

En bref

CABRIÈS

Un camion percute une citerne incendie à Plan de Campagne, le centre commercial Avant Cap ferme toute la journée

Les pompiers des Bouches-du-Rhône ont été sollicités dans la nuit de mardi à mercredi vers 3h15 du matin, à la suite d'un accident au niveau de la zone commerciale de Plan-de-Campagne. Un camion de livraison a percute une citerne incendie d'eau de 15 000 m³ provoquant un phénomène de vagues qui a entraîné de nombreux dégâts matériels au niveau des réserves des surfaces de vente du centre commercial Avant Cap. Le chauffeur du camion a été légèrement blessé. Le centre commercial Avant Cap est resté fermé hier, toute la journée. Au total, 400 salariés se sont retrouvés au chômage technique ce jour.

B.M.

Agenda

CABRIÈS

"Les jéudis du cinéma"

Dans le cadre des "jéudis du cinéma", l'association Cinétoiles propose aujourd'hui à 19h30 à la Maison des arts, la projection du film *Les apprentis* de Pierre Salvadori avec François Cluzet et Guillaume Depardieu. Réalisé en 1995, ce film raconte les aventures et surtout mésaventures de deux copains un brin losers qui leur permettront de s'apercevoir que l'amitié est bien la plus grande des richesses.

ROUSSET

De la danse à la salle Ventre

Carmen, une bohémienne de Séville, rebelle, va être arrêtée dans sa quête de liberté par la jalousie meurtrière d'un homme. Tout en respectant la trame d'origine, cette nouvelle adaptation dansée de *Carmen*, de la coloration très urbaine et résolument contemporaine, entre en résonance avec la prise de conscience actuelle de la place de la femme dans notre société, de son émancipation, de sa volonté d'égalité et soulève la question du féminisme. L'originalité de cette chorégraphie trouve sa force dans une gestuelle contemporaine ainsi que dans la musique. Sur une chorégraphie de Julien Lestel, assisté de Gilles Porte et interprété par le Ballet Julien Lestel.

Salle Ventre, ce soir à 20h30. Sur réservation auprès du service culturel aux heures d'ouverture au public ou en ligne sur le site de la Ville, onglet culture, saison culturelle : billetterie.ville-rousset13.fr. Tarifs : 25 €/13 €.

FUVEAU

Musique et humour à la salle de la Galerie

Un spectacle enivrant aux subtiles notes d'humour et d'ansis vous fera voir *La vie en jaune*, une soirée en tête-à-tête qui vire à la catastrophe, des dialogues absurdes, des jeux de mots à la pelle et des chansons pleines de dérision. Bienvenue dans l'univers déjanté de Gérard et Ginette ! Entre chansons, swing et comédie de boulevard, tout public et interprété par la Cie Sac à Bouillons.

Salle de la Galerie, vendredi 3 octobre à 20h30. Tarifs : 10 €/5 € sur réservation sur le site de la mairie. Billetterie en un clic sur resafuveau@gmail.com.

PEYROLLES-EN-PROVENCE

La boulangerie Le Pain de la Terre célèbre ses cinq ans

L'équipe de la boulangerie Le Pain de la Terre à Peyrolles célèbre son anniversaire vendredi en invitant le public à partager une soirée conviviale entre savoir-faire, terroir et musique.

Le Pain de la Terre à Peyrolles célèbre cette semaine ses cinq ans d'existence. Fondée en 2020 par Pierre et Pascal, la boulangerie artisanale s'est imposée par son engagement en faveur du bio, des filières locales et du travail exclusivement au levain naturel. Toute cette semaine, animations et rencontres rythment cet anniversaire. Mais c'est bien vendredi soir à 19 h que sera donné le bouquet final : visite du laboratoire de production, buffet sucré-salé composé avec les produits de partenaires locaux, verre de l'amitié et ambiance musicale.

