Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

‘Duo des Arts’ à l’Autre Scène de Vedène

Restitution du projet ‘Duo des Arts’ mené en partenariat avec Sainte-Catherine, Institut du cancer Avignon-Provence, le Ballet de l’Opéra Grand Avignon et le pôle des actions culturelles de l’Opéra Grand Avignon.

Ce projet a été réalisé auprès des patients de l’Institut Sainte-Catherine et de l’hôpital Henri Duffaut. La restitution de ce travail qui force l’admiration face au courage de ces patients pour affronter la maladie est ouverte à tous.

Retrouver confiance en soi

Initié par le Ballet de l’Opéra Grand Avignon, ce projet, qui mêle chant et danse, existe depuis 2018. Les mouvements de danse permettent une réppropriation du corps parfois meurtri, et cette année, le chant vient s’ajouter à cette expérience afin d’y apporter l’expression vocale. Ainsi, cette action culturelle permet à des femmes et des hommes en traitement ou en rémission de retrouver confiance en eux, de s’exprimer et de partager cette aventure humaine.

Une restitution attendue

Ecrit par le 17 avril 2025

Des répétitions se sont étalées sur une période de trois semaines depuis mi-février. Pour assister à cette unique restitution, merci de contacter le pôle actions culturelles de l'Opéra Grand Avignon à l'adresse suivante : actionsculturelles.opera@grandavignon.fr

Mardi 18 mars. 18h. Entrée libre. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène. 04 90 14 26 40.

'L'oiseau vert', d'après Carlo Gozzi au Théâtre des Halles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Prenant appui sur l'œuvre de Carlo Gozzi, Agnès Régolo et Catherine Monin présentent *L'Oiseau Vert*, une fable burlesque hors des temps

L'Oiseau Vert met en scène deux jeunes gens abandonnés à la recherche de leur identité et de leur humanité, un chef de guerre neurasthénique, une reine séquestrée par sa belle-mère sous un évier et une grand-mère omnipotente qui veut faire disparaître sa descendance.

Une adaptation de l'œuvre de Carlo Gozzi

Soif de puissance, avidité, cupidité, pulsions meurtrières, chaque jour nous le rappelle : l'être humain est capable du pire. En 1765, le vénitien Carlo Gozzi tire de cet irréfutable constat une fable féerique, drôle et brutale. Sans illusion sur la nature humaine, il cible notre infinie capacité à nuire mais ne renonce pas pour autant à un possible enchantement. De cette adaptation, menée avec l'autrice Catherine Monin, découle des préoccupations inévitablement contemporaines.

Promesse d'un spectacle heureux

L'Oiseau Vert est la promesse d'un spectacle heureux : il a le charme d'un conte de fées, l'alacrité d'une comédie et la profondeur d'un récit initiatique. L'homme est tout à la foi spirituel et extravagant, lyrique et prosaïque, mordant !

La compagnie Du jour au lendemain

L'Oiseau Vert est le dixième spectacle de la compagnie Du jour au lendemain. Elle s'intéresse aussi bien à des auteurs classiques que contemporains. Sa vocation, publics et artistes confondus, est de s'offrir à penser, à douter, à éprouver le présent. Quelle que soit la noirceur du propos, il s'agit sans cesse de travailler à un acte de gaieté.

Texte : Carlo Gozzi / Adaptation : Catherine Monin et Agnès Régolo
Mise en scène ; Agnès Régolo
Avec Salim-Eric Abdeljalil, Raphaël Bocobza, Johanna Bonnet, Pascal Henry, Antoine Laudet, Tamara Lipszyc, Kristof Lorion, Catherine Monin

