

Ecrit par le 1 avril 2025

Que faut-il voir dans le succès d'Avignon Motor Passion ?



Le succès grandissant de manifestations comme l'[Avignon Motor Passion](#) (le week-end dernier au centre des expositions) devrait nous éclairer sur le présent. Si autant de gens viennent voir de vieilles mécaniques et se plonger dans le passé c'est peut être que les autos d'aujourd'hui ne font plus rêver, un peu comme l'état actuel de notre société ? Un parallèle peut-être pas aussi audacieux que cela.

Le monde d'aujourd'hui est à l'image de notre production automobile actuelle : aseptisée, uniforme et sous toujours plus de contrôle. Non ce n'est pas du passéisme ringard que d'aimer les vieilles guimbardes. C'est même un acte militant, un signe envoyé pour lutter contre le politiquement correct et la culpabilisation qui y est associée. On veut de l'audace, de la créativité comme on veut du plaisir et du

Ecrit par le 1 avril 2025

partage. De la liberté et des émotions plutôt que se fondre dans le moule.

Aujourd'hui, en France le volume de véhicules produits est retombé au niveau de celui des années 60

Cette situation n'est pas sans conséquence pour l'industrie automobile européenne. Si elle faisait encore récemment notre fierté, elle est aujourd'hui sur une bien mauvaise pente. Un peu comme notre monde. Les deux se cherchent un avenir plus radieux. Coincée entre la marche forcée à l'électrification qui ne rencontre pas le succès escompté et la surtaxe des véhicules thermiques de forte puissance, qui pénalise l'automobile plaisir, l'industrie automobile européenne est sur le déclin. Aujourd'hui, en France le volume de véhicules produits est retombé au niveau de celui des années 60. Incroyable.

La palme de la meilleure marche arrière revenant à Citroën qui a ressorti son logo original vieux de 100 ans

Pour se réinventer un futur certains constructeurs n'hésitent pas à se plonger dans leurs placards à archives. C'est VW qui ressort la coccinelle ou son combi, Fiat son pot à yaourt (certes bodybuildé), BMW la MINI, et Renault la R5 ou encore la 4L. Sans oublier le retour de l'Alpine Renault, de la Ford Mustang, de la Mercedes SL (portes papillons), de la Ford GT 40, de la Fiat 124 spider ou encore du Land Rover Defender. La liste n'est sans doute pas complète. La palme de la meilleure marche arrière revenant à Citroën qui a ressorti son logo original vieux de 100 ans.

Comme quoi il est toujours possible de changer de direction et prendre une meilleure route...

16e Concours de l'Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?

Ecrit par le 1 avril 2025



Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16^e édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.

Le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé la 16^e édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

Les lauréats

Pour ce concours, chaque candidat a dû élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

Ecrit par le 1 avril 2025

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2^e Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la [CMA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2^e Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3^e Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan



Une partie des lauréats. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

Théâtre et vin chaud pour la veillée calendrale de Saignon



Le Foyer rural de Saignon organise sa veillée calendrale ce dimanche 22 décembre à la salle des fêtes de la commune.

Ce dimanche, les Saignonnais se réuniront autour des 13 desserts, une tradition incontournable de la culture provençale à l'approche de Noël. Le vin chaud sera aussi au rendez-vous pour la veillée calendrale.

La compagnie pernoise La Chourmo dis Afouga, une troupe de théâtre amateur qui œuvre pour la maintenance de la langue provençale, présentera sa pièce de théâtre 'Lou devino vènt'. Jean-Paul Motte racontera les histoires sur les temps où la Provence vivait au rythme des saisons. Et enfin, Laure Marie partagera des chants provençaux.

Dimanche 22 décembre. 17h30. 10€. Salle des fêtes. Saignon.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Le Parc des expositions d'Orange accueille la 15e édition du Salon des santonniers

Ecrit par le 1 avril 2025



Les bénévoles de l'association Orange Passion Provence organisent la 15^e édition du salon 'Passion Santons' ces samedi 14 et dimanche 15 décembre au Parc des expositions d'Orange. Près de 70 artisans santonniers devraient être présents.

Ce week-end, les traditions et le savoir-faire provençaux seront à l'honneur lors du 15^e salon 'Passion Santons'. 68 artisans santonniers et créchistes, ainsi que de nombreux exposants seront présents pour l'occasion. Au programme : des ateliers autour de la confection de santons, la réalisation d'une crèche sur place, et bien d'autres temps forts.

