touche de citron pour une boisson d'été, rafraîchissante. Le Gaspacho est composé à plus de 78% de tomate, à 20% de poivron, du citron et à 0,2% de piment et de sel. Le produit est disponible en 1l ou 25 cl et disponible sur le site internet ainsi qu'en CHR. Son Gaspacho peut être consommé tel quel ou être possiblement retravaillé en cuisine où en bar pour la partie CHR, de même chez le particulier.

En savoir plus

Kookabarra, entreprise créée en 2006 par Jérémie Marcuccilli, a rencontré le succès grâce à ses jus de fruits frais, goûteux et naturels. La fabrique, basée à Cavaillon, travaille avec des fournisseurs locaux, à 30km maximum de la fabrique.



L'atout majeur de l'entreprise ?

Travailler en haute pression à froid et avoir développé un large réseau CHR et GMS (Grande et moyenne surface). Kookabarra propose une quarantaine de jus classiques comme la pomme, l'orange, la fraise et plus originaux comme 'Curcumade', 'Gigembrade', à base de charbon végétal, de betterave...

De l'idée à sa réalisation

Ecrit par le 23 juillet 2024

C'est lors de ses études en MBA (Master of Business Administration) en Australie que Jérémie Marcuccilli découvre les bars à jus de fruits frais pressés. Sportif de haut niveau -il pratique avec bonheur les sports d'endurance- et épicurien, il est sensible à une nourriture saine, fraîche et vitaminée. De retour à Grenoble où il travaille en tant que chef de produit pour les skis Rossignol, il peaufine son projet qu'il réalisera en 2006 à Avignon.

Le projet ?

Fonder une entreprise spécialisée dans la production, la distribution et la commercialisation de fruits et légumes frais hauts de gamme, à destination des professionnels des Cafés, hôtellerie, de la restauration, et des épicerie fines.



En collaboration avec le CTCPA

Il collabore avec le [Centre technique de conservation des produits alimentaires](#) pour développer un concept breveté permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours. En 2021, il fait encore mieux en optimisant le procédé pour une DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 150 jours contre 4 sans l'utilisation de ce procédé. Désormais Kookabarra travaille avec plus de 1 000 établissements. En 2007, le très grand chef [Paul Bocuse](#) rédige un très précieux 'petit mot' pour souligner et valoriser le travail accompli.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En 2020

L'Entreprise, tout d'abord installée à Avignon, s'empare de locaux plus spacieux -4 700m²- pour organiser son ingénierie et son développement. La gamme s'étoffe de produits bio. Un an plus tard, les produits frais à la vente sont proposés en GMS aux particuliers. La bouteille en plastique est 100% recyclable tout comme les poches de 3 litres.



Les autres propositions de Kookabarra

En plus des jus de fruit frais, Kookabarra propose des pots portion de ketchup, de mayonnaise, de moutarde en grain à l'ancienne, de miel, de la confiture d'abricot, des choco balls et de la salade de fruits.

Pourquoi Kookabarra ?

C'est le nom d'un oiseau mythique, rieur, curieux et attachant qui fait partie de la culture Australienne. Le petit oiseau couronné sur fond de jaune propose une philosophie du vivre en pleine santé. « Kookabarra, what health » sourit Jérémie Marcuccilli. La société emploie 35 salariés et vise les 7M€ de chiffre d'affaires à décembre 2023. L'entreprise est passée de 4 à 6,5M€ en 3 ans. Kookabarra travaille sur l'inclusion avec, notamment des salariés en situation de handicap et des personnes encadrées lors de stages. L'entreprise de transformation de légumes et fruits collabore également avec [l'entreprise solidaire, la Roumanière](#) pour les biscuits, les miels et les confitures.

Ecrit par le 23 juillet 2024

LES DATES CLÉS

- 2002** Séjour en Australie dans le cadre d'un voyage de fin d'études et découverte des bars à jus
- 2003** Retour en France et lancement de Kookabarra dans la région lyonnaise
- 2006** Concept breveté, permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours avec l'aide du CTCPA (Centre Technique des Conservation des Produits Alimentaires) et implantation à Avignon
- 2010** Intégration de la technologie RPET en 25cl, 75cl et 1L.
- 2019** Déménagement à Cheval Blanc dans de nouveaux bâtiments de 4200 m²
- 2020** Intégration de la technologie HPP (haute pression de 6 000 bars) et lancement des jus avec une DLUO de 150 jours sans additif ni conservateur
- 2022** Ouverture du Caveau de Dégustation à Cavaillon
- 2023** Développement de la gamme «boissons du monde» et lancement d'une collection de gaspachos

[Kookabarra](#)

558, avenue de Cheval Blanc à Cavaillon. 04 32 70 20 69. contact@kookabarra.com Tous les produits [ici](#).

Visite à vélo de la chaîne de production de la Fabrique Kookabarra à Cavaillon avec Antoni Villoni, sportif de haut niveau

Cavaillon : résolvez l'énigme et trouvez le dernier secret de Cabellion

Ecrit par le 23 juillet 2024



Jusqu'au vendredi 1er septembre, l'office de tourisme [Destination Luberon](#) vous propose de visiter les village du Luberon de façon ludique, insolite, et non traditionnelle. Tous les mercredis, découvrez la ville de Cavillon avec la visite 'Le dernier secret de Cabellion'.

Le Professeur Laurence, sur les traces d'un terrible secret, est retrouvé mort. Une confrérie mystérieuse, un cryptex, des morceaux de carte, un carnet de notes... C'est à vous de résoudre les énigmes pour tenter de sauver la ville. Y arriverez-vous à temps ?

Cette visite débute à 9h sur la Place François Tourel devant l'Arc Romain à Cavillon. En famille, découvrez la ville de façon ludique pour 8€ par adulte et 5€ par enfant (entre 10 et 17 ans). Pour réserver votre billet, rendez-vous sur la [billetterie en ligne](#) ou dans l'un des offices de tourisme Destination Luberon à Gordes, Cavillon ou Lourmarin.