

Ecrit par le 26 août 2024

BTP Vaucluse : un colloque pour le réemploi, entre économie circulaire et enjeux d'avenir



Le jeudi 28 mai 2024, les acteurs économiques et politiques du département de Vaucluse se sont réunis lors d'un colloque sur le réemploi des matériaux organisé par [la Fédération Régionale du Bâtiment Provence-Alpes-Côte-D'azur](#), [la Fédération du BTP 84](#) et leurs partenaires. L'occasion pour les professionnels du secteur d'évoquer les enjeux du futur et les changements possibles.

Le BTP produit à lui seul 240 millions de tonnes de déchets annuels d'après [l'Agence de la Transition Ecologique](#) (basée sur des chiffres de 2020) ce qui représente 70% de la production totale de déchets en France selon le [Commissariat Général du Développement Durable](#) (CGDD). Cette problématique est un enjeu crucial pour l'avenir environnemental de la planète, ce qui a obligé les structures et entreprises du BTP à s'adapter et adopter de nouvelles pratiques.

La moitié des matériaux qui sont utilisés dans ce secteur d'activité ne sont pas traités, recyclés ou réutilisés. Une donnée qui paraît assez déconcertante lorsqu'on sait que les matériaux d'un bâtiment

Ecrit par le 26 août 2024

produisent 56% d'impact carbone sur leur durée de vie complète et qu'ils sont responsables d'émissions carbonées assez importantes. L'enjeu du réemploi de ces matériaux représente donc un sujet majeur pour notre futur écologique.

Le réemploi, une solution efficace et adoptée

Faisant face à des problèmes d'approvisionnement qui ne vont cesser de s'accroître avec l'épuisement mondial de matières premières, le secteur du BTP a dû prendre des mesures immédiates afin d'apporter des solutions efficaces. Parmi la plus utilisée et performante, on retrouve la technique du réemploi. Introduit il y a plusieurs années, cette opération consiste à réemployer un élément (objet ou matériau) après nettoyage ou révision pour un usage similaire à son utilisation initiale.

Appliquée au BTP, cette technique est désormais très largement répandue et démocratisée au sein des structures professionnelles du BTP qui s'appuient sur un diagnostic ressource pour répertorier les composants d'un bâtiment sur des chantiers qui sont éligibles à un réemploi soit sur un même projet soit pour le projet suivant. Un acte qui fait du bien à la planète mais aussi aux entreprises qui utilisent le réemploi car cela change leur modèle économique et constitue un axe de développement intéressant pour le futur du BTP.

Le réemploi et son développement au cœur du colloque vaucloisien

Très soucieuse d'offrir les bons outils aux professionnels du BTP sur le Vaucluse, la Fédération Régionale du Bâtiment Provence-Alpes-Côte-D'azur et la Fédération du BTP 84 se sont associés avec l'association [Raediviva](#), spécialiste en matière de réemploi pour organiser le jeudi 28 mai 2024, à la Salle Polyvalente de Montfavet, une matinée de colloque qui réunissait plusieurs acteurs politiques et économiques du département du Vaucluse.

Elus, maîtres d'ouvrage, entreprises, architectes, bureaux d'études, maîtres d'œuvres, services industriels et éco organismes, tous étaient présents pour se rencontrer, débattre et partager leurs expériences en matière de réemploi dans le domaine du BTP. L'objectif de cette colloque était de placer le développement de la pratique du réemploi, de ses enjeux et de ses perspectives à travers ses outils, ses marchés et surtout son économie circulaire et son impact sur la transition écologique « nous les acteurs de l'acte de construire, sommes au cœur de l'évolution du réemploi, tous ceux qui sont présents dans cette salle à travers nos actions, nous devons accompagner les changements majeurs qui s'annoncent face au réchauffement climatique, la raréfaction des sources naturelles et la volatilité des prix des matériaux. Nous rentrons dans une nouvelle ère dans le domaine de la construction et le réemploi est une composante essentielle du bien fondement de ce nouveau fonctionnement » a déclaré Daniel Leonard, président de la Fédération Départementale du Bâtiment et des Travaux Publics du Vaucluse.