Dans cette aventure, une nouvelle figure s'est imposée depuis deux ans : Élodie. *"Je suis arrivée en stage et depuis je ne suis jamais repartie"*, sourit-elle. Aujourd'hui, elle accompagne l'équipe au quotidien, en production comme en organisation. Aux côtés de David, chef de production, Magalie, boulangère-biscuitière et aide à la vente, Valentin, apprenti, et Claire, responsable de vente depuis l'ouverture, elle forme un collectif soudé où chacun apporte sa pierre à l'édifice.

Une immersion dans le laboratoire

"Si j'ai choisi Le Pain de la Terre, c'est pour ses valeurs", confie Élodie. Le respect de l'humain comme du produit



Cinq ans après l'ouverture, l'aventure du Pain de la Terre se poursuit avec une équipe élargie et dynamique. / PHOTO MELLY MARIE-FRANCE

guide chaque geste, avec des farines issues de l'agriculture biologique et de filières locales. Le levain permet un pain qui se conserve trois jours et peut être proposé à prix réduit les jours suivants, rendant cette qualité accessible même aux familles modestes. L'ancrage local se traduit aussi par des gestes solidaires comme les dons annuels aux Restos

du Cœur, la participation aux tombolas d'écoles et, en ce mois d'octobre, la création d'un cookie dont une partie des ventes sera reversée à une association engagée pour Octobre rose. L'année 2025 a marqué une étape avec la participation de la boulangerie à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France* sur M6. Parmi les

produits présentés, le "Balthasame" a particulièrement retenu l'attention : un pain signature à base d'alpha, huile vierge de sésame, eau, graines de sésame torréfié et charbon végétal activé. Depuis, il figure parmi les recettes plébiscitées par les clients, aux côtés des incontournables pains de campagne et campagne aux graines, du pain de petit

L'année 2025 a marqué une étape avec la participation de la boulangerie à l'émission La Meilleure Boulangerie de France sur M6.

épeautre et des pains de seigle, qui composent le trio de tête des ventes.

L'automne marque également le retour de nouvelles saveurs avec un pain à la châtaigne, une fougasse aux noix et une nouveauté salée. Vendredi soir, la fête se tiendra devant la boulangerie avec accueil des visiteurs dès 19 h pour une immersion dans le laboratoire, animations musicales et buffet festif.

Pierre, Pascal et Élodie profiteront aussi de cette soirée pour partager une rétrospective des temps forts de 2025 et présenter leurs projets à venir. Cinq ans après sa création, Le Pain de la Terre continue d'écrire son histoire autour de la même recette : un pain vivant, bio, local et partagé avec convivialité.

Jennifer DELEPLACE

JOUQUES

Le village en fête pour la Saint-Baqui

À Jouques, l'automne s'ouvre avec la traditionnelle fête de la Saint-Baqui, programmée du vendredi 3 au mardi 7 octobre, un rendez-vous mêlant musique, convivialité et moments de tradition.

Son nom intrigue souvent et prête parfois à confusion. Contrairement à ce que l'on pense, la fête n'est pas dédiée à Saint Bacchus, mais bien à un personnage local. *"Saint Baqui, c'était un moine originaire de Jouques, parti en Terre Sainte lors des croisades. Il est décédé là-bas et son corps a été ramené ici. Il n'a pas été canonisé, mais il a été sanctifié localement"*, rappelle Alain, secrétaire du comité des fêtes.

C'est en hommage à cette figure jouquarde que la commune a donné naissance à une célébration devenue, au fil du temps, l'un des grands rendez-vous populaires du village. Le programme débutera vendredi soir avec le concert du Cathy Heiting Quartet à 20h30. Vocaliste marseillaise, Cathy mêle jazz, soul et compositions originales dans un style généreux et enjoué.



Un des équipages dévale la route de Vauvenargues lors des spectaculaires courses de caisses à savon, moment phare de la Saint-Baqui. / PHOTO O.R.

