

FAITS DIVERS

Il casse tout chez lui et montre son sexe aux policiers

» Un homme de 33 ans a été arrêté mercredi soir à 23 h 20 chez lui, impasse de la Prairie, par des policiers à qui il a montré toute son anatomie, lors de leur intervention... Au départ, ils avaient été appelés pour des faits de violence : l'Avignonnais cassait tout chez lui, devant femme et enfants. Il est donc au final poursuivi pour exhibition... mais devra aussi répondre de vol avec effraction, faits pour lesquels il était recherché par la gendarmerie de Remoulins.

VANDALISME

Il plante un râteau dans le pare-brise d'une voiture

» Deux rétroviseurs cassés, et un pare-brise transpercé par un râteau... Mauvaise surprise pour deux propriétaires de véhicules stationnés avenue Pierre-Semard. L'homme qui a été arrêté pour ces faits, commis dans la soirée de mercredi, est âgé de 56 ans. Il n'est pas parvenu à donner une explication cohérente à la police. Finalement, il a été interné à l'hôpital de Montfavet.



ACCIDENT

Choc camion contre voiture

Une collision entre un camion et une voiture, route de Marseille au niveau du lycée François-Pétrarque, a bloqué totalement la voie hier midi. L'accident n'a pas fait de blessé, mais un bouchon très important.

AVIGNON

AGENDA

AUJOURD'HUI

→ **Exposition**
"Aurore Marine", exposition de photographies, galerie du Parcours de l'art 69, rue de la Bonneterie.

→ **Manifestation**
Mobilisation de la jeunesse avignonnaise pour les valeurs républicaines place de l'Horloge, à 12 heures.

→ **Vernissage**
L'artiste Rose expose ses collages sur toile cartonnée, boutique "Le Vestibule", 11, rue Guillaume-Puy, à 18 heures.

démonstration de leurs talents en réalisant en public une recette savoureuse à base des produits des Halles, samedi à 11 heures.

→ **Exposition**
Le centre hospitalier de Montfavet invite à découvrir l'exposition des œuvres de José Maria Sanchis à la cafétéria "La Parenthèse" de 9 à 16 heures.

→ **Vélorution**
Dans le cadre de la Semaine du développement durable, l'association Roullons à vélo organise un rassemblement festif. Départ à 10h30 du cours Jean-Jaurès, arrivée aux jardins partagés à Montfavet (5km) pour un pique-nique en musique et une visite.

Retour vers Avignon centre en début d'après-midi en suivant les canaux.

DEMAIN

→ **La petite cuisine des Halles**
Les chefs avignonnais font la

BIOMÉTÉO

Retour de la douceur. Soleil voilé par quelques nuages d'altitude. Vent faible de secteur sud. Températures : 16 à 19°.

→ **QUALITÉ DE L'AIR**

5/10 : bonne. Tél. 04 91 32 63 27. www.airmaraix.org.

→ **POLLENS**
www.pollens.fr.

UTILE

URGENCES

→ **Pharmacie**
Répondeur téléphonique : 32 37.

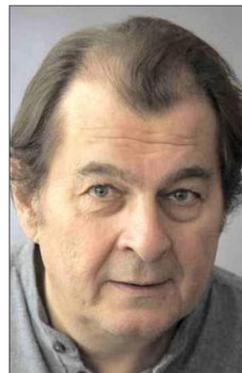
→ **Médecins**
SOS Médecins, 04 90 82 65 00.

→ **Centre hospitalier**
Tél. 04 32 75 33 33.

→ **Police municipale**
Tél. 04 90 85 13 13.

→ **Allô mairie**
Tél. 0 810 084 184.

LOCALE EXPRESS

INTRA-MUROS
Bruno Raffaelli au Musée Vouland

→ Le Musée Louis-Vouland fête le Printemps des poètes, sur le thème 2014 "La Poésie au cœur des arts". Il accueille, ce soir à 18 h 30, Bruno Raffaelli, dans le cadre du cycle de lectures ? qui anime le lieu tout au long de la saison.

Bruno Raffaelli est né à Avignon le 4 janvier 1950. Élève du Cours Simon, il est sociétaire de la Comédie française, depuis 1998. Plus de 50 pièces dans la Maison de Molière, plus de 30 dans d'autres structures ; téléfilms, cinéma : un palmarès prestigieux, et une capacité à tenir jusqu'à 20 rôles différents, dans le même spectacle ! Bruno Raffaelli est actuellement en tournée, avec la troupe de la Comédie française pour la pièce "Antigone" (les mardi 8 et mercredi 9 avril au théâtre de Nîmes). À travers « un large choix de poèmes anciens et modernes », Bruno Raffaelli ouvrira l'univers des 9 muses, de Calliope à Uranie, de l'histoire à la danse et à la comédie... Le décor est installé par des élèves de la classe de 1^{re} "L" du lycée Saint-Joseph. Musée Louis-Vouland, 17 rue Victor-Hugo, 8 €/5 €. Réservations : 04 90 86 03 79.

SAINT-JEAN

Vide-greniers samedi

→ Samedi, à partir de 6 heures du matin, les exposants pourront débiter leurs marchandises en s'acquittant de la somme de 10 €, et sur présentation de leur carte d'identité. C'est à la hauteur de la poste et aux alentours du quartier Saint-Jean, que se tiendra ce vide-greniers, organisé par l'association citoyenne des quartiers Nord/Est d'Avignon.

