

Ecrit par le 3 juillet 2024

Sorgues : c'est le retour des food trucks pour l'été



Les rendez-vous food trucks font leur grand retour à [Sorgues](#) pendant la saison estivale, chaque mercredi de 18h à 23h. La première soirée de cette série d'événements se tiendra ce mercredi 12 juin 2024 au parc municipal, avec la participation de [Marco Imperatori](#), qui interprétera les grands titres de la variété française.

Au programme, la présence d'une dizaine de restaurateurs proposant une variété de mets, allant du salé au sucré. Le tout dans une ambiance musicale, idéale pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Grande nouveauté cette année : en plus des nombreuses options de restauration, un marché artisanal sera également mis en place. Ces soirées estivales se prolongeront jusqu'au 28 août.

Ecrit par le 3 juillet 2024

Les food trucks partenaires :

- Eat and smiles - Cuisine du Monde
- La Carretilla - Spécialités cuisine latino-cubaine
- Roll Trotter - Spécialités cuisine méditerranéenne et cubaine
- Thaï street - Spécialités cuisine thaïlandaise
- O'Crépidon Mon Petit Camion - crêpes salées et sucrées, galettes, paninis, hot-dog
- Casa Mika - Saucisses, frites
- Bienvenue chez E&B - Bagels, frites
- Casa de Max - Pokebowls, salades
- Le Grenier de la Mer - Fruits de mer
- Agnès Nigolian - Churros, crêpes, gaufres
- GM les Glaces - Glaces
- Brasserie de Vaucroze - Bières artisanales
- POP&JUICE Bubbletea - Bubbletea à bas de thé vert de sirop / purée de fruits

Planning des groupes et artistes musicaux :

12/06 : Marco Imperatori

19/06 : Mad Sound

26/06 : Les Passants

3/07 : Duo chant clavier

10/07 : Marco Imperatori

17/07 : Gang 2 Filles

24/07 : artiste à définir

31/07 : Duo chant clavier

7/08 : Marco Imperatori

14/08 : Gang 2 Filles

21/08 : soirée DJ

28/08 : Marco Imperatori

Sarah Ripert & L.G.

Ecrit par le 3 juillet 2024



(Vidéo) Explorez le patrimoine juif de L'Isle-sur-la-Sorgue après restauration en avant-

Ecrit par le 3 juillet 2024

première



La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue a entrepris de restaurer son patrimoine juif, témoin de l'histoire des 'Juifs du Pape'. [La Ville s'est notamment alliée à la Fondation du Patrimoine](#) pour restaurer l'escalier de l'immeuble Beaucaire qui est l'un des derniers témoignages de l'architecture civile de l'ancien quartier juif de L'Isle-sur-la-Sorgue.

En attendant que la Ville vienne à bout du projet, la direction du Patrimoine vous propose une visite 3D de l'immeuble Beaucaire, du site de l'ancienne synagogue et du cimetière, tels qu'ils seront après restauration.

Cavaillon : un restaurant éphémère pour les

Ecrit par le 3 juillet 2024

demandeurs d'emploi



Le 18 mars dernier, un restaurant éphémère où les demandeurs d'emploi sont devenus cuisiniers et serveurs le temps d'une demi-journée, a pris place dans l'enceinte du [Lycée des Métiers Alexandre Dumas](#) à Cavaillon. Cet événement, initié par [France Travail](#), la [Mission locale du Luberon, du Pays des Sorgues et des Monts du Vaucluse](#), [Cap Emploi 84](#), le [Greta-CFA Vaucluse](#) et la [DEETS](#), a été l'occasion de présenter le recrutement de façon innovante.

L'occasion pour dix demandeurs d'emploi, démontrant une appétence pour la restauration, de faire leur preuves en montrant leurs compétences et leur savoir-être au formateur du Greta-CFA qui était présent pour les encadrer durant la réalisation des mets et le service en salle. Plusieurs représentants d'entreprises étaient invités pour déceler de nouveaux talents. L'après-midi, ils ont pu rencontrer des professionnels du secteur et des recruteurs et échanger avec eux sur leur perception de l'expérience et sur les opportunités d'emploi.

Le projet, parrainé par Clément Charlier, vice champion du monde des traiteurs, a plusieurs objectifs :

Ecrit par le 3 juillet 2024

- Orienter vers les métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme en proposant une expérience concrète.
- Faciliter le recrutement pour les entreprises locales, en particulier sur les postes de cuisinier et de serveur.
- Répondre aux besoins saisonniers des entreprises tout en envisageant des formations complémentaires et adaptées.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024



DR

Ecrit par le 3 juillet 2024

(Vidéo) La CCI de Vaucluse prend le train de la restauration en gare centre d'Avignon



Soutenue par la ville d'Avignon, la CCI de Vaucluse vient d'être choisie pour prendre la gestion du nouvel espace restauration de la gare multimodale d'Avignon-centre dont le réaménagement est en cours d'achèvement pour un montant total de 16M€. Un projet à découvrir en vidéo en fin d'article.

[La CCI de Vaucluse](#) (Chambre de commerce et d'industrie) vient d'être retenue par [SNCF-Gares & connexions](#) pour assurer la gestion du nouvel espace de restauration en cours d'achèvement dans le cadre du réaménagement de la gare centre d'Avignon.

L'établissement, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et 80 en extérieur, sera situé sur le parvis de la gare, au-dessus de la maison des mobilités du Grand Avignon qui permettra de s'informer sur les offres locales de transport alternatif.

