

Écrit par le 22 novembre 2024

L'événement autour de la communication 'Les Arènes de la Com' est de retour à Noves



La 2^{de} édition des **Arènes de la Com'**, organisée par l'association **La Maison de la Com'** et dédiée à la communication sous toutes ses formes, aura lieu ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Au programme : des invités, des tables rondes, un jeu, et bien d'autres animations.

Langage verbal ou non verbal, art rupestre préhistorique, messagers de l'Antiquité, écriture, peinture, gravure, imprimerie, médias... À travers les siècles, la communication s'est révélée être un outil indispensable. Le monde change, les techniques évoluent, mais les besoins sont les mêmes : transmettre, partager, comprendre, informer, discuter et faire savoir.

C'est pourquoi la Maison de la Com' organise les Arènes de la Com' pour la seconde année consécutive ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Cet événement s'adresse à tous, étudiants, chargés de communication, salariés dans le privé ou dans le public, en reconversion professionnelle, entrepreneurs, cadres dirigeants, commerçants, ou encore sportifs. Cette journée sera l'occasion de développer son réseau et de trouver des idées.

De nombreux invités de marque seront présents lors de cet événement comme Vincent Liberator,



Ecrit par le 22 novembre 2024

professionnel reconnu du domaine équestre, mais aussi participant à de nombreuses émissions TV (L'amour est dans le pré, La France a un incroyable talent), qui est le parrain de cette édition. Il sera joint par Jérémie Marcucili, fondateur de l'entreprise cavallonnaise Kookabarra, Vincent Pariso, directeur de la communication et RSE d'Orange Grand Sud Est, mais aussi Franck Confino, consultant en communication numérique pour le secteur public.

Programme

- **8h** : lancement de la journée par les élus locaux.
- **8h50** : tables rondes 'Boissons : Enjeux marketing en 2024' et 'Le bio : Les défis de la communication'.
- **9h50** : Marie-Cécile Drécourt présentera 'Le podcast : 10 points clés pour réussir', Olivier Trintignac évoquera l'imprimerie à l'ère du numérique, et Vincent Parisot abordera le 'Naming'.
- **10h50** : Jean-François Rieu parlera de l'intelligence artificielle, de ses risques et ses opportunités.
- **11h30** : Franck Confino, spécialiste du numérique, livrera son expertise sur le marketing digital.
- **12h** : un repas champêtre sera proposé à la pause par le chef Ludovic Durand, vice-champion du monde des Traiteurs 2023.
- **14h30** : le jeu de la Com' avec des équipes et des questions.
- **15h30** : Stéphanie Ingelbach et Christine Vallet, professionnelles du théâtre, animeront un atelier sur le verbal et le non-verbal.
- **16h30** : le lien entre la communication et la presse sera abordé. Il y aura également la remise des [12 travaux de la com'](#) (Trophées) aux entreprises, associations et collectivités méritantes.
- **17h20** : le parrain de cette édition, Vincent Liberator, aura le mot de la fin et parlera de sa communication.

Le Village de la Com'

Pendant toute la durée de l'événement, les participants pourront se balader dans le 'Village', un espace représentant tout l'écosystème du monde de la communication où les dernières tendances technologiques, les stratégies marketing créatives et les solutions de communication originales seront exposées.

Dans ce village, de nombreux stands seront installés et représenteront plusieurs thématiques telles que : le vin dans la communication, le marketing olfactif, la création d'un film, la réalité augmentée, le marketing de recommandation, la photographie, la force du dessin, ou encore la com' et les Jeux Olympiques. Des experts passionnés seront prêts à guider les participants, les conseiller et les faire vivre de petites expériences.

Une table Job de Com' sera également installée où il sera possible de déposer sa candidature pour un stage ou une alternance. L'occasion idéale de rencontrer des professionnels et peut-être de trouver sa future mission.

Tarif journée : 40€ (30€ pour les étudiants) / Tarif demi-journée : 15€ (5€ pour les étudiants).
[Inscription ici.](#)

Écrit par le 22 novembre 2024

Vendredi 19 avril. De 8h à 18h. Domaine équestre de Saint-Rémy. 5170 Route de Noves. Paluds de Noves (Noves).

La BD-Concert 'Un océan d'amour' à Noves ce week-end pour le festival de la BD



'Un océan d'amour', BD-concert par la compagnie [Zenzika](#)

D'après la bande dessinée 'Un océan d'amour' de Wilfrid Lupano et Grégory Panaccione, publiée aux Éditions Delcourt.