Mardi 18 mars. 20h. 5 à 22€. À partir de 11 ans. Théâtre des Halles. Rue du Roi René. 04 32 76 24 51.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon :
– 1kg de joue de cochon
– 6 carottes
– 4 oignons
– 2l de vin blanc
– 4 gousses d'ail
– 10 baies de genièvre et de poivre
– 2 feuilles de laurier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ 24h.
Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Sauce de tête :
– Bacon
– Tomates cerises
– Sauce Worcester
– Bisque
– Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace.
Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :
– 200gr d'eau
– 30gr de crème
– 80gr de polenta
– 3 tranches de bacon
– Jus de volaille
– Eau
– Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.
Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles :
– 1l de vin blanc
– 1l de vinaigre de riz
– 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :
Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Soirée vitaminée avec François Morel et Antoine Sahler au Théâtre du Balcon

Le comédien et interprète François Morel nous promet une soirée facétieuse avec son complice de quinze ans, le pianiste Antoine Sahler.

La complicité entre François Morel et Antoine Sahler, nourrie de quinze ans de collaborations multiples transpire à chaque instant de ce concert qui promet une soirée facétieuse, rieuse, touchante, humaine. Comédien et metteur en scène, auteur et chroniqueur, François Morel est aussi – on le sait moins – auteur et interprète de chansons qui n'ont rien à envier à la grande tradition du Music-Hall et de ce qu'on a joliment appelé « les fantaisistes. »

Le temps d'une soirée, le plateau du Balcon se transformera en une scène de Music-hall

Un répertoire varié concocté avec son complice Antoine Sahler, compositeur et pianiste : on y entendra des chansons joyeuses sur la mort, des chansons tristes sur la vie, des hommages à d'immenses petits riens, ou à de toutes petites éternités.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Samedi 15 mars. 20h. 10 à 22€. Théâtre du Balcon. 38 rue Guillaume Puy. Avignon. 04 90 85 00 80 – contact@theatredubalcon.org

---

Adèle, une entreprise québécoise devenue vauclusienne

Créée en 1994 au Québec, l'entreprise Adèle, réseau d'agences de ménage à domicile, s'est développée en France en 2012. Benjamin Cellier en a repris les rênes en 2022 et a installé son

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

siège en Vaucluse, à Cavaillon, afin de donner à l'entreprise une dynamique nouvelle. Une agence vient d'ailleurs d'ouvrir à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Aujourd'hui, l'entretien ménager représente quasiment 50% du secteur de l'aide à la personne. Lorsque l'entreprise Adèle a été créée il y a 31 ans au Québec par Gaétan Migneault, ce dernier, qui était dans les assurances, est parti d'un constat simple : le consommateur n'est jamais pleinement satisfait du ménage effectué chez lui car l'entretien ménager n'est pas assez encadré. Ainsi est née Adèle, qui s'est franchisée au début des années 2000 et qui compte aujourd'hui plus de 120 franchises au Québec.

En 2012, Adèle souhaite se développer à l'international et approche la France. Une master franchise nationale a donc été créée et reprise en 2022 par Benjamin Cellier, actuel président d'Adèle France. Et c'est en Vaucluse qu'il a décidé d'entamer cette nouvelle dynamique. Benjamin Cellier n'en est pas à son coup d'essai en termes de réseau de franchises puisqu'il avait auparavant déployé une franchise française en Angleterre. Il a donc l'expérience pour développer Adèle en France.

La micro-franchise

Adèle a un principe de franchises assez particulier puisqu'il s'agit de micro-franchises. « Nos franchisés sont aussi des opérateurs, c'est-à-dire qu'ils font eux-mêmes l'entretien ménager », ajoute Benjamin. C'est donc ce qui démarque Adèle de ses concurrents dans le domaine de l'entretien ménager.

> « Chez Adèle, le franchisé est sur le terrain, et non assis devant un bureau. »
>
> *Benjamin Cellier*

Les agences Adèle ne sont d'ailleurs pas des agences comme on l'entend. Il n'existe pas de local physique, mais les franchisés disposent d'un véhicule avec lequel ils commencent eux-mêmes à faire les entretiens ménagers. « Ça permet de se rendre compte de la réalité du terrain et le franchisé saura donc de quoi il parle quand, plus tard, il commencera à avoir des employés », affirme le président français. Adèle France vient d'ailleurs d'ouvrir une agence à L'Isle-sur-la-Sorgue, pour le moment gérée par Benjamin Cellier, qui lui-même fait les entretiens ménagers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Véhicules floqués avec le logo de l’entreprise. ©Adèle France

Un profil atypique du franchisé

Avec le concept de micro-franchise vient un profil de franchisé assez différent de ce dont on a l’habitude.

