

Écrit par le 22 novembre 2024

Entretien du jardin : la préfecture de Vaucluse rappelle les consignes



La préfète de Vaucluse rappelle qu'il est interdit d'incinérer les déchets verts issus des parcs et des jardins des particuliers et des collectivités.

Avec l'arrivée de l'automne, nombreuses sont les personnes qui souhaitent procéder à l'entretien de leur jardin ou des espaces agricoles. La préfecture de Vaucluse rappelle qu'il est interdit d'incinérer les déchets verts issus des parcs et des jardins des particuliers et des collectivités sauf ceux issus des obligations légales de débroussaillage et d'usages spécifiques (prophylaxie, usages agricoles...). L'arrêté préfectoral relatif à l'emploi du feu interdit également, sauf autorisation spécifique, toute utilisation ou mise à feu en zone forestière ou à moins de 200 m des bois et forêt, et ce jusqu'au 15 octobre. Il est aussi interdit d'allumer des feux en tout temps sur l'ensemble du département lorsque le vent est supérieur à 40 km/h rafales comprises.

Écrit par le 22 novembre 2024

Dans tous les cas, toute alternative au brûlage de ces déchets est à privilégier, comme leur élimination par broyage, compostage ou apport en déchetterie. Les infractions à ces réglementations, en particulier le non-respect de l'interdiction de porter ou de faire du feu, de fumer ou de jeter des objets en ignition en forêt, ou à moins de 200m de celle-ci, sont passibles d'une amende de 135 €.

La Mirande, on s'y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait carrément flancher...



La rentrée à la Mirande c'est comme regagner la maison après de longs mois passés en pérégrinations sous un soleil de plomb dans la torpeur de l'été, faite de rencontres, de cavalcades sur les calades, d'une effervescence qui fait soudain place au silence et au calme.

Alors on pousse la porte de la belle et vaste demeure au jardin enchanteur y puisant, instantanément, réconfort et sérénité. L'endroit est magique qu'il parle à tout le monde, comme un ancien, très ancien héritage familial, que l'on ne consent à quitter, que pour le mieux retrouver.

On s'incarne en souris

pour farfouiller dans l'agenda du maître des lieux, Martin Stein, trouvant les dernières pépites : un concert au salon de musique, la réouverture de la Table haute, la reprise des cours de cuisine et deux

Ecrit par le 22 novembre 2024

dîners à 4 mains avec le chef étoilé Florent Pietravalle.

Le salon de musique

nous offrira Une interprétation des œuvres de Ludwig van Beethoven (1770 - 1827), Fritz Kreisler (1875 - 1962) et Gabriel Fauré (1845 - 1924) grâce au talent de la prestigieuse Chamber music society du Lincoln center of New York. On y dégustera du champagne à l'intervalle ou en clôture de concert (40€).
Mardi 20 septembre 18h30. Réservation 04 90 14 20 20

Les dîners à 4 mains

Florent Piétravalle a invité le chef Tom Meyer du restaurant Granite à Paris à concocter un repas avec lui. Le dîner aura lieu samedi 15 octobre (200€ par personne, hors boissons). Puis le chef de la Mirande invitera à ses côtés Guido Niño Torres du restaurant Likoké (Les Vans) samedi 12 novembre (pour le même prix que précédemment).
Réservation 04 90 14 20 20



Le restaurant de la Mirande

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche et les déjeuners et dîners servis dans la salle Cardinalice, dans les salons ou le jardin au pied du Palais-des-papes, de 12h à 13h15* et de 19h30 à 22h15* (*dernière prise de commande).

Le restaurant bistronomique de la salle-à-manger

Les déjeuners et dîners sont également servis dans le salon Jardin Louis XV ou en terrasse au pied du Palais-des-papes.

Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

Réouverture de la Table haute

On aime emprunter l'escalier étroit qui tournicote simplement allumé de bougies pour gagner les entrailles de la Mirande, pas très loin de la magnifique cave qui se tapie, elle, encore plus en bas. Là,

Ecrit par le 22 novembre 2024

nous sommes dans la première cuisine des lieux où trône en majesté le vieux fourneau à bois datant du 19^e siècle. En furetant on a même appris qu'il s'y passe, nuitamment, de petits incidents comme le batteur électrique qui se déclenche sans aucune intervention humaine, ou encore les lumières qui s'allument et s'éteignent... Quand il fait jour ? On y partage la grande table pour un menu minute concocté justement 'de retour du marché' cuisiné devant nous.