Ecrit par le 3 juillet 2024



© Studio BT

Une vitrine pour les savoir-faire de l'Ecole hôtelière

Baptisé 'Le Quai des saveurs' ce futur lieu constituera le prolongement direct de [l'Ecole hôtelière d'Avignon](#) (EHA) situé à Saint-Chamand sur le campus de la CCI. Il aura vocation de mettre en valeur la qualité pédagogique de l'enseignement proposé au sein de cette école depuis 1968 et qui a formé plus de 6 000 élèves depuis parmi lesquels de nombreux grands noms de la restauration (Robert Brunel, Maxime Chenet, Coline Christiansen, Mathieu Desmarest, Coline Faulquier, Pascal Ferraud, Justine Imbert, Jérôme Laurent, Flora Mikula, Guilhem Sevin, Christophe Tassan...).

Ce restaurant 'bistronomique' de 200m² et de 100 m² de terrasse, proposera aux passagers de la gare comme aux riverains du parvis une offre hybride de restauration sur place comme à emporter. Pour les pressés, une sandwicherie et une offre de salades à emporter tandis que les autres pourront, au choix, s'installer en salle, en terrasse ou profiter d'un espace 'lounge'. Le service sera assuré en continu de 5h30 à 23h.

Ecrit par le 3 juillet 2024



© Studio BT

Côté approvisionnement, 'Le Quai des saveurs' s'engage à concourir au bien être alimentaire de ses clients par une alimentation saine et durable, avec des produits locaux et de qualité, sélectionnés avec soin. « Nous utiliserons les circuits courts, on mettra en avant les produits vauclusiens, les Côtes-du-Rhône vauclusiens... », explique Gilbert Marcelli, le président de la CCI de Vaucluse

Accueillir des chefs étoilés là où passent 3 millions de passagers par an

« L'objectif est de créer un lieu de vie chaleureux et moderne qui saura également attirer les professionnels de la gare comme, plus globalement, la population avignonnaise, poursuit le président de la CCI de Vaucluse. Régulièrement, des animations seront mises en place afin d'accueillir des chefs étoilés issus de nos bancs, heureux de partager avec nos élèves et la clientèle le meilleur de leur expérience. »

Et le président de l'organisme consulaire de rappeler que 3 millions de passagers transitent chaque année dans cette gare de centre-ville avant de se féliciter « de cette sélection qui honore la CCI toute entière et notre Ecole hôtelière en particulier. Notre institution voit ainsi la reconnaissance de la qualité du travail et de l'investissement accomplis par ces collaborateurs, mais également une marque de confiance de la part de la SNCF qui va nous permettre de mettre en chantier cet ouvrage, puis de l'exploiter pendant une douzaine d'années. »

Ecrit par le 3 juillet 2024

L'objectif est d'ouvrir ce restaurant le 1^{er} juin 2024, juste avant le festival d'Avignon dont les dates ont été exceptionnellement avancées en raison des JO de Paris.



© Studio BT

Un belvédère sur la ville

« C'est pour relever les défis de demain que cet espace entièrement repensé, situé face aux remparts, et devant l'axe majeur de la rue de la République, sera mis à disposition des usagers, constituant un véritable pôle d'échange multimodal, complète Cécile Helle, maire d'Avignon. Ouvert sur la ville, ce nouveau parvis articulé autour d'un jardin paysager méditerranéen, proposera l'accès à tous les modes de déplacement : train, bus à haut niveau de service, tramway, modes doux, taxis, parking couvert... au cœur duquel la maison des mobilités accueillera les usagers aux côtés de commerces, d'un garage à vélos sécurisé, d'une station Vélopop et de ce nouveau restaurant d'application de la CCI de Vaucluse. »

© Studio BT

Ecrit par le 3 juillet 2024

(Vidéos) Archipel : le nouveau lieu festif d'Aushopping qui préfigure l'ADN de la zone d'Avignon-Nord



Alors que le centre commercial Auchan du Pontet célébrera son 50^e anniversaire en 2024, Aushopping, l'espace regroupant l'hypermarché et sa galerie marchande, vient de dévoiler son projet Archipel qui sera opérationnel d'ici juin prochain. Un nouveau site 'hybride' regroupant une offre variée de restauration, un lieu de coworking ainsi qu'un rooftop festif et de loisirs. Un aménagement, accompagné par un important lifting de la galerie, qui préfigure ce que la zone ambitionne de devenir : un lieu de vie voir un véritable quartier de l'agglomération et pas une simple zone commerciale.

« Nous sommes là depuis 40 ans et nous serons encore là dans 20 ans », prophétisait en 2014 un responsable d'Immochan, la filiale immobilière d'Auchan, alors que le magasin du Pontet tentait, sans succès, d'obtenir une extension de 4 980 m² de sa galerie marchande.

10 ans plus tard, l'hypermarché ayant ouvert en juin 1974 est toujours là et compte bien y rester. Pour cela, il entend s'adapter aux mutations des modes de consommation, voire aux changements de modes

Ecrit par le 3 juillet 2024

vie qui se sont accélérer avec le Covid.

La course au gigantisme semble donc avoir vécu et l'enjeu désormais, est plutôt de répondre aux autres attentes du consommateur qui est aussi un travailleur nomade, un spectateur, un gourmand, un 'fêtard' et même un citoyen.

