

Ecrit par le 6 janvier 2025

Concours régional du meilleur croissant, le Vaucluse est 3e



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

Ecrit par le 6 janvier 2025

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.

CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce

La [CCI de Vaucluse](#) vient de remettre le prix du Challenge du commerce. '[Aline Géhant chocolatier](#)', situé 15 rue des trois Faucons à Avignon, est la lauréate du Vaucluse, son dossier sera présenté au concours national du challenge.

Chaque année, le 'Challenge national du commerce et des services' récompense le top national des commerçants les plus talentueux avec le 'Mercure d'or'. Il est organisé par CCI France et le réseau des Chambres de commerce et d'industrie, en partenariat avec la Macif. Après avoir organisé un comité de notation, la CCI de Vaucluse récompense les entreprises ayant pris soin de monter un dossier au niveau territorial. Plusieurs commerçants ont également été récompensés : le restaurant Cœur d'Artichaud (6 place de la Principale, Avignon), l'épicerie Le petit pot (10 place de la Principale, Avignon) et la fromagerie crèmerie Laiterie Gilbert (44 rue des Fourbisseurs, Avignon).

Quand le chocolat nous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Aline Géhant, de l'île de la Réunion à Avignon, en passant par le Mali !

Aline Géhant est née en Franche-Comté, à Besançon. A l'âge de 6 ans : direction l'océan Indien pour l'île

Écrit par le 6 janvier 2025

de la Réunion. 6 ans plus tard, à nouveau changement de décor, de culture, d'environnement : direction l'Afrique de l'Ouest, pour le Mali. Après le bac : retour en France et atterrissage à Nîmes. « Là, je réalise des études en arts plastiques puis intègre la première année d'IUFM pour devenir professeur des écoles. Mais très rapidement, je me rends compte que je ne suis pas faite pour ce métier. Alors stop, j'arrête tout et je cherche ma voie. Je veux faire un métier manuel, et gourmand. C'est ainsi que je me lance dans un apprentissage de deux années en pâtisserie, et découvre alors le chocolat ! »

Ces artisans boulangers qui défendront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

Ecrit par le 6 janvier 2025



La journée de l'excellence organisée par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#) et les Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse vient de se dérouler au CFA d'Avignon. Découvrez les gagnants des deux compétitions : 'Jeune boulanger' et 'Talent du conseil et de la vente'.

Aux côtés du président du groupement, Thierry Despeisse, le Président de la [Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie](#), Dominique Anract, s'est déplacé pour cette remise des prix afin de féliciter et d'encourager « tous ces jeunes qui sont l'avenir de la profession et les garants du savoir-faire unique de l'artisan ». La remise a également eu lieu en présence de la présidente de l'[U2P Vaucluse](#) (Union professionnelle artisanale) Cathie Clota. Les ambassadeurs ont remis les prix aux participants : 150€ aux 1ers, 100€ au 2nd et 50€ aux 3èmes ex-aequo.

Ecrit par le 6 janvier 2025

‘Un des meilleurs jeunes boulangers Paca Corse’

Quatre candidats ont participé au ‘Concours du meilleur jeune boulanger de Vaucluse’ qui a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet professionnel, au Brevet de maîtrise et aux Meilleurs ouvriers de France. Pendant 7h30, ils ont préparé des dizaines de produits et ont répondu à un questionnaire pointu pour tester leurs connaissances en matière de farine, cuisson, fermentation... Le classement : David Collignon est 1er (Caractères de pain à Piolenc), Nans Massip est 2e (Au pain doré à Bollène) et Mattéo Ristaud (Au pain d’autrefois, St Paulet de Caisson) et Nemo Chekroun (le Pain des moissons, Malaucène) se partagent la 3e place du podium.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Un jury de professionnels se fait passer pour le client et les candidats doivent répondre à leurs questions (trouver le produit qui correspond aux attentes, expliquer sa composition, comment le transporter, le conserver...) Ce trophée des talents du conseil et de la vente à pour objectifs de valoriser le métier du personnel de vente, accroître ses compétences et ses responsabilités et adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Manon Algrin (Au royaume des gourmands à Sorgues) décroche la 1ere place, tandis que Manon Parraud (Boulangerie d’ici à l’Isle-sur-la-Sorgue) arrive seconde.

A l’issue de cette journée, c’est David Collignon de la boulangerie ‘Caractère de pain’ à Piolenc et Manon Algrin de la boulangerie ‘Au royaume des gourmands’ à Sorgues qui remportent le concours et qui iront défendre notre département lors du concours régional Paca Corse.

Ecrit par le 6 janvier 2025



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

Concours du meilleur croissant : découvrez les lauréats vauclusiens

Ecrit par le 6 janvier 2025



Pour ce 10^{ème} concours du meilleur croissant au beurre, 30 artisans-salariés et une dizaine d'apprentis ont mis en avant leur savoir-faire. Les apprenants en CFA (Centre de formation d'apprentis) n'ont pas pu concourir cette année en raison d'examens.

