

VOTRE RÉGION

AVIGNON | La confrérie de vignerons de l'appellation châteauneuf-du-pape a intronisé 17 personnalités pour son cinquantième anniversaire

Le soir de prestige des échansons des papes

C'est dans le cadre somptueux du Palais des papes d'Avignon, qu'à l'occasion de sa 50^e année d'existence, l'Échansonnerie des papes a choisi de tenir un grand conseil exceptionnel, samedi soir dans la salle du Conclave. C'est le docteur Philippe Dufays, grand humaniste et homme de cœur, propriétaire à l'époque du domaine de Nalys qui à l'incitation de Paul Autard, Paul Avril, Jean-Pierre Brotte, Paul Coulon, Maurice Mayard et Jacques Mousset, a eu l'idée de créer, le 18 mai 1968, une confrérie de vignerons de l'appellation châteauneuf-du-pape, afin de maintenir le souvenir des grandes lignes du passé pontifical du village et d'assurer la promotion des vins de son terroir.

Pour fêter ce cinquantième anniversaire, la confrérie bachique de Châteauneuf-du-Pape a souhaité associer à cet évènement, la Guilde internationale des fromagers qui regroupe plus de 6 000 professionnels fromagers, producteurs, affineurs, commerciaux producteurs du monde entier.

Christophe Castaner, Muriel Hurtis, le préfet Jean-Christophe Moraud...

Une soirée de prestige au cours de laquelle les membres des échansons, en grande tenue d'apparat, ont procédé avec le décorum qui sied à cette noble assemblée, à l'intronisation de 17 personnalités françai-

ses et étrangères (lire la liste ci-contre) parmi lesquelles quatre personnes issues de ce milieu des fromagers mais aussi quelques personnalités locales et nationales parmi lesquelles Christophe Castaner, secrétaire d'État auprès du 1^{er} ministre, Jean-Christophe Moraud, préfet de Vaucluse, l'athlète Muriel Hurtis et son compagnon Vincent Parisi, champion du monde de ju-jitsu, Éric Revel, directeur général de France Bleu...

Après s'être soumis au rituel des maîtres des requêtes, Daniel Coulon et Laurent Charvin, testant leur connaissance envers le nectar castelpapal, chaque postulant à la confrérie a pu apprécier la verbe et les propos élogieux, parfois accompagnés de petites anecdotes des avocats de service: Régine Coulon, Isabelle Coulon Isabel Ferrando Daniel Reynaud, Julien Barrot, Michel Blanc Éric Breton, Gérard Jacumin, Bill Kelly, Christian Maurin, Paul-René Mathian et François Miquel.

À l'issue de cette épreuve ô combien conviviale, les nouveaux intronisés se sont vus remettre leur clef pectorale, distinction de leur appartenance à la confrérie, et ont signé le livre d'or avant de recevoir leur diplôme ainsi qu'un magnum de châteauneuf-du-pape. La soirée s'est ensuite poursuivie avec le repas de gala aux chandelles servi à 305 convives dans la salle du grand Tinel du Palais des papes.

Charles COLIN



Intronisés, échansons et membres de la Guilde internationale des fromagers, en grande tenue d'apparat, réunis pour la photo souvenir.



le repas aux chandelles a réuni 305 convives, dont le préfet de Vaucluse à droite sur la photo. dans la salle du grand Tinel du Palais des papes.



Muriel Hurtis, championne du monde de relais 4x100m et Christophe Castaner, secrétaire d'État, faits membres de la confrérie bachique.

L'INFO EN +

LES INTRONISÉS

- Jean-Louis Breschard, directeur de la société Breschard, Libercourt
- Christophe Castaner, secrétaire d'État, Paris
- Richard Culosse, directeur des marchés entreprises et viticoles BNP Paribas, Pelissanne
- Bénédicte Dhenin, directrice BNP Paribas, Avignon
- Serge Ghoukassian, chef cuisinier, "Chez Serge", Carpentras
- Jacques Glenat, éditeur, Grenoble
- David Gordon, restaurant Tribeca-Grill, New-York
- Stefan Grosse, hôtelier-restaurateur, Munich
- Toshio Hisada, PDG, groupe d'importation et de vente de fromages, Tokyo
- Muriel Hurtis, athlète française, Paris
- Herb Karlitz, professionnel en marketing, New-York
- Laurent Mazauric, notaire, Saint-Flour
- Jean-Christophe Moraud, préfet, Avignon
- Vincent Parisi, champion du monde de ju-jitsu, Arles
- Rebecca Pickart, experte en immobilier, Etats-Unis
- Eric Revel, directeur du réseau France Bleu, Boulogne
- Kevin Sawyer, dentiste, Californie
- Neil Shawcross, peintre, Irlande
- Gérard Sibourd-Baudry, Legrand & Co, Paris
- Annie Travert, directrice banque chez BNP Paribas, Chateaurenard
- Edward Zimmerman, avocat d'affaires, Etats-Unis

CAVAILLON | Les travaux devraient s'achever le 7 juin

L'échangeur de l'autoroute A7 fermé dès ce soir

Dans le cadre de ses programmes pluriannuels d'entretien, Vinci autoroute entreprend la réfection des chaussées de l'échangeur de Cavaillon (numéro 25).

Le chantier débutera dès ce soir pour prendre fin le jeudi 7 juin. Il sera conduit exclusivement de nuit afin de limiter le plus possible la gêne à la circulation.

La nouvelle chaussée offrira une adhérence renforcée ainsi qu'un plus grand confort de conduite sur les bretelles d'entrée et de sortie de l'échangeur.

