

Ecrit par le 24 novembre 2024

Eugène Benoit : un poissonnier passionné

Il est heureux comme un poisson dans l'eau, face à son étal, aux Halles de la place Pie à Avignon, Eugène Benoit. 'La marée provençale', c'est son terrain de jeu depuis plus de 40 ans et il s'apprête à prendre une retraite bien méritée.

Sur la glace pilée, plus d'une centaine de poissons, coquillages et crustacés trônent. Tous les trésors de la Méditerranée, rangés par couleurs, par tailles, par catégories... Ecrevisses, langoustines, gambas, palourdes, oursins, moules, praires, bulots, huîtres, cigales de mer, sardines, anchois, thons, loups, saumons, cabillauds, merlans, dorades royales, seiches, turbots, soles, raies, limandes, soles. Tout ce qui compose une soupe, avec les poissons de roche (rascasses, galinettes, gobies, girelles, pageots, sars) ou une bouillabaisse marseillaise (chapon, Saint-Pierre, baudroie).

Lever à 4h du matin

Eugène Benoit, né à Valréas, a passé un CAP de maçon avant de rencontrer sa future épouse et son beau-père, un poissonnier, et là, il a changé son fusil d'épaule. Il se lance dans ce nouveau métier devenu passion.

Depuis, sa vie au long cours n'a pas changé : lever à 4h, il file 3 fois par semaine de Carpentras où il habite, vers la Criée du Grau-du-Roi où il négocie avec les mareyeurs, fait son marché en misant sur la fraîcheur, la qualité, la proximité, les poissons de Méditerranée.

« Le problème, c'est qu'il y a de moins en moins de poissons, de sardines, d'oursins, de pêcheurs, de grosses pièces et les clients veulent toujours du dos de cabillaud ou de saumon, dommage », regrette-t-il.

« J'adore mon métier. »

Quand il rentre aux Halles avec sa cargaison dans le fourgon frigorifique isotherme pour respecter la chaîne du froid, il étale la glace et déploie sa marchandise sur plusieurs mètres carrés. Il prépare les commandes, les plateaux de fruits de mer, les brochettes. Il écaille, étête, vide, tranche, lève les filets, en attendant les consommateurs. « J'adore mon métier même s'il est rude, on est debout en permanence et la journée est longue jusqu'à 22h. »

Parmi ses clients fidèles, les cuisiniers de renom comme Christian Etienne, les chefs de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe, de la préfecture de Vaucluse, les habitués qui se pressent devant 'La marée provençale' mais aussi les touristes attirés par la qualité de ses produits. « Ici aucun poisson d'importation, tout vient de notre mer /mère nourricière, la Méditerranée » conclut ce futur retraité qui a mordu à l'hameçon il y a 4 décennies et qui continuera à donner un coup de main à mi-temps à ses 6 salariés, sa fille et son fils qui a aussi ouvert une poissonnerie à Vedène.

[La Marée provençale](#) aux Halles d'Avignon (04 90 86 24 70) et à Vedène (04 90 22 47 06).

(Vidéo) Netflix : la série 'Bridgerton' au cœur de la Provence

Beaucoup de créativité, un bol de passion et une pincée de folie, tels sont les ingrédients de la dernière production réalisée par la vidéaste avignonnaise Marie Cyrielle. Ce clip musical, devenu très vite viral sur la toile, s'inspire de la série Netflix 'La chronique des Bridgerton' et met le savoir-faire local sous le feu des projecteurs.

Vidéaste depuis près de dix ans, passionnée par le montage vidéo et la création de contenus numériques, Marie, originaire d'Avignon, a récemment créé son entreprise de communication. Très attachée à sa Provence natale, la jeune vidéaste souhaitait mettre en lumière toute la richesse de cette région en soutenant les commerçants, artisans et producteurs locaux. Pour son dernier projet, la société '[MarieCyrielle](#)' a souhaité se plonger dans l'univers de la série '[La Chronique des Bridgerton](#)', qui se déroule dans l'Angleterre du XIXe siècle. Cette nouvelle création est un clip musical sur le titre 'Ocean Away', interprété par Abigail Barlow et Emily Bear, également inspiré de la série de Netflix.

Made in Provence

Avec ce clip, 'MarieCyrielle' souhaitait mettre en avant le savoir-faire local, avec des artisans et créateurs de Provence, valoriser le territoire et le patrimoine à travers un projet hors du temps. L'objectif est alors de montrer que la création peut prendre différentes formes et qu'il faut continuer de s'autoriser à rêver, « parce qu'il n'y a rien de plus beau qu'une équipe de tous les horizons qui se rassemble autour d'une création commune. »

Pour mener à bien ce projet inédit, Marie s'est entourée de partenaires locaux. Tout d'abord, le [château de Mazan](#), où a été tournée la vidéo, mais aussi des artisans et commerçants provençaux : la créatrice de bijoux '[LaurettaPerl](#)' à Vedène, l'association 'Mémoire et légendes' à Salon-de-Provence pour les costumes d'époque, ainsi que le salon de coiffure '[A l'angle 230](#)' de Morières-lès-Avignon. Ce projet est également l'occasion de mettre en avant Evidence, un studio créatif Avignonnais en pleine élaboration, regroupant des jeunes freelances et des passionnés de création sur des projets locaux uniques. Des initiatives s'inscrivent dans la dynamique de création artisanale caractéristique du Département. Rappelons que le Vaucluse était, en 2019, le département où l'emploi artisanal avait le mieux résisté avec 18 470 entreprises (+5,8%). *Source : Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca).*

Vedène : première pierre posée pour la future résidence 'L'Aparte'



La société de de promotion immobilière avignonnaise **Hors champ** œuvre sur ce projet de 51 logements en deux îlots qui verra le jour en 2022 dans le centre-ville de Vedène, place du Petit-Pont.