« Les centres commerciaux doivent proposer autre chose que du commerce et créer d'autres événements, d'autres activités pour en faire des nouveaux lieux de vie. »

Jacques Leze, directeur de l'ensemble commercial Avignon-Nord

« Les centres commerciaux doivent proposer autre chose que du commerce et créer d'autres événements, d'autres activités pour en faire des nouveaux lieux de vie, explique [Jacques Leze](#), directeur de l'ensemble commercial Avignon-Nord pour le compte de [Nhood](#), plateforme de services immobiliers, maître d'ouvrage délégué pour le compte de [Ceetrus](#) (anciennement Immochan) et d'Auchan. Notre projet ce n'est donc pas une simple rénovation mais c'est une mutation. Notre centre commercial d'Avignon-Nord a une cinquantaine d'années désormais. Aujourd'hui, il est nécessaire de le régénérer. »



2 visiteurs en 1974, 7,5 millions en 2023

Ecrit par le 3 juillet 2024

Effectivement, que de chemin parcouru depuis le jeudi 26 juin 1974, où seul 2 clients auraient franchi la porte du magasin Auchan-Le Pontet lors de son ouverture en croyant entrer dans un garage. On est loin des 7,5 millions de personnes qui arpentent aujourd'hui les allées du centre commercial Aushopping.

Pour autant, les nouvelles habitudes de consommation (via les achats en lignes notamment), la chasse aux déplacements en voiture (moyen de transport privilégié pour rejoindre les zones de grande distribution), l'incitation à privilégier les circuits courts d'approvisionnement, [la volonté du Gouvernement de verdir les zones commerciales](#) dans le cadre de son plan 'France nation verte' et enfin la raréfaction du foncier avec [la mise en place de la loi Zan \(Zéro artificialisation nette\)](#) ont poussé les acteurs de la GMS à revoir profondément leur modèle.

Aujourd'hui, 70% des achats sont encore réalisés dans les 'vrais' commerces, mais face à l'érosion du commerce en ligne il s'agit d'y stabiliser la fréquentation. En effet, il y a 10 ans Auchan accueillait encore 1,2 millions de visiteurs supplémentaires par an (8,7 millions de personnes en 2013).

« Notre objectif c'est de maintenir notre fréquentation, confirme Jacques Leze. Pour y arriver, il faut un équipement digne de cela. » L'acte d'achat doit donc devoir désormais se transformer en expérience attrayante.

Le projet Archipel préfigure la nouvelle philosophie d'Aushopping

Première pierre de cette métamorphose, le projet 'Archipel' qui va voir le jour d'ici juin 2024 en lieu et place de l'ancien restaurant Pizza Paï. Un chantier déjà débuté qui illustre parfaitement le souci de Nhood d'économiser le foncier en verticalisant les espaces. Les 530m² de l'établissement de restauration initial vont ainsi devenir 1 701,44m² sur 3 étages.

Côté usage, il s'agit de créer un lieu hybride proposant une offre de restauration particulièrement variée en rez-de-chaussée, un espace de cowork à l'étage et un lieu festif en terrasses sur le toit du centre commercial.

L'offre de restauration (749,14m²) sera adaptée aux différents moments de la journée et aux saisons. Les clients pourront notamment y retrouver une grande variété de sandwiches, de la cuisine asiatique, des viandes, de la cuisine allégée, des plats mijotés d'influence française, du sucré et un bar. Deux restaurateurs vauclusiens sont d'ailleurs associés à cette partie : [Laurent Jeandon](#) et Rémi Sauget qui disposent de plusieurs établissements dont 2 situés dans [le pôle restauration Terrasses des saveurs](#) situé à proximité sur la zone.

Une mezzanine intermédiaire très végétalisée abritera ensuite des espaces de cowork (397,69m²). Enfin, le 'rooftop' et ses 554,61m² disposera d'un bar offrant une vue plein axe sur le Ventoux dans un espace qui sera baptisé 'La bamboche'.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Le futur rooftop d'Archipel.

« Ce projet, c'est un pari architectural ainsi qu'une transformation des usages. »

Astrid Bauters, directrice Food & Beverage France chez Nhood.

« Cela sera un lieu animé et festif avec une programmation événementielle, suivant un calendrier thématique, allant des ateliers pédagogiques jusqu'au DJ set, précise [Astrid Bauters](#), directrice Food & Beverage (ndlr : nourriture et boisson) France chez Nhood.

« Le lieu évoluera selon les saisons et le rooftop pourra être utilisé toute l'année. Il pourra être couvert l'hiver et s'ouvrir l'été, poursuit Astrid Bauters. Ce sera un endroit ouvert à tous, du petit déjeuner au milieu de la nuit. Ce projet, c'est un pari architectural ainsi qu'une transformation des usages : manger, travailler, se cultiver, faire la fête... »

Et ce pari passe également par la transformation d'un modèle d'édifice commercial, souvent comparé à des boîtes à chaussures, en lieu de vie agréable.

« L'idée c'est de changer l'architecture de ce centre commercial enfermé dans une sorte de blockhaus », insiste la directrice Food & Beverage France de Nhood.

Découvrez le projet de rénovation extérieur d'Aushopping et notamment le nouveau lieu

Ecrit par le 3 juillet 2024

Archipel prévu pour juin 2024.

La pierre, l'eau et le vent

Une mission confiée à [Jean-Philippe Charon](#), architecte associé au sein de l'agence lyonnaise [Archigroup](#) qui a remporté l'appel à projet concernant l'espace Archipel mais aussi toute la 'régénération' du centre commercial.

« Il nous a notamment fallu retravailler sur les façades car, au fil du temps, il y a une succession de rénovations et d'extensions qui ont fait perdre peu à peu le fil de l'identité architecturale du site », constate Jean-Philippe Charon.

