

Écrit par le 22 novembre 2024

# Les Halles d'Avignon ont 125 ans et cela se fête !

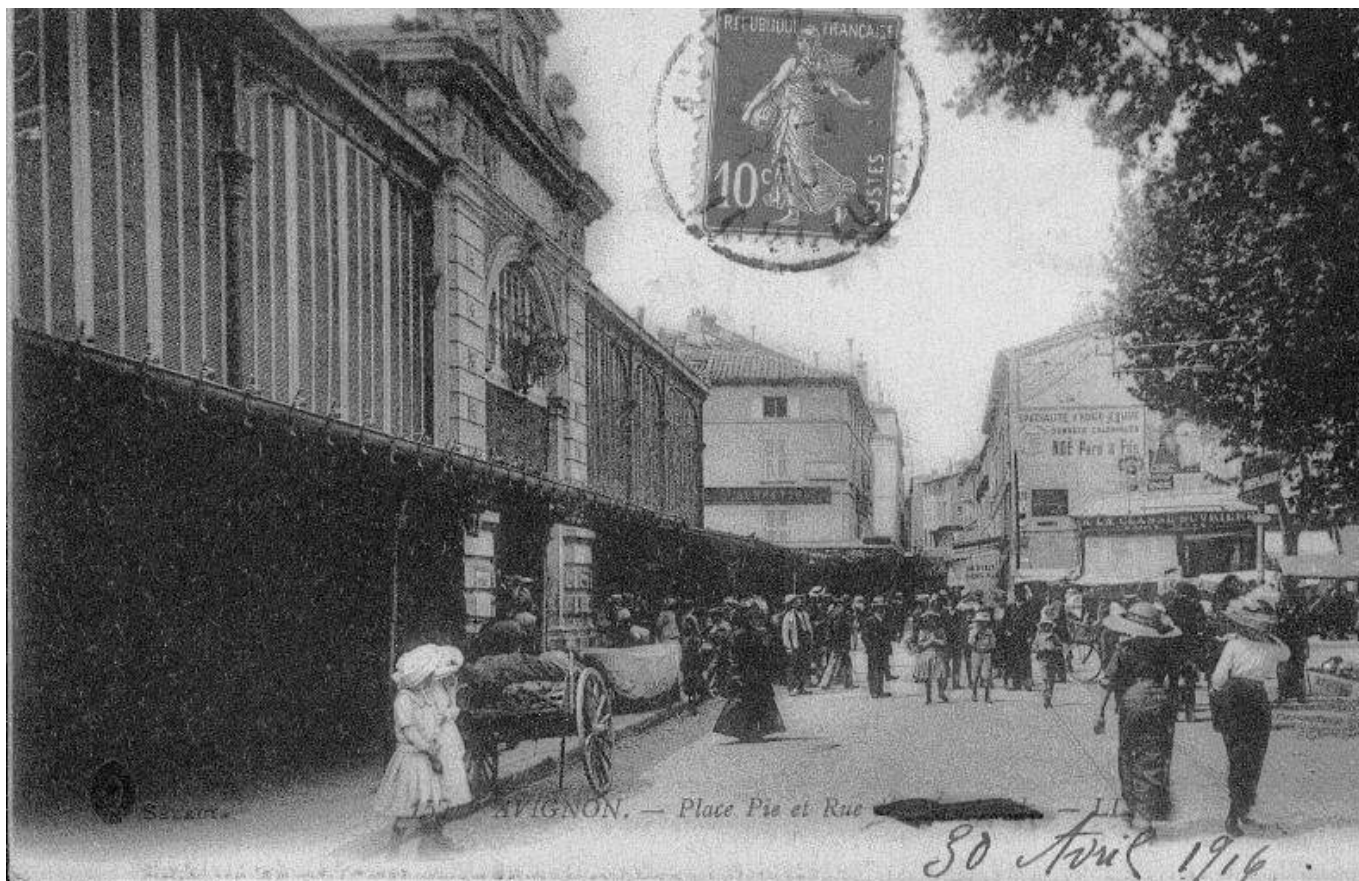


**1899-2024 : [Les Halles d'Avignon](#) ont 125 ans. Situées en plein cœur de la cité des papes, ce poumon du centre-ville célèbre cet anniversaire jusqu'à la fin du mois d'octobre. Animations, dégustations, jeux, concours, cadeau... cet événement est aussi l'occasion de se remémorer ce haut-lieu de la gastronomie provençale chargé d'histoire.**

