

Ecrit par le 4 avril 2025

Keziah Jones sur la scène de l'Étoile à Châteaurenard ce samedi



Keziah Jones mêle le blues et le funk pour créer son style : le blufunk

Virtuose de la guitare, le créateur du blufunk a souvent cité Fela, Miles Davis et Hendrix comme influences majeures, mais lui aussi est devenu source d'inspiration avançant vers la légende. Avec le cultissime *Blufunk Is a Fact !*, sorti en 1992, Keziah Jones a inventé un son si caractéristique, comme une infusion d'attitude punk-funk, croisée avec des rythmes yoruba. Un talent sans frontières, sans barrière, dont la vie et l'œuvre naviguent entre les hémisphères.

Rien qu'entre nous et son *Rhythm Is Love*

Né à Lagos, repéré dans le métro parisien... l'artiste nigérian reste très attaché à témoigner de la « modernité de la culture africaine contemporaine. » Il sera sur la scène de l'Étoile, lui, sa guitare et sa voix captivante.

Ecrit par le 4 avril 2025

Samedi 24 février. 20h30. 28 à 36€. Salle de l'Étoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La tournée de Benjamin Biolay fait halte à la Salle de l'Étoile de Châteaurenard



« Saint-Clair », du nom d'un quartier de Sète, ville où il vit.

Après le triomphe de l'album et de la tournée *Grand Prix* (disque de platine, deux Victoires de la Musique en 2020, tour sold out), [Benjamin Biolay](#) revient avec *Saint-Clair*, 10^e album original sorti le 9 septembre 2022, qui nous rend encore plus impatients de le retrouver sur scène. Un regard unique, des mélodies

Écrit par le 4 avril 2025

irrésistibles à l'humeur rock et un opus déjà promis à tous les honneurs.

Vendredi 9 février. 20h30. 33 à 39€. Salle de l'Étoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La maison de Champagne Gobillard a son étendard à Châteaurenard : Laure et Olivier Reynaud

Ecrit par le 4 avril 2025



L'histoire des Reynaud frère (Olivier) et sœur (Laure) remonte à leur papa qui avait monté la boîte de nuit 'Stax' à Châteaurenard en 1968. En 2019, juste avant le Covid, l'établissement a été vendu et **Olivier Reynaud** est devenu fournisseur de la **maison Gobillard**. Une entreprise familiale depuis 4 générations (1933), blottie entre Reims et Epernay, à Hautvillers et qui abrite la tombe du moine Dom Pérignon, pionnier du processus de fabrication de la méthode champenoise au XVIII^e siècle.

15 000 bouteilles sont commercialisées par an, chez nous, entre Saint-Rémy, les Alpilles, L'Isle-sur-la-Sorgue, Villeneuve-lez-Avignon, Uzès et Nîmes, par Olivier Reynaud. Au départ, l'appellation Gobillard dans la Marne faisait 34 hectares. Aujourd'hui, grâce aux vignerons alentours, ce sont les raisins de 125 hectares qui sont apportés aux chais. Et Gobillard décroche chaque année des récompenses, au Salon mondial de Bruxelles, à l'Inter Wine Challenge, chez Decanter. Avec trois cépages et toujours les mêmes proportions : 35% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay.

Ecrit par le 4 avril 2025

Avec ses fines bulles, ses reflets jaune-paille ou saumonés, la maison propose une large gamme de champagne, du Brut Tradition (20€), Brut Rosé (23,50€), Cuvée Prestige (27,90€), Magnum Cuvée Prestige Rosé (61€) qui sont en vente pour les fêtes de fin d'année jusqu'au 6 janvier dans le centre commercial [Aushopping Avignon Nord](#).



« Avec la crise sanitaire puis l'inflation et les conflits internationaux, on sent effectivement un climat de morosité, explique Laure. Les gens comptent leurs dépenses mais ils ont quand même envie de faire la fête, de lâcher prise, de se faire plaisir. Mais le leader des ventes, ce sont les entrées de gamme à 20€. Heureusement, nous avons fait les Salons du Mariage, à Sénas, à Avignon, et à Marseille, donc nous avons des commandes. »

Olivier Reynaud précise : « Effectivement la tendance est aux petits prix, mais notre chiffre d'affaires se maintient avec une progression de +3% par an, ce n'est pas si mal, on se développe notamment grâce aux CE (Comités d'établissements) qui offrent des coffrets à leurs collaborateurs, grâce à la mise en ligne des commandes, grâce à notre boutique en ligne. On participe aussi à des soirées cosy, sélect dans des caveaux avec dégustations privées. D'ailleurs, nous recherchons un établissement de 200-300 m² entre

Ecrit par le 4 avril 2025

les Alpilles, le Luberon, L'Isle-sur-la-Sorgue et Châteauneuf-du-Pape pour en faire une adresse festive, de qualité avec une sélection de champagnes et spiritueux. » Il ajoute qu'une bouteille de Champagne Gobillard est vendue toutes les 22 secondes dans le monde.