Construit à partir de 1973, inauguré en 1974, le centre commercial et sa proximité ont été modifiés à de nombreuses reprises en 1985, 1990, 1992, 2005, 2015... Conséquences de ces périodes architecturales qui ont cohabités de moins en moins bien : 9 entrées totalement disparates, des espaces mal exploités, aucune cohérence d'ordonnancement, des façades anonymes, l'absence de signalisation 'Aushopping' qui constitue la marque de la galerie, peu d'espaces d'expression extra commerciale, pas de connections avec les activités périphériques, pas d'espaces conviviaux en extérieur, des paysages négligés... Le tout au milieu de 3 800 places de parking 'défoncées' et séparés par des voiries peu accueillantes.

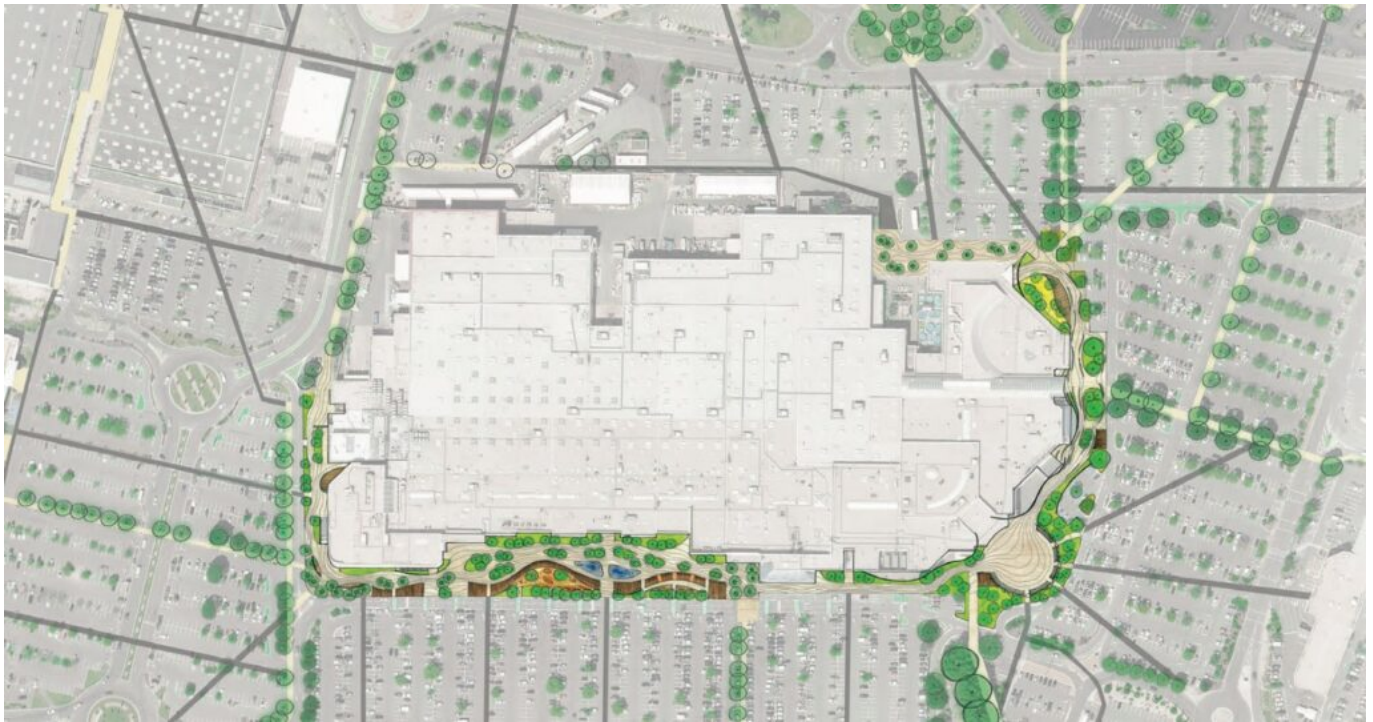
« Le site ne correspond plus aux critères de l'architecture actuelle. »

« Le site ne correspond plus aux critères de l'architecture actuelle, beaucoup de parking, d'enrobés. Et c'est la même chose dans la galerie », constate Jacques Leze. Une fois posé ce diagnostic sans concession, Nhood et Archigroup ont donc choisi de faire pleinement rentrer le centre commercial dans le XXIe siècle. Une 'régénération' selon le terme plusieurs fois cité par le directeur de l'ensemble commercial Avignon Nord qui entend inscrire dorénavant les principes de proximité et environnementaux dans l'ADN d'Aushopping.

« Nous avons travaillé sur l'ancrage local en affirmant l'identité de ce territoire en recherchant les codes de l'architecture d'ici, détaille Jean-Philippe Charon. L'idée a été de retrouver une identité forte que l'on puisse décliner sur l'ensemble sur l'entrée et les 600 mètres de façade. »

Pour cela, l'architecte a imaginé un projet articulé autour de la pierre, de l'eau et du vent. Une pierre aux couleurs claires rappelant celles du Palais des papes, une évocation des lînes du Rhône ainsi que la multiplication des espaces de vie en plein air (voir encadré : Miser sur l'événementiel pour renforcer l'attractivité d'Avignon-Nord).

Ecrit par le 3 juillet 2024



Plus de 7 000m² autour du centre commercial vont être désimperméabilisé et végétalisé.

Cette mutation sera visible dès les abords du centre commercial avec la disparition du no man's land entre les accès de la galerie et les parkings dont 1 500 places seront prochainement recouvertes d'ombrières photovoltaïques. Un espace qui peut se transformer en fournaise dès les premières chaleurs qui sera entièrement désimperméabilisé et végétalisé sur 7 000m² afin d'y accueillir des jardins aux essences méditerranéennes intégrant des jeux pour enfants et des lieux de repos ombragés via des pergolas et ombrières sur les cheminements piétonniers. Une trame paysagère qui devrait se poursuivre jusqu'au multiplexe cinématographique Capitale studios et vers le magasin Cultura. Le tout, co-imaginé avec le service transition énergétique de [la Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#).