Samedi, les familles ont rendez-vous dès 10h pour des jeux destinés aux enfants. À 14h, retour des spectaculaires courses de caisses à savon sur la route de Vauvenargues. *"Une douzaine de participants est annoncée, dont les pompiers et plusieurs associations"*, précise Alain. Le parcours fait un kilo-

mètre, avec deux jolis dos-d'âne plutôt impressionnants : ça décolle très très bien, et le public adore." En soirée, le ciel s'embranchera avec le feu d'artifice tiré depuis le Grand Pré. Dimanche débutera avec un concours de pétanque à 9h. Et à 11h, deux rendez-vous se tiendront en parallèle : la messe

de la Saint-Baqui à l'église et le concert de l'Orchestre Philharmonique de Villelaure au centre socioculturel. À l'issue de ce concert, le comité offrira l'apéritif devant la mairie. L'après-midi, la Cézanne Classic fera halte pour un ravitaillement devant la mairie, tandis qu'à 15h, le centre socioculturel

accueillera le show de Joe Pèpino. Artiste marseillais exubérant et généreux, il revisite avec énergie les grands tubes internationaux, offrant au public un spectacle festif et interactif.

"Chacun peut apporter sa pierre à l'édifice"

Enfin, lundi et mardi, la fête se refermera au boulodrome avec les traditionnels concours de boules à 9h. Comme chaque année, la fête foraine se tiendra durant toute la durée de l'événement. Derrière ce programme se trouvent l'énergie et l'engagement d'une poignée de bénévoles. *"Nous sommes huit au bureau, mais il nous faut davantage de forces vives pour installer, démonter, tenir les buvettes ou accueillir le public"*, souligne Valérie, présidente du comité des fêtes depuis quelques mois. *"L'idée n'est pas de mobiliser les gens toute la journée, mais de demander deux heures de temps. Chacun peut apporter sa pierre à l'édifice."* Après la Saint-Baqui, l'association prépare déjà une animation pour Halloween le 31 octobre, et se projette vers 2026 avec la volonté de relancer la Foire agricole, grand rendez-vous bisannuel du territoire.

J.D.

En bref

CABRIÈS

Un camion percute une citerne incendie à Plan de Campagne, le centre commercial Avant Cap ferme toute la journée
Les pompiers des Bouches-du-Rhône ont été sollicités dans la nuit de mardi à mercredi vers 3h15 du matin, à la suite d'un accident au niveau de la zone commerciale de Plan-de-Campagne. Un camion de livraison a percute une citerne incendie d'eau de 15 000 m³ provoquant un phénomène de vagues qui a entraîné de nombreux dégâts matériels au niveau des réserves des surfaces de vente du centre commercial Avant Cap. Le chauffeur du camion a été légèrement blessé. Le centre commercial Avant Cap est resté fermé hier, toute la journée. Au total, 400 salariés se sont retrouvés au chômage technique ce jour.

B.M.

Agenda

CABRIÈS

"Les jeudis du cinéma"

Dans le cadre des "jeudis du cinéma", l'association Cinétoiles propose aujourd'hui à 19h30 à la Maison des arts, la projection du film *Les apprentis* de Pierre Salvadori avec François Cluzet et Guillaume Depardieu. Réalisé en 1995, ce film raconte les aventures et surtout mésaventures de deux copains un brin losers qui leur permettent de s'apercevoir que l'art est bien la plus grande des richesses.

ROUSSET

De la danse à la salle Ventre

Carmen, une bohémienne de Séville, rebelle, va être arrêtée dans sa quête de liberté par la jalousie meurtrière d'un homme. Tout en respectant la trame d'origine, cette nouvelle adaptation dansée de Carmen, à la coloration très urbaine et résolument contemporaine, entre en résonance avec la prise de conscience actuelle de la place de la femme dans notre société, de son émancipation, de sa volonté d'égalité et soulève la question du féminisme. L'originalité de cette chorégraphie trouve sa force dans une gestuelle contemporaine ainsi que dans la musique. Sur une chorégraphie de Julien Lestel, assisté de Gilles Porte et interprété par le Ballet Julien Lestel.