Ouvert depuis le 1^{er} septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Reprise des cours de cuisine

Cuisiner ça s'apprend, à tout âge, pour soi, pour apprendre à mieux se régaler, pour faire plaisir et parce qu'on a toujours quelque chose à y glaner, comme de secrets et fabuleux tours de main. Les explications des chefs y sont patientes, pédagogiques, pleines de trouvailles, d'explications simples dans une ambiance appliquée, souriante et parfois pleine de fantaisie, pire, de franches rigolades. Au final ? On a appris beaucoup, on s'est régalingé, puis, de retour à la maison, on fait profiter de notre expérience famille et amis. Là tout de suite ? On s'essaiera très bientôt aux cours de cuisine classique et aussi végétale, durable, à la lactofermentation, à l'affûtage des découpes.



L'atelier enfants ?

Il se focalisera autour des légumes 'façon gourmande', sur le chocolat et la pâtisserie. A partir de jeudi 15 septembre avec l'équipe et ses chefs invités.

Bar & salon de thé

Envie d'un drink, d'une tasse de thé dans le Patio, dans les salons de la Mirande ou encore une fois dans son poétique jardin ? On y fonce en joyeuse compagnie le soir, après une dure journée de labeur. C'est ouvert tous les jours à partir de 15h à 18h. Quant au bar ? Il est ouvert tous les jours de midi à minuit.

Coffrets cadeaux

On fait des trouvailles dans la boutique de la Mirande parmi lesquelles des coffrets Séjours, Repas, Cours de cuisine, Goûters, Bons cadeaux.

Écrit par le 22 novembre 2024

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel 5 étoiles. 26 chambres raffinées. Restaurant gastronomique 1étoile au Michelin. Événements, Ateliers cuisine, table haute, Mirage, salon de thé, concerts. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20



Plantes sauvages, leur présence utile au jardin

Les « mauvaises » herbes abritent et nourrissent beaucoup de petits êtres qui forment la biodiversité ! Ce sont des habitats pour les insectes (dont des auxiliaires aidant au potager comme la coccinelle) et des garde-manger pour les pollinisateurs.

Les petits animaux des jardins tels que les oiseaux, les hérissons et les orvets aiment s'y camoufler. Les herbes permettent au sol de ne pas rester à nu et cela évite les passages boueux et les érosions superficielles. Grâce à leurs systèmes racinaires, elles aèrent le sol et favorisent ainsi une vie biologique essentielle dans la terre (vers de terre).

DR

Vos jardins sont des petits écosystèmes et les plantes sauvages en font partie !

Alors n'hésitez pas à leur laisser une place en dehors des planches de cultures potagères. En plus, elles

Ecrit par le 22 novembre 2024

n'auront besoin de rien ! Elles sont autonomes.

Astuce : lorsque vous désherbez vos planches de cultures, déposez-les comme un paillage autour de vos plantations pour éviter leur repousse et préserver l'humidité du sol (moins d'arrosage).

Zoom sur le pourpier, cette bonne herbe en salade

Bourré d'antioxydants, le pourpier est un légume oublié aux propriétés multiples. Entre autres, c'est un diurétique et un excellent détoxifiant pour l'organisme. Sur la peau, son suc peut hydrater, calmer les irritations mais aussi favoriser la cicatrisation. C'est un antibactérien. A consommer en salades, en velouté et même en tisane (feuilles séchées) !

DR

Sarah Mörch

Est productrice de [plants biodynamiques](#) en ceinture verte d'Avignon. Cette passionnée de botanique est également poète, musicienne et photographe.

« A 21 ans, je chantonnais 'La mauvaise herbe' de Georges Brassens sur ma messagerie vocale. C'était peu de temps après des études agricoles plutôt conventionnelles, où les cours de botanique m'ont permis reconnaître 'l'ennemi', allant du pourpier au chiendent. Une réponse : le round-up. J'ai pu sentir de près ce que sont les produits phytosanitaires et sans tergiverser longtemps, je me suis engagée pour une agriculture sans. Aujourd'hui, j'anime cette courte chronique mensuelle dans l'Echo du mardi qui se veut simple et inspirante. Vous pourrez y trouver des partages sur le potager, les plantes médicinales, le faire par soi-même... »

Plants potagers biodynamiques. Avignon. sarah.morch@laposte.net 06 75 67 84 33

Musée Vouland, Journées du patrimoine, projets pédagogiques, ateliers d'écriture, agenda... Le lieu fourmille d'idées

Au musée, l'exposition 'On sort de notre réserve' se poursuit jusqu'à fin septembre, alors que se profilent les Journées du patrimoine samedi 18 et dimanche 19 septembre. Le lieu accueille également les enseignants mercredis 22 septembre et 'le Bonheur du samedi', atelier d'écriture au musée, commence le 25 septembre.

Le musée a mis en valeur, tout l'été, les portraits et scènes de genre dialoguent autour de trois paysages



Écrit par le 22 novembre 2024

de Jean-Marie Fage qui viennent d'intégrer la collection de peinture et d'une salle consacrée aux « albums » et peintures de Jean-Claude Imbert.