« Il s'agit aussi de reconnecter 'le centre commercial cœur' avec ses voisins les plus proches », complète Jacques Leze. Et preuve que les temps ont bien changé, les décideurs de la grande distribution ont même accepté de sacrifier environ 200 places de stationnement pour accueillir ces aménagements paysagers et ces plantations. Moins d'espaces pour les voitures et davantage pour des arbres : c'est une vraie révolution dans le monde de la GMS !

Ecrit par le 3 juillet 2024



Les cheminements entre les parkings et le centre commercial sont prévus pour être plus agréable à utiliser, notamment lors des fortes chaleurs.

La galerie marchande va aussi profiter de ce lifting

Avec son premier démonstrateur Archipel, Nhood dévoile aussi sa vision du renouvellement du site du centre commercial du Pontet et, au-delà même, de ce pôle économique majeur du territoire. Dans l'immédiate continuité de ce projet, il est donc aussi prévu de donner un coup de boost à l'ensemble de la galerie et c'est encore Archigroup qui reste à la manœuvre pour les espaces intérieurs.



L'entrée côté Fnac sera dédié au digital avec une ambiance spécifique accompagnées de jeux lumières, de projections et d'écrans animés.

Ecrit par le 3 juillet 2024

« Notre travail a pour objectif de réunifier l'ensemble et de l'épurer », explique l'architecte Jean-Philippe Charon. Cela passe notamment par la simplification d'un grand nombre d'espaces. Dans cette optique Archigroup va privilégier l'usage du noir et du blanc en remplacement des nombreuses matières et couleurs présentes sur le site ainsi que l'usage de lignes droites pour mieux redessiner la galerie. Un soin tout particulier sera apporté aux places intérieures faisant face aux entrées notamment celle où Starbucks va ouvrir d'ici la fin du mois prochain afin de pouvoir y recevoir des événements. Pour sa part, l'entrée côté Fnac sera dédié au digital avec une ambiance spécifique accompagnées de jeux lumières, de projections et d'écrans animés.

Découvrez la rénovation de l'intérieur de la galerie marchande d'Aushopping imaginé par le cabinet lyonnais Archigroup et l'architecte Jean-Philippe Charon.

Pas de fermeture durant le chantier

L'ensemble du chantier sera mené en 4 phases afin d'éviter les fermetures de magasins. Les travaux seront ainsi réalisés essentiellement de nuit afin d'éviter au maximum les pertes d'exploitation.

« Il n'y aura pas de fermeture de boutiques durant les travaux, insiste Jacques Leze. La réouverture complète est prévue pour septembre 2025. »

L'ensemble des travaux, qui seront labellisé Breem* (Building research establishment environmental assessment method) niveau 'Very good', représente un investissement de l'ordre de 35M€ sur 3 ans.

Privilégier au maximum les entreprises locales

A l'heure où le commerce en ligne à grande échelle commence être assimilé à un bilan carbone calamiteux sous couvert d'un anonymat mondialisé Nhood met en avant son exigence de proximité.

« Nous faisons travailler au maximum les entreprises et les fournisseurs du territoire, indique Jacques Leze. Nous privilégions aussi les matériaux locaux. Par exemple, la pierre viendra du Gard plutôt que d'Espagne. Le prix n'est pas le seul critère. »

Aushopping et veut ainsi rappeler qu'il se considère, lui aussi, comme un acteur du territoire. Nhood a ainsi imposé que le chantier intègre une clause d'insertion sociale menée en partenariat avec le Grand Avignon. Une dimension RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) qui passe également par la prise en compte des questions de mobilités.

« Nous travaillons avec Orizo (ndlr : le réseau de transport en commun du Grand Avignon) afin d'offrir une meilleure desserte de la zone. Près de 5% des personnes qui viennent ici arrivent en bus contre 1,5% auparavant. Nous sommes aussi en lien avec les transports des Sorgues du Comtat pour éviter les 'ruptures' et le trop grand éloignement entre les arrêts de bus des différents réseaux qui nous desservent comme c'est le cas actuellement où 2 arrêts sont séparés de 500 mètres entre Sorgues et Le Pontet.

Ecrit par le 3 juillet 2024



• Priorité est donnée aux entreprises locales pour ce projet de 35M€.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Le parvis d'Aushopping accueille déjà des événements avec des taux de remplissage de plus de 80%. Ce rôle devrait être encore renforcé (voir encadré ci-dessous).

Miser sur l'événementiel pour renforcer l'attractivité d'Avignon-Nord

« Dans notre projet, nous avons pris le parti de créer des espaces dédiés à des choses autres que commerciales », rappelle Jacques Leze. Accueil du festival en été, expositions, manifestations culturelles, grands événements du territoire, festival d'hiver, concerts, sports, marchés, showrooms... « L'aménagement de la grande place extérieure doit permettre d'accueillir ce type d'événements », confirme [Anaïs Bourguin](#), responsable communication et animations d'Aushopping Avignon-Nord. Une volonté d'ouverture à 'l'événementialisation' locale illustrée par l'accompagnement et le soutien à l'ouverture de [la nouvelle salle Confluence-Spectacles](#) en Courtine pour sa première année de lancement.

Garder le pouvoir d'attractivité d'une zone au rayonnement régional

En affichant clairement ses ambitions de vouloir maintenir ses niveaux de fréquentation, Aushopping rappelle qu'il se trouve dans une zone de chalandise de 800 000 personnes au rayonnement régional. La zone joue ainsi dans la cours des grands en se comparant aux 170 boutiques des Terrasses du port à Marseille (qui affiche les mêmes niveaux de fréquentation que le centre commercial vauclusien) ou bien encore les 110 boutiques du Village des marques de Miramas. « Deux équipements très récents »,

Ecrit par le 3 juillet 2024

souligne Jacques Lèze.