Chaque année, un atelier d'artisans santonniers est mis en lumière. Pour cette 15^e édition, il s'agit de l'[Atelier de Fanny](#), basé à Aubagne. Depuis plus de 20 ans, Gilbert et Anthony Macciocu partagent leur passion et leur savoir-faire pour créer des santons de Provence et des décors de crèches artisanales. Expédiés partout en Europe, leurs santons de 7 cm passeront par Orange ce week-end.

Ils viennent de Suze-la-Rousse, Valensole, Marseille, Salon-de-Provence, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-

Ecrit par le 1 avril 2025

Gilles, Montauban, Nîmes, Les Angles, Bollène, Aubignan, ou encore Jonquières. Les santonniers vous donnent rendez-vous ce week-end. L'occasion d'étoffer sa crèche avec de nouveaux personnages et de nouveaux décors.

Des animations

Les santons et les décors provençaux ne seront pas les seuls à l'honneur ce week-end au Parc des expositions d'Orange. Des artistes et producteurs exposeront aussi leurs produits, comme l'[Atelier Pascaline](#) (artiste peintre), la Cave les Côteaux du Rhône, le Miel du Vent, l'écrivain Bernard Sorbier, le [Rotary Club d'Orange](#) qui proposera des soupes, la [Chocolaterie Castelain](#), etc.

De nombreuses animations seront prévus sur les deux jours comme des chants et danses provençaux, un atelier de maquillage pour enfants, des ateliers de coloriage de santons, fabrication de santons et peinture sur santons, mais aussi la venue du Père Noël avec qui il sera possible de faire des photos.

Une grande tombola sera organisée avec de nombreux lots à gagner tels que : une pièce unique de l'Atelier de Fanny, un stage de deux jours à l'Atelier de Fanny pour deux personnes, deux repas au Comptoir de Piolenc, une composition florale, et bien d'autres surprises.

Samedi 14 décembre de 10h à 19h. Dimanche 15 décembre de 10h à 18h. Entrée libre. Parc des expositions. 164-352 Avenue Charles Dardun. Orange.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

(Vidéo) Le 'Réveil du dragon' sera le thème du célèbre Feu de Montoux cette année

Ecrit par le 1 avril 2025



Ce vendredi 23 août, la Ville de Monteux vous donne rendez-vous pour son très attendu feu d'artifice annuel. Cette année, il sera sur le thème du 'Réveil du dragon' et les festivités débiteront dès l'après-midi.

La ville de Monteux est connue comme étant la capitale de la pyrotechnie et la cité des artificiers. Son traditionnel Feu de Monteux, qui a lieu chaque année lors du quatrième week-end du mois d'août, est un événement incontournable, devenu une tradition. Aujourd'hui, le feu d'artifice attire plus 40 000 spectateurs chaque année et fait partie des plus grands feux d'artifice au monde.

Chaque année, le Feu de Monteux se renouvelle et innove, mettant tour à tour à l'honneur la littérature, le cinéma, des événements historiques, ou encore des cultures d'autres pays. Pour l'édition 2024, le thème sera le 'Réveil du dragon' et pour la première fois, le feu d'artifice sera interactif. Au cours du spectacle visuel, certaines personnes parmi le public seront sollicitées ponctuellement pour participer à des séquences du spectacle.

Le 'Réveil du dragon' fait référence à la légende du dragon de Monteux. La Coulobre était une femelle dragon qui hantait les bords de la Sorgue à Fontaine-de-Vaucluse à la recherche d'un mari, mais quelqu'un sait-il qu'elle enfanta un fils qui reçut le nom de Montilis ? Un dragon bienveillant, véritable

Ecrit par le 1 avril 2025

force de la nature, à la fibre écologique. Une créature réfugiée dans les entrailles de la tour Clémentine (ancien donjon du château de Monteux, seule construction ayant résisté à l'incendie qui a détruit le château en 1415) et à qui on impute les fissures qui lézardent ses murs épais...

Si le feu ne sera tiré qu'à partir de 22h, les festivités, elles, débuteront dès 17h30 au cœur de la ville. Acrobates, échassiers et jongleurs s'occuperont de l'animation avant de déambuler dans les rues de la ville jusqu'à la Plaine des Sports où aura lieu le bouquet final. Puis un DJ prendra le relais à la Plaine des Sports en attendant le début du feu d'artifice.

Des places sont encore disponibles, pour accéder à la billetterie, [cliquez ici](#).

Pour revivre le Feu de Monteux 2023 :

Bollène accueille son 5e Salon des santons

Ecrit par le 1 avril 2025



Si Noël n'est que dans quelques mois, certains commencent déjà à chercher de nouveaux santons à ajouter à leur traditionnelle crèche. Ces samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre, la commune de Bollène va accueillir son 5e Salon des santons.

