

Ecrit par le 27 novembre 2024

## 3 entreprises vauclusiennes participent au salon Expoprotection 2022



**Du 15 au 17 novembre 2022, à Paris - Porte de Versailles, 22 entreprises de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur présenteront leur activité et leurs nouveautés à l'occasion du salon [Expoprotection](#), le salon international de la prévention et de la maîtrise des risques. Parmi ces 22 entreprises, 3 sont Vauclusiennes.**

Rendez-vous n°1 en France, l'évènement prévoit d'accueillir près de 700 exposants nationaux et internationaux et 18 000 visiteurs dans ses deux univers complémentaires : risques professionnels & industriels et risques malveillance & incendie.

Pendant 3 jours, Expoprotection proposera le must de l'expertise et de l'innovation pour permettre à ses visiteurs de comprendre les évolutions du marché, d'identifier les bons partenaires et de sélectionner les solutions adaptées à leurs besoins pour aujourd'hui et pour demain.

Parmi les 22 entreprises participantes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 3 sont Vauclusiennes : [DPL](#), [Mille SAS](#) et [Delta Plus](#).

**DPL** : créé en 1947, le groupe Rozenbal est depuis plus de 70 ans expert dans les articles de ménage et l'un des principaux intervenants en GSA, GSB, collectivités, grossistes... pour les gammes de brosse de ménage, éponges et récurage, lavettes, serpillières, microfibres, gants de ménage, cintres et articles pour l'étendage et le rangement du linge.

**Mille SAS** : marque premium et spécialiste de la chaussure de sécurité, Gaston Mille pense, conçoit, teste et lance la fabrication de chaque modèle depuis plus de 100 ans dans l'usine familiale située à Courthézon. Grâce à son pôle recherche et développement, la marque bénéficie de toutes les innovations du marché tant au niveau technique qu'ergonomique.

Ecrit par le 27 novembre 2024

**Delta Plus** : depuis plus de 40 ans, Delta Plus protège les femmes et les hommes au travail en concevant, fabriquant et commercialisant des solutions complètes de protection individuelle et collective pour les professionnels dans le monde entier. L'entreprise propose des solutions pour les 5 grandes familles d'EPI, permettant une protection efficace des utilisateurs, de la tête aux pieds.

L'entreprise [ICARE ATM SAFETY](#), située à Bagnols-sur-Cèze et spécialisée dans la fabrication de lunettes de protection à verres correcteurs, participera également au salon.

Salon [Expoprotection](#) du 15 au 17 novembre à Paris - Porte de Versailles (Pavillon 1).

J.R.

---

## Bercy : vente aux enchères exceptionnelle de saisies douanières



**Une vente aux enchères exceptionnelle de saisies douanières est organisée pour le compte de la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI), le 4 novembre à Bercy. Près de 350 lots seront proposés.**

Ecrit par le 27 novembre 2024

Le Domaine (DNID - direction spécialisée de la DGFIP) organise pour la première fois une vente dédiée à la Douane. Tous les biens mis en vente proviennent exclusivement de saisies douanières. Une large gamme de biens sera mise en vente (voiture, maroquinerie, pièce d'or, diamants...) reflétant la diversité des saisies douanières.

La vente débutera à 10h30 et sera précédée d'une exposition publique à partir de 10h. Près de 350 lots seront proposés aux acheteurs qui pourront porter des enchères en salle, mais également par internet via la plateforme [Drouot digital](#). La vente en salle est ouverte au grand public dans la limite des places disponibles. Toute personne qui souhaite participer physiquement doit au préalable s'inscrire sur ce [lien](#).



Parmi les biens mis en vente, cette montre Cartier et ce sac Chanel © DR

Cette vente sera l'occasion de présenter aux visiteurs le rôle de la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) dans la lutte contre la fraude. Les services douaniers luttent quotidiennement contre tous les trafics illicites qui menacent le territoire et la société, afin de protéger les citoyens et l'environnement.