De gauche à droite : Anaïs Bourguin, Jacques Leze, Astrid Bauters, Jean-Philippe Charon et Caroline Marin.

Mieux, les 350 hectares de l'ensemble de la zone Avignon-Nord, qui s'étendent du Décathlon de la Tour Blanche jusqu'à Ikea à Vedène, lui permettent de 'boxer' dans la même catégorie que Plan de Campagne, la plus grande zone commerciale d'Europe avec ses 500 enseignes.

Car Avignon-Nord, outre son centre commercial de 24 000 m² de surface de vente (hyper et galerie) et ses 113 commerces dans la galerie, c'est plus de 220 enseignes. C'est le 2^e Kiabi de France, le 2^e Boulanger de l'Hexagone (et le plus grand du pays lors de son ouverture en 2006). C'est aussi là qu'est née l'enseigne Alinéa ou que se trouve, depuis 2009, le plus grand multiplexe indépendant français : le

Ecrit par le 3 juillet 2024

Capitole studios devenu depuis peu le cinéma Capitole my Cinewest.

Cette zone c'est également une zone d'activité qui, selon l'Insee, totaliserait près de 9 000 emplois (dont près de 3 000 dans les commerces) et qui constitue le principal poumon économique du département. On comprend ainsi mieux la volonté de Nhood de mieux intégrer cette zone avec les territoires qui l'entourent.

« Nous souhaitons résorber cette fracture entre la zone et les villes qui sont autour grâce à notre projet de régénération urbaine, conclut Jacques Leze. Une reconnexion qui prendra par exemple la forme d'un aménagement des berges des canaux en voies cyclables afin de faciliter les échanges avec les communes limitrophes. Et si aucun logements ne sont prévus à ce jour, il faut se rappeler qu'il était projeté d'en construire 850 il y a moins de 10 ans. Plus qu'un lieu de vie, la zone se voit même comme un véritable quartier de l'agglomération car, que cela plaise ou non finalement, elle sera encore là dans 20 ans au moins.

Laurent Garcia

2 immeubles pour accueillir 5 700m2 de bureaux

En marge de la présentation du projet Archipel, Nhood a aussi dévoilé le lancement de deux programmes destinés à l'accueil d'activités tertiaires et de bureaux sur la commune de Sorgues (voir visuel ci-dessous). Situés de part et d'autre de l'immeuble Pixel, le premier projet prévoit la réalisation d'un bâtiment de 3 300 m2 R+3 et le second un immeuble de 2 400 m2 en R+3 également.

« Nous avons obtenu les permis de construire et nous avons lancé la pré-commercialisation en location de ces bâtiments écoresponsables », précise [Caroline Marin](#), chef de projets aménagement et promotion Sud-Est chez Nhood.

Ces futurs édifices labellisés 'Bâtiment durable méditerranée médaille d'argent' ont été imaginé par le cabinet sorguais [Archi 3](#) de l'architecte [Rolland Sarlin](#) a qui l'on doit justement 'le Pixel', premier bâtiment à énergie positive à avoir vu le jour en Vaucluse en 2017. L'immeuble de 2 848m2 en R+3 a été aussi le premier dans le département à obtenir la certification Breeam* 'very good'. Localement, c'est aussi Rolland Sarlin qui a conçu le nouveau siège de 2 316m2 du groupe Blachère (boulangerie Marie-Blachère, Provenc'halles) inauguré dans la zone d'activités de la Chaffine à Châteaurenard en juin dernier.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Comme le bâtiment Pixel inauguré en 2017 (au centre), les deux nouveaux programme de bureaux de Nhood vont être réalisé par le cabinet d'architecture sorguais Archi 3.

**[Le Breeam \(Building research establishment environmental assessment method\)](#) est le standard de certification bâtiment le plus répandu à travers le monde. Cette méthode d'évaluation de la performance environnementale des bâtiments a été développée au Royaume-Uni par le BRE (Building research establishment) dans les années 1990. Chaque type de bâtiment a son référentiel d'évaluation (habitations, établissement scolaires, hôpitaux, international, tribunaux, industriel, bureaux, centres commerciaux...).*

Palais-des-Papes, la Chapelle Benoît XII éclairée de ses vitraux

Ecrit par le 3 juillet 2024



Rendez-vous avait été donné au Palais-des-Papes, aux [Archives départementales](#). Il pleut à seaux. Nous sommes venus assister à la pose de vitraux polychromes datant de 1885 tout juste restaurés et remis en place devant nous. Depuis l'entrée des Archives départementales nous gravissons les marches, circulons à travers quelques salles d'archives dont les murs disparaissent sous d'inestimables ouvrages.

Nous voici arrivés au creux de [la chapelle Benoît XII](#) recouverte d'immenses bâches tout d'abord recouvrant les murs ainsi que le centre de la pièce. Les ouvrages ont été totalement confinés et les ouvertures sans vitraux arborent désormais des plaques de polycarbonate afin de tenir le bâtiment hors d'eau et hors d'air.

Les ouvriers artisans empoignent les vitraux

voulus par l'architecte [Henri Révoil](#) (1822-1900). Ils sont plutôt lourds en verres soufflés teintés, assemblés au plomb. Ils ont été auparavant déposés et le verre ainsi que le plomb nettoyés à l'eau et à

Ecrit par le 3 juillet 2024

l'éthanol puis restaurés à l'atelier Thomas vitraux à Valence. Les vitraux endommagés ou brisés, très peu nombreux, ont été remplacés par des pièces identiques créées par [la verrerie de Saint-Just Saint-Rambert](#).