Chaque matin, Monsieur part pêcher au large des côtes bretonnes. Mais ce jour-là, c'est lui qui est pêché par un effrayant bateau-usine. Pendant ce temps, Madame attend. Sourde aux plaintes des bigoudènes, convaincue que son homme est en vie, elle part à sa recherche. C'est le début d'un périlleux

Écrit par le 22 novembre 2024

chassé-croisé, sur un océan dans tous ses états. Une histoire muette avec moult mouettes. Cette véritable adaptation de la bande dessinée originale est accompagnée par des musiciens toujours prompts à jouer avec les timbres de leurs multiples instruments et à surprendre un jeune public friand de surprises en tout genre. Spectacle familial à partir de 6 ans.

Samedi 4 novembre. 18h30. Cinéma de l'Eden. Rue du 19 mars. Noves.

Festival de la BD les 4 et 5 novembre dans divers lieux de Noves.

M6 : et si le meilleur boulanger de France était à Cabrières d'Avignon ?



Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour la 10^e édition de l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France', 10 boulangers de la région sont sur la ligne de départ, dont un à Cabrières d'Avignon, un autre à Avignon/Noves ainsi qu'à Tarascon/Beaucaire également.

Trois boulangeries du Vaucluse et du bassin de vie d'Avignon participent à la compétition télévisée de la chaîne M6 qui sera diffusée la semaine prochaine. Le but sera de dénicher la meilleure boulangerie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur afin que celle-ci soit ensuite confrontée aux sélectionnés des autres régions de France.

L'émission sera présentée par Norbert Tarayre, ex participant à l'émission Top Chef. L'animateur et juré de 'La meilleure boulangerie' de France, est accompagné par Bruno Cormerais, boulanger et meilleur ouvrier de France en 2004, et Noémie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de l'émission Top Chef.



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : [la boulangerie Lyse](#) à Cabrières-d'Avignon. Tenue par des Vauclusiens d'adoption, Emilie et Julien sont venus de Normandie en 2007 pour y installer leur première boulangerie

Écrit par le 22 novembre 2024

dans le département durant 6 ans. Le couple d'artisans déménage mais revient dans le village de Cabrières-d'Avignon en 2018 avec la reprise des locaux d'une galerie d'art. Aujourd'hui, le couple tient un établissement bien installé dans sa région, qui participe déjà à d'autres compétitions comme c'est le cas en 2022, où la boulangerie a remporté le prix de la meilleure galette des rois dans les catégories chef d'Entreprise/Salarié et Apprenti.



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

[Lire aussi : 13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse](#)

Boulangerie-Pâtisserie Meinado : entre Noves et Avignon

[Meinado](#), c'est une entreprise familiale avec Nadine, patronne et mère de Gregory, Anthony et Laëtitia. Gregory est le boulanger tandis qu'Anthony et Laëtitia occupent les postes de responsables de ventes. L'idée de l'ouverture d'une boulangerie pour cette famille déjà à la tête de quatre établissements de restauration émerge il y a 12 ans. Et c'est en 2017 que le projet se concrétise et qu'une première boulangerie ouvre à Avignon, dans le secteur de Bonpas, qui constitue aujourd'hui la boulangerie référente des autres sites qui ont ensuite vu voir le jour à Arles et Noves. C'est d'ailleurs cette dernière, installée dans la zone d'activité de la Roque à Noves, qui représentera Meinado lors de cette sélection régionale. L'établissement propose des pains rustiques, de nombreuses viennoiseries et pâtisseries et un large choix de snacking qui fait la particularité de la boulangerie-pâtisserie.

Écrit par le 22 novembre 2024



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La [maison Spiteri](#) a la particularité d'être tenu par un patron très jeune, Théo Spiteri, 21 ans. Il est le boulanger, le pâtissier et le chocolatier de l'établissement qu'il a racheté il y a un peu plus d'un an maintenant. Il a ainsi dû moderniser les locaux de sa boulangerie seul par faute de moyen, sa mère Christelle le soutenant tout de même en étant à la vente. En un an, son travail a su prendre de l'ampleur et être apprécié à Tarascon, Théo a ainsi ouvert une nouvelle boutique à Beaucaire.

Écrit par le 22 novembre 2024



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

'La meilleure boulangerie de France' en région Paca. Tous les soirs à 18h35 sur M6. Du lundi 23 au vendredi 27 janvier.

Maylis Clément

Écrit par le 22 novembre 2024



Le pain Châtaigne-noisette de la boulangerie Lyse. ©DR

(Vidéo) Noves, Rencontre avec Marc Nucera, l'hôte de ces bois

Il était une fois [Marc Nucera](#), le confident des arbres. Celui qui sculptait l'éternité de ces géants aux âmes pas encore envolées. Muni de sa tronçonneuse, il met au jour colonnes, bancs

Ecrit par le 22 novembre 2024

verticaux ou colosses en torsion, formes plissées, priieuses et autres caryatides ... Le plus étonnant ? Normalement imposantes, ces sculptures en pruniers, platane, cyprès, cèdre, pin Douglas se fondent en extérieur comme en intérieur, distillant force douce et sérénité, là où elles se posent. Le plus étrange ? L'impression de ce qu'elles communiquent avec ce qui les entoure.

