

LA BARTHELASSE

L'Avignonnaise, c'est ce matin!

Pour les distraits qui l'auraient oublié, l'Avignonnaise, la course à pied exclusivement féminine, c'est ce matin! De même, grande nouveauté de cette 11^e édition, le millier d'engagées a rendez-vous sur la Barthelasse et non plus en Courtine d'Avignon pour venir courir ou marcher pour la bonne cause. A partir de 10 h, elles courront sur un tracé de 8 km ou marcheront sur le tracé de 5 km En l'occurrence au profit de la Ligue contre le cancer et de l'institut Sainte-Catherine. C'est la mobilisation de tous qui nous permettra d'aider les malades.

/ PHOTO C.H.



MONTFAVET MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Une inauguration en musique

Ce vendredi, c'était l'inauguration officielle du 13^e marché des producteurs de Montfavet, en présence des élus et en musique grâce à l'orchestre Harmonie de l'Ecole de Musique d'Avignon Montfavet. Un public nombreux a répondu à cette invitation pour la plus grande joie des producteurs ravis de voir revenir leurs clients restés fidèles à cette rencontre hebdomadaire. En ce moment, c'est la pleine saison des fraises et des asperges.

/ PHOTO J.R.

→ Le marché des producteurs de Montfavet est ouvert tous les vendredis, sur la place de l'Eglise de 16h30 à 19h30.



Les chocolats de Pâques, le plaisir l'emporte

La période représente jusqu'à 30% du chiffre d'affaires chez les chocolatiers

L'opération est bien rodée. Moulage des chocolats dès la fin février, décoration, emballage... Et depuis une semaine, la vente, qui se concentre sur les derniers jours d'avant-Pâques.

Aline Géhan vit sa quatorzième saison aux manettes de la chocolaterie éponyme, rue des Trois Faucons. Avec une activité toujours aussi soutenue. En six semaines, l'équipe de quatre fabricants a sorti pas moins de 1000 œufs, lapins, poules, moutons et autres figurines, moulés dans un chocolat "intense, à 75% de cacao". Dans l'arrière-boutique, on emballage encore à la chaîne plus de 1000 petits œufs, une opération aussi longue que la fabrication.



Chez Aline Géhan ou chez Thibault et Flore Buso, la période Pâques a été intense comme le chocolat à déguster sans modération. / PHOTOS ALEXANDRE DIMOU

Peu d'augmentations des prix

Période charnière pour les chocolatiers, les fêtes de Pâques représentent 15% du chiffre d'affaires d'Aline Géhan et jusqu'à 30% pour la chocolaterie du Palet noir, rue de la Bonneterie. Au-delà de l'intérêt économique, "c'est un moment où les clients se font plaisir, prennent le temps. On les sent moins stressés qu'à Noël", notent les responsables, Thibault et Flore Buso. Avec une possibilité, aussi, d'innover. Aux côtés des traditionnels moulages, Aline Géhan - spécialiste du praliné - a imaginé une nouvelle recette, un petit œuf de 80 grammes à base de praliné blond, aux notes d'un café torréfié dans une boutique voisine.

Malgré l'inflation, la clientèle défile dans les boutiques.

Sans effet majeur, pour l'instant, de la baisse du pouvoir d'achat... Le panier moyen reste autour de 50€ chez Aline Géhan. "Le début de semaine a été un peu plus calme qu'à l'accoutumée. Mais à mon sens, il faut y voir l'impact de la météo et de la manifestation de jeudi, qui a limité l'accès au centre-ville. L'activité est bien repartie en fin de semaine".

Et pour cause: face à une matière première qui a augmenté d'environ 20%, la chocolaterie a choisi de "ne pas trop toucher aux tarifs". "Nous avons préféré rogner sur nos marges. Les prix ont été réalignés et certains produits ont légèrement augmenté, à +5% tout au plus", dresse la chocolatière.

Quelques rues plus loin, Thibault Buso a également choisi de "ne pas faire exploser les prix au moment des fêtes" et de lisser les augmentations sur d'autres produits, tout au long de l'année.

"Les clients ont envie de se faire plaisir. La grande distribution peut fabriquer des chocolats attractifs visuellement, mais chez nous, le goût a une longueur d'avance", défend Aline Géhan.

La clé d'une affaire qui roule



malgré l'inflation? Et pour ceux qui doutent, le chocolat est offert à la dégustation.

I.G.

ZOOM SUR la Contrée des Jeux à Montfavet



Un festival 100% jeux de société jusqu'à ce soir. Les ludophiles se pressaient hier dans la salle polyvalente pour découvrir le large choix proposé par "la Contrée des Jeux". Le festival se poursuit ce dimanche de 10 à 18 h. À l'animation, les maîtres du jeu, amateurs passionnés, représentants une dizaine d'associations sont au service des participants. Les jeux proposés offrent une multitude d'interactions: utilisation de cartes, dés, placement de tuiles, bluff, enquête, stratégie, réflexion. Il y en a pour tous les goûts. Ambiance et convivialité garanties. En plus, l'entrée est gratuite.