Salle Ventre, ce soir à 20h30. Sur réservation auprès du service culturel aux heures d'ouverture au public ou en ligne sur le site de la Ville, onglet culture, saison culturelle : billetterie.ville-rousset13.fr. Tarifs : 25 €/13 €.

FUVEAU

Musique et humour à la salle de la Galerie

Un spectacle écrivain aux subtiles notes d'humour et d'avis vous fera voir la vie en jaune, une soirée en tête-à-tête qui vire à la catastrophe, des dialogues absurdes, des jeux de mots à la pelle et des chansons pleines de dérision. Bienvenue dans l'univers déjanté de Gérard et Ginette ! Entre chansons, swing et comédie de boulevard, tout public et interprété par la Cie Sac à Bouillons.

Salle de la Galerie, vendredi 3 octobre à 20h30. Tarifs : 10 €/5 € sur réservation sur le site de la mairie. Billetterie en un clic sur resafuveau@gmail.com.

PEYROLLES-EN-PROVENCE

La boulangerie Le Pain de la Terre célèbre ses cinq ans

L'équipe de la boulangerie Le Pain de la Terre à Peyrolles célèbre son anniversaire vendredi en invitant le public à partager une soirée conviviale entre savoir-faire, terroir et musique.

Le Pain de la Terre à Peyrolles célèbre cette semaine ses cinq ans d'existence. Fondée en 2020 par Pierre et Pascal, la boulangerie artisanale s'est imposée par son engagement en faveur du bio, des filières locales et du travail exclusivement au levain naturel. Toute cette semaine, animations et rencontres rythment cet anniversaire. Mais c'est bien vendredi soir à 19 h que sera donné le bouquet final : visite du laboratoire de production, buffet sucré-salé composé avec les produits de partenaires locaux, verre de l'amitié et ambiance musicale.

Dans cette aventure, une nouvelle figure s'est imposée depuis deux ans : Elodie. "Je suis arrivée en stage et depuis je ne suis jamais repartie", sourit-elle. Aujourd'hui, elle accompagne l'équipe au quotidien, en production comme en organisation. Aux côtés de David, chef de production, Magalie, boulangère-biscuitière et aide à la vente, Valentin, apprenti, et Claire, responsable de vente depuis l'ouverture, elle forme un collectif soudé où chacun apporte sa pierre à l'édifice.

Une immersion dans le laboratoire

"Si j'ai choisi Le Pain de la Terre, c'est pour ses valeurs", confie Elodie. Le respect de l'humain comme du produit



Cinq ans après l'ouverture, l'aventure du Pain de la Terre se poursuit avec une équipe élargie et dynamique. / PHOTO MELLY MARIE-FRANCE

guide chaque geste, avec des farines issues de l'agriculture biologique et de filières locales. Le levain permet un pain qui se conserve trois jours et peut être proposé à prix réduit les jours suivants, rendant cette qualité accessible même aux familles modestes. L'ancrage local se traduit aussi par des gestes solidaires comme les dons annuels aux Restos

du Cœur, la participation aux tombolas d'écoles et, en ce mois d'octobre, la création d'un cookie dont une partie des ventes sera reversée à une association engagée pour l'octobre rose. L'année 2025 a marqué une étape avec la participation de la boulangerie à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France* sur M6. Parmi les

produits présentés, le "Balthasame" a particulièrement retenu l'attention : un pain signature à base d'alpha, huile vierge de sésame, eau, graines de sésame torréfié et charbon végétal activé. Depuis, il figure parmi les recettes plébiscitées par les clients, aux côtés des incontournables pains de campagne et campagne aux graines, du pain de petit

L'année 2025 a marqué une étape avec la participation de la boulangerie à l'émission La Meilleure Boulangerie de France sur M6.

épeautre et des pains de seigle, qui composent le trio de tête des ventes.