> « On va chercher des gens qui ont une appétence pour le travail manuel. »
>
> *Benjamin Cellier*

L’entreprise d’entretien ménager cherche des personnes qui ont de l’appétence pour le travail manuel, mais qui ne sont pas forcément tournées vers l’entrepreneuriat. Avant de pouvoir attester de la réalité sur le terrain, les franchisés sont donc accompagnés par l’entreprise pour en apprendre davantage sur l’entrepreneuriat et se sentir en confiance pour se lancer dans cette aventure, puis apprennent eux-même sur le tas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Un ménage méticuleux et méthodique

Adèle France n'opère que chez les particuliers. « Chez vous comme à l'hôtel », telle est la devise de l'entreprise. Le franchisé (ou ses employés s'il en a) passe chez le client tous les 15 jours pour effectuer l'entretien ménager et non davantage car le travail est fait de façon à ce qu'il n'y ait pas besoin d'un passage par semaine. Plutôt que de faire un ménage 'classique', pièce par pièce, l'entreprise Adèle a élaboré une méthode qui permet à l'opérateur de travailler efficacement pour gagner du temps et réduire la pénibilité du travail tout en garantissant la qualité du ménage. « Si le client n'est pas content du résultat, on repasse et c'est à nos frais », affirme Benjamin Cellier.

> « Adèle a en quelque sorte développer une 'McDonaldisation' du ménage, c'est-à-dire qu'on suit des étapes comme dans un fast-food pour perdre le moins de temps possible. »
>
> *Benjamin Cellier*

L'opérateur n'est d'ailleurs pas payé à l'heure mais à la prestation. « L'entretien d'une pièce qui compte beaucoup de meubles et beaucoup de bibelots à dépoussiérer va coûter plus cher qu'une simple pièce qui ne contient quasiment rien », explique le président. Ainsi, l'opérateur ne s'éternise pas chez le client et gagne du temps.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

©Adèle France

Adèle, une entreprise engagée pour la santé et l'environnement

Mais pour gagner du temps, il faut des produits efficaces. C'est pourquoi Adèle a élaboré ses propres produits, qui non seulement promettent d'être plus efficaces que les autres produits sur le marché, mais aussi moins nocifs, une condition non négligeable qui figure parmi les valeurs RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) de l'entreprise.

« Tous nos fournisseurs sont méticuleusement sélectionnés et tous nos produits sont testés, je teste tous les produits moi-même », ajoute Benjamin. Les produits Adèle contiennent d'ailleurs tous une base végétale. En proposant ses propres produits, Adèle souhaite contribuer à l'amélioration de la santé de ses clients, mais aussi de ses franchisés et collaborateurs, ainsi qu'au respect de l'environnement. L'agence de L'Isle-sur-la-Sorgue a décidé de se doter d'un véhicule électrique, et quasiment tous les fournisseurs sont situés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce qui permet à l'entreprise de réduire son empreinte carbone.

Les ambitions pour l'avenir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Si pour l'instant Adèle France ne compte que l'agence de L'Isle-sur-la-Sorgue, son président espère en ouvrir une dizaine d'autres en 2025, dont deux nouvelles en Vaucluse. Le département a un potentiel de huit agences, qui permettraient de couvrir tout le territoire. Les autres futures agences devraient concerner la région PACA pour la plupart.

« Je suis fortement attaché à la région et au Vaucluse qui est un département très accueillant avec des organismes économiques très animés, je pense notamment à la CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises), Créativa, LSE (Luberon & Sorgues Entreprendre), et bien d'autres, conclut Benjamin Cellier. J'ai à coeur de développer l'économie qui est proche de la mienne. »

Le lundi 17 mars, Adèle France se rendra au Salon Franchise Expo Paris 2025, qui a lieu du samedi 15 au lundi 17 mars, afin de rencontrer des franchisés et des partenaires financiers et pour gagner davantage en visibilité et pour permettre à l'entreprise de poursuivre son développement.

