

Écrit par le 22 novembre 2024

(Vidéo) Les pré-inscriptions du prochain Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra sont ouvertes



Le [Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra](#) 2024 a eu lieu le 7 juillet dernier. Même pas deux mois plus tard, la date de la prochaine édition a été révélée et les pré-inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes.

Le prochain Semi-Marathon du Mont-Ventoux Kookabarra se tiendra à Bédoin le weekend des 5 et 6 juillet 2025. Après une édition 2024 riche en émotion, durant laquelle près de 1 000 participants ont franchi la ligne d'arrivée de cette course mythique, réputée comme étant l'une des plus difficiles d'Europe en raison de son dénivelé constant, le Géant de Provence se prépare déjà à accueillir les prochains coureurs.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Il est d'ores et déjà possible de [s'inscrire sur la liste d'attente en ligne](#). Les personnes sur la liste d'attente seront prévenues en priorité de l'ouverture des inscriptions officielles. Au vu de la forte demande que présente cet événement, ce sera une véritable course à l'inscription. 1 500 dossards seront vendus pour cette prochaine édition, pas un de plus, pas un de moins.



Les équipes organisatrices de l'événement ouvrent les pré-inscriptions et inscriptions aussi tôt afin que chaque participant puisse trouver rapidement de quoi se loger sur place, la période estivale étant très touristique autour du Mont Ventoux.

Comme pour chaque édition, les coureurs devront parcourir 21,6 km sur route, avec 1 610 m de dénivelé positif. Les participants tenteront peut-être de battre les records qui sont de 10h29min10s pour les hommes et 01h48min05s pour les femmes, enregistrés respectivement par [Hassan Chahdi](#) durant l'édition 2024 et [Anaïs Quemener](#) en 2023.

Écrit par le 22 novembre 2024

La meilleure boulangerie de France : La Belle Miche, à Pertuis, sera en compétition ce soir sur M6



L'émission '[La meilleure boulangerie de France](#)', diffusée sur la chaîne télévisée **M6** est consacrée cette semaine (du lundi 5 au vendredi 9 février) aux départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse. Ce mardi 6 février, c'est la boulangerie pertuisienne [La Belle Miche](#) qui sera en compétition à 18h30.

Cette année, La Belle Miche est la seule boulangerie à représenter le Vaucluse. Ce soir à 18h30 sur M6, elle affrontera la boulangerie Le Pain de Nicolas à Fuveau, dans les Bouches-du-Rhône. À l'issue de ce duel il n'en restera qu'un. À la fin de la semaine, une fois tous les duels passés, le jury, composé de Bruno Cormerais, Noémie Honiat et Michel Sarran, choisira quelle boulangerie représentera l'Ouest de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en finale.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les deux boulangeries seront évalués sur plusieurs critères : les premières impressions qu'offre la boutique, leur produit phare, ou encore leur pain signature. La Belle Miche et sa boulangerie concurrente devront également relever le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort en intégrant un produit imposé, en créant le produit qui s'accordera parfaitement avec le plat salé que cuisinera le chef étoilé Michel Sarran, et en réalisant un défi autour d'une recettes sucrées de Noémie Honiat.

[Lire également : 'M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse'](#)

Monteux : Wave Island organise sa compétition de surf



Wave Island organise la 6^{ème} édition de ses compétitions de surf ce samedi 19 août. A destination des riders amateurs ou confirmés, ce challenge est ouvert à tous.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les riders amateurs ou chevronnés pourront se mesurer en flowboard et bodyboard, à DA Wave, la plus grande vague artificielle au monde, certifiée par le Guinness Book des Records ou sur des planches de surf, à My SurfCityWave, la réplique exacte de la vague d'entraînement des JO Tokyo 2020.

L'évènement devrait accueillir une cinquantaine de compétiteurs amateurs et professionnels, qui s'affronteront pour remporter le cash price devant des milliers de spectateurs.

[Lire également - « Wave Island : 'cette année, l'investissement est tourné vers la sobriété' »](#)

*Inscription à la compétition : 37€. Entraînement et échauffement de 17h à 18h. Compétition de 18h à 21h30. Entrée libre pour le public à partir de 17h30.
663 imp. de la trav. du Ventoux, Monteux.*

J.R.