Après le marché à ciel ouvert, le long de remparts entre Saint-Lazare et Saint-Michel, Avignon a voulu se doter d'un marché couvert pour accueillir à l'abri du soleil, de la pluie et du mistral les paysans, les bouchers, les poissonniers et les boulangers. Le Président de la République d'alors, Félix Faure avait même déclaré que sa construction serait « d'utilité publique » en 1895. Endommagé par

Ecrit par le 22 novembre 2024

les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, il a été remplacé par une halle de fer, façon 'Baltard' qui a été démolie - au grand dam de certains - en 1972 puis rouverte en 1974, avec un parking de 580 places construit au-dessus. Puis en 2006, place à un Mur Végétal de 11m sur 30 qui change de couleurs à chaque saison et qui avait été inauguré par Marie-Josée Roig et le botaniste Patrick Blanc.



Les Halles en 1914. Collection Bourgues

Écrit par le 22 novembre 2024



Intérieur des Halles. Collection Bayard. B.B Imprimerie. 9×14



Écrit par le 22 novembre 2024



Les Halles en cours de démolition en 1972. Fond privé. Archives municipales. Anonyme. Photographie, 13X18

Pour débiter cet anniversaire Nathalie Roucaute, la présidente de l'association des commerçants des Halles a accueilli le tout Avignon et les anciens qui ont participé à cette aventure humaine. Guy Chiara, l'ancien patron de la Foire d'Avignon, Michel Pacqueu qui était à Avignon-Tourisme, Arnaud Pignol l'actuel directeur, les chefs Christian Etienne et Michel Meissonnier, le volcanique Guy Fenatto qui tenait l'étal de poissons. Mais aussi la doyenne, l'emblématique Raymonde Ponge qui s'est installée en 1956 Place Pie et proposait ses pâtes fraîches, gnocchi, spaghetti, tagliatelle et macaroni. Toujours bon pied, bon œil, elle fêtera ses 101 ans ce 2 octobre.

