

PLACE DE L'HORLOGE

Les "Anonymous" ont 5 ans

Pour fêter les cinq ans de leur mouvement, l'antenne avignonnaise des "Anonymous for the Voiceless" a passé 5h sur la place de l'Horloge hier. Quatre militants masqués ont disposé leur traditionnel "cube de la vérité", ces écrans où défilent des images chocs pour dénoncer les conditions d'élevage et d'abattage des animaux. "Le même type d'action est organisé ce week-end un peu partout dans le monde, indique Étienne Papegnies, porte-parole des militants présents. N'importe qui peut nous rejoindre avec pour seule condition le véganisme." / PHOTO J.S.



LA BARTHELASSE

Nettoyage en cours

Les promeneurs du dimanche vont devoir faire attention où ils mettront les pieds tout à l'heure. Recouvert entièrement par les eaux boueuses du Rhône, lors de la crue brutale du fleuve, mardi après-midi, le chemin du Halage, lieu de prédilection dominical des Avignonnais, avait encore, hier, des allures de chantier. Le nettoyage des allées a débuté pour dégager l'épais limon, mais il reste encore beaucoup de travail avant de redonner aux allées Antoine-Pinay leur allure habituelle. / PHOTO R.J.



Un tour en ville

AU PAN D'AVIGNON

L'escalade à la portée de tous



Antoine Le Menestrel à la salle d'escalade Le Pan d'Avignon a encadré des jeunes grimpeurs handicapés du club Athom du Pontet. / PHOTOS E.B.

La semaine dernière, c'est un entraînement spécial dont ont bénéficié les jeunes grimpeurs du club Athom du Pontet - association qui propose des activités à destination des personnes porteuses d'un handicap mental - puisque c'est Antoine Le Menestrel en personne qui a animé le groupe pendant deux heures. Mondialement connu pour avoir ouvert des voies d'escalade d'une difficulté extrême, comme "La rose et le vampire" à Buoux, Antoine Le Menestrel est également chorégraphe et danseur, créateur depuis plus de trente ans de multiples spectacles de danse-escalade, notamment sur des façades urbaines. Récemment d'ailleurs, c'est celle de l'Opéra Grand Avignon que le grimpeur a gravie, dans le cadre d'une mobilisation du secteur culturel. Une jolie surprise à l'initiative de Serge Bonnaud, coach de l'équipe Athom et ami de longue date d'Antoine. Ce dernier a volontiers accepté de se joindre aux Athomiens lors de leur séance hebdomadaire à la salle d'escalade Le Pan d'Avignon : "En parallèle de mes activités artistiques, qui sont réduites en ce moment en raison de la crise sanitaire, j'aime transmettre, devenir un point d'appui pour que chacun trouve sa voie", explique celui qui fut entraîneur pour l'équipe de France d'escalade et formateur pour les brevets d'Etat d'escalade.

C'est ainsi que le fondateur de la compagnie des Lézards Bleus a fait connaissance avec ces jeunes, trisomiques ou autistes, qui s'entraînent assidûment en salle et en falaise, encadrés par des bénévoles très investis. "Un engagement qui porte ses fruits puisque Wanda, Fred, Gaël et Joachim ont décroché des médailles d'or, d'argent et de bronze à Tarbes lors du Championnat de France "sport adapté" en 2020 !" souligne avec fierté Serge Bonnaud. Très naturellement, Antoine Le Menestrel a su mettre à l'aise son public, le guider avec beaucoup d'attention et de bienveillance, pour une série d'exercices d'échauffement puis sur les murs de la salle d'escalade où tous ont réalisé des voies, parfois émaillées de chutes, mais accompli aussi de beaux progrès, grâce aux conseils avisés du maître. La séance s'est achevée par une démonstration de danse-escalade, moment inattendu et magique au cours duquel Antoine Le Menestrel s'est mis à l'envers pour danser sur la paroi, à la manière d'une araignée, sous l'œil ébloui de ses élèves d'un jour. Nul doute que tous se souviendront longtemps de cet "allumeur de rêves, qui fait chanter les murs et tomber les façades".

Elsa BASTIDE

Concours des vins d'Avignon
Des médailles "coup de cœur"

246 récompenses ont été décernées, 97 en or, 110 en argent et 39 en bronze



Les 120 dégustateurs avaient près de 700 échantillons à apprécier ; un nombre en augmentation. / PHOTO JÉRÔME REY

Déguster un vin est tout un art. Visage fermé, œil avisé, le nez au-dessus du verre, les papilles en éveil, les dégustateurs étaient au rendez-vous, hier matin, feuilles de notation sous le coude. Apprécier, déguster, noter... le triptyque est un rituel pour eux.