L'association Raediviva, promoteur principal du réemploi

Dans une matinée où les intervenants, les tables rondes et les échanges interactifs se sont succédés, un

Ecrit par le 26 août 2024

acteur était particulièrement attendu par l'audience : l'association Raediviva. Et pour cause, la structure basée à Marseille est le 1^{er} réseau des acteurs du réemploi dans le domaine du BTP sur la région Provence-Alpes-Côte-D'azur.

Représentée par sa directrice, [Tiphaine Guélou](#), Raediviva a pour but de favoriser le réemploi de matériaux issus de la déconstruction, de structurer la filière et de réduire les déchets de chantiers en proposant des solutions adaptées « on a des points sensibles qu'il faut placer au cœur de nos priorités immédiates. C'est le cas notamment de la Responsabilité Energie du Producteur qui est un principe du pollueur-payeur, ce qui veut dire que le metteur sur le marché doit anticiper la fin de vie de ses matériaux et équipements. Elle le délègue à des éco-organismes qui sont pour le bâtiment qui portent l'obligation d'augmenter le réemploi en France » souligne la directrice de Raediviva.

« A l'heure actuelle, on est à peu près à 1% des matériaux qui sont réemployés en France, notre marge de progression sur ce sujet est donc immense. On est sur un secteur qui est très émetteur en émissions de gaz à effet de serre, nous devons agir sur ce volet. Nous ce que nous souhaitons c'est vous accompagner, entreprises, PME, indépendants et vous offrir des solutions pour favoriser une utilisation efficace du réemploi qui servira également à une économie circulaire viable. » a annoncé Tiphaine Guélou.

Confrontée à de nombreuses problématiques et obstacles, le domaine du réemploi doit perpétuellement s'adapter avec une obligation de résultats pour l'avenir « le sujet du réemploi était déjà important dans notre secteur, il va devenir vital. On est toujours à 1% de réemploi en France, en 2024, nous sommes censés atteindre 2% de matériaux réemployés, 4% en 2027 et 5% en 2028, ça parait des chiffres assez anodins mais ce sont des grosses masses et pour atteindre ces objectifs, ça demande la mobilisation de tous » conclut la directrice, Tiphaine Guélou.

Que faire des anciennes gravières ?

Ecrit par le 26 août 2024



En France, chaque année, le secteur du BTP a besoin d'environ 400 millions de tonnes de granulats (sables et graviers). Ils sont à 75 % extraits de carrières, de rivières et de la mer. Une rivière comme la Durance offre une ressource importante pour les entreprises locales. Entre le barrage de Serre-Ponçon et Avignon, une bonne dizaine de carrières y sont installées. Mais que faire de ces sites lorsque l'exploitation en a cessé ?

L'extraction de granulats depuis le lit des rivières n'est plus autorisée depuis le début des années 90. Les carriers ont dû trouver des terrasses alluviales situées à proximité des cours d'eau. Mais en creusant pour extraire les granulats, l'eau des nappes phréatiques remonte naturellement et transforme ses carrières en plans d'eau. Si l'eau est une ressource essentielle à la vie et qu'elle est une force d'attraction naturelle pour l'homme, le devenir des gravières, après l'arrêt de leur exploitation, est loin d'être une « fin de carrière » paisible.

Ecrit par le 26 août 2024



Christian Mounier, Maire de Cheval-Blanc

Mais les concessionnaires des carrières ne laissent pas toujours les sites dans le meilleur état en quittant les lieux

Appartenant la plus part du temps au domaine public, ces gravières sont souvent récupérées par des collectivités qui en sont propriétaires et/ou en assurent la gestion. Ce qui est le cas, par exemple, du lac de Peyrolles géré la métropole Aix Marseille Provence, ou celui de la Lionne propriété de la ville de Sorgues. Mais les concessionnaires des carrières ne laissent pas toujours les sites dans le meilleur état en quittant les lieux. C'est ce qui se passe au plan d'eau de la Grande Bastide, à Cheval-Blanc, où son maire [Christian Mounier](#) a saisi la justice dans le différent qui l'oppose à l'ancien exploitant [Durance Granulats](#).

Sur ce dossier on pourrait d'ailleurs s'étonner que les associations écologiques, si prompt à se mobiliser, n'aient pas fait entendre leurs voix ?

Ecrit par le 26 août 2024

Pour en savoir plus sur ce sujet :

[À Cheval-Blanc, la colère du maire contre Durance Granulats concernant le plan d'eau ne s'éteint pas](#)

Une opportunité ou une galère ?

Quand ce n'est pas la justice qui est appelé à trancher, la question du devenir de ces plans d'eau n'en reste pas moins un vrai sujet pour ne pas dire une préoccupation pour les collectivités qui en ont la charge. A Sorgues, avant de devenir un lieu de détente et d'hébergement insolite, le lac de la Lionne était devenu un endroit insalubre et peu fréquentable. Même les pêcheurs ne s'y risquaient plus beaucoup. La mairie, qui en est propriétaire a dû évacuer près de 100 m³ de déchets et sécuriser le site avant de le louer - pour une durée de 30 ans - à la société [Coucoo Cabanes](#). Cette société qui exploite aujourd'hui 5 domaines en France, a investi à Sorgues 4 millions d'euros pour construire 20 cabanes sur ce plan d'eau de 10 hectares. Louées d'avril à octobre, ces cabanes flottantes ou sur pilotis sont totalement intégrées à la nature.

Ecrit par le 26 août 2024



Gaspard de Moustier l'un des deux dirigeants et fondateurs de [Coucoon Cabannes](#)

Pour [Gaspard de Moustier](#), l'un des deux co-fondateurs de la société, son offre se construit autour du bien-être et du respect de la nature. Plus tendance c'est difficile. Se qualifiant volontiers « d'utopistes raisonnables », la démarche de ces entrepreneurs s'appuie sur des principes qui les engagent. Outre l'attention apportée au respect de la nature environnante, la société fait appel à des fournisseurs locaux et en particulier pour les repas qui sont livrés aux clients. Les cabanes ne sont pas équipées de cuisines, comme dans les hôtels. C'est aussi le moyen de limiter l'impact sur un environnement particulièrement fragile comme les milieux aquatiques. La société a créé, sur le site de Sorgues, 25 emplois et estime que les retombées économiques directes sur le commerce local sont de l'ordre de 0,5 M€ par an. Avec un taux d'occupation de 85 % la société annonce un CA annuel de 1,7 M€.

Ecrit par le 26 août 2024

D'une vilaine cicatrice dans le paysage cette ancienne gravière est devenue un atout pour la ville

Pour [Thierry Lagneau](#), le maire de Sorgues, c'est un aménagement qui respecte la nature et qui est valorisant pour la ville. « C'est une reconversion pertinente et utile », précise-t-il. Au-delà des retombées économiques ce projet semble cocher toutes les cases, à commencer par la réhabilitation d'un lieu qui créait des nuisances de toutes sortes. D'une vilaine cicatrice dans le paysage cette ancienne gravière est devenue un atout pour la ville. Thierry Lagneau, estime qu'il s'agit là « d'un outil de communication et qui apporte de vraies retombées à l'économie locale ». La vélo route, baptisée [ViaRhôna](#), qui relie les berges du lac Léman à celles de la méditerranée, a la bonne idée de passer à toute proximité du lac de la Lionne ce qui peut en faire un gîte d'étape de choix. « Pertinent et utile » disait-il.

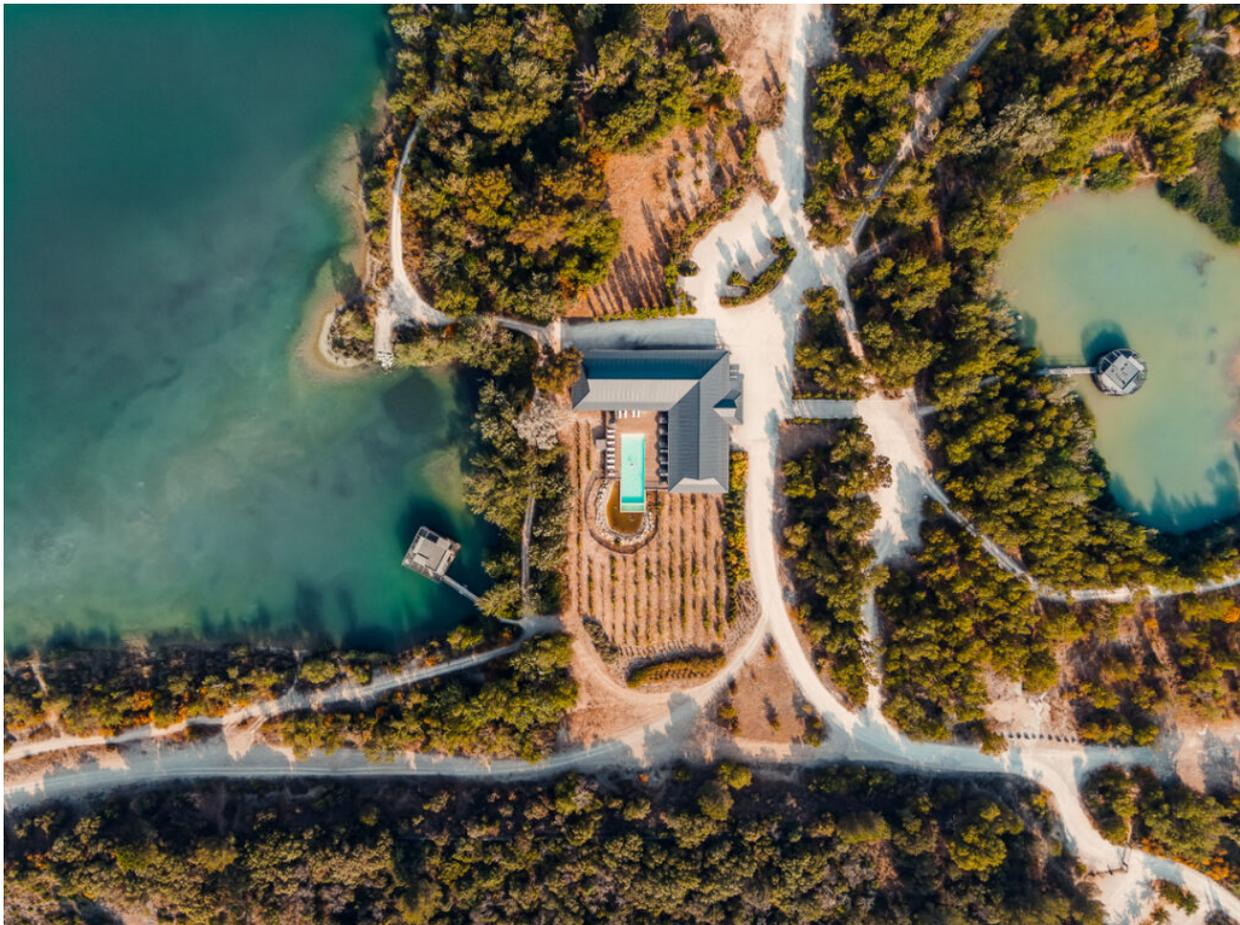


Thierry Lagneau, Maire de Sorgues

Ecrit par le 26 août 2024

Entre la décision du projet et son ouverture il faut au minimum entre 3 et 4 ans

Mais la réhabilitation d'une ancienne gravière nécessite une détermination et un investissement en temps importants. Entre la décision du projet et son ouverture il faut au minimum entre 3 et 4 ans. « C'est long, parfois épuisant quand on sait à quel point ce sont des petits projets à taille humaine très engagés et respectueux de l'environnement, mais c'est le temps nécessaire pour faire des projets exceptionnels » précise Gaspard de Moustier. Même son de cloche du côté de Cheval-Blanc où Christian Mounier, son maire, estime que plusieurs années seront nécessaires à la conduite du projet d'aménagement du plan d'eau de la Grande Bastide, et cela une fois que l'ancien exploitant aura remis le site en l'état... Sur cette ancienne gravière de 30 hectares dont l'exploitation a cessé en 2021, il est prévu sur une partie d'aménager une plage de 1km destinée à la baignade et à la pratique de sports nautiques non polluants. L'autre partie serait plutôt destinée à la création d'un espace naturel réservé aux promeneurs. Il est à noter que ce plan d'eau jouxte un camping de 500 places, ce qui constituerait un espace touristique d'importance pour l'économie locale.