Contact : contact@adelemenage.fr / 09 80 80 15 10

La Loi ZAN examinée au Sénat : Jean-Baptiste Blanc en a « ras-le-bol des technocrates parisiens qui décident pour nous »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

« Depuis 2021, depuis 4 ans, depuis que cette Loi Climat et Résilience préconise de compenser toute construction par une re-naturalisation équivalente des sols pour freiner l'étalement urbain, j'ai fait le tour de France, rencontré des centaines d'élus de 80 départements pour avoir leur avis. Il faut absolument assouplir ce texte qui stipule qu'il faut diviser par deux l'artificialisation des sols d'ici 2031 », martèle le sénateur de Vaucluse Jean-Baptiste Blanc.

Vent debout, Jean-Baptiste Blanc ajoute : « Il faut redonner la main aux maires, leur faire confiance, leur accorder davantage de temps pour ficeler un projet de développement de leur commune qui respecte les terres agricoles. Nous sommes tous favorables à une sobriété foncière mais il faut bien construire des logements, des écoles, des crèches, des commerces pour les habitants, des entreprises pour créer des emplois, pour ré-industruialiser notre pays. On sait bien, par exemple, que les immenses zones commerciales d'Avignon Sud et Nord ont été excessives. Il faut changer de méthode, arrêter de planifier à marche forcée, concerter avec les élus, sur le terrain, dessiner une trajectoire, un chemin, un juste milieu. »

> " **Un poète doit laisser des traces de son passage, non des preuves. Seules les traces font rêver**."
>
> *René Char*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Le projet ambitieux de la Loi Climat & Résilience qui inclut 'ZAN' (Zéro Artificialisation Nette) doit s'appliquer dans sa globalité en 2050. Il s'appuierait sur une demande de l'Union Européenne sur la protection des sols. « Mais en France, on adore les surtranspositions, on en rajoute, alors qu'en Espagne, en Italie, en Allemagne, cette loi n'existe pas », ajoute un autre sénateur LR du Puy-de-Dôme, Jean-Marc Boyer. Du côté des écologistes, la vision est diamétralement différente. L'élu breton Ronan Dante dénonce « un banc-seing, un permis de bétonniser à outrance. Déjà chaque année en France, entre 20 000 et 30 000 hectares sont artificialisés, l'équivalent de la Ville de Marseille entre l'Estaque et les Calanques. »

Plus modéré, mais déterminé, Jean-Baptiste Blanc souhaite qu'on assouplisse la loi ZAN, qu'on fasse des projets qui prennent en compte la transition écologique, rendent des terres à la nature, tout en préservant le rôle-clé des maires, des régions et des collectivités locales pour garantir un développement harmonieux des communes, « encadré, balisé et intelligent. » Les discussions au Sénat promettent d'être âpres et animées.

Cavaillon : B2P se diversifie dans la cybersécurité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Crée en 2006, la société B2P a été une des premières à avoir développée et exploitée une bourse de fret en ligne pour les professionnels du transport. Après avoir élargi son offre à des services complémentaires, la société cavaillonnaise crée aujourd'hui un pôle de cybersécurité. Il s'agit d'apporter une réponse technique à la montée en puissance des cybermenaces dans le secteur du transport et de la logistique.

Le domaine du transport et de la logistique n'est pas lui aussi épargné par les cyberattaques. La digitalisation toujours plus importante de ce secteur lui fait courir des risques croissants. Jusqu'alors la cybersécurité était intégrée de manière transversale à tous les projets, B2P a décidé de passer la vitesse supérieure en créant un service entièrement dédié au sein de l'entreprise. Cette orientation, qualifiée de majeure par ses dirigeants, est une étape nécessaire pour l'obtention de la certification ISO 27001, norme internationale garantissant les meilleures niveaux de sécurité en matière de traitement de l'information.