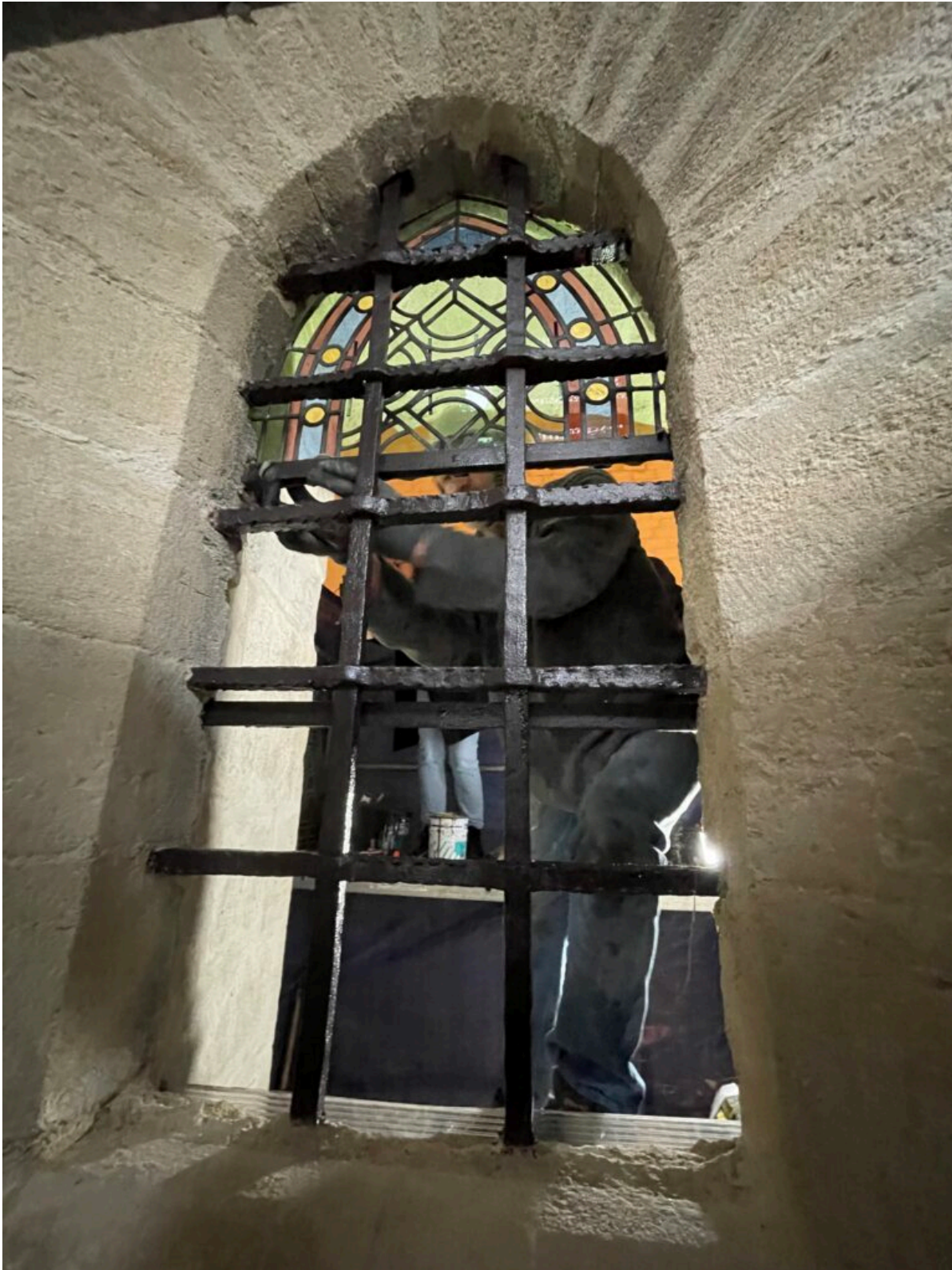
Les vitraux avant leur pose par un des techniciens de l'entreprise Thomas Vitraux située à Valence
Copyright Mireille Hurlin

«**Nous sommes sur une opération de restauration du Palais des papes de grande ampleur,** relate Christophe Mathieu chef de service opérations neuves et réhabilitation, Direction du bâtiment, au Conseil Départemental, qui a démarré au printemps 2018, en ce qui concerne les études de maîtrise d'œuvre. Pour la phase 1, des travaux de confortement et de sécurisation des merlons de la chapelle ont été lancés au printemps 2020, au sortir du premier confinement de la Covid. Les travaux de restauration des façades avec le traitement de la pierre et le remplacement des merlons de l'aile des Familiers et la Tour Campana avaient démarré en décembre 2021 pour s'étendre sur 18 mois. Désormais nous sommes à la fin de la phase 2 des travaux qui comprend la restauration de la chapelle Benoit XII -édifiée aux

Ecrit par le 3 juillet 2024

environs de 1340- avec ses vitraux du 19^e siècle, actuellement en cours de repose qui devrait s'achever à la fin de ce mois. La phase 2 devrait être terminée en mars 2024. La difficulté du chantier ? Elle réside au travail de restauration depuis une passerelle qui doit supporter le poids des échafaudages et des ouvriers, pour cela nous avons conforté le passage avec des plaques de répartition.»