Au programme, des stands de santons artisanaux, mais aussi des ateliers gratuits de création de santons et de danses provençales. Des food truck seront présents pour se restaurer sur place. Le salon sera inauguré le samedi 30 septembre à 11h.

Samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre. De 10h à 18h. Entrée libre. La Cigalière. 180 Chemin de Malleposte. Bollène.

V.A.

Ecrit par le 1 avril 2025

La Feria de Saint-Rémy-de-Provence commence ce week-end



La traditionnelle Feria de Saint-Rémy-de-Provence, qui a lieu chaque année au mois d'août, débutera ce vendredi 11 août, jusqu'au mardi 15 août. Au programme : courses de taureaux, défilés, bodega, olympiades camarguaises et plein d'autres animations.

Le vendredi 11 août

Les festivités débuteront dans la soirée du vendredi 11 août avec un repas moules frites tout en musique à 19h30 sur la Place du Général de Gaulle. Pour 20€, vous aurez le repas avec fromage, dessert et vin compris (réservation obligatoire au 04 90 92 05 99 ou par mail à l'adresse slcsaintremydeprovence@gmail.com).

Ecrit par le 1 avril 2025

À 22h, direction les arènes municipales Chomel-Coinon, où l'Union taurine saint-rémoise proposera une course de Taù et de taureaux chastres neufs. La place est au prix de 10€ (5€ tarif réduit).

Le samedi 12 août

La journée du samedi 12 août sera animée par la Peña Lou carretié. À 10h, il y aura une distribution de bonbons aux enfants participants à la Feria, suivie de la remise des clefs de la Feria en présence de la Dame de Saint Rémy et ses demoiselles d'honneur. À 11h, la charrette des Péquélets défilera de la Place de la République aux Arènes Barnier. À 11h30, il y aura l'abrivado et la bandido (ndlr : conduite des taureaux depuis les pâturages jusqu'aux arènes et inversement), par le poney-club du Mas de Laudun. À partir de 12h, il y aura des rafraichissements et une restauration aux arènes Barnier, ainsi que des jeux de mousse et des arènes gonflables.

À 18h, la Manade de L'Etrier proposera un encierro (ndlr : trajet des taureaux des corrales aux arènes) sur la Place de la République. Le repas de la Feria aura lieu à 20h face aux arènes Barnier. à 21h45, il y aura les olympiades camarguaises aux arènes municipales Chomel-Coinon avec saut de cheval à cheval, saut de cheval à taureaux, ou encore ferrade en piste pour 10€ l'entrée (5€ tarif réduit). La soirée se clôturera avec une bodega à partir de 22h aux arènes Barnier.

Le dimanche 13 août

Le dimanche 13 août, la journée sera animée par Peña Los Picos Tachos. Dès 9h, le Mas de Laudun proposera un petit-déjeuner au pré, puis une abrivado longue au départ du mas à 11h jusqu'aux Arènes Barnier, suivie d'une bandido jusqu'à la Manade Conti. À 12h, il y aura des rafraichissements et une restauration dans une ambiance musicale aux arènes Barnier.

À 19h, il y aura le Festival de Bandido 'Souvenir Lucien Vernet', proposé par les Manades Conti, Colombet, et La Contesse sur les Boulevards Gambetta, Marceau et Fauconnet. Le repas de la Feria aura de nouveau lieu à 20h face aux arènes Barnier, où aura lieu la bodega à 22h. À 21h30, les arènes municipales Chomel-Coinon accueilleront une course de vachettes avec la Manade Caillan, dont l'entrée est aux prix de 5€ (3€ pour les moins de 12 ans).

Le lundi 14 août

Les festivités se poursuivront le lundi 14 août avec un encierro de vingt taureaux proposé à 10h30 par la Manade des Alpilles sur la Place de la République.

À 19h, la Manade Arlatenco proposera une bandido sur les Boulevards Gambetta et Marceau, suivie du repas de la feria à 20h face aux arènes Barnier, suivi lui-même de la bodega à 22h. À 21h30, la Manade Tiberio proposera une course de vachettes aux arènes municipales Chomel-Coinon, dont l'entrée est aux prix de 5€ (3€ pour les moins de 12 ans).

Le mardi 15 août

Ecrit par le 1 avril 2025

Le dernier jour de la Feria, le mardi 15 août, sera animé par la Peña de Chateaufrenard. La journée débutera avec une vente de produits du terroir toute la matinée sur la Place de la République. À 10h30, la Carreto Ramado défilera dans toute la ville en présence de la Dame de Saint-Rémy, des groupes folkloriques, des Arlésiennes, des fouetteurs et des groupes équestres.