« La cybersécurité est notre affaire à tous. En créant ce pôle dédié, nous affirmons notre ambition d'être

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

à la pointe de la sécurité numérique et d'offrir des solutions fiables et pérennes à nos clients », précise Christophe Leininger, Directeur des systèmes d'information de B2P. Ce service a été confié à Antoine Boyer, un jeune ingénieur spécialisé en cybersécurité.

Concert lyrique au Conservatoire du Grand Avignon

L'Opéra programme les nouveaux talents de la scène lyrique, deux jeunes chanteuses, Juliette Mey et Héloïse Poulet, ont toutes deux été lauréates du Concours Jeunes Espoirs Raymond Duffaut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Juliette Mey mezzo-soprano

Après avoir débuté sa formation lyrique à la Maîtrise du Conservatoire de Toulouse, Juliette Mey a poursuivi son cursus musical à Montpellier et intègre le CNSMD de Paris en 2021. Elle s'illustre récemment dans une version jeune public de La Cenerentola au Théâtre des Champs-Élysées et à l'Opéra de Rouen. Elle fait ses débuts à l'Opéra national de Paris lors des représentations du ballet Mayerling au Palais Garnier. Elle participe à la 11ème Académie du Jardin des Voix des Arts florissants et à l'Académie du Festival d'Aix-enProvence 2022. Elle est lauréate du Concours Reine Elisabeth 2023 et lauréate primée du Concours international Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut en 2021.

Héloïse Poulet soprano

Après des études de clarinette Héloïse Poulet débute le chant lyrique dans la classe de Daniel Ottevaere et poursuit son cursus à l'École normale de musique de Paris Alfred Cortot. Elle obtient en2023 en parallèle de ses études en musicologie, son « Artist Diploma » à l'unanimité, avec les félicitations du jury. Elle remporte le Prix Génération Opéra et le Grand Prix Jeune Talent lors de la 5ème édition du Concours International Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut. En 2022, elle chante les rôles de Pamina et Papagena dans le spectacle Une flûte enchantée à Bruxelles. Elle est Susanna (Le Nozze di Figaro) à Wissant, Le Page (Rigoletto) à l'Opéra de Rouen Normandie.

Dimanche 16 mars. 16h. 10 à 22€. Conservatoire du Grand Avignon. Auditorium Mozart. 3 rue du Général Leclerc.Avignon. 04 32 73 04 80

Kookabarra lance son premier jus de tomate

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Après un an de recherche et développement pour obtenir la texture parfaite et le goût authentique de la tomate provençale, l'entreprise Kookabarra, basée à Cavaillon, vient de sortir son tout premier jus de tomate.

L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, continue d'innover et d'élargir son catalogue de produits. Seulement quelques mois après avoir lancé une toute nouvelle gamme de nectars frais, l'entreprise a présenté sa nouveauté en février : le jus de tomate. Ce produit a demandé un an de recherche et développement afin d'obtenir la texture parfaite et le goût délicat de la tomate provençale.

Kookabarra met un point d'honneur à sourcer ses produits au plus proche, et ce jus de tomate ne déroge pas à la règle. L'entreprise a choisi des tomates issues de différentes variétés (cœur de bœuf et noire de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Crimée) mais toujours cultivées en Provence. Un litre de ce jus requiert environ 10 tomates et promet « un voyage dans les potagers les plus ensoleillés de France. »

À l'occasion du lancement de nouveau jus, Kookabarra s'est associé au groupe McCormick, implanté en Vaucluse, au travers des marques Ducros et Cholula avec lesquelles a été créé un coffret en édition limitée, qui a notamment fait sensation à la Saint-Valentin. Ce dernier était composée d'une petite bouteille de jus de tomate, ainsi que du gingembre signé Ducros et de deux sauces plus ou moins pimentées Cholula.

©Kookabarra

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 avril 2025

Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens