

Écrit par le 7 avril 2025

Avignon : un concert au profit de l'association Cœurs 2 Parrains



Ce samedi 12 novembre, l'association vaclusienne [Cœurs 2 Parrains](#) organise un concert au Théâtre Benoit XII pour lever des fonds pour les familles et enfants fragilisés par les évènements de la vie tels qu'un divorce, un abandon familial, un deuil, une maladie grave, ou encore un handicap.

Cœurs 2 Parrains, c'est une association qui vient en aide aux familles et enfant qui n'ont pas été épargnés par la vie. L'association permet notamment aux enfants de découvrir des activités afin qu'ils s'épanouissent, créent des liens dans la durée, et redonnent du sens à leur vie. Elle leur permet également d'accéder à la culture.

Afin de générer de la trésorerie dans le but de financer les activités culturelles des enfants, l'association, qui est soutenue par Harmonie Mutuelle, AESIO et par le Département de Vaucluse, organise un concert pour lequel plus de 70 chanteurs vont se réunir pour interpréter les plus grands titres de la chanson

Ecrit par le 7 avril 2025

française. L'événement est soutenu par l'auteur-compositeur-interprète Yves Duteil.

Informations pratiques

Tout le monde est invité à venir danser sur les chansons françaises de toutes générations. L'entrée est au prix de 10€ pour les adultes, et 5€ pour les enfants. Il est possible d'acheter son billet sur place à partir de 19h ce samedi, ou bien de réserver par téléphone au 06 11 87 67 96 ou directement [sur internet](#).

Samedi 12 novembre. 20h. Théâtre Benoit XII. 12bis Rue des Teinturiers. Avignon.



Grand Concert
Battements 2 Cœurs
par Fréquence-Vibrations

Avec les groupes
Chlorophylle • Fréquence • Dé6bel
Plus de **100 chanteurs** réunis sur scène
vont chanter nos plus belles chansons **françaises.**

SAMEDI 12 NOVEMBRE • 20h
Théâtre Benoit XII
12, bis rue des Teinturiers, Avignon

Adultes : **10€**
Enfants : **5€**
Familles & groupe (5pers) : **nous contacter**

Réservations & billetterie :

- Sur place à partir de 19h00
- Par téléphone 06.11.87.67.96
- Sur le site internet www.coeurs2parrains.fr
- En ligne en flashant le QR-code :

Buvette et Snack sur place

Soirée offerte par Fréquence-Vibrations au profit de
l'association Cœurs 2 Parrains (<https://www.coeurs2parrains.fr>)

Cœurs 2 Parrains

Impression offerte par K PUB
Ne pas jeter sur la voie publique

AVIGNON
Ville d'exception

ists
INSTITUT SUPERIEUR
DES TECHNIQUES DU
SPECTACLE

AVIGNON
TEATRE DE
CULTE
2025

V.A.

Ecrit par le 7 avril 2025

Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou



Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au [Phébus](#) à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.

[Le Sothiou](#) est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment

Ecrit par le 7 avril 2025

de convivialité.

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Ecrit par le 7 avril 2025

Menu du Vendredi 28 Octobre
Le SOTHIU

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet
Panisse & anchoïade
Tapenade olives & noix, grissini

~~~

*Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.*

~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~

*Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre*

~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~

*Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit*

~~~

Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

~~~

*Notre sélection de fromages,*  
*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

Jus d'épinards et verts de bléte à la rhubarbe

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,*  
*Curry jaune en crème glacée.*

~~~

Mignardises & délice du moment

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.
Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

Ecrit par le 7 avril 2025

V.A.