Et si vous voulez faire connaissance avec la 4^e génération de la Famille Gobillard, elle sera le week-end des vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 décembre au [Mas Gourmand](#), 3190 Route d'Avignon à Châteaurenard aux côtés d'Olivier Reynaud pour déguster les différentes cuvées de vins et champagnes.

Soirée loco pour scène locale à la Rotonde de Châteaurenard



C'est la rentrée à la Rotonde de Châteaurenard avec [Les Passagers du Zinc](#) qui nous ont

Ecrit par le 4 avril 2025

concocté une scène locale.

L'accent est mis sur les musiciens en herbe ou chevronnés du territoire prêts à sortir de leurs studios de répétition, garages ou caves pour présenter leurs propres compos en live. Pour cette troisième édition, quatre premiers talents locaux sélectionnés vont pouvoir tout déchirer sur la nouvelle scène.

Un plateau, quatre groupes

Joss Vorus : Joss Vorus est un duo acoustique avec des compositions originales de style folk alternatif. Pour développer leur univers, à leur service : la guitare, le chant, l'harmonica et le cajon.

Radio 3 : fondé en 2014, initialement sous la forme d'un trio par Gérald, Romain et Castor, Radio 3 est un groupe de rock français. Influencé par les standards du rock français et internationaux, le groupe propose ses propres compos dopées à la guitare électrique et appuyées par une formule basse / batterie énergétique.

Sacred Groove : la puissance, la mélodie, le groove, voici les trois piliers sacrés de ce groupe du Sud de la France. Le point commun des cinq membres du groupe ? Une passion pour le métal sous toutes ses formes, et surtout, une foi inaliénable pour...le groove !

Fenek : groupe de rock garage avignonnais formé par Christophe, Yannick et Jeremy, qui propose un rock énergétique et minimaliste. L'alternance entre des rythmes bruts et des mélodies plus posées façonne ce style d'influence.

Du slam en bonus

Pour ouvrir la soirée, les gagnants du concours de Slam organisé par la commune à l'occasion de la fête de la musique présenteront sur scène leurs textes. Alors soyez ponctuels !

Vendredi 22 septembre 2023. 20h30. Salle La Rotonde. Parking du super U. Châteaurenard. [Gratuit sur réservation.](#)

Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé

Ecrit par le 4 avril 2025



Une enquête d'[UFC-Que Choisir](#), comparant les produits des chaînes de boulangerie, révèle que l'enseigne [Marie Blachère](#), dont le siège se situe à Châteaurenard, propose les produits avec le moins de sel et d'additifs.

Si beaucoup de Français accordent de l'importance au fait d'acheter leur pain chez les artisans boulangers, qui conservent une part de marché de 55%, les chaînes de boulangerie, elles aussi, ont une importante clientèle. Les produits de boulangerie, tels que le pain, les pâtisseries et les viennoiseries remportent même un franc succès dans les rayons des supermarchés, où ils prennent de plus en plus de place.

L'association de consommateurs UFC-Que Choisir s'est donc penchée sur la question du manque de transparence en ce qui concerne les ingrédients, notamment la teneur en sel et en additifs. L'étude, qui a comparé les chaînes de boulangerie Marie Blachère, Paul, La Mie Câline (bio) et Boulangerie Louise, révèle que l'enseigne Marie Blachère propose les meilleurs produits pour la santé, grâce à des ingrédients jugés excellents et une teneur en fibres satisfaisante. Ainsi, l'enquête révèle que les Français pourraient acheter leurs pains dans une boulangerie sans réaliser que ces derniers présentent de nombreux additifs avec un Nutri-Score D.

Ecrit par le 4 avril 2025

V.A.

