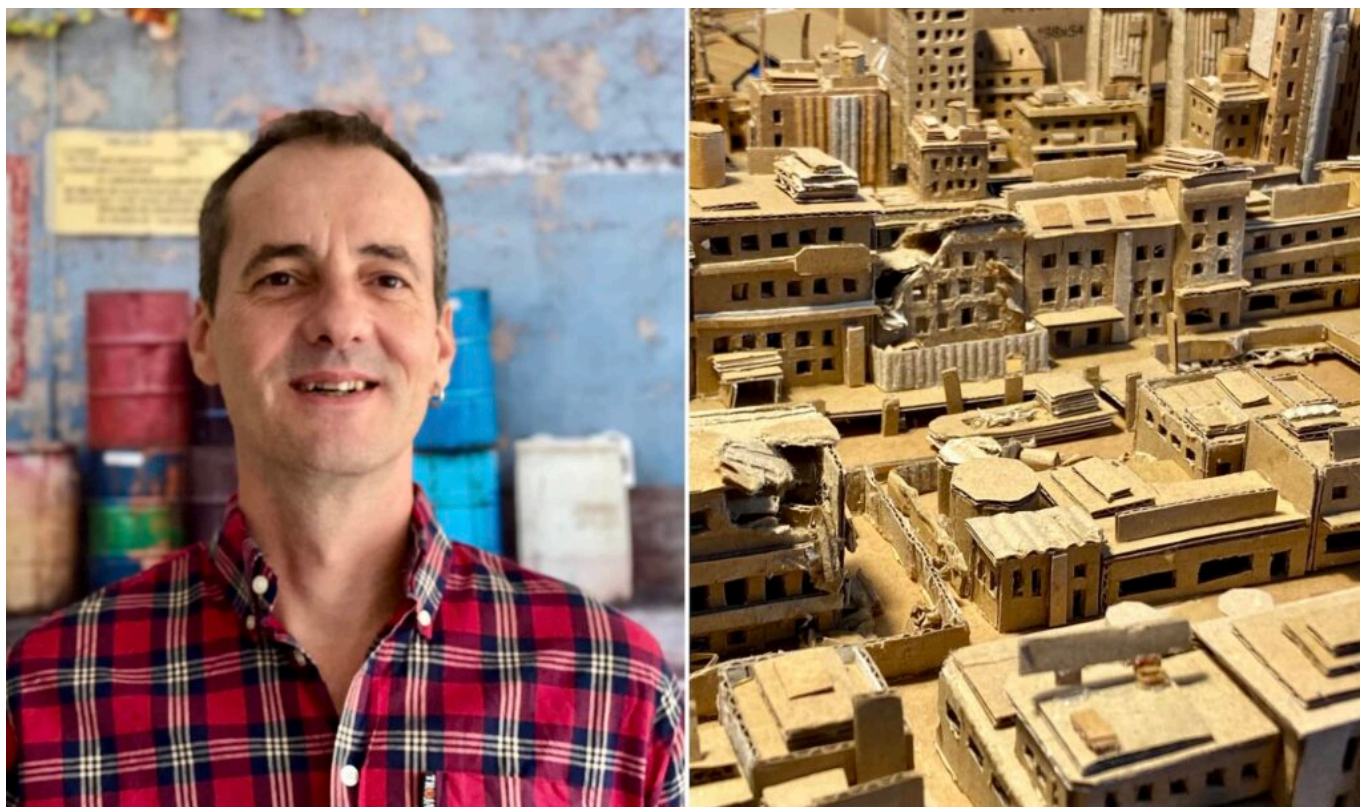


Ecrit par le 22 novembre 2024

Valréas : le Musée du cartonnage accueille le plasticien Matthieu Grillet



Du mardi 16 au jeudi 18 août, le plasticien [Matthieu Grillet](#) sera présent au Musée du cartonnage et de l'imprimerie, situé à Valréas. Pour le 30ème anniversaire du musée, le département de Vaucluse a commandé une œuvre à l'artiste intitulée 'Sortie d'usine', qui sera présentée au public les 17 et 18 septembre lors des Journées européennes du patrimoine.

Les 16, 17 et 18 août, les visiteurs pourront donc rencontrer le plasticien et assister à la fabrication de plusieurs petites maquettes qui composeront l'œuvre qui sera entièrement faite de carton. Avec ses rues de bâtiments disposées sur quatre mètres de long, la réalisation aura pour objectif d'ouvrir la discussion sur le patrimoine artisanal et industriel de la ville. L'œuvre abordera le thème des zones industrielles en friche, mais aussi celui de la mémoire puisque l'artiste s'inspirera de ses souvenirs d'enfance en matière d'exploitations citadines. Cette grande maquette sera accompagnée d'une vidéo sonore réalisée par l'artiste Didier Bruchon.

L'entrée du musée est gratuite pour tous les Vauclusiens qui présentent un justificatif de domicile de

Écrit par le 22 novembre 2024

moins de 3 mois. Pour les personnes venant d'ailleurs, le tarif du ticket d'entrée s'élève à 5€ (tarif réduit : 3€).

Rencontre avec Matthieu Grillet. Du mardi 16 au jeudi 18 août. De 10h à 13h et de 14h30 à 18h. Musée du cartonnage et de l'imprimerie. 3 Avenue Maréchal-Foch. Valréas.

V.A.