Ils contribuent également à l'attractivité des ports et des aéroports et accompagnent les entreprises françaises dans leurs opérations à l'international. Les résultats ci-dessous illustrent leur mobilisation :

Écrit par le 27 novembre 2024

## CHIFFRES-CLÉS 2021

### LUTTE CONTRE TOUS LES TRAFICS

#### > STUPÉFIANTS

Sur le territoire national et en haute mer



**115,4 t**  
saisies

(+30,10% par rapport à 2020)

**18,62 t** cocaïne (+105,5% par rapport à 2020)  
**74,86 t** cannabis (+241% par rapport à 2020)  
**466 kg** héroïne (+29,5% par rapport à 2020)

À l'étranger, sur renseignement de la douane française

**81,2 t**  
saisies

dont  
**10,9 t** cocaïne  
**70,3 t** cannabis

#### > TABACS DE CONTREBANDE

**18 284**

constatations (+18,4% par rapport à 2020)

**402,1 t**

saisies

(sur le territoire national) (+41,3% par rapport à 2020)

#### > FRAUDE FINANCIÈRE

**125,1 M€**

avoirs saisis ou identifiés (+179% par rapport à 2020)

330 cas de blanchiment douanier (+52%)  
439,5 M€ redressés (+44,2%)

#### > PROTECTION DU CONSOMMATEUR



**3,82 M**

de jouets contrôlés (+20%)

#### > PROTECTION DES ESPÈCES MENACÉES



**371**

constatations (+40%)

#### > ARMES



**805**

saisies (+72,3%)

#### > CONTREFAÇONS



**9,1 M**

d'articles retirés du marché (+62%)

### DÉDOUANEMENT ET ACTION ÉCONOMIQUE



**2'12"**

délai moyen d'immobilisation des marchandises (13 minutes en 2004)



**82,5%**

taux de satisfaction des usagers de la douane

#### > LABELLISATION DOUANIÈRE



**1 856 OEA\***

\* Opérateurs Économiques Agréés  
2<sup>ème</sup> rang européen



**435 IMF\***

\* Information Made in France  
délivrées en 2021



**2 093**

entreprises conseillées par les pôles d'action économique de la douane

#### > FISCALITÉ



**73,55 Mds €**

perçus

#### > RESSOURCES HUMAINES



**16 748**

agents au 31/12/2021

Chiffre clés du bilan 2021 de la douane © douane.gouv.fr

La vente qui aura lieu le 4 novembre est une illustration de la synergie entre le Domaine et la Douane pour valoriser aux mieux les biens saisis en matière douanière.

Le 4 novembre à Bercy à partir de 10h30 - centre de conférences Pierre Mendès, Paris- inscription physique [ici](#) et en ligne [ici](#).

J.R.

Ecrit par le 27 novembre 2024

# Le Vaucluse embaumera bientôt le Salon de l'agriculture à Paris



**Définitivement la grand-messe du terroir français, le Salon international de l'agriculture (SIA) qui débute le 26 février prochain verra débarquer les irréductibles vauclusiens.**

Des senteurs par milliers, des étals à perte de vue, des bovins massifs et de la saucisse. Le SIA se révèle être une formidable vitrine pour les éleveurs et producteurs de nos régions. Les milliers de visiteurs pourront cette année découvrir les produits d'excellence du Vaucluse grâce à l'épicerie baptisée 'La Vaclusienne' qui s'étalera sur 40m<sup>2</sup>. Nouveauté de cette édition 2022, une immersion dans l'univers de la lavande sur une surface de 60m<sup>2</sup>. Sa culture constitue une filière agricole phare, le Vaucluse étant le premier département producteur de lavande fine de France. D'où [cette mobilisation](#) depuis 2013 pour préserver ce patrimoine culturel menacé par une réglementation européenne.