À 17h30, il y aura le Festival d'Abrivado '21^e Souvenir Jean-Marc Sabatier' proposé par les Manades Colombet, L'Etrier, et Robert Michel dans toute la ville. Le dernier repas de la Feria aura lieu, comme les autres, à 22h aux arènes Barnier et sera suivi d'une bodega à 22h. À 21h, il y aura la traditionnelle roussataïo (troupeau de juments poulinières escorté par les gardians), conduite par les cavaliers de Caval'Show, avec 100 chevaux, juments et poulains en liberté qui feront le tour de la ville.

V.A.

Vente de muguet : ce qui est interdit

Ecrit par le 1 avril 2025



Le 1er mai n'est plus très loin, et s'il représente une journée de lutte et de célébration des combats des salariés, il célèbre aussi la floraison du muguet. Si l'on peut s'en procurer chez les fleuristes, dans les jardineries et les enseignes de la grande distribution, les particuliers, eux aussi, sont autorisés à en vendre, mais sous certaines conditions.

Pas d'autorisation demandée

Si toute vente de rue doit être soumise à une autorisation, ce n'est pas le cas de la vente du muguet le 1er mai. Le particulier doit tout de même suivre quelques règles, qui sont à vérifier auprès de la mairie. Généralement, les arrêtés municipaux précisent que seul le muguet sauvage cueilli dans les bois (dont le ramassage est réglementé) est autorisé. Un particulier ne peut vendre du muguet qu'en petite quantité, en brin sans ajouter d'autres fleurs au bouquet et sans emballage. Il lui est interdit de s'installer près d'un fleuriste, d'utiliser des tables, tréteaux ou chaises pour matérialiser le point de vente. Le particulier doit bien évidemment faire attention à ne pas constituer un danger ou une gêne pour les piétons et les véhicules.

En cas de non-respect de la réglementation

Ecrit par le 1 avril 2025

Si le particulier ne respecte pas les règles, il s'expose à une amende de 300€, pouvant être minorée à 250€ et majorée à 600€. Si l'amende n'est pas payée dans les 45 jours qui suivent la date d'envoi de l'avis d'infraction ou la constatation de l'infraction, le particulier est passible d'une amende de 3 750€ et de 6 mois d'emprisonnement.

Pourquoi offre-t-on du muguet le 1er mai ?

La tradition remonterait à l'époque de la Renaissance, lorsque Charles IX aurait offert du muguet autour de lui en 1561 comme porte-bonheur, suite à une visite dans le Dauphiné où le chevalier Louis de Girard de Maisonforte lui en a offert un brin cueilli dans son jardin à Saint-Paul-Trois-Châteaux. Le roi a tenu à reprendre cette pratique et à la reproduire chaque année, une tendance qui s'est vite propagée dans tout le pays.

Délégation provençale à Paris, Jean Reno comme ambassadeur de marque

Ecrit par le 1 avril 2025



Accompagné du sénateur Jean-Baptiste Blanc et de l'inimitable acteur Jean Reno, le collectif Prouvènço a porté haut les couleurs de l'héritage provençal dans la capitale.

Le cadre était symbolique. Dans le froid parisien de décembre, la conférence de presse s'est déroulée dans une chaleur réconfortante, celle du café des Editeurs. Ce dernier est voisin de l'ancien café Voltaire, lieu de rendez-vous des grands noms de la littérature dont Frédéric Mistral. L'écrivain tenait, lors de ses venues dans la capitale, des réunions avec la section parisienne du Félibrige, école littéraire qu'il fonda pour le maintien de la langue provençale et la renaissance d'une littérature méridionale. A l'heure des crèches et autres déambulations provençales de Noël, Jean-Pierre Richard, président du collectif Prouvènço et conseiller régional, Michel Bonnus (sénateur du Var) ou le sénateur de Vaucluse Jean-Baptiste Blanc, se sont fait porte-voix des us et coutumes de la Provence.

Un des éléments non anecdotiques justifiant la croisade des élus, une carte des langues régionales sur laquelle l'Occitan englobe tout le sud, faisant fi de la langue provençale. Une action de communication menée de concert pour que l'héritage de la langue de Mistral ne meure jamais. Jean Reno, adjoint au maire des Baux-de-Provence qui a élu domicile dans les Alpilles a tenu à faire escale à Paris. L'acteur imprégné de son village entendait bien rappeler la puissance des traditions provençales qui forment l'art de vivre de toute une région. Espérons que les travaux locaux soient rapidement appuyés par une volonté nationale de représentation des diversités qui nourrissent l'histoire de la France.