Ecrit par le 22 novembre 2024

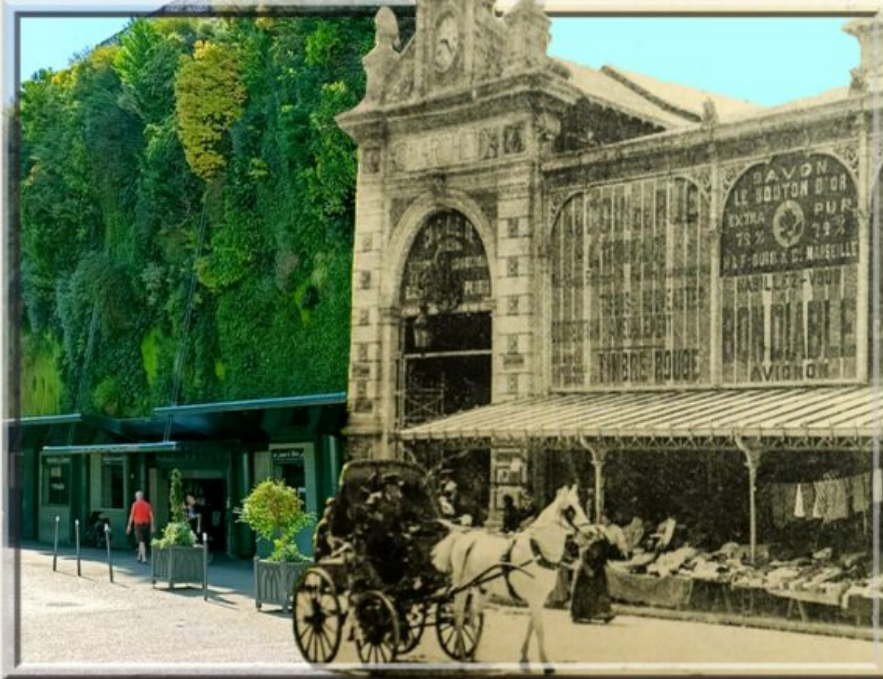


Nathalie Roucaute, présidente des Commerçants et Cécile Helle, maire d'Avignon.

Écrit par le 22 novembre 2024

# Les Halles d'Avignon

125 ans d'histoire



## A partir du 25 Septembre

### 5 semaines de festivités

Animations Dégustations

Histoire Rétrospective

Jeux Concours Cadeaux



**AVIGNON**  
Ville d'exception



Ecrit par le 22 novembre 2024



Raymonde Ponge, 101 ans, la doyenne des Halles, elle tenait le commerce des pâtes fraîches dès 1956.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Christian Etienne & Michel Pacqueu

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Le chef Michel Meissonnier (à droite) et Michel Pacqueu, ancien patron d'Avignon Tourisme (au milieu).

**Le poumon du centre-ville** « C'est le poumon du centre-ville » commente Claude

Écrit par le 22 novembre 2024

Tummimo, l'élu délégué au développement économique et commercial de la mairie d'Avignon, qui se félicite de la présence d'une quarantaine de commerces de qualité. Ils attirent aussi bien les riches résidents du Luberon et de Villeneuve que les petits retraités d'Avignon, qui parfois se serrent la ceinture pendant des semaines pour se payer des figues à 29,90€ ou de la lotte à 36,90€ le kilo.

**Le retour des ambassadeurs du goût** « On revoit des têtes connues qui ont fait Avignon, ses ambassadeurs du goût, ses grands cuisiniers qui ont contribué à faire rayonner sa réputation gastronomique grâce au meilleur du terroir vaclusien, ses fruits, ses légumes, ses volailles, ses gibiers, ses coquillages, ses épices, ses pains, ses olives, ses vins, ses fromages » dira la maire, Cécile Helle. On se souvient aussi de Peter Mayle qui, dans son livre 'Une année en Provence' avait raconté avec quelle émotion il avait découvert ces produits et ces saveurs. Pour cet anniversaire, pendant un mois, des animations et dégustations sont prévues tous les week-ends pour mettre en avant cette pépite du goût que sont les Halles de la Place Pie.

*Marché des Halles. Place Pie. Avignon. Ouvert tous les matins du mardi au dimanche de 6h à 14h. 07 63 21 27 54. [www.avignon-leshalles.com](http://www.avignon-leshalles.com)*

Ecrit par le 22 novembre 2024



Inauguration du mur végétal des halles le 17 juin 2006. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

Écrit par le 22 novembre 2024



Marie Josée Roig, alors maire d'Avignon, et Patrick Blanc, concepteur de ce mur végétal de 11mètres sur 30. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

## Les hivernales, une édition 2022 tant attendue !

**Cette 44<sup>e</sup> édition accueillera, sur 17 jours, 25 équipes artistiques, 35 représentations, 5 spectacles jeune public, 3 masterclass, 8 stages, 3 films. Au-delà des chiffres ? Nous assisterons à des performances, des spectacles aboutis ou pas, des solis ou des collectifs, une vingtaine de partenariats, des rencontres scolaires... et forcément des spectateurs ravis de retrouver ce**

Écrit par le 22 novembre 2024

**festival unique, malheureusement annulé en 2021.**



EGD-LoveTrain copyright Julia Gat

### **Faisons corps, Place à la danse et au partage**

Ce festival de danse contemporaine en plein cœur de l'hiver nous propose de (re)découvrir les chorégraphes : Nacera Belaza, Romain Bertet, Meytal Blanaru, Boris Charmatz, Wendy Cornu, Maxime Cozic, Flora Détraz, Alexandre Fandard, Emanuel Gat, Olivia Grandville, Mette Ingvartsen, Marta Izquierdo Muñoz, Jan Martens, Anna Massoni, Frank Micheletti, Nach, Julie Nioche, Ana Pérez, Maxence Rey, Noé Soulier, Ruth Rosenthal.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Emprise Copyright Moise de Giovanni