## 40m<sup>2</sup> supplémentaires

A l'occasion du SIA, la fine fleur du Vaucluse s'affiche donc jusqu'à Paris, comme en témoigne le slogan

Ecrit par le 27 novembre 2024

'J'aime la lavande 84', qui accueillera les visiteurs dès leur arrivée. Une immersion grandeur nature à la hauteur du stand qui s'agrandit par ailleurs : 100m<sup>2</sup> contre 60m<sup>2</sup> les éditions précédentes. L'occasion de mieux connaître la lavande et le lavandin, utilisés pour la cosmétique, les produits d'hygiène (savon, shampoing...) mais aussi pour le miel, les infusions et autres sucreries. Et pour mieux faire connaître leur métier, plusieurs lavandiculteurs seront présents sur le stand. Ce dernier sera inauguré le 1er mars par la présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni.

### 160 références, 35 producteurs

Les autres filières agricoles ne sont pas oubliées. Dans les rayonnages de l'épicerie typique, les gourmets dégusteront croquants, huiles d'olive, sirops, confitures, bières et vins, sans oublier d'autres produits emblématiques comme les truffes et les fruits confits. Avec près de 160 références et 35 producteurs, toutes les filières et tous les savoir-faire seront représentés dans un véritable concept-store ouvert de 9h à 19h, dans le hall 3 de l'espace Sud du salon. Deux écrans diffuseront des vidéos de promotion du tourisme et des produits,

Conçu en partenariat avec le Comité de promotion des produits de Vaucluse et l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) (VPA), le stand du Département sera nul doute un 'must' du SIA 2022. VPA accueillera 5 Offices de tourisme (Pays d'Apt Luberon, Portes du Ventoux, Ventoux Provence, Vaison-Ventoux, Ventoux Sud), et la Chambre d'agriculture avec son espace d'information 'Bienvenue à la ferme'.

Parc des Expos de Paris (Porte de Versailles). [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com). Du 26 février au 6 mars.

---

## Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel [gaultmillau.com](http://gaultmillau.com) et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).

### Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des

Écrit par le 27 novembre 2024

références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

### Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et Soufiane Assarrar de L'Huïtrier à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

### La Mirande

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XIVE siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

### En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

### Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

### Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

### Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note

Écrit par le 27 novembre 2024

comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

DR

---

## L'Académie des Beaux-Arts en séance à Arles

[L'Académie des Beaux-Arts](#) se rendra à Arles les mardi 2 et mercredi 3 novembre. Pour l'occasion, les membres et correspondants de l'Académie visiteront l'École nationale supérieure de la photographie d'Arles, réalisée par l'architecte Marc Barani (membre de la section d'architecture de l'Académie), la Fondation Luma, le musée Réattu ainsi que l'atelier du photographe Lucien Clergue, membre regretté de l'Académie.

### Séance plénière hebdomadaire

Pour la troisième fois depuis sa création en 1816, l'Académie des beaux-arts tiendra par ailleurs sa séance plénière hebdomadaire du mercredi 3 novembre de manière décentralisée et publique. Cette séance aura lieu de 14 heures 30 à 16 heures 30 dans la salle d'honneur de l'Hôtel de ville d'Arles, à l'invitation de Patrick de Carolis, maire de la ville et lui-même membre de l'Académie des beaux-arts.

**Inscription obligatoire auprès de [catherine.vivier@academiedesbeauxarts.fr](mailto:catherine.vivier@academiedesbeauxarts.fr)**

### L'Académie des Beaux-Arts

Instance consultative des pouvoirs publics, composée de 63 membres, 16 membres associés étrangers et 63 correspondants, l'[Académie](#) conduit, en dehors de ses missions de soutien à la création artistique et de défense du patrimoine artistique de la France, une activité de réflexion sur les questions d'ordre artistique lors de ses séances hebdomadaires au cours desquelles elle convie régulièrement des personnalités du monde culturel et politique à intervenir.

### En savoir plus

L'Académie des beaux-arts est l'une des cinq académies composant l'Institut de France. Composée de 63 membres, 16 membres associés étrangers et 63 correspondants, elle encourage la création artistique dans toutes ses formes d'expression par l'organisation de concours, l'attribution de prix qu'elle décerne chaque année, le financement de résidences d'artistes, l'octroi de subventions et veille à la défense du patrimoine culturel français.