Cabanes des grands cépages à Sorgues

En attendant la ville a fait l'acquisition d'un terrain de 6 hectares situé à proximité pour un futur parking

Ecrit par le 26 août 2024

Mais pour l'instant Christian Mounier reconnaît qu'il est encore difficile de se projeter dans le futur de son projet. « Nous devons d'abord régler le différend avec l'ancien exploitant de la gravière » précise-t-il. L'édile de Cheval-Blanc tient particulièrement à l'aménagement de ce plan d'eau. « Nous avons là un site exceptionnel : pas d'autoroute ou de ligne TGV à proximité encore moins de ligne à haute tension, et avec pour horizon d'un côté le petit Luberon et de l'autre les Alpilles, c'est unique ». En attendant la ville a fait l'acquisition d'un terrain de 6 hectares situé à proximité pour un futur parking. On est sur les starting-blocks.

L'agence de développement économique Vaucluse Provence Attractivité accompagne la ville de Cheval Blanc dans ce projet qui ressemble, il faut bien le dire, à une course à obstacles.



Gravières de Mallemort

« Nous chercherons toujours à encourager les projets qui peuvent avoir une dimension écologique et de préservation du milieu naturel »

De son côté le [SMAVD \(Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance\)](#) qui a la gestion du bassin de la basse Durance et pour mission la sauvegarde et la valorisation de cet espace naturel, voit ce type de projet d'un bon œil. « Nous chercherons toujours à encourager les projets qui peuvent avoir une dimension écologique et de préservation du milieu naturel » affirme [Julien Gobert](#), directeur domaines administration finances et informatique du syndicat mixte.

L'eau peut être un atout important pour ne pas dire central dans l'attractivité touristique des territoires.

Ecrit par le 26 août 2024

La pratique d'activités nautiques en eau douce peut également constituer une vraie alternative à celles proposées par les stations balnéaires. De plus les eaux de ces anciennes gravières, qui en raison de leur charge minérale et/ou la présence d'un plancton particulier sont bleues turquoises, elles ont de quoi attirer en nombre les touristes mais pas que...

Vidéos : [Cabanes des Grands cépages](#)

Pour en savoir plus :

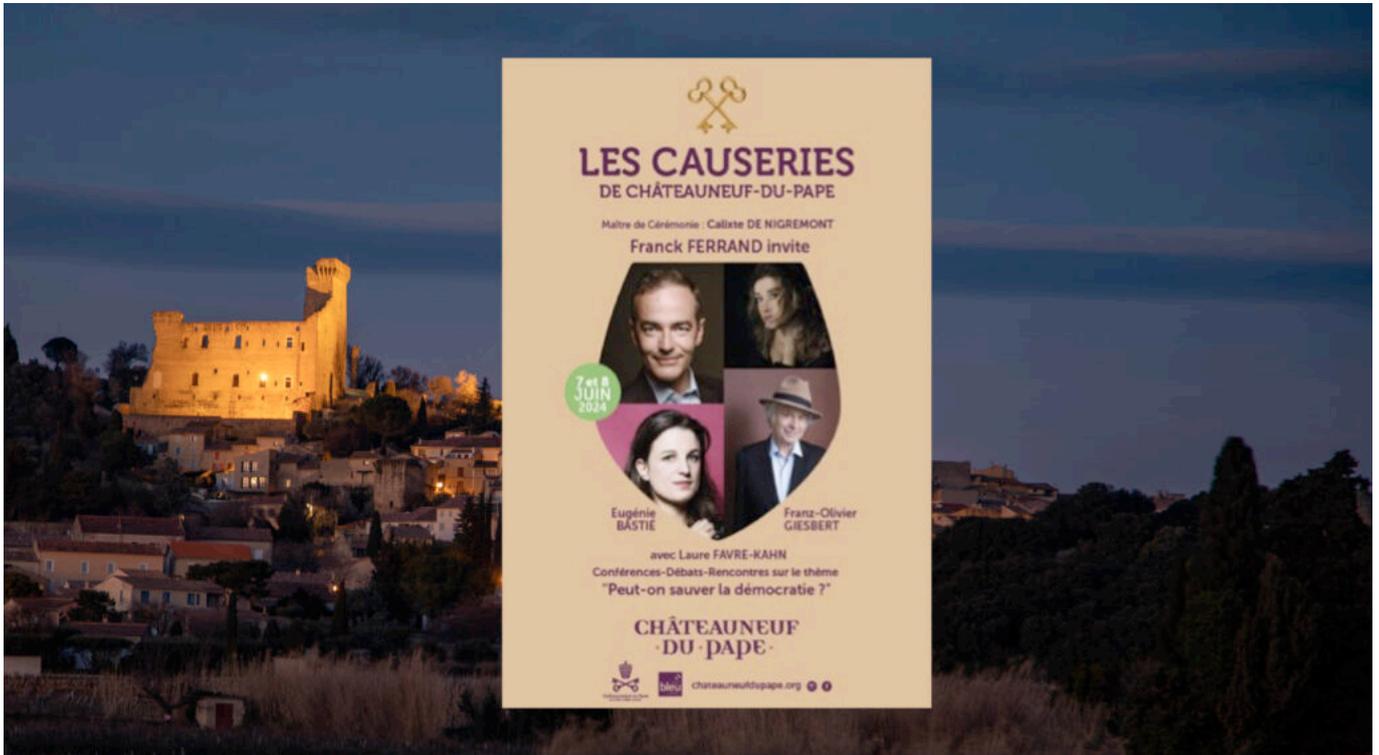
Les cabanes des grands cépages : www.cabanesdesgrandscepages.com