Vaucluse

POUR NOUS SUIVRE :

Vous pouvez maintenant nous suivre quotidiennement sur :

Facebook
Le Dauphiné Libéré

Twitter
@LeDLVaucluse

POUR NOUS JOINDRE :

23 rue de la République 84000 AVIGNON
Pour contacter la rédaction : 04 90 16 78 00 Idcentreav@vauclusematin.com
Pour contacter la publicité : 04 90 16 78 00 Idcentreav@vauclusematin.com

INNOVATION

En lice hier à l'espace Jeanne-Laurent, les étudiants de l'Isema imaginent les produits de demain

Un thé gélifié bientôt dans votre bol ?

Ils ont présenté hier matin, à l'espace Jeanne-Laurent, le résultat de sept mois de travail.

Six groupes de cinq étudiants en 1^{re} année du master of Arts à l'Isema (École supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industries, industries du vivant et de l'environnement, située à Agroparc et dirigée par Jean-Paul Malleval) étaient en lice

pour la vingtième édition du Grand jury "nouveaux produits".

Cent vingt professionnels

Cent vingt professionnels de l'agroalimentaire, de l'industrie et de la distribution étaient, chargés de les départager, prenant tout en compte, de la recette à la commercialisation,

en passant par le concept marketing, l'étude de marché, le process industriel, le plan de financement ou le packaging...

« Ce travail permet aux jeunes de se confronter au monde professionnel et de mettre en application, ce qu'ils apprennent sur les bancs de l'école » explique a responsable pédagogique du projet, Catherine Chiabodo.

Chaque groupe a présenté son produit par le biais d'un sketch, avant d'en proposer une dégustation.

Du salé et du sucré, et notamment un thé exceptionnel, qui a remporté le concours.

Exit les sachets qui gouttent et brûlent les doigts, place à une bille de thé gélifiée aux saveurs uniques, créée par le groupe Twisthé.

Des produits promis à un bel

avenir...

Marie-Félicia ALIBERT

Le palmarès : 1^{er} prix (750 €) : Twisthé ; 2^e prix (500 €) : Sacré chef ; 3^e prix (250 €) : Cric' & Craque ; 4^e prix : Pétit' Fruits ; 5^e ex-aequo : Lisa d'or et Cuisto'Pain. Prix spécial BtoB (prix CGI, Confédération française du commerce interentreprises) (750 €) : Cuisto'Pain



Le groupe Twisthé (Marlene Etheve, Elodie Mougnot, Vincent Larribe, Damien Fouquet, Maria Jeantin) est le grand gagnant de ce 20^e Grand jury "Nouveaux produits". Autour d'un bâtonnet en bois, une bille de concentré de thé gélifié, qu'il suffit de tremper dans l'eau chaude et de tourner 30 secondes, pour qu'elle se dissolve entièrement. Autre avantage : ils ont créé de nouveaux parfums, 100 % naturels et 100 % français, comme tiramisù, parfum créole, pain d'épice-orange ou Ceylan Saint-James pour les puristes. Une innovation qui pourrait séduire les épiceries fines, salons de thé...



Lisiane Sudeil, Paul Breton, Sandra Alignan, Karl Le Floch et Benoît Robert ont créé une pâte à blinis et pancakes en aérosol, prête à cuire et 100 % naturelle. Comme pour une bombe chantilly, il suffit d'appuyer sur le bouton et de déposer la pâte dans une poêle. Il existe une version nature et une à la farine de sarrasin. "Sacré chef", un produit idéal pour les gourmands imaginatifs pressés et qui remporte le 2^e prix.



Face à la nécessité de trouver d'autres apports en protéine que la viande, Camille Marty, Marine Arnal, Lucile Cavalli, Jérôme Bonnet et Marc-Antoine Léonetti, ont créé "Cric' & Craque" : une palette apéritive à croquer, avec trois biscuits colorés à base de farine d'insectes (5 %) : rouge pour l'Amérique latine (piment de Cayenne-grillon), vert pour l'Afrique (yassa (citron vert, oignons, olive) - criquet) et jaune pour l'Asie (curry-chenille).



Avec Pétit Fruits (4^e prix), Lucas Marty, Eva Cogordan, Sophie Ducamp, Benjamin Plus et Jérémy Hostingue se sont intéressés au goûter des enfants de 3 à 10 ans, en créant un goûter complet de 161 grammes, dans une boîte en carton ergonomique, comprenant 6 biscuits creux, pouvant servir de paille, pour aspirer les 90 grammes de compote pétillante (grâce à un ajout de CO2), à la pomme ou pomme-fraise (sans sucre ajouté).



Mathieu Laporte, Camille Jung, Julien Valla, Sophie Lassus et Jonathan Chetot ont décidé d'apporter un peu de renouveau dans le monde endormi de la biscuiterie, en y introduisant un des produits préférés des Français : la pomme de terre. Pour la Lisa d'or, ils ont donc choisi la Mona Lisa et ont inventé un sablé sucré aux éclats de pomme de terre, flambés au rhum et caramélisés au miel.



Mathieu Fauquet, Matthieu Houlière, Guillaume Bodet, Anaïs Hellin et Florent Laget ont créé Cuisto'Pain, autour du pain perdu, un dessert qui revient à la mode dans la restauration, en développant une version salée du produit. Ils ont créé deux recettes : un pain perdu emmental/lardons et un olive/romarin. Pour la base, ils ont développé leurs propres pains, avec l'aide d'un boulanger de Velleron, Jean-Philippe François.