Ecrit par le 27 novembre 2024

## Elle assure également la gestion d'importantes fondations culturelles

Instance consultative des pouvoirs publics, l'Académie conduit également une activité de réflexion sur les questions d'ordre artistique. Afin de mener à bien ces missions, l'Académie des beaux-arts gère son patrimoine constitué de dons et legs, mais également d'importantes fondations culturelles telles que le Musée Marmottan Monet (Paris) et la Bibliothèque Marmottan (Boulogne-Billancourt), la Maison et les jardins de Claude Monet (Giverny), la Villa Ephrussi de Rothschild (Saint-Jean-Cap-Ferrat), la Maison-atelier Lurçat (Paris), la Villa Les Pinsons (Chars) et la Galerie Vivienne (Paris) dont elle est copropriétaire.

MH

Académie des Beaux-Arts, Paris

## Lökki kombucha exposera bientôt à Natexpo



Cette année encore, [Lökki kombucha](#), entreprise basée au [Min de Cavailon](#), exposera à Natexpo. Du 24 au 26 octobre, les 'éleveurs de bulles' seront présents au stand n°J128 pour rencontrer le public et faire

Ecrit par le 27 novembre 2024

déguster les petites bulles au Parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Salon international des produits biologiques, Natexpo s'est imposé comme l'évènement incontournable pour découvrir les nouveautés et tendances des professionnels de la bio. Zéro-gâchis, économie circulaire et de nombreux sujets seront à discuter autour des problématiques d'aujourd'hui. Le kombucha ? C'est une boisson à base de thé. Issus d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d'un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques. Lökki kombucha, désormais '[entreprise à mission](#)' compte bien rafraîchir les visiteurs avec ses boissons aussi variées en saveur que frais en bouche.



La famille au complet.

Lire aussi : [Au Min de Cavaillon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'](#)

## Le Thor : Technimast expose au salon 'Expoprotection sécurité' Paris

Ecrit par le 27 novembre 2024



Organisé du 28 au 30 septembre 2021 à Paris Porte de Versailles, le salon **'Expoprotection sécurité'** réunit les experts de la sûreté et de la sécurité. 18 entreprises de la région Paca exposent, dont la société Technimast implantée dans la zone d'activité la cigalière au Thor.

[Technimast](#) fabrique des mâts ainsi que des supports techniques divers : vidéosurveillance, panneaux de signalisation, grandes surfaces, produits spécifiques... La société peut se targuer de bénéficier d'une cellule de Recherche et développement interne pour suivre les projets, de proposer un suivi personnalisé

Écrit par le 27 novembre 2024

de l'étude à la livraison et d'assurer une fabrication de qualité s'adaptant aux exigences de chacun. Une occasion de faire découvrir l'offre au plus grand nombre lors de ce rendez-vous innovant et hybride, alliant physique et online.



Budapest Hongrie : poteaux pour systèmes de guidage visuel d'amarrage aéroportuaire. Crédit photos: Technimast

Ecrit par le 27 novembre 2024



A Bédarieux, étude, conception et fabrication de mâts de vidéosurveillance à fixer au mur. Crédit photos: Technimast

Parmi 18 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui exposent leurs nouveautés, une entreprise est médaille d'Or des Trophées de l'innovation dans la catégorie Sûreté-Sécurité : My keeper pour Secure école, première solution numérique d'automatisation des alertes PPMS, (Plan Particulier de Mise en Sûreté). Pour découvrir le palmarès complet : [cliquez ici](#).

## 160 exposants

Expoprotection sécurité compte pas moins de 160 exposants tous experts dans les domaines de la

Ecrit par le 27 novembre 2024

sécurité électronique, sécurité physique et mécanique, cyberprévention, sécurité privée, prévention et protection incendie. Cette nouvelle édition est rythmée par plusieurs rendez-vous incontournables : l'espace cyberprévention, le village expert gestion de crise, le village des startups, les Trophées de l'innovation et, enfin, un programme de conférences riche et varié proposera une trentaine de sessions sur le salon ou en live sur Expoprotection Sécurité online, sur diverses thématiques.