Le syndicat mixte d'aménagement de la vallée de la Durance : www.smavd.org

Le lac de Peyrolles géré par la Métropole Aix Marseille Provence : culture-sport-nautisme-et-grands-evenements/equipements-dinteret-metropolitain-sport/lac-de-peyrolles/

« Les Causeries de Châteauneuf-du-Pape » sont de retour pour une troisième édition

Ecrit par le 26 août 2024



Crée en 2022, l'évènement culturel les « Causeries de Châteauneuf-du-Pape » revient pour une troisième édition qui aura lieu dans les plus beaux châteaux de la commune vauclusienne. Au programme de cette année 2024 : des conférences, des débats et surtout des rencontres autour de l'histoire, du patrimoine et des questions sociétales. Le tout animé par l'historien Franck Ferrand qui recevra plusieurs invités qui tenteront de répondre à la question suivante : « Peut-on sauver la démocratie ? »

On ne change pas une équipe qui gagne. Pour la troisième édition des « Causeries de Châteauneuf-du-Pape » le 7 et le 8 juin, 2024, les organisateurs ont décidé d'appliquer la même recette que les années précédentes pour cet évènement culturel et sociétal.

Au programme débats, conférences et rencontres entre les différents acteurs économiques du territoire qui seront animés par une figure culturelle importante qui avait déjà officier comme animateur lors des éditions précédentes, [Franck Ferrand](#), historien, conférencier, auteur, homme de média (présent sur « Radio Classique » tous les jours) .

L'ensemble de ces évènements se dérouleront dans les châteaux des papes, au [Cellier Pontifical](#) et celui de [La Nerthe](#). De nombreux invités seront également de la partie et échangeront autour de la question suivante : « Peut-on sauver la démocratie ? ». Parmi les invités, on retrouvera notamment la journaliste du Figaro et éditorialiste sur CNews et BFM TV, [Eugénie Bastié](#) et l'artiste [Laure Favre-Kahn](#), musicienne internationale et ancienne élève du Conservatoire d'Avignon.

Écrit par le 26 août 2024

Programme 2024 complet

Vendredi 7 juin : 19h : Accueil par Calixte De Nigremont au Château La Nerthe

19h30 : Sérénade pour Chopin avec Laure Favre-Kahn au piano et Franck Ferrand au récit, cocktail dinatoire avec les vins de l'AOC, tarif : 30 euros

Samedi 8 juin : 11h : Accueil par Calixte De Nigremont au Château La Nerthe

11h30 : La Causerie « Peut-on sauver la démocratie ? »
Intervenants : Eugénie Bastié, Franz-Olivier Giesbert, Franck Ferrand

12h30 : cocktail dinatoire avec les vins de l'AOC

14h : La Causerie 2^{ème} partie
Intervenants : Eugénie Bastié, Franz-Olivier Giesbert, Franck Ferrand, Séance de signatures, tarif : 60 euros journée complète

21h : Château du Cellier Pontifical : Seul sur scène, Franck Ferrand pour un spectacle interactif « Sur un fil », tarif : 10 euros adulte, 5 euros pour les plus de 11 ans, gratuit pour les moins de 11 ans.