Là où tout commence

Rendez-vous à Noves, pas loin de la Mairie, en entrée de village. Un chemin buissonnier pour rencontrer un homme très discret. Un minuscule parking improvisé sous les frondaisons, un autre petit chemin débouchant sur une clairière habitée. Il y a là comme un refuge, sorte de maisonnette en bois, sur pilotis dont les fenêtres en bandeau laissent le regard épouser, sans entrave, le dehors. Un peu plus loin, comme venue de nulle part, une galerie met en scène les œuvres du maître des lieux et de ses amis artistes. Comme un sanctuaire silencieux dédié à la méditation dont les œuvres seraient les gardiennes «C'est mon lieu de présentation», indique Marc Nucera. Plus loin, sous un hangar, les sculptures géantes se sont organisées en groupe. Difficile d'en discerner la beauté, la particularité, d'en appréhender l'émanation. Elles discutent entre elles, sages parmi les sages.



Marc Nucera et ses salons de jardin ré-emboîtés

Ecrit par le 22 novembre 2024

Mais l'essentiel est ailleurs

L'essentiel est cette clairière, paysagée, ponctuée d'œuvres en murissement ou en achèvement. L'espace compte de multiples perspectives où, partout, le regard s'échappe et ne bute sur rien, « alors qu'en réalité il est très clôturé », sourit Marc Nucera. Et pour un peu de volupté, au cœur de la fournaise de l'été, un bassin un peu haut, gardé par une sculpture bleue, prête à s'élancer, tel un oiseau géant, pour renforcer l'azur du ciel. C'était un vieux prunier. « Je ne peux pas me résoudre à faire du bois de chauffe des arbres qu'ils soient modestes ou aient été des monuments, comme les grands arbres. Je crois que c'est pour cela que je me suis mis à les sculpter, » observe Marc Nucera. Au creux du jardin, au détour des multiples paysages façonnés, des œuvres d'art monumentales, des buissons en topiaire. Au sol, des pâquerettes indiquent le chemin... Et l'antré, à ciel ouvert, à la fois proche de tout et pourtant dissimulée, cachée, livrera peut-être, aujourd'hui, un peu de ses secrets.

Rencontre

Marc Nucera est arrivé doucement à notre rencontre. C'est [François Cance](#), président d'[Artothèque](#) qui nous invite à découvrir le travail de cet ami artiste avec [Dominique Vingtain](#), conservatrice du [Palais des papes](#) et du [Petit palais](#) à Avignon. Yeux clairs, Bonnet enfoncé sur la tête, silhouette vive mais pas lent, Covid oblige, nous nous saluons de loin. Nous déambulons dans la clairière où l'atmosphère, hors du temps, émerveille. « J'ai appris, en travaillant avec [Nicole de Vésian](#) que l'art topiaire, inspiré des jardins japonais, ne rigidifiait pas l'image. Ici, il est traité avec notre culture et le paysage qui nous entoure. On ne construit qu'avec nos acquis, notre vécu, notre lieu. C'est un métissage culturel. Ce qu'il y a en nous est plus fort que nous et nous rattrape. On le modifie et on le transporte. Là, on travaille dans l'onctuosité de la matière. » Sa voix est basse et légèrement grave et son élocution, à ce quelque chose de lent, comme d'un homme dont chaque mot est pesé, livré au plus proche de sa pensée.

Ecrit par le 22 novembre 2024



François Cance, Marc Nucera et Dominique Vingtain

Le topiaire avec Nicole de Vésian

«Il y a 25 ans, j'ai été élu meilleur artisans du Var pour le suivi que je faisais sur les vieux arbres, entame Marc Nucera. On me confiait des arbres classés, un travail d'élagage de taille douce. Je maîtrisais ces patriarches, les amenant à leur pure et propre expression, pour leur liberté, leur épanouissement, leur déploiement. Avec cette bourse, j'ai pu m'acheter ce jardin -au départ un peu plus d'un hectare de ronces, de vieux pruniers, thuyas et cyprès - et commencer à sculpter avec l'existant. Dans un même temps, Nicole de Vésian -ancienne styliste de Hermès connue mondialement pour avoir insufflé le jardin à la française contemporain, dont le jardin de la Louve à Bonnieux- m'a montré son travail de topiaire. J'y ai trouvé de la fluidité de la souplesse. Là, nous sommes sur de la sculpture du vivant avec des végétaux qui ont leur identité propre, l'arrêtant à un moment donné de son évolution pour conserver cette première tendance. Le paysage est un jeu d'optique, on travaille sur des transversales pour ne pas arrêter le regard.»