L.M.

## Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.



Écrit par le 27 novembre 2024

« Nous sommes ravies d’avoir été distinguées par ce Mercure d’Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Écrit par le 27 novembre 2024



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

## Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

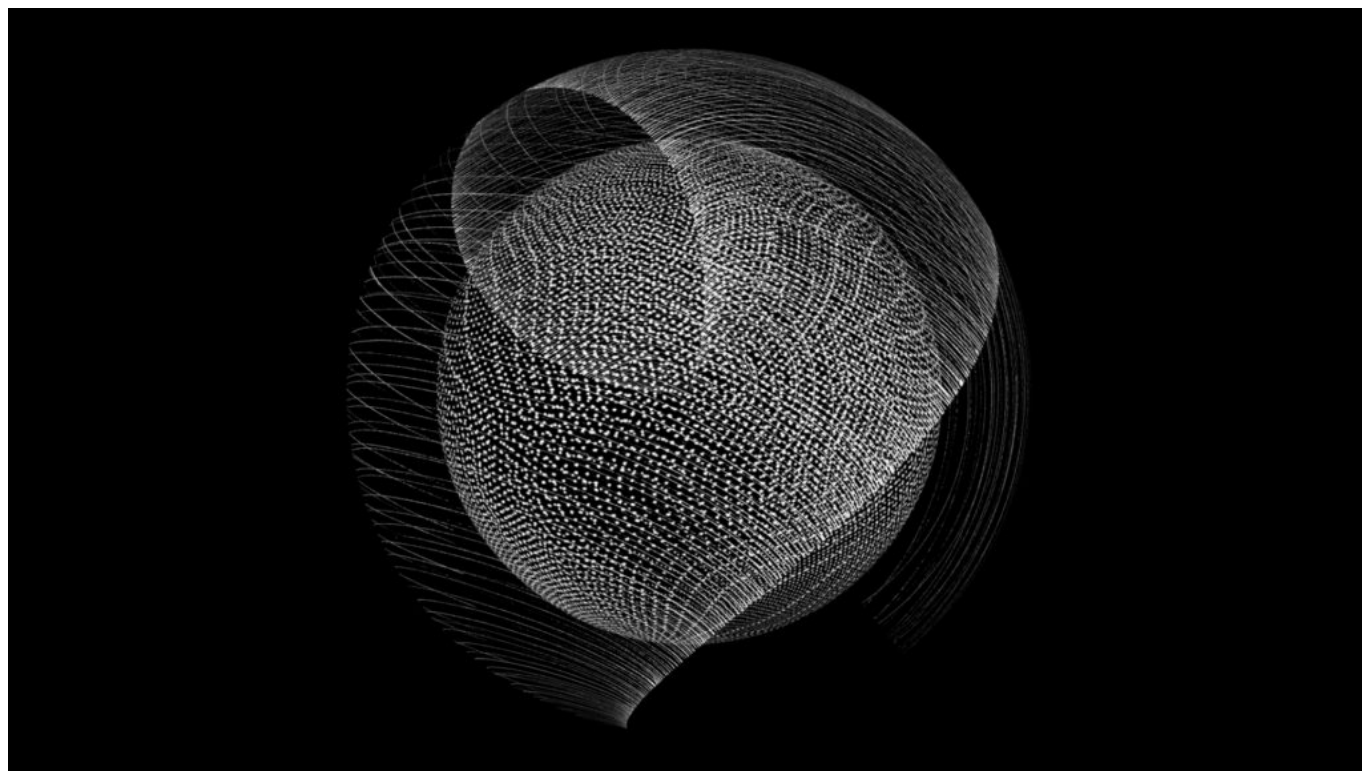


Ecrit par le 27 novembre 2024

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)

## Deux artistes vauclusiens exposent au salon 'Ddessin' à Paris



Eve de Medeiros, créatrice du [salon Ddessin Paris](#), a choisi pour cette nouvelle édition de mettre en lumières deux artistes vauclusiens : Marie-Laëtitia Gerval et Bastien Baudon. Des talents qui prendront place sur le devant de la scène artistique contemporaine, du 11 au 13 juin prochain.