Monteux : Wave Island organise sa compétition de surf

Écrit par le 22 novembre 2024



Wave Island organise la 6^{ème} édition de ses compétitions de surf ce samedi 22 juillet. A destination des riders amateurs ou confirmés, ce challenge est ouvert à tous.

Les riders amateurs ou chevronnés pourront se mesurer en flowboard et bodyboard, à DA Wave, la plus grande vague artificielle au monde, certifiée par le Guinness Book des Records ou sur des planches de surf, à My SurfCityWave, la réplique exacte de la vague d'entraînement des JO Tokyo 2020.

L'évènement devrait accueillir une cinquantaine de compétiteurs amateurs et professionnels, qui s'affronteront pour remporter le cash price devant des milliers de spectateurs.

[Lire également - « Wave Island : 'cette année, l'investissement est tourné vers la sobriété' »](#)

*Inscription à la compétition : 37€. Entraînement et échauffement de 17h à 18h. Compétition de 18h à 21h30. Entrée libre pour le public à partir de 17h30.
663 imp. de la trav. du Ventoux, Montoux.*

J.R.

Monteux : Wave Island organise une compétition de surf



Wave Island organise la 6^{ème} édition de ses compétitions de surf ce samedi 24 juin. A destination des riders amateurs ou confirmés, ce challenge est ouvert à tous.

Les riders amateurs ou chevronnés pourront se mesurer en flowboard et bodyboard, à DA Wave, la plus grande vague artificielle au monde, certifiée par le Guinness Book des Records ou sur des planches de surf, à My SurfCityWave, la réplique exacte de la vague d'entraînement des JO Tokyo 2020.

L'évènement devrait accueillir une cinquantaine de compétiteurs amateurs et professionnels, qui s'affronteront pour remporter le cash price devant des milliers de spectateurs.

Écrit par le 22 novembre 2024

[Lire également - « Wave Island : 'cette année, l'investissement est tourné vers la sobriété' »](#)

*Inscription à la compétition : 37€. Entraînement et échauffement de 17h à 18h. Compétition de 18h à 21h30. Entrée libre pour le public à partir de 17h30.
663 imp. de la trav. du Ventoux, Montoux.*

J.R.

« Une nuit pour hacker » : la compétition en cybersécurité organisée par la CCI de Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le pôle ingénierie informatique du campus de la CCI de Vaucluse organise une capture de drapeau numérique la nuit du 31 mars au 1^{er} avril. Près de 80 joueurs sont attendus.

Au programme de cette nuit pour hacker, deux compétitions se dérouleront en parallèle. Une première épreuve sera organisée pour les amateurs et pour les informaticiens non spécialistes de la cyber, avec présentation, mise en situation et découverte des compétences nécessaires en cybersécurité. Une compétition taillée sur mesure pour les débutants grâce aux apprentis en 2^e année de la formation cybersécurité de la CCI qui les accompagneront dans le processus de résolution.

La deuxième épreuve sera destinée aux professionnels déjà rôdés au milieu de la cybersécurité. Le niveau sera relevé et les défis tous inspirés de failles réelles. Osint, reverse, pawn, web, forensics seront de la partie. Les professionnels en cybersécurité pourront lors de cet évènement, rencontrer, discuter et même challenger de potentiels futurs apprentis grâce à cette compétition.

De nombreux goodies seront à remporter, dont un Amiga500 min.

*Vendredi 31 mars de 18h à 3h au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon.
Inscription en cliquant [ici](#) (nombre de places limitées).*

J.R.

La finale du Concours du meilleur caviste de France s'est déroulée à Avignon



La finale du Concours du meilleur caviste de France a eu lieu les 16 et 17 octobre derniers au Grand Hôtel d'Avignon. Huit finalistes se sont affrontés lors de quatre épreuves, quatre ont reçu un prix.

Dégustation à l'aveugle de cinq liquides, simulation de vente-conseil, présentation orale d'un vin et quiz de rapidité de 40 questions. Ce sont les épreuves auxquelles les huit finalistes du Concours du meilleur caviste de France ont dû se mesurer au sein du Grand Hôtel d'Avignon.