Stéphanie Roch, patronne du restaurant Le mas de l'Echanson à Châteaurenard



Stéphanie Roch, (prononcer Roc) sommelière, **disciple d'Escoffier** fondatrice et gérante du restaurant gastronomique le **Mas de l'Echanson** depuis 12 ans -juin 2011-, figure dans le Gault & Millau. Elle fait partie des invitées de la soirée 'Femmes d'action, femmes d'exception, organisée par les **Soroptimist d'Avignon** qui se déroulera à la Chambre de Commerce et

Ecrit par le 4 avril 2025

d'Industrie de la Cité papale, cours Jean Jaurès dans l'intramuros, mardi 26 septembre, à partir de 18h, sur réservation.

«Après un bac hôtelier obtenu à l'Ecole hôtelière d'Avignon,

je me suis spécialisée dans le vin via un brevet professionnel et une mention complémentaire. A la suite de cela, j'ai travaillé dans plusieurs établissements étoilés : [La Mirande](#), [l'Auberge de Noves](#), puis je suis partie un an en Australie, pour, ensuite, revenir au [Domaine de Valmouriane](#). C'est là que j'ai pris la décision de créer mon propre restaurant.»

«Petite ?

Je voulais être cheffe d'entreprise mais je ne savais pas encore de quoi. Ça peut paraître étrange. J'ai pensé au tourisme mais comme j'étais pressée de rentrer dans le monde du travail, je suis entrée à l'école hôtelière dès la seconde. Après ? Ça m'a beaucoup plu. Etais-je entourée par des chefs d'entreprise dans ma famille ? Oui, mon père -semencier spécialisé dans le melon-, ma mère -coach-, mes grands-parents -fournisseurs de matériel de bureau en Hollande-. Est-ce que mes parents m'ont coaché ? (Rires) oui ! J'étais bien entourée.»

Lorsque vous regardez votre parcours quelles ont été les étapes, les événements fondateurs de votre carrière ?

«Ça a été, en partie, le terreau familial. Mais ce que j'ai découvert et qui m'a enchantée c'est l'accord mets et vins. Pourquoi j'exerce ce métier ? Pour donner le sourire aux gens. Ici, le midi, on a beaucoup de chefs d'entreprise qui viennent se restaurer, faire des repas d'affaires. Certes, lorsque les contrats se signent ce n'est pas totalement grâce à la finesse du repas mais cela y contribue. Parce qu'ils ont travaillé avec leur invité toute la matinée et que la signature se fait souvent au terme du partage d'un bon repas. Pour d'autres cela pourrait paraître anecdotique, mais pour moi c'est très important.»

Ecrit par le 4 avril 2025



La terrasse du Mas de l'Echanson

«**Depuis l'après Covid, nous nous sommes lancés dans l'organisation de mariages,** de baptêmes, d'événements familiaux ou autres. Nous le faisons, avant, pour satisfaire nos habitués mais désormais nous le proposons. C'est un autre métier, dont je me suis emparée, wedding planner -organisateur de mariage-.»

«**Avez-vous des problèmes de recrutement ?**

Depuis trois ans nous avons pris la décision de fermer le samedi après-midi et le dimanche, pour que les salariés disposent du samedi après-midi, du dimanche et du lundi en repos. De fait, cela a convenu et a permis de fidéliser les salariés. J'ai fréquenté le [CJD Avignon](#) -Centre des jeunes dirigeants- durant 9 ans. J'y ai beaucoup appris comme de quelle façon gérer une équipe et mettre une bonne ambiance. Du coup, j'ai très peu de turn-over.»

Mais alors comment faites-vous pour travailler le samedi et le dimanche ?

Ecrit par le 4 avril 2025

«Mon équipe prépare tout en amont et, si nous avons un groupe le samedi midi, nous ne travaillons pas le samedi soir. Pour le dimanche, qui est le jour de repos de mon équipe habituelle, je travaille avec des chefs à domicile -comme mon ancien second- et des extras, des auto-entrepreneurs, tous, souvent, anciens salariés. Ce qui est servi le dimanche a été au trois quarts élaboré et réalisé par mes salariés, la nouvelle équipe du dimanche n'ayant qu'à finir les cuissons et envoyer les plats.»

Les hommes et les femmes qui m'ont inspirée ?

«Je suis très admirative de l'aventurier [Mike Horn](#) qui ne lâche rien et vit ses aventures à fond. Mon père a également ce trait de caractère, pas dans quelque chose de physique mais c'est quelqu'un qui s'implique à fond. Il est ce chef d'entreprise qui a très bien mené le développement de sa société -1 melon sur 3 dans le monde provient de ses semences sans OGM (organismes génétiquement modifiés) et issues d'hybridations de plusieurs variétés-. En plus de cela il a créé un concours hippique devenu, désormais européen '[Les Masters du cheval ibérique](#)'.»