L'échangeur sera totalement fermé, de 22 à 5 heures à partir de ce soir jus-

qu'au jeudi 31 mai. Puis du lundi 4 juin au jeudi 7 juin.

Ainsi, pour permettre aux usagers de poursuivre leur trajet dans les meilleures conditions possible, des itinéraires de déviations seront mis en place, dans les deux sens de circulation.

■ Les conducteurs de **véhicules légers** désirant quitter l'autoroute, qu'ils roulent en direction de Lyon ou de Marseille, devront sortir à l'échangeur d'Avignon sud (numéro 24) ou à l'échangeur de Sénas (numéro 26).

Les conducteurs de **poids lourds** devront sortir à l'échangeur d'Avignon sud.

■ Qu'ils roulent en direc-

tion de Lyon et ou de Marseille, les conducteurs désirant emprunter l'A7 pourront le faire au niveau de l'échangeur de Sénas ou de celui d'Avignon sud.

En parallèle, Vinci a mis en place un dispositif pour informer les usagers en temps réel. Ceux-ci pourront être informés via Radio Vinci autoroutes (107.7) ou en téléphonant au 36 05 (service gratuit + prix d'un appel). Mais aussi sur leurs smartphones grâce à l'application gratuite Vinci autoroutes et sur twitter (@A7Trafic).

Enfin, le site internet www.vinci-autoroutes.com reste à leur disposition.

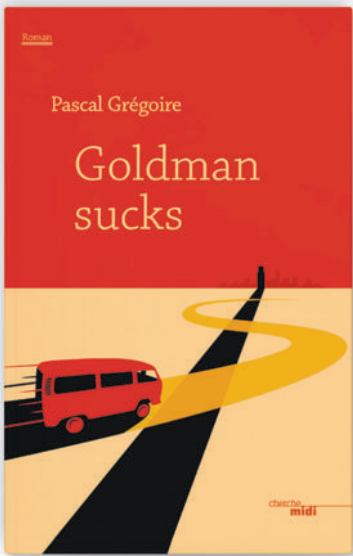
LE MAGAZINE DU **RUGBY**
ENTRE RHÔNE ET ALPES
HORS-SÉRIE | le dauphiné | 132 PAGES

ENTRETIEN AVEC Jean-Michel Aulas
qui évoque son attachement pour le rugby

RUGBY
LENTRE RHÔNE ET ALPES
Entretien LA PASSION DU RUGBY SELON AULAS
FC GRENOBLE NOUVELLE VAGUE
Champion un jour, champion toujours

En vente chez votre marchand de journaux et sur : boutique.ledauphine.com
ou : 04 76 88 70 88

6,20€



Le livre que la finance aura du mal à digérer.
sortie le 16 mai 2018

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION LES CHÊNES

Construire et consolider son projet professionnel



Le site des Chênes se situe dans un écrin de verdure, sur la périphérie de Carpentras. Il comporte deux pôles : un Lycée d'enseignement professionnel et technologique et un Centre de Formation préparant de nombreuses formations de service à la personne.

Pour le Lycée : les formations proposées vont de la quatrième à la terminale. Au niveau du collège, les 4^{ème} et 3^{ème} professionnelles ont des cours d'enseignements généraux mais également des options de découverte professionnelle. Six sont ainsi proposées : cuisine, puériculture, accueil-vente, découverte du cheval, travaux paysagers et matériaux de construction à raison de 2 h par semaine.

Le Lycée propose trois formations. La première concerne le CAP SAPVER, Service à la Personne et Vente en Espace Rural, qui propose des disciplines dans le domaine de la petite enfance, des personnes âgées, mais également de la vente. Pas moins de 15 semaines de stage sont prévues sur le cycle de deux ans. L'autre formation concerne le Bac professionnel SAPAT, Services à la Personne et Aux Territoires. Il comprend également de nombreux projets professionnels menés par les élèves en groupe. Enfin, la troisième formation proposée est le Bac Technologique STAV, Sciences et Technologie de l'Agronomie et du Vivant, orientation Services. Il est précédé de la seconde GT, Générale et Technologique. De nombreux projets de découverte professionnelle sont également au programme. Ce Bac comporte 2 options : sport-animation et santé.

Le savoir-faire du Lycée est avant tout dans les métiers du service à la personne. Selon le niveau de chacun, les jeunes peuvent ensuite partir vers des formations d'assistante maternelle, d'auxiliaire de puériculture ou encore d'infirmier, d'éducateur entre autres. Certains partent également vers un BTS. En plus

de la formation, de nombreuses actions sont menées tout au long de l'année par les élèves dans l'établissement et en dehors.

L'autre pôle concerne le Centre de Formation. Il est constamment à l'écoute des besoins du monde professionnel des services à la personne et propose régulièrement de nouvelles formations. Quatre activités sont proposées : préparation au concours d'entrée, formations diplômantes, formations pour les salariés en activité et les demandeurs d'emploi et VAE, Validation des acquis de l'expérience dans les domaines du sanitaire et social. À la rentrée de septembre, le BP JEPS, Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, spécialité Animation sociale, sera proposée, ainsi que la formation ADVF, Assistante de vie aux familles. Ces dernières s'inscrivent dans une continuité des compétences du Centre dans l'aide à la personne et pour répondre aux besoins du territoire, à savoir le maintien à domicile et l'animation sociale.



Collège et Lycée Professionnel et Technologique - Centre de Formation
Lycée : 04 90 63 07 70
Centre de formation : 04 90 63 98 71
www.lyceeprofessionnel-leschenes.org
524, avenue du Pont-des-Fontaines
84200 CARPENTRAS