Ce que je suis

«Mon père était ébéniste, je suis né dans la sciure de bois, puis avec mon travail d'élagage sur les vieux arbres, mon outil est resté la tronçonneuse. Je dis souvent : 'Je n'ai pas fait les Beaux-Arts, j'ai fait les beaux arbres !' Ce que je recherche dans mes sculptures ? Le mouvement. Ce que je fais ? De la danse autour de l'arbre. Je tente une improvisation parce qu'il n'y a pas de retour en arrière possible. J'assume

Écrit par le 22 novembre 2024

mon acte. Je donne une humanité à la sculpture. C'est l'imperfection qui la rend au moins émouvante. Une sculpture réussie ? C'est toute son aptitude à capter la lumière et à la redistribuer. Je respecte les failles, les blessures de l'arbre. Mon souhait ? Redonner la vie à ce bois. Je travaille ce qui est en vertical en vertical et ce qui est horizontal de façon horizontale. L'arbre à la verticale, est sanglé entre deux poteaux, tout comme l'échelle depuis laquelle je vais travailler. Je sculpte en trois étapes : la forme en général qui est la ligne directrice, la deuxième étape m'amène à creuser, évider, animer et, après vient le travail de la patine. Je ne suis pas coloriste. Derrière une couleur il y a le souci de préserver la sculpture», bleu pour cause de cuivre issu de la bouillie bordelaise, ou encore cet aspect foncé du à l'huile de lin. «J'achète mes bois à des amis forestiers qui viennent de Lozère ou d'Ardèche. Mes acheteurs ? Ce sont des collectionneurs privés. Ils viennent ici, je les accueille et présente le travail de l'année ou de la saison. Avant, ils exposaient mes sculptures dans leurs parcs et jardins, aujourd'hui elles sont entrées dans leur intérieur.»



Les sculptures monumentales sont abritées en attendant de rejoindre des collections privées

Ce qui se passe

«On ne le voit pas et on ne le sent peut-être pas mais il y a du mouvement dans l'arbre et Marc semble grossir ce mouvement pour qu'on le voit, et cela passe par son corps qui danse autour de l'arbre lorsqu'il le sculpte», observe Dominique Vingtain. « Oui, il y a toute cette énergie, répond Marc Nucera, il y a toute cette puissance intrinsèque de la nature, il y a des failles que je n'ignore pas et avec lesquelles je travaille, à construire, à animer la matière... Pour pérenniser l'arbre. La singularité de mon travail ? Tout

Ecrit par le 22 novembre 2024

cet éventail de formes, d'inscription : drapés, ciselés, torsion... Je crée environ 15 sculptures par an. Ma définition d'une sculpture réussie ? Ça n'est pas la sculpture elle-même mais le dialogue, l'ouverture qu'elle instaure autour d'elle, et ce qui en émane en termes d'atmosphère. Mon travail est ma signature, même dans des formes très différentes, on la reconnaît. J'ai aussi fait des salons de jardin gigognes avec des troncs de 6 m de long comprenant des fauteuils, des banquettes. Une fois l'ensemble ré-emboîté, on retrouve l'arbre à l'identique et chaque arbre, souvent du platane, est traité de façon différente.»

Intimité

Mon père était ébéniste et faisait de la marqueterie. J'étais émerveillé par son travail. Il disait : 'Applique toi dans ce que tu fais.' J'ai eu deux grands mentors : Alain Davididou et [Gérard Drouillet](#), peintre à Eygalières. Ma réputation ? Je la dois à 30 ans de travail, mais j'ai mis 15 ans à dire que j'étais sculpteur. Quand on est autodidacte on n'ose pas dire que l'on est artiste. C'est quoi un artiste ? En France on est répertorié, si on n'est pas dans la bonne case, on perturbe un peu. Lorsque je présentais mon travail à quelques institutions, j'étais refusé parce qu'on me disait : 'Vous n'avez pas fait les Beaux-Arts, vous n'êtes pas sculpteur !' Ça a été très lent, très difficile. Je me sentais illégitime et on faisait tout pour je le ressentais ainsi, jusqu'à ce que je me rende compte qu'être artiste c'est être hors cadre, justement. Ceux qui sont légitimes sont justement dans le cadre et sont prisonniers de quelque chose. Moi, je veux être totalement libre dans mon expression, c'est ce qui sauve ma sculpture. Ce qui m'intéresse ? Aller au-delà du beau.»

Ouvrage

'[Les sculptures de Marc Nucera](#)'. Monographie. Préface de Chantal Colleu-Dumond. Textes d'Elisabeth Couturier et Françoise Bertaux, photographies de Bruno Suet avec la collaboration de Michel Jouve et Joanna Maclennan. Editions Actes Sud. Mars 2020. 32€. www.actes-sud.fr

https://www.youtube.com/watch?v=ydwDVUPoC_A