Ecrit par le 27 novembre 2024

Rendez-vous désormais central de la semaine du dessin à Paris, la 9ème édition de Ddessin pose ces valises cette année au Molière, 40 rue de Richelieu, hôtel particulier situé entre le Palais de la Bourse et le site historique de la bibliothèque nationale de France. Pour ce nouveau rendez-vous, Ddessin présentera la sélection des galeries, la pépinière d'artistes ainsi que son coup de cœur.

L'événement se veut un tremplin pour la jeune scène artistique qui explore le dessin sous toutes ses formes, et pour les galeries qui la défendent en France et à l'international. En lui offrant une forte visibilité aux côtés de galeries et d'artistes plus établis, Ddessin contribue à faire connaître et reconnaître une scène artistique d'avenir.

### Marie-Laëtitia Gerval

De formation de peintre classique, l'artiste avignonnaise [Mary-Laëtitia](#) privilégie un rapport analytique à l'image. Elle parfait son regard à l'école des ventes de paris-drouot, où elle obtient un diplôme d'expertise de tableaux anciens. A partir de 2002, Mary-Laëtitia Gerval s'exerce à l'art photographique et en 2004, elle crée sa première Maison d'éditions Vg.

Durant trois années, elle se perfectionne dans la photographie d'hôtels de luxe et développe ses compétences dans les métiers de l'imprimerie et de la communication en tant que directrice artistique à la conception des revues touristiques et urbaines de l'agence info-eilat (Israël). En 2007, elle publie au côté de Christian Etienne, maître cuisinier de France, un second ouvrage pour les éditions du Delirium intitulé « Fables », qui reçoit lors des Gourmand awards le prix du 'meilleur premier livre de cuisine'. S'en suivent alors un voyage professionnel à New York, la découverte des grands studios photos et les rencontres culinaires multiples.

### Bastien Faudon

L'artiste [Bastien Faudon](#) présentera quant à lui un film d'animation. L'artiste, qui vit et travaille à Avignon, déconstruit notre rapport à l'image et au réel. Cartographies mentales, représentations de l'espace et du temps, sa pratique place l'actualité scientifique au cœur d'une démarche transdisciplinaire et sensible. Il interroge ainsi le rôle de la création artistique dans l'évolution des cultures et dans l'émergence de nouvelles idées. Dans ses œuvres se confondent réel et virtuel, figuratif et abstrait, particulier et universel. Sa démarche se situe à la croisée des regards artistique, scientifique et philosophique. Pour cette neuvième édition, il présentera un film d'animation réalisé spécialement pour l'occasion, ainsi qu'une sélection de dessins sur plastique thermoformé.

Un partenariat a également été scellé avec le [Grenier à sel d'Avignon](#). Ce lieu d'innovation et de création explore les pratiques artistiques collaboratives reposant sur la perméabilité entre créations artistiques, domaines scientifiques et nouvelles technologies, du dessin à la vidéo en passant par la réalité virtuelle. Par ailleurs, Ddessin accueillera une douzaine de galeries françaises dont la galerie Marie Jaouen à Avignon

Ecrit par le 27 novembre 2024

## Le prix Ddessin

Depuis sa création en 2013, le prix Ddessin entend encourager la création contemporaine et valoriser le travail d'un.e artiste sélectionné.e par un jury composé de professionnels du monde de l'art et de la culture, et d'autres personnalités. Le ou la lauréat(e) verra son travail récompensé par quatre semaines de résidence d'artiste à la [villa Saint-Louis Ndar](#). En contrepartie, il ou elle restituera l'une de ses œuvres produites dans le cadre de sa résidence et se rendra disponible pour rencontrer les habitants de Saint-Louis du Sénégal à l'occasion d'une présentation de son travail en présence de la direction de l'Institut.

Plus d'informations sur le site de l'événement : <https://ddessinparis.com/infos-pratiques/>