Pour sa 36^e édition, le Concours des vins d'Avignon n'a pas trahi la tradition même s'il a dû trouver une nouvelle terre d'accueil et appliquer des règles sanitaires drastiques pour recevoir le feu vert des autorités. "C'est un soulagement d'avoir pu organiser notre événement", a souligné d'ailleurs José Gonzalvez, le président du concours avignonnais. "Nous avons déjà expérimenté notre organisation l'an passé dans des conditions sanitaires strictes. Cette année, on a pu encore l'améliorer pour être sûr d'avoir l'accord du préfet".

"Une médaille, c'est l'assurance que le vin sera bien vendu"

Prévu mi-mars, l'événement avait été décalé au 15 mai pour pouvoir bénéficier de la salle polyvalente de Montfavet. Mais transformée



Ici au côté du président avignonnais José Gonzalvez (à g.), Bernard Delaye (à d.), président du concours des vins de Mâcon, le plus ancien de France et un des plus importants avec le concours général à Paris, avec 9 000 échantillons présentés, constituait un juré de marque.

en centre de vaccination départemental, il a fallu se tourner vers un nouveau lieu, sur le campus de l'Iséma, l'école supérieure de commerce des industries alimentaires dont le directeur Jean-Paul Malleval a ouvert les portes, à Montfavet.

"Nous disposons d'une équipe de bénévoles bien rodée, qui s'est adaptée. On a enregistré une augmentation du nombre d'échantillons à déguster, près de 700 cette année, tout comme

du nombre de dégustateurs", s'est réjoui José Gonzalvez.

Ils étaient 120 attablés dans les différentes salles de classe ; des tables de plus de 3m avec seulement trois dégustateurs bien séparés, des crachoirs individuels, des bouteilles manipulées uniquement par les présidents de jury, un personnel masqué... "Beaucoup de concours ont arrêté compte tenu des mesures sanitaires imposées, comme à Vinsobres et

Tulette. Même à Paris, seulement quelques échantillons ont été dégustés...", poursuit le président.

À Avignon, des vins de la vallée du Rhône, du nord au sud jusqu'aux Costières de Nîmes et au Languedoc, des Ventoux, des Luberon, des côtes de Provence jusqu'à Saint-Tropez, en l'occurrence des rosés et blancs, ont été notés. "Selon le nombre de médailles décernées on aura une idée sur le nouveau millésime, a priori bon, cependant peut-être pas autant que le 2019... C'est important pour les vignerons", insiste-t-il. "Une médaille, c'est l'assurance que le vin sera bien vendu que ce soit une cave particulière ou un négociant. Les vignerons en ont bien besoin".

L'année a été une succession d'embûches pour la profession. Entre la fermeture des domaines qui a empêché les visites, celle des bars et restaurants et, il y a à peine un mois, un coup de gel mémorable, la crise a malmené la viticulture. Le Concours des vins d'Avignon offre une carte de visite pour se refaire une santé.

Jean-Louis REYNIER

Retrouvez le palmarès complet sur laprovence.com.

205357

Votre repas livré à domicile et bien plus encore...



- Portage de repas
- Ménage à domicile
- Petits travaux
- Assistance administrative
- Télé-assistance

OFFRE DÉCOUVERTE

Un repas offert
Déjeuner à la carte sur présentation de ce coupon

Pour toute commande de minimum 5 repas, pour une personne de + de 65 ans par foyer et dans le limite de nos disponibilités. Offre promotionnelle non cumulable, valable une seule fois jusqu'au 31/12/2021.

AGENCE AVIGNON 04 65 87 65 40
125 Rue de Neguelou - 30133 LES ANGLES
www.les-menus-services.com

Nouveauté, un concours de bières artisanales le 29 mai

On ne change pas une équipe qui gagne... Fort de la réussite de son Concours des vins d'Avignon, le président du comité d'organisation José Gonzalvez a souhaité créer un événement similaire mais autour des meilleures bières artisanales, bio pour certaines. Ce nouveau concours se déroulera le samedi 29 mai à la Maison de l'agriculture. "J'ai observé le développement des brasseurs et l'engouement des consommateurs. Une idée a alors germé", expliquait-il en présentant la manifestation.

Lyon et Paris ont leur concours, Avignon prépare sa première édition. 26 brasseurs venus du sud-ouest, du nord et de l'est de la France et même deux de Belgique se sont inscrits. Le Vaucluse et sa proche périphérie seront bien représentés avec une dizaine de brasseurs. 120 échantillons seront proposés à la dégustation. Les membres du jury goûteront des bières blanches, blondes, ambrées, rouges, brunes et même noires, sans compter les aromatisées et celles qui dépassent les 8° d'alcool.

LES CHIFFRES

Lors de cette 36^e édition du Concours des vins d'Avignon, les jurés ont décerné, hier, 246 médailles, dont 97 en or (84 en viticulture conventionnelle et 13 en bio), 110 en argent (90 en viticulture conventionnelle et 20 en bio) et 39 en bronze (33 en viticulture conventionnelle et 6 en bio).