### **Des partenariats qui induisent des lieux**

C'est ainsi que la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon accueillera Frank Michetti qui nous fera déambuler dans l'édifice à la recherche d'un rituel collectif et singulier interrogeant l'espace. Le grand plateau de l'Autre Scène (Vedène) permettra un dispositif en suspension pour le solo de Julie Nioche. L'Opéra du Grand Avignon ne sera pas en reste en proposant aux 14 danseurs de la compagnie d'Emmanuel Gat un écrin de sons et de lumière pour une fresque flamboyante. Le théâtre des Doms, vitrine de la francophonie belge a choisi la chorégraphe Meytat Bianaru basée à Bruxelles, pour interroger ses souvenirs et mémoire d'enfance. La salle BenoitXII permettra une rencontre à l'issue de la représentation avec les danseuses de la compagnie de la franco-algérienne Nacera Belaza. La salle de la Scierie sera tout à fait adaptée pour répondre à l'invitation de Mette Ingvarstsen de la rejoindre dans ses excès corporels. La Garance de Cavaillon qui aime la transdisciplinarité recevra «Débandade» d'Olivia Grandville. Nos théâtres avignonnais (Les Carmes, le 11, Les Halles) se sont également impliqués dans cette programmation qui ne demande qu'à être déclinée pendant 17 jours entre découvertes et retrouvailles.



Écrit par le 22 novembre 2024



Volutes Copyright Nathalie Havez

### **Sans oublier les stages et les masterclass**

Les stages sont faits pour tous : débutant, amateur, expérimenté ou professionnel. Ils sont adaptés à tous les niveaux, à toutes les sensibilités et à tous les budgets. De la danse contemporaine au butô, en passant par le krump et les techniques somatiques, ces moments sont autant d'occasions de se découvrir autrement et d'enrichir sa pratique de spectateur, en retrouvant les artistes du festival. Et des projections, des siestes-lecture, des playlists, une balade anthropocène, une librairie itinérante...

**Les Hivernales. Jusqu'au 12 février. De 5 à 30€. Billetterie au 40 cours Jean Jaurès. Avignon. De 10h à 18h. 04 90 11 46 50. [www.hivernales-avignon.com](http://www.hivernales-avignon.com)**

Écrit par le 22 novembre 2024

# La Francophonie dans tous ses états



**Du 3 au 11 décembre, le Théâtre des Doms abolit les frontières et nous propose une traversée des langues avec 'Les Franco-phoni-riques' . Une langue doit être entendue ? Il y aura donc du théâtre, des lectures, des contes, des chants. Une langue pour nous faire voyager ? Il y aura de la mixité, des échanges, de la diversité. Une langue nous fait parler ? Du passé, mais aussi de son devenir. La langue des corps ne sera pas oubliée avec de la danse et la langue de l'esprit ouvrira des perspectives avec des rencontres-réflexions sur l'édition théâtrale.**

## **Un lien culturel puissant plus qu'un simple partenariat**

Initiée par Alain Cofino-Gomez et son équipe du Théâtre des Doms (Pôle Sud de la création en Belgique francophone), cette 6<sup>e</sup> édition est organisée avec le Théâtre Épiscène, l'AJMi Jazz Club, le 11 Gilgamesh à Avignon, le Théâtre des Halles et La Chartreuse - CNES. En partenariat avec RFI.