Inscriptions et billetterie : Office de Tourisme : tel : 04.90.83.71.08, mail : accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr

Les 8 & 9 juin, la 7^e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs

Ecrit par le 26 août 2024



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.

Écrit par le 26 août 2024



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vignerons seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 26 août 2024



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 26 août 2024



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 26 août 2024



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 26 août 2024



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.

Ecrit par le 26 août 2024



Ecrit par le 26 août 2024

**Terroirs en fête attend les visiteurs
les samedi 8 juin, de 16h à minuit et
dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière
1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarde de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr

Le palmarès complet de la finale du festival

Ecrit par le 26 août 2024

de la chanson française

La finale du 24^{ème} Festival de la chanson Française organisé par l'association [Planète Bleue](#) s'est tenue le samedi 1er juin 2024 à 20h30 à la chapelle des Italiens. Une soirée de clôture festive et musicale qui a conclu la fin d'une aventure longue de plusieurs mois pour les candidats finalistes et qui a couronné certains dans plusieurs catégories.

Une finale à l'image du festival. Pour la dernière soirée de l'édition 2024 du festival de la chanson française organisée par Planète Bleue, un public de masse est venu soutenir les 12 candidats finalistes à la chapelle des Italiens le samedi 1^{er} juin dans une ambiance conviviale et festive. Avec des candidats qui sont venus de plusieurs régions différentes, le festival de la chanson française ne cesse de s'accroître et de gagner en popularité.

Avec plusieurs prix en titres et des récompenses qui permettaient aux gagnants d'enregistrer dans des studios professionnels, cette finale a généré une tension qui était à son paroxysme pour les candidats.

Devant un jury attentif et un parrain expérimenté en la personne de [Jean-Paul Cara](#), gagnant de l'Eurovision, les 12 finalistes se sont succédé en interprétant des titres de leurs compositions qui ont conquis toute la salle. Malgré un niveau global très élevé, les membres du jury ont dû faire des choix et élire des vainqueurs dans les catégories présélectionnées.

Le Prix de la Révélation : Frédérique Bertrand et Charlotte la Marseillaise aux cotés du parrain de la finale, Jean-Paul Cara

Palmarès 2024 complet

Prix Talent d'or : [Nico Etoile](#)

Prix Coup de Cœur : [Tiou et Xavier](#)

Prix Révélation : Frédérique Bertrand et Charlotte la Marseillaise

Prix de la chanson originale : [Ablabôye](#)

De nombreux prix ont été décernés aux vainqueurs dont l'enregistrement de 2 titres au studio [la Mansarde](#) chez Enzo Béatrisini, un passage au festival d'Avignon au [théâtre Al Andalus](#), une résidence artistique, un clip vidéo par Naocom et un book Photos par [Guillaume Samama](#).

Infos pratiques : Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival ?

Les formalités pour l'inscription :

-Le formulaire d'inscription rempli

Ecrit par le 26 août 2024

- Un lien d'écoute comprenant deux titres minimums.
- Une biographie artistique
- Une fiche technique

-Mail : planetebleue84@orange.fr
-Tel/0620256229

Dernier concert de la saison ce jeudi au club de jazz avignonnais



Le tout nouveau trio Lotus Flowers de Bruno Angelini, Sakina Abdou et Angelika Niescier nous bercera de mélodies engagées rendant hommage aux grandes figures du XXe siècle ce jeudi 6 juin à l'[AJMI](#).

Ecrit par le 26 août 2024

Profondément touché par l'actualité politique, écologique et sociale, Bruno Angelini crée un répertoire constitué de mélodies engagées, interprétées avec un lyrisme brut, beaucoup de liberté, parfois déstructurées, avec un son et une esthétique proche d'un free jazz empreint de Blues. C'est aux côtés d'Angelika Niescier et Sakina Abdou que se jouent sur scène ces créations aux messages puissants.