On sort de notre réserve

Du café d'un village de Haute Provence à l'intérieur d'une filature de soie du Vaucluse, d'une vue de Gordes à celle de l'intérieur d'une ferme avignonnaise, d'un portrait d'apparat à un portrait plus intime, les peintures et dessins liés à la Provence se dévoilent et plus particulièrement Avignon et ses environs, au gré du talent d'Émile Loubon, Dominique Papety, Pierre Grivolos, Charles Vionnet, Clément Brun, Eugène Martel, Louis-Agricol Montagné, François Omer, Jean-Claude Imbert, Jean-Marie Fage, Michel Steiner. Le Musée Vouland a également invité [les artistes](#) Geneviève Gleize, photographe et les sculpteurs Raphaël Mognetti et Raphaël Thierry.

La journée des enseignants

Elle aura lieu le mercredi 22 septembre. Objectif ? faire découvrir aux enseignants, de la maternelle au lycée ainsi qu'aux animateurs de temps périscolaire ou de centres sociaux les collections d'arts décoratifs XVIIe et XVIIIe siècles, de peinture régionale des XIXe et XXe siècles, la vie du jardin, les différentes approches thématiques développées au musée, les possibilités d'interventions dans les établissements scolaires... Ces rencontres permettent aussi de préciser ou définir des projets pédagogiques spécifiques. Renseignements et inscriptions : 04 90 86 03 79 ou communication.museevouland@gmail.com

Le Musée Vouland, un lieu inspirant

Patrimoine pour tous

Les journées du patrimoine qui auront lieu samedi 18 et dimanche 19 septembre seront l'occasion de découvrir le musée, l'exposition et le jardin chacun à son rythme, sérieusement, en dessinant, ou en vous amusant. Il sera même possible de tenter une '**murder party**'. Le musée est ouvert de 13h à 18h. Participation libre & solidaire.

Bonheur du samedi

C'est Isabelle Ronzier qui anime l'atelier d'écriture du Musée Vouland «Vous qui passez au musée Vouland, saisi par le charme des lieux et la beauté des objets d'arts décoratifs, vous vous êtes assis sous les arbres du jardin, bercé par le murmure de la fontaine et le bourdonnement des abeilles... Prenez le temps de vivre une saison d'écriture au Musée. Expérimentez un carnet d'esquisses par l'écriture. Créez une galerie de personnages à partir d'un corpus littéraire choisi. Écrivez un journal au fil des saisons. Chaque proposition d'écriture sera éclairée par le regard de la médiatrice du musée sur les œuvres et sur les lieux. Aucun prérequis, toutes les plumes, toutes les langues sont bienvenues. Aucune forme ne sera imposée. Des retours, individualisés, pourront être faits à la demande des participants. Les textes produits pourront faire l'objet d'un enregistrement et d'une restitution pendant la Nuit des Musées. Il est conseillé de s'inscrire à l'avance, les ateliers étant limités à 12 participants. Le pass sanitaire sera exigé

Écrit par le 22 novembre 2024

tant qu'il sera en vigueur. Un atelier : 20€ ; 3 ateliers 50€, forfait à l'année 120€ payable en 3 fois.

Les infos pratiques

Musée Louis Vouland. 17, rue Victor Hugo à Avignon. Entrée au musée 6€. Il est conseillé d'adhérer aux Amis du musée Vouland (27€ pour l'année). La carte permet de bénéficier d'entrées illimitées au musée, et offre ainsi la possibilité de venir au musée ou au jardin pour écrire, se reposer, méditer, observer la nature, prendre le temps de vivre. Informations et réservations au 04 90 86 03 79. Tout le programme détaillé [ici](#). L'accès détaillé [ici](#).

Et si vous démariez l'écriture de votre roman en vous inspirant des mystères qui se sont déroulés derrière ces fenêtres ?

Les Cavallonnais ont leur jardin

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les « jardins des frères Avon », ainsi se nomment les parcelles attribuées aux Cavaillonnais qui peuvent désormais semer et récolter le fruit de leurs efforts. Sur la route de Robion, les mains vertes s'affairent désormais dans leurs jardin aménagés.

L'édile Gérard Daudet souhaitait une ville plus nature et végétale. Ces jardins, générateurs de lien social, permettent aux Cavaillonnais qui ne peuvent disposer d'un potager de pouvoir s'adonner à une activité de jardinage sur un site approprié, sécurisé et respectueux du voisinage. Implantées sur une parcelle municipale issue d'un legs de Simone Durandet, ce sont 42 parcelles comprises entre 50m² et 100m² qui ont été aménagées. Le site, situé en zone agricole au Plu (Plan local d'urbanisme) de Cavaillon, est équipé de places de stationnement spécifiquement aménagées pour les jardiniers. Ces jardins sont gérés en régie municipale et dotés d'un règlement intérieur qui détermine les horaires et les variétés de plantations. Pour information, la location est de 25€ ou 50€ selon la parcelle.