C'est un projet mené par le promoteur immobilier indépendant Hors Champ dont le but est de requalifier une partie du centre-ville de Vedène via la construction de 51 logements et qui joue le jeu de la mixité sociale. Baptisée 'L'Aparte', cette future résidence contemporaine sera composée de deux îlots en R+2. Le premier regroupera des logements (du T1 au T4) disposant de larges terrasses tandis que le second

Écrit par le 24 novembre 2024

comptera des appartements, là aussi, du T1 au T4. Le projet s'inscrit dans une démarche environnementale et de qualité avec le Label BDM (Bâtiment Durable Méditerranée) et la RT 2012. La livraison est prévue pour le deuxième trimestre 2022.

Engagé sur le territoire, Hors champ est lauréat du palmarès régional de l'Habitat en 2019 pour la résidence 'Le Carré Vert' à Entraigues-sur-la-Sorgue. Cette démarche partenariale portée par la Dreal (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) Paca vise à renouveler l'image du logement social et à valoriser des opérations de logements sociaux locales exemplaires. Hors champ travaille également sur un autre programme dans le Vaucluse : 'La Canopée' à Entraigues, un projet 100 % social qui comprendra aussi des maisons ainsi que des appartements.

Le Téléthon mobilise dans les campings de Vaucluse

Écrit par le 24 novembre 2024



Dimanche 9 août, l'AFM-Téléthon et la [Fédération nationale de l'hôtellerie de plein air](#) s'associent pour lancer le premier #TéléthonCamping. Les vacanciers sont invités à participer à des olympiades solidaires afin de soutenir la recherche contre les maladies rares.

C'est une première dans l'histoire du Téléthon. Cette année, dans les campings, les traditionnels lancers de tong, tournois de volley-ball, concours de pétanque, lotos et autres quizz endiablés porteront les couleurs de l'AFM-Téléthon. Pour la première fois, des campings proposeront aux vacanciers de donner plus de sens à leurs vacances en participant à des olympiades (dans le respect des distances de sécurité) dans le but de soutenir la recherche contre les maladies rares.

En France, 150 campings participent à cette opération solidaire dont quatre dans le Vaucluse et deux dans le nord des Bouches-du-Rhône : les campings La Montagne à Sorgues, l'Avignon Parc à Vedène, Fontisson à Châteauneuf-de-Gadagne, Les Hautes Prairies à Lourmarin, ainsi que les campings La Roquette à Châteaurenard et La vallée Heureuse à Orgon. De quoi donner un avant-goût de la mobilisation pour le prochain Téléthon prévue les 4 et 5 décembre prochains.

Lien de l'évènement : [Les campings font leur Téléthon](#)

Vedène : l'UCPA prend les rênes du Centre équestre de la Gourmette



L'UCPA (Union nationale des centres sportifs de plein air) reprendra la gestion et les salariés du Centre équestre départemental de La Gourmette à Vedène, à compter du 1er septembre 2020, pour les 15 prochaines années. L'organisme ambitionne de développer l'équitation pour les plus jeunes ainsi que les formations aux métiers de l'équitation, notamment en s'ouvrant au public scolaire et en déployant de nouvelles activités comme l'équifun (parcours aventure à poney), les compétitions de Shetland et de poney, le baby poney et les disciplines collectives. Une écurie active viendra compléter les boxes traditionnels pour permettre aux équidés de vivre en troupeau et en liberté dans un espace qui leur est dédié. Pour accompagner ces changements, l'UCPA et le département du Vaucluse prévoient des

Ecrit par le 24 novembre 2024

changements comme la rénovation du poney club début 2021 ; la rénovation de l'accueil, des sanitaires et de la sellerie ; la mise en accès PMR (personnes à mobilité réduite) ainsi que la réfection de la toiture, des huisseries, ou encore de la clôture. Enfin, la structure relancera la formation au métier de moniteur d'équitation ainsi que celle d'animateur assistant équestre avec une première promotion de 10 personnes ainsi qu'une formation Dejeys (Diplôme d'Etat de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport -le diplôme de niveau III étant nécessaire pour l'encadrement d'activités sportives contre rémunération-) mention équitation concours complet.

Centre équestre départemental La gourmette vaclusienne. 668, Chemin de capeau à Vedène.

Vedène, lauréate du Championnat régional des mini-entreprises 2020

Ecrit par le 24 novembre 2024



Chaque année, l'association Entreprendre pour apprendre (EPA) organise dans différents établissements de l'Académie d'Aix-Marseille le Championnat régional des mini-entreprises au sein duquel élèves et étudiants ont pour mission de monter leur propre projet d'entreprise. Ainsi, l'occasion leur est donnée d'expérimenter l'entrepreneuriat de façon ludique et professionnelle. Chaque « mini-entreprise » est composée de 5 à 30 jeunes âgés de 13 à 25 ans : des collégiens, lycéens, étudiants, apprentis mais aussi des jeunes en recherche d'insertion professionnelle.

Malgré la crise sanitaire, la 8eme édition a pu se tenir cette année. En organisant un championnat 2.0, l'EPA a mis en place une édition 2020 tournée à 100 % vers le digital. 24 mini-entreprises issues de la région Paca ont participé : 6 projets en collège, 13 en lycée, 1 en CFA et 4 en BTS. Et parmi les participants, le lycée du Domaine d'Eguilles à Vedène qui, à travers sa mini-entreprise 'The wood king', spécialisée dans la conception d'objets et de jeux en bois, a remporté deux prix : celui de l'organisation d'équipe innovante, porté par la Fondation The Adecco Group, et le prix de la meilleure Vidéo, porté par BPI France.