Bruno Angelini : Piano, Compositions

Sakina Abdou : Saxophone ténor et flûte

Angelika Niescier : Saxophone alto

Dans le cadre du concert Lotus Flowers, le pianiste Bruno Angelini donnera une Masterclass à l'AJMI !

Issu d'une formation en piano classique, c'est vers le jazz que Bruno Angelini continuera sa formation. Lauréat de plusieurs prix jazz, il est également investi dans de nombreux projets aux côtés de Fabrice Martinez, Claude Tchamitchian, Edward Perraud, Catherine Delaunay ou Daniel Erdmann, pour ne citer que ces quelques noms. Il enseigne par ailleurs l'improvisation à PianoEvans Piano Academy (Paris), depuis 1996.

Jeudi 6 juin. 14h à 17h. Durée de la Masterclass : 3h. 20€. Gratuit pour les élèves du Conservatoire Régional du Grand Avignon. Inscriptions obligatoires au 04.13.39.07.85

Jeudi 6 juin. 20h30. 5 à 16€. AJMI Club. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.

Morières : Une grande soirée d'entrepreneurs au Château Saint Laurent

Le mercredi 5 juin, à partir de 19h, le [Château Saint Laurent](#) qui se trouve à Morières-lès-Avignon, accueillera un évènement consacré aux entrepreneurs. Pour cette soirée organisée par l'Amac (Association des commerçants et artisans de Morières), ce lieu historique situé au cœur de la Provence, ouvrira ses portes aux acteurs économiques du département pour un temps de convivialité et de « réseautage ». Plus de 150 personnes sont attendues.

Dirigeants d'entreprises confirmés ou jeunes auto-entrepreneurs, cette soirée sera ouverte à l'ensemble de la communauté entrepreneuriale vaclusienne. A travers cet évènement, les organisateurs souhaitent mettre l'accent sur le dynamisme économique positif du monde de l'entrepreneuriat et ce à travers un moment de plaisir dans un cadre qui s'y prête.

Écrit par le 26 août 2024

Infos pratiques : Grande soirée des Entrepreneurs. Mercredi 5 juin, à partir de 19h. Château Saint Laurent, 1847 Route de Noves, 84310, Morières-lès-Avignon.

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, [Denis Duchêne](#), le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge.

Ecrit par le 26 août 2024

Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec [Sébastien Gutierrez](#), responsable des 11 chambres, avec [Hugo Loridan-Fombonne](#), jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »

Ecrit par le 26 août 2024



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13^e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Michelinie, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au

Ecrit par le 26 août 2024

restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »



L'établissement a fêté son 4^e anniversaire

Ecrit par le 26 août 2024

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

Pour sa nouvelle saison, Wave Island accueille une nouvelle attraction unique en France

Ecrit par le 26 août 2024



Le parc aquatique [Wave Island](#), situé à Montoux, rouvrira ses portes le mercredi 19 juin pour un été 100% glissade. Pour sa nouvelle saison, le parc ouvrira une nouvelle attraction unique en France : un toboggan en position verticale.

Le parc aquatique vaclusien, qui réunit une trentaine d'attractions et activités aquatiques et ludiques, accueillera de nouveau le public dans quelques semaines. Les habitués du parc retrouveront la Rivière Tropicale et ses 25 minutes de balade dans l'eau, la Cascade de Manéa et ses 17 mètres de toboggan à glisser, ou encore Da Wave pour s'initier au surf.

Pour cette saison, Wave Island se dote d'une nouvelle attraction unique en France. Nommée « Le Funambule », cette attraction est le premier toboggan familial en position verticale. S'il est normalement interdit d'être debout dans les toboggans, celui-ci le permettra. Il offrira une toute nouvelle sensation entre glisse et surf.

Comme chaque année, le parc proposera des événements à thème durant toute la saison, tels que : la fête de la musique le 21 juin, les soirées 100% surf tous les vendredis en juillet et en août, le Festival Tahitien du 29 au 31 août, et bien d'autres.



Écrit par le 26 août 2024

Ouvert du 19 juin au 1er septembre de 10h à 19h. Pour accéder à la billetterie en ligne, [cliquez ici](#).

Wave Island. 663 Impasse de la Traverse du Ventoux. Montoux.