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Pose d'un des 15 vitraux Copyright Mireille Hurlin

«L'architecte Henri Révoil avait mené une grande campagne de restauration sur le Palais des papes

qui, pour rappel, a été classé en 1840, suite à une visite de Napoléon III en 1860, resitue Clotilde Dreux, Directrice de projet à l'agence parisienne [Pierre-Antoine Gatier](#), architecte en chef des Monuments historiques et en charge de la conception et du suivi des travaux au Palais des Papes. [Viollet-le-Duc](#) avait déjà prévu une grande campagne de restauration du Palais, projet qui n'a pas abouti. »



La Chapelle Benoit XII entièrement bâchée Copyright Mireille Hurlin

L'enjeu majeur de cette opération ?

« Déposer les vitraux tout en protégeant les archives restées en place grâce à de grandes bâches afin que la poussière ne se diffuse pas en dessous, tout en conservant l'aspect technique sécurité incendie, avec un montage d'échafaudage, reprend Clotilde Dreux. Les 15 vitraux polychromes -ne présentant pas de

Ecrit par le 3 juillet 2024

sujet- sont dans un très bon état général, les travaux portant sur un dépoussiérage et un traitement des éléments métalliques et structurels des panneaux ainsi que leur système de fixation. Désormais la chapelle est plus éclairée et les polychromes arborent enfin leurs couleurs. Quant aux anciens vitraux ? Ils ont disparu lorsque le Palais des Papes a été transformé en prison et ils ne restent d'eux que des traces écrites.»



Tous les échafaudages seront bientôt retirés. Copyright Mireille Hurlin

«Nous avons déposé les vitraux de la chapelle qui ont été restaurés en atelier

avec un procédé agréé par le Monument historiques et changé les pièces cassées relate Laurent Thomas, un des gérants de l'entreprise [Thomas Vitraux](#) basée à Valence qui existe depuis plus de 140 ans, spécialisée dans la restauration, conservation et création de vitraux. Si le site est emblématique, les vitraux de moins d'un mètre carré, datant de la fin du 19^e siècle, sont récents et inspirés du style cistercien, non figuratifs et simples avec une bordure décorative d'entourage qui correspondent bien au lieu. Les vitraux étaient en état correct mais avec beaucoup de dépôts. Peu de pièces ont été cassées par

Ecrit par le 3 juillet 2024

des chocs mécaniques comme la grêle, des branches projetées par le vent, les pierres, les oiseaux... Nous avons résolu des problèmes d'étanchéité, de tenue, restauré une partie des plombs. L'essentiel du travail a été réalisé en atelier.»

Copyright Département de Vaucluse

A qui appartient le Palais des papes ?

La place du Palais, le Petit Palais, les remparts, le pont Saint-Bénézet, le jardin et la promenade des Doms appartiennent à la commune ; le Palais des Papes est également propriété municipale, à l'exception de la partie nord-ouest comprenant la chapelle de Benoît XII et la tour de Trouillas, qui appartiennent au Département du Vaucluse. La cathédrale Notre-Dame des Doms appartient à l'État. Tous les édifices du bien sont protégés au titre du code du Patrimoine, certains portés sur la liste des Monuments historiques dès 1840.

Source Unesco



Ecrit par le 3 juillet 2024

Sous les bâches les Archives départementales Copyright Mireille Hurlin

Le centre historique d'Avignon,

qui réunit le Palais des papes, l'ensemble épiscopal et le Pont d'Avignon est un exemple d'architecture médiévale. Fruit d'un épisode exceptionnel de l'Histoire qui a vu le siège de l'Église quitter Rome durant un siècle, il a joué un rôle capital dans le développement et la diffusion d'une forme particulière de culture à travers une vaste région d'Europe, à une époque de première importance pour la mise en place de relations durables entre la papauté et les pouvoirs civils.

Source Unesco

Chiffre

Pour rappel, le chantier monumental en deux tranches de restauration globale du Palais des Papes principalement financé par le [Département de Vaucluse](#) et subventionné par l'Etat avec une participation financière de la Ville d'Avignon atteint presque les 6M€, (5,820M€ pour être précis).



Écrit par le 3 juillet 2024

De gauche à droite : Marianne Delay, ingénieur assurant la conduite d'opération ; Clotilde Dreux, agence Pierre-Antoine Gatier pour la conduite et le suivi des travaux ; Christophe Mathieu chef du service opérations neuves, réhabilitation à la Direction du bâtiment Département de Vaucluse ; Laurent Thomas de Thomas vitraux à Valence.

À Sorgues, rencontre avec le duo du restaurant L'Espresso



À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec [Serge Hurard](#), un retraité dynamique et son chef hyper-crétif, [Stéphane Parnaudeau](#).

Quand l'heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux,

Ecrit par le 3 juillet 2024

plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : 'L'Espresso', un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulangers du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la 'Backyard' à Montoux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c'est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu 'L'Auberge du Luberon' à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi collaboré avec Hélien Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bach. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbettes, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Poursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistronomique



Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistronomique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais une cuisine bistronomique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel

Ecrit par le 3 juillet 2024

du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistronomie sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de [Maisons Pariente](#), un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel [Crillon le Brave](#), situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel [Le Coucou](#) à Méribel l'hiver.

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au [Cheval Blanc](#) à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

[Lire également : « Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'](#)

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits

Ecrit par le 3 juillet 2024

publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur [sa page Facebook](#) où son camion sera trouvable pour le public.

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

Ecrit par le 3 juillet 2024

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privées, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel, aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Ecrit par le 3 juillet 2024

Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Ecrit par le 3 juillet 2024

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

Ecrit par le 3 juillet 2024

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Ecrit par le 3 juillet 2024

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

phebus@relaischateaux.com

04 90 05 78 83