L'automne marque également le retour de nouvelles saveurs avec un pain à la châtaigne, une fougasse aux noix et une nouveauté salée. Vendredi soir, la fête se tiendra devant la boulangerie avec accueil des visiteurs dès 19 h pour une immersion dans le laboratoire, animations musicales et buffet festif.

Pierre, Pascal et Elodie profiteront aussi de cette soirée pour partager une rétrospective des temps forts de 2025 et présenter leurs projets à venir. Cinq ans après sa création, Le Pain de la Terre continue d'écrire son histoire autour de la même recette : un pain vivant, bio, local et partagé avec convivialité.

Jennifer DELEPLACE

JOUQUES

Le village en fête pour la Saint-Baqui

À Jouques, l'automne s'ouvre avec la traditionnelle fête de la Saint-Baqui, programmée du vendredi 3 au mardi 7 octobre, un rendez-vous mêlant musique, convivialité et moments de tradition.

Son nom intrigue souvent et prête parfois à confusion. Contrairement à ce que l'on pense, la fête n'est pas dédiée à Saint Bacchus, mais bien à un personnage local. "Saint Baqui, c'était un moine originaire de Jouques, parti en Terre Sainte lors des croisades. Il est décédé là-bas et son corps a été ramené ici. Il n'a pas été canonisé, mais il a été sanctifié localement", rappelle Alain, secrétaire du comité des fêtes.

Et c'est en hommage à cette figure jouquarde que la commune a donné naissance à une célébration devenue, au fil du temps, l'un des grands rendez-vous populaires du village. Le programme débute vendredi soir avec le concert du Cathy Heiting Quartet à 20h30. Vocaliste marseillaise, Cathy mêle jazz, soul et compositions originales dans un style généreux et enjoué.



Un des équipages dévale la route de Vauvenargues lors des spectaculaires courses de caisses à savon, moment phare de la Saint-Baqui. / PHOTO D.O.R.

Samedi, les familles ont rendez-vous dès 10h pour des jeux destinés aux enfants. À 14h, retour des spectaculaires courses de caisses à savon sur la route de Vauvenargues. "Une douzaine de participants est annoncée, dont les pompiers et plusieurs associations", précise Alain. Le parcours fait un kilo-

mètre, avec deux jolis dos-d'âne plutôt impressionnants : ça décolle très très bien, et le public adore. En soirée, le ciel s'embrasera avec le feu d'artifice tiré depuis le Grand Pré. Dimanche débute avec un concours de pétanque à 9h. Et à 11h, deux rendez-vous se tiendront en parallèle : la messe

de la Saint-Baqui à l'église et le concert de l'Orchestre Philharmonique de Villelaure au centre socioculturel. À l'issue de ce concert, le comité offrira l'apéritif devant la mairie. L'après-midi, la Cézanne Classic fera halte pour un ravitaillement devant la mairie, tandis qu'à 15h, le centre socioculturel

accueillera le show de Joe Pépino. Artiste marseillais exubérant et généreux, il revisite avec énergie les grands tubes internationaux, offrant au public un spectacle festif et interactif.

"Chacun peut apporter sa pierre à l'édifice"

Enfin, lundi et mardi, la fête se refermera au bouledrome avec les traditionnels concours de boules à 9h. Comme chaque année, la fête foraine se tiendra durant toute la durée de l'événement. Derrière ce programme se trouvent l'énergie et l'engagement d'une poignée de bénévoles. "Nous sommes huit au bureau, mais il nous faut davantage de forces vives pour installer, démonter, tenir les buvettes ou accueillir le public, souligne Valérie, présidente du comité des fêtes depuis quelques mois. L'idée n'est pas de mobiliser les gens toute la journée, mais de demander deux heures de temps. Chacun peut apporter sa pierre à l'édifice." Après la Saint-Baqui, l'association prépare déjà une animation pour Halloween le 31 octobre, et se projette vers 2026 avec la volonté de relancer la Foire agricole, grand rendez-vous biennal du territoire.

J.D.