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Fleurs de courgettes farcies du chef Karim Abou El Ella

Comment avez-vous bâti votre carrière et surmonté les épreuves ?

«Je n'ai jamais eu peur de me lancer car je me disais que je ferai face aux problèmes un par un lorsqu'ils se présenteraient. Je n'avais pas envie de les imaginer. Pourquoi ? Parce qu'à imaginer tous les freins, on n'avance pas et que cela peut mettre un terme à l'envie de faire. Je préfère y aller.»

«Au départ, très sûre de moi, je me suis lancée

et lorsqu'une difficulté se présente, c'est vrai, je peux avoir un 'coup de mou' mais toujours, je rebondis. J'ai dû faire face à un énorme problème, celui d'avoir pris un mauvais chef de cuisine. Ça a été très compliqué. J'ai dû le garder huit mois alors qu'il mettait une très mauvaise ambiance, faisant fuir le personnel et ainsi construire et déconstruire trois équipes en huit mois. C'était une catastrophe. J'ai dû fermer le restaurant durant deux mois en juillet et août 2019 pour, ensuite, remonter une équipe à l'exception du plongeur qui était le seul à être resté.»

Ensuite ?

«J'ai redémarré le restaurant alors que nous étions frappés par le Covid en mars de cette même année avec une trésorerie très entamée. C'est là que l'on s'est demandé ce que l'on pourrait faire que l'on ne faisait pas avant : des mariages -dont le plein bat de mi-avril jusqu'à fin octobre-, des soirées à thème. Je suis également en train de revoir la décoration du restaurant car il faut toujours se renouveler, rebondir et faire différemment des autres.»

A-t-il été difficile de s'imposer en tant que femme dans ce métier ?

«Oui. J'ai pris ma décision de monter mon entreprise à 25 ans parce qu'à diplôme égal, j'étais déjà sous-payée par rapport à un homme. Je me suis dit que puisque je travaillais beaucoup pour les autres, autant le faire pour moi tout de suite. C'est cette différence de traitement entre l'homme la femme qui m'a fait créer mon entreprise plus vite. Je n'ai pas ressenti la même chose lorsque je suis allée démarcher les banques. J'étais bien diplômée et j'avais un bon dossier.»

Ecrit par le 4 avril 2025



La salle du Mas de l'Echanson, restaurant gastronomique

Apprendre à s'imposer en douceur

«Par contre cela a été compliqué avec mes salariés. J'étais une femme de 25 ans, blonde de surcroit. J'ai donc imposé le vouvoiement. Au début le management a été compliqué. J'ai donc posé tout de suite les règles : l'organisation et la qualité de travail attendu. Après, le plus difficile a été avec les fournisseurs. J'avais vraiment l'impression qu'ils me faisaient des prix hauts. Un exemple ? Alors que je négociais un produit à 10€ le kilo, le simple fait d'envoyer mon chef le faisait tomber à 6€ le kilo. Alors je me suis adaptée : j'envoyais mon chef selon les fournisseurs qui venaient, ou tout simplement je renonçais à travailler avec eux.»

«Désormais les maîtres cuisiniers,

tous ces chefs étoilés réunis par [Christian Etienne](#) m'ont adoptée. On fait beaucoup de manifestations ensemble, comme lors des happenings organisés avec [l'Institut du cancer Avignon-Provence Sainte-Catherine](#).»

Ecrit par le 4 avril 2025

Quels sont les obstacles qui ne s'effacent pas ?

«Oui, il y a des obstacles que je n'arrive pas à franchir, mais ça n'est pas grave parce que ça va venir. Les soirs de semaine sont calmes, depuis toujours, au restaurant. Je n'arrive pas à changer cela, alors j'y travaille. Sinon je pense qu'une femme peut faire tout ce qu'un homme fait, hormis en ce qui concerne porter du poids. Mais pour moi, la différence s'arrête là. Je ne me pose plus toutes ces questions. Je crois que je suis un peu garçon manqué. J'ai fait du judo pendant 15 ans, énormément de moto. Evoluer dans le monde masculin, pour moi c'est pareil.»

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Retour de pêche du chef Karim Abou El Ella

Le mot de la fin ?

«Je dis toujours cela : Quand on veut, on peut, peu importe que cela prenne du temps, une semaine ou dix ans.»