Université d'Avignon : rencontre inédite autour de l'incroyable destin des Banatais

Les [Editions universitaires d'Avignon](#) proposent un [nouveau livre](#) intitulé 'Des mémoires et des vies : le périple identitaire des Français du Banat', écrit par l'historienne roumaine et anthropologue [Smaranda Vultur](#). Le 21 octobre, dès 17h, se déroulera une rencontre exceptionnelle à l'université d'Avignon avec Smaranda Vultur, Bernard Dumas et Benjamin Landais.

Seront évoquées lors de cette rencontre les destinées de familles venues coloniser le Banat (une région d'Europe centrale partagée entre la Roumanie et la Serbie) au XVIIIe siècle, dont une partie des descendants, dans les années 1950, a repeuplé le village vaclusien de La Roque-sur-Pernes. Avec la projection du film de Bernard Dumas '[D'ici et d'ailleurs](#)', ce rendez-vous permettra d'écouter des témoignages forts et d'évoquer des thèmes d'une particulière actualité, autour de la mémoire collective, l'identité d'un peuple et les migrations.

Tout commence par la préparation d'une traduction du livre de Smaranda Vultur paru en Roumanie en 2012. Sous la direction scientifique de [Benjamin Landais](#), enseignant-chercheur à Avignon Université, le livre prend une ampleur inattendue, avec l'apport de nouveaux documents d'archives, une préface et une postface inédites, et un grand soin apporté à la fluidité de la traduction.

Ce livre de près de 400 pages relate ainsi une histoire peu connue, qui brasse pourtant plusieurs siècles d'histoire européenne, depuis la migration de Français, essentiellement des Lorrains, au XVIIIe siècle pour peupler le Banat, jusqu'au retour de leurs descendants après la seconde guerre mondiale, qui redonnent vie au village de La Roque-sur-Pernes.

Après une présentation des différents intervenants, une discussion libre avec le public permettra de croiser destins individuels et questionnements collectifs.

Écrit par le 22 novembre 2024

Rendez-vous le 21 octobre 2021 à 17h. Avignon Université - Campus Hannah Arendt (intramuros) - Bâtiment nord du site Sainte Marthe - Amphithéâtre 2E02. Entrée libre. Inscription obligatoire : eua@univ-avignon.fr

L.M.

Les jours heureux au Tipi, rendez-vous incontournable de l'été à Avignon

Voilà un temps fort à ne pas manquer dans la cité des papes. Repas, musique, chill, friperie, le second rendez-vous des jours heureux est pris le samedi 3 juillet, puis les 7 août, 11 septembre et 2 octobre. Prendre un verre assis sur des bottes de pailles, déguster des petits plats en mode 'finger food', profiter de la bonne musique, jouer à la pétanque, chiner, retrouver ses amis, rire... vivre.

« Nous entrevoyons enfin le retour des jours heureux. Pour célébrer ce nouveau printemps nous avons imaginé un événement inédit qui privilégie la convivialité et le bonheur de se retrouver. Dans le cadre bucolique de la [ferme urbaine le Tipi](#), nous avons créé les jours heureux pour mettre en avant les femmes et les hommes (artistes, artisans, chef, agriculteurs, commerçants...), mais aussi les produits locaux (fruits et légumes, vins, bières, artisanat...) qui font la richesse de ce territoire », ainsi se résume l'état d'esprit de l'équipe du Tipi.

Le Tipi sort le grand jeu

« Pendant votre absence, la nature a repris ses droits, les abeilles sont sorties polliniser nos fleurs et les poules nous ont accompagnées au potager pour s'occuper des légumes printaniers qui commencent à pointer le bout de leur nez. Maintenant, il est temps de vous accueillir à nouveau. Alors on a pris le temps, avec nos artisans locaux préférés, pour créer des boissons uniques, sans compromis, pour vous souhaiter la bienvenue comme il se doit. Avec notamment 'L'harmonieux', qui a concocté une liqueur remarquable pour faire sensation dans nos cocktails, pendant que la brasserie 'La comédienne' s'est attelée à la préparation d'une bière fraîche, sur mesure, pour l'occasion. Il ne manque plus que vous pour en profiter, à l'ombre d'un mûrier. » [Le Tipi](#) est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert !



Ecrit par le 22 novembre 2024

Aux fourneaux ?

Au programme, une cuisine de style 'street food'. Jeune chef récemment étoilé, Mathieu Desmaret sait se démarquer par sa modernité et ses offres surprenantes. Pour cet événement spécial il va décaper les codes de la street food pour l'allier aux produits locaux et de saison. Voilà ce que Matthieu vous propose : entrée () 7€ bagels jambon aux herbes, buratta, pesto basilic, roquette. Plat (15€): ceviche de cabillaud, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Option veggie: ceviche végétal, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Dessert (5€): abricot poché au cidre, mousse légère de fromage blanc à la fleur d'oranger, sable breton et fleur de sel. Nos papilles sont déjà en ébullition.

Aux platines ?

« On a demandé à [Cedr'x](#) de se replonger dans sa collection de vinyles pour retrouver les perles trip, hip hop old school et électro qu'il jouait au début sa carrière. Vraiment hâte d'écouter cette sélection et de le revoir mixer tel un virtuose des platines. »

Vous venez ? La billetterie est juste ici: <https://cutt.ly/Jn0J5Hm>. Le nombre d'entrée est limité au vue des restrictions actuelles, il est donc très fortement recommandé de réserver votre billet d'entrée, et votre menu. Le Tipi est situé au 57 avenue Eisenhower à Avignon. Les verres seront à usage unique (Ecocup), du gel hydroalcoolique sera à disposition à l'entrée, au bar, ainsi qu'au niveau des sanitaires. Pas de distribution de bouteilles d'eau pour des raisons écologiques.