## **Le programme de la 6e édition des Francophoniriques**

Ecrit par le 22 novembre 2024

Une soirée en 2 parties : 20h. Au fil du temps : danse hip-hop. 21h30. Du bout des lèvres : une seule en scène érotico afro-disiaque du théâtre Episcène. Un encas soupe+sandwich sera offert entre les 2 représentations. Vendredi 3 et samedi 4 décembre. 8 et 10€. Théâtre des doms. 1 bis, rue des Escaliers Sainte-Anne à Avignon.

### De la chanson jeune public à l'AJMI

Une ouïe inouïe : c'est drôle, c'est tendre. Le goûter est offert. A partir de 4 ans. Samedi 4 décembre. 15h30. AJMI Club. 4, Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85. [www.jazzalajmi.com](http://www.jazzalajmi.com)

### Du théâtre politique au théâtre 11 Gilgamesh

« Rituel pour une métamorphose » : pouvoir, mœurs et liberté à Damas à la fin du XIXe siècle. Dimanche 5 décembre. 14 h. 5 et 8€. Au 11 Gilgamesh Belleville. 11 boulevard Raspail à Avignon. Billeterie générale. [www.lesdoms.eu](http://www.lesdoms.eu) ou 04 90 14 07 99

## Eugène Benoit : un poissonnier passionné

Il est heureux comme un poisson dans l'eau, face à son étal, aux Halles de la place Pie à Avignon, Eugène Benoit. 'La marée provençale', c'est son terrain de jeu depuis plus de 40 ans et il s'apprête à prendre une retraite bien méritée.

Sur la glace pilée, plus d'une centaine de poissons, coquillages et crustacés trônent. Tous les trésors de la Méditerranée, rangés par couleurs, par tailles, par catégories... Ecrevisses, langoustines, gambas, palourdes, oursins, moules, praires, bulots, huîtres, cigales de mer, sardines, anchois, thons, lous, saumons, cabillauds, merlans, dorades royales, seiches, turbots, soles, raies, limandes, soles. Tout ce qui compose une soupe, avec les poissons de roche (rascasses, galinettes, gobies, girelles, pageots, sars) ou une bouillabaisse marseillaise (chapon, Saint-Pierre, baudroie).

### Lever à 4h du matin

Eugène Benoit, né à Valréas, a passé un CAP de maçon avant de rencontrer sa future épouse et son beau-père, un poissonnier, et là, il a changé son fusil d'épaule. Il se lance dans ce nouveau métier devenu passion.

Depuis, sa vie au long cours n'a pas changé : lever à 4h, il file 3 fois par semaine de Carpentras où il habite, vers la Crieé du Grau-du-Roi où il négocie avec les mareyeurs, fait son marché en misant sur la fraîcheur, la qualité, la proximité, les poissons de Méditerranée.

« Le problème, c'est qu'il y a de moins en moins de poissons, de sardines, d'oursins, de pêcheurs, de grosses pièces et les clients veulent toujours du dos de cabillaud ou de saumon, dommage », regrette-t-il.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« **J'adore mon métier.** »

Quand il rentre aux Halles avec sa cargaison dans le fourgon frigorifique isotherme pour respecter la chaîne du froid, il étale la glace et déploie sa marchandise sur plusieurs mètres carrés. Il prépare les commandes, les plateaux de fruits de mer, les brochettes. Il écaille, étête, vide, tranche, lève les filets, en attendant les consommateurs. « J'adore mon métier même s'il est rude, on est debout en permanence et la journée est longue jusqu'à 22h. »

Parmi ses clients fidèles, les cuisiniers de renom comme Christian Etienne, les chefs de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe, de la préfecture de Vaucluse, les habitués qui se pressent devant 'La marée provençale' mais aussi les touristes attirés par la qualité de ses produits. « Ici aucun poisson d'importation, tout vient de notre mer /mère nourricière, la Méditerranée » conclut ce futur retraité qui a mordu à l'hameçon il y a 4 décennies et qui continuera à donner un coup de main à mi-temps à ses 6 salariés, sa fille et son fils qui a aussi ouvert une poissonnerie à Vedène.

[La Marée provençale](#) aux Halles d'Avignon (04 90 86 24 70) et à Vedène (04 90 22 47 06).