Les infos pratiques

[Mas de l'Echanson](#). Ouvert du midi au dimanche. Le midi du mardi au vendredi et le soir du mardi au samedi. 415, Chemin des Iscles à Châteaurenard. 04 90 95 98 18 restaurant.echanson@orange.fr

La soirée Femmes d'action, femmes d'exception organisée par le club [Soroptimist d'Avignon](#)

Mardi 26 septembre 2023. A partir de 18h. Billets [ici](#). Tout le programme [ici](#).

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025

Stéphanie Roch

Du reggae à la salle de la Rotonde à Châteaurenard ce vendredi



« Brother Culture », un duo qui va faire résonner haut et fort la culture reggae

Qui ne connaît pas Brother culture aujourd'hui ? Ce MC Anglais a commencé sa carrière dès 1982, grâce à un chant puissant et diversifié, on ne compte plus ses nombreuses collaborations avec : Wackies, Mungos Hi-Fi, Zion Train, Mad Professor, Adrian Sherwood, Manasseh, Youth, The Prodigy, DubmaJx,

Ecrit par le 4 avril 2025

ODG et bien sûr Evidence Music.
<https://www.facebook.com/mcbrotherculture>

Des touches reggae, dub, digital teintées de trap avec Twan Tee

Twan Tee est un artiste qui grandit en s'imprégnant de différents univers dont la culture Jamaïcaine, le hip-hop ou la bass music. À l'âge de 20 ans, il affirme son style et fait ses premiers enregistrements à la voix, tout en faisant ses armes au sein de différents sound systems. En 2021, Twan Tee sort son premier album «Crossing». Ce nouveau projet imaginé et travaillé avec le talentueux riddim maker ODDY, mixe ses influences.

<https://www.facebook.com/twanteemusic>

Vendredi 5 mai. 20h30. De 5 à 14€. Salle de la Rotonde. Parking Super U. Châteaurenard.
www.lespassagers.net

Didier Super, le bien-nommé ! À la Salle de l'Etoile de Châteaurenard ce vendredi



Ecrit par le 4 avril 2025

Comédien, humoriste, chanteur et musicien français, depuis son apparition sur scène en 2002, l'artiste a plus d'une corde à son arc

Didier Super c'est : 5 albums (dont certains ont marché, enfin il parait), 1 bande dessinée, 1 centaine de vidéos visionnées plusieurs millions de fois, 6 spectacles radicalement différents joués dans toute la Francophonie, 1500 représentations et plus de 500 000 spectateurs. On a pu le voir souvent au festival Off notamment avec «Ta vie sera plus moche que la mienne» en 2013. Inutile de préciser donc le côté provocateur du personnage !

Percer le succès des humoristes

C'est en découvrant par hasard l'univers du stand up et les festivals de talents du rire qu'il décide d'arrêter la scène quelques temps pour redevenir, en toute humilité, un vulgaire spectateur. Durant des mois, on le voit errer dans Paris à l'affût du moindre gala d'un de ces grands maîtres de la vanne avec un seul but : percer le secret de leur succès. Finalement, l'objectif de ce nouveau spectacle n'est rien d'autre que de vous faire apprécier à quel point l'élève dépasse aujourd'hui ses maîtres, enfin il parait.

Vendredi 21 avril. 20h30. 12 à 2€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La Rotonde de Châteaurenard, L'esprit Zebda est de retour sur la scène

Ecrit par le 4 avril 2025



Mouss et Hakim - les deux frères leaders du groupe Zebda- un duo qui s'impose

Depuis 35 ans, les deux frères ont arpenté l'espace scénique francophone de long en large... D'abord leaders du groupe Zebda qu'on ne présente plus, ils sont repartis vers de nouveaux horizons quand la formation s'est mise en pause...mais pas eux ! Avec différentes formules mais toujours la même recette, le duo s'impose et fait danser les foules.

Sur la scène de la Rotonde, un concert composé du meilleur d'eux-mêmes

avec notamment "Tomber la chemise" (Zebda), "Y'a pas d'arrangement" (Zebda), "Oualalaradime" (Zebda), "Motivés, le chant des partisans" (Motivés), "Bella Ciao" (Motivés), "Le lait caillé" (Darons de la Garonne) ou "Saut de l'ange" (Darons de la Garonne).

Samedi 1er avril. 20H30. 5 à 23€. Salle La Rotonde. Près Super U. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net