Un projet à 300 714€ confié à Midi travaux

Chaque lot possède une cabane à outils et un silo à compost. Ils sont clôturés par du treillis rigide en périphérie et en ganivelle entre les lots. Ils possèdent chacun une bouche d'arrosage sous pression. Un bassin et un local d'arrosage connectés au canal d'irrigation assurent l'apport en eau pour les lots. Un

Ecrit par le 22 novembre 2024

espace convivialité couvert et équipé de table de pique-nique en plastique recyclé se situera au cœur des jardins. Au total ce sont 300 714€ qui ont été investis par la Ville, avec [Midi travaux](#) à la manœuvre. Plus d'informations en [cliquant ici](#).

L.M

Avril, mai à Avignon, pour profiter du printemps à pied, à vélo, en visites guidées ...

En extérieur, en petits groupes de 5 personnes et dans le respect des consignes sanitaires, le printemps est l'occasion de découvrir ou redécouvrir Avignon pendant les vacances et les week-ends à pied, à vélo, en famille et de manière insolite.

La Barthelasse en vélo

«Quand on partait de bon matin, quand on partait sur les chemins, à bicyclette... Nous étions quelques bons copains y avait Fernand, y avait Firmin, y avait Francis et Sébastien et puis Paulette... » Mais là, ce sera Philippe, guide conférencier, qui animera cette découverte à vélo de l'île de la [Barthelasse](#), de son histoire, de celle d'Avignon et de Villeneuve-lès-Avignon. De nombreux thèmes seront abordés dont la faune, la flore, les duels, l'agriculture...

Visite conseillée à partir de 12 ans. Départ depuis le [Pont Saint-Bénézet](#). Prévoir une bouteille d'eau. Dimanche 18 et 25 avril ainsi que dimanche 2 et 9 mai à 14h.

Avignon, raconté aux enfants, visite interactive

Comment connaître l'histoire d'Avignon en s'amusant ? A l'aide de livret et encadrés par une guide conférencière, les enfants, par des rébus et des devinettes devront aider Guillaume, écuyer du Pape et Charlotte, une petite fille de notre temps, à retrouver les clés perdues de la ville.

Adapté aux enfants à partir de 7,8 ans. Se munir d'un crayon et d'une gomme. Départ depuis le [Palais-des-Papes](#). Mercredi 21 avril à 14h30.

Les 1001 visages d'Avignon

Macarons, statues ornant les façades de la ville, gargouilles, représentations de personnages célèbres, détails des portes et fenêtres... sont autant d'éléments permettant, en levant les yeux, d'appréhender différemment le riche passé d'Avignon.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Départ depuis l'[Office du tourisme](#). Cours Jean Jaurès. Samedi 17 et 24 avril à 10h30.

Avignon autrement

Pour les curieux qui ont envie d'aller au-delà des incontournables, la grande et la petite histoire seront dévoilées par un guide conférencier. Un parcours à la découverte des [quartiers](#) des Corps-Saints, de Saint-Didier, du quartier des Teinturiers, l'un des quartiers les plus pittoresques d'Avignon, de la Bonneterie ou encore de la Pignotte.

Départ depuis l'Office de tourisme, cours Jean Jaurès. Dimanche 18 et 25 avril à 10h30.

Au temps des papes

Avignon devient, par un enchaînement de circonstance, à l'orée du 14^e siècle, capitale de la chrétienté, durant un siècle. La présence de la Cour pontificale attire une nombreuse et très cosmopolite population. D'innombrables chantiers de construction sont entrepris, notamment celui du Palais. Il faut également loger les cardinaux et leurs suites, une véritable métamorphose pour cette modeste ville.

Départ depuis l'Office du tourisme, Cours Jean Jaurès. Samedi 1^{er} et 8 mai à 10h30.

Avignon côté jardins

Le printemps est le prétexte d'une exploration urbaine des jardins d'Avignon. Le parcours comprend la présentation et l'histoire du square Agricol Perdiguier, du Rocher des Doms, des jardins privés de la métropole, du verger Urbain V et de celui du palais récemment restauré.

Vendredi 30 avril et samedi 1^{er}, dimanche 2, vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 mai à 14h45.

Les infos pratiques

Informations, tarifs, réservations obligatoires au 04 32 74 32 74 et www.avignon-tourisme.com ; <https://reservation.avignon-tourisme.com> Jauge limitée à 5 personnes maximum - Port du masque obligatoire. Se présenter au point de rendez-vous 15 min avant le départ de visite. Pendant le confinement, l'accueil téléphonique de l'Office de tourisme reste joignable du lundi au vendredi de 10h à 14h au 04 32 74 32 74

M.H.