À l'issue du concours, quatre cavistes ont été récompensés : en première position, David Morin, de la Cave de Villiers sur Marne, dans la commune du même nom (Val-de-Marne) ; à la seconde place, Alexis Zaouk de la Cave d'Alex à Nanterre (Hauts-de-Seine) ; en troisième position, Laëtitia Gautheron du Vingt-Deux à Montreuil (Seine-Saint-Denis) ; Léa Perret de Nicolas Lyon Jacobins à Lyon (Rhône), quant à elle,

Ecrit par le 22 novembre 2024

a reçu le Prix spécial du jury de meilleure jeune caviste de France, réservé aux moins de 30 ans.

Le concours

Organisé par le média Terre de Vins, ce concours a mis 43 candidats en compétition. Créé en 2014 par le syndicat des cavistes professionnels dans le but de mettre en lumière la profession de caviste. Chaque année, les meilleurs cavistes s'affrontent dans une série d'épreuves et ceux qui se distinguent par leur expertise et leur sens du conseil accèdent au podium.

Cette année, la finale a été parrainée par la comédienne et productrice Julie Gayet. « Je ne connaissais pas le Concours du meilleur caviste de France, je trouve que c'est une excellente initiative pour défendre ce métier de proximité et les compétences qu'il nécessite, que ce soit en termes de connaissances, de conseil ou de lien humain », a-t-elle déclaré.

V.A.

WorldSkills 2022 : deux candidats Avignonnais médaillés

Lors de la finale mondiale de la 46^{ème} compétition [WorldSkills](#), quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre candidats, deux sont Avignonnais.

Anciennement appelée Olympiades des métiers, la compétition des métiers [WorldSkills](#) est la plus grande compétition mondiale de la jeunesse et des métiers. Cette compétition consiste à réaliser, devant un public et dans un temps limité, une production qui concentre les difficultés techniques de chaque métier. Elle se déroule en trois étapes : sélections régionales, finale nationale et finale mondiale.

Véritable outil dynamique de promotion des métiers, ces jeunes de moins de 23 ans peuvent ainsi mettre en avant leur savoir-faire dans une compétition qui réunit 85 pays. Lors de la finale mondiale de la 46^{ème} compétition WorldSkills, quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre champions, deux sont Avignonnais.

Lauréats WorldSkills 2022 de la région Sud :

- Médaille d'Or - Emmanuel Young (Eguilles), arts graphique et pré-presse.

Ecrit par le 22 novembre 2024

- Médaille de Bronze - Pierre Loir (Marseille), construction digitale.
- Médailles d'Excellence - Somphon Sy (Avignon), cyber sécurité.
- Médailles d'Excellence - Corentin Tougay (Avignon), cyber sécurité.

« Pour la 1ère fois, tous les candidats de notre région sélectionnés en équipe de France ont obtenu des médailles aux finales mondiales WorldSkills ! Notre jeunesse a du talent et a su parfaitement le démontrer lors de cette 46ème édition. Les participants ont donné le meilleur d'eux-mêmes, ils se sont surpassés pour représenter leur discipline et leur région » a déclaré [Renaud Muselier](#), Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France.

Ces victoires mettent en avant le territoire régional et ses opportunités. Par ailleurs, la région a financé la 45^{ème}, 46^{ème} et 47^{ème} compétitions à hauteur de respectivement 300 000€, 370 000€ et 400 000€. Elle est également candidate pour accueillir les finales nationales de la 48^{ème} compétition en 2025.

J.R.

Concours régional du meilleur croissant, le Vaucluse est 3e

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le [Concours régional du meilleur Croissant](#) vient de se dérouler au CFA du Pays d'Aix en Provence. Il a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale, employant plus de 180 000 personnes et pourvoyeur d'emplois. 7 candidats ont représenté leur département, Philippe Lemaire défendait le Vaucluse (Le [palais gourmand à Monteux](#)).

Après 2 jours d'épreuves, les candidats ont produits chacun 30 croissants qui ont été noté sur 5 critères par un jury de professionnels : cuisson, aspect, saveur, fondant et feuilletage. Le vaclusien Philippe Lemaire a terminé sur le podium grâce à sa 3e position. Toutefois, il ne pourra pas défendre la région Paca. Seuls les 2 premiers sont sélectionnés pour représenter la Paca Corse lors du concours national qui aura lieu les 25, 26 et 27 octobre prochains à Vannes.

L.M.