/ PHOTO J.A.

L'ÉTAT CIVIL

LES NAISSANCES

Agathe Baeteman (5 avril), Camil Boutaïb (2 avril), Thaïs Espanet (4 avril), Nathan Sanchez Escailles (4 avril), Maël Ménéggetti (1^{er} avril), Johann Sarda (5 avril), Aaliyah Slama (4 avril).

LE BLOC-NOTES

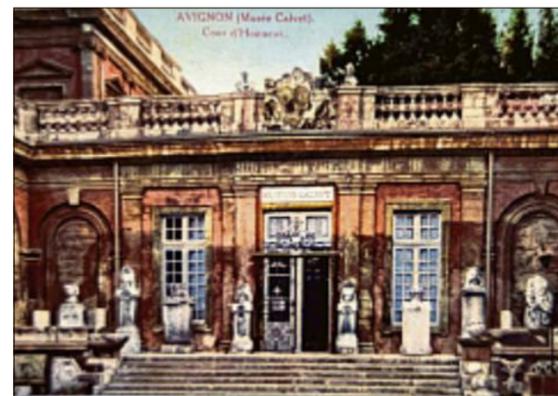
POUR JOINDRE LA PROVENCE
Rédaction: 4 rue de la République - ☎ 04 90 80 70 30 ou e-mail avignon@laprovence-presse.fr. **Publicité La Provence médias:** ☎ 04 90 80 70 80 ou 04 90 67 66 66.

URGENCES

Pharmacie: Filio, 3 avenue Paul Claudel, de 9 à 19 h et Picardo, 72 route de Montfavet, à partir de 19h. **Gendarmerie:** ☎ 04 90 85 50 00. **Maison médicale de garde:** Hôpital H. Duffaut, ☎ 04 90 87 75 00, de 9h30 à 12h30 et de 20 h à minuit. **Police secours:** 17 (urgences) ou ☎ 04 90 16 81 00. **Police municipale:** ☎ 04 90 85 13 13 (jour et nuit). **Pompiers:** 18 ou ☎ 04 90 81 19 00. **Samu:** 15 ou 114 par SMS. **SOS médecins:** 1 rue Rose des Vents, Le Pontet ☎ 04 90 82 65 00, de 20 h à minuit.

Un tour en ville

HIER ET AUJOURD'HUI



/ CARTE POSTALE COLLECTION MICHEL GROMELLE

LA PREMIÈRE MONGOLFIÈRE AURAIT DÉCOLÉ DE LA COUR D'HONNEUR MUSÉE CALVET

Avant de découvrir les trésors du musée Calvet (dont la visite est aujourd'hui gratuite), il faut s'arrêter devant la magnifique grille d'entrée du ferronnier Noël Biret, laquelle a remplacé le portail de bois en 1886. La bâtisse conçue par l'architecte Jean-Baptiste Franque et son fils François en 1741, selon la commande de Joseph-Ignace de Villeuve, le descendant d'une famille de médecins de Valréas, désireux d'avoir la plus somptueuse maison de la cité des papes. Cet dans cet hôtel acquis par la ville en 1883 que furent transférées les riches collections de la fondation Calvet. À l'époque ou elle était encore privée la cour d'honneur aurait été le théâtre du départ dans les airs de la première montgolfière par les frères Montgolfier, suite à la découverte du principe de l'aérostation à Avignon au mois de novembre 1782.



/ PHOTO CYRIL HIÉLY

AGROPARC

LE SABLÉ MERINGUÉ AU POIS CHICHE SANS ALLERGÈNE LAURÉAT DU CONCOURS DES INNOVATIONS DE L'ISEMA

La 26^e édition du concours annuel de création de produits alimentaires innovants imaginés, conçus et élaborés par les étudiants de l'Iséma du site d'Avignon et de l'école FIM St-Lô (école partenaire) a connu un gros succès de participation avec plus de 150 visiteurs professionnels des filières de la naturalité et de l'alimentation venus pour évaluer les projets des étudiants, résultat d'un travail de plus de huit mois. Le palmarès a été le suivant: 1. POA. Sablé meringué au pois chiche sans allergène, 2. Bouche B. Bouchées de boeuf frais pour l'apéritif, 3. La Dréchette. Bouchées apéritives aux produits valorisés, 4. Bienassis. Sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités, 5. Pom'plete. Compote riches en fibres aux graines de chanvres, 6. Coup'eat. Coupelle gaufrette pour glaces et desserts. Ce fut une belle édition avec des groupes qui ont su surprendre. Les tendances de cette année: les produits sains, sans allergène ou encore les produits recyclés...



Victorieux, POA a réalisé un sablé meringué au pois chiche. Il a devancé la Dréchette et ses bouchées apéritives. / PHOTO J.R.