Dans le cadre de ce concours organisé par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#), plus d'une centaine de croissants a fait l'objet de dégustations de la part du jury de professionnels composé de [Philippe Parc](#), champion du monde de pâtisserie, Gérard Canonge, boulanger à la retraite, Nadège Kandoussi, boulangère et quelques chanceux non professionnels. Le tout, sous l'œil vigilant du Président Jérôme Roland, gagnant de l'édition 2019.

Pour la catégorie 'artisan salarié', les lauréats sont : Philippe Lemaire (Le [palais gourmand à Monteux](#)), Fabien Mazette ([Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue](#)), Nicolas Goddi ([pâtisserie Nicoline à Maubec](#)). Pour la catégorie 'apprenti', les lauréats sont : Delphine Goletto (le Palais Gourmand à Monteux), Florian Martin ([boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon](#)) et Mattéo Giraud (boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon).

L.M.

Ecrit par le 6 janvier 2025

Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette



Après [avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse](#), Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vaclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par

Ecrit par le 6 janvier 2025

Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan

Ecrit par le 6 janvier 2025



Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10^e édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une longueur à respecter.

Vedène et Coustellet aussi récompensée

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2^e et 3^e du concours vauclusien.

Ecrit par le 6 janvier 2025

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

Le palmarès des apprentis

Cette 10e édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1^{er} Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2^e David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3^e Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1^{er} Tristan Lombard, 2^e Gauthier Van Elslande et 3^e Antoine Bianchi.

Un concours qui a du cœur

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwiches distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).

Hôpital d'Avignon : une centaine de galettes des rois offertes par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Ecrit par le 6 janvier 2025



A l'occasion du 12e concours de l'Epiphanie, le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse](#) a tenu à offrir une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services des personnes âgées de l'hôpital Henri Duffaut.

Il est une tradition qui se tient chaque année, celle du concours de l'Epiphanie organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse qui vise à récompenser la meilleure galette feuilletée traditionnelle et le meilleur gâteau des rois dans 2 catégories : Chef d'entreprise/ Salarié et apprenti. Organisée le mercredi 6 janvier à la Cité de l'Artisanat à Agroparc, le concours, présidé par Philippe Parc, Meilleur ouvrier de France et champion du monde des Métiers du dessert, a été l'occasion de procéder à une distribution gratuite d'une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services Mistral, Fontaine, Farfantello et Pléiades de l'hôpital Henri Duffaut à Avignon.

Le palmarès complet :

Meilleur gâteau des rois du Vaucluse

Ecrit par le 6 janvier 2025

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Frédéric Portigliatti - Boulangerie Portigliatti à Sorgues
- 2- Fabien Mazette - Boulangerie d'Ici à l'Isle sur la Sorgue
- 3- Ludovic Rogriguez - Boulangerie Caractère de Pain à Piolenc

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux
- 3- Clotilde Jonkiere - Palais Gourmand à Monteux

Meilleure galette des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Nicolas Goddi - Pâtisserie Nicoline à Coustellet
- 2- Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Julien Samson - Lyse à Cabrières

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Lola Loze - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 3- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux

Les gagnants ont été récompensés par 500 € en bons d'achats pour les catégories 'Chef d'entreprise/salarié' et 150 € en bons d'achats pour les catégories 'Apprenti'.

Ecrit par le 6 janvier 2025



Enedis lance son 4 e concours dédié aux PME et start-up innovantes

Ecrit par le 6 janvier 2025



Enedis souhaite valoriser la créativité des start-up et PME en organisant un concours dont l'objectif est d'accompagner le développement de solutions innovantes et d'anticiper les grands enjeux de la transition écologique.

Le concours start-up 2020 porte sur 5 catégories s'inscrivant dans les lignes directrices du 'Projet Industriel et Humain Enedis 2020-2025' : 'Performance industrielle', 'Objectif 0 accident grave ou Mortel', 'Techniciens 3.0', 'Révolution de la confiance' et 'Partenaire clé des territoires'. Les projets soutenus sont co-construits entre les start-ups ou PME et les experts régionaux d'Enedis.

Après quelques mois d'interruption dus à la crise sanitaire, il est de nouveau possible de candidater jusqu'au 30 novembre 2020 sur www.enedis.fr/concours-start-2020. Une fois les candidatures déposées, les start-ups et PME feront l'objet d'une pré-sélection par les équipes d'Enedis au regard des priorités locales de chaque région. Les entreprises seront ensuite conviées à construire leur projet en milieu industriel en bénéficiant de l'appui des experts métiers d'Enedis.

Nouveauté de cette 4 e édition, la Cérémonie de remise des prix se tiendra durant le Forum d'Enedis, entièrement dédié à l'innovation. Les entreprises finalistes seront invitées à pitcher leur projet lors de la journée du 7 avril 2021, à l'issue de laquelle les lauréats seront récompensés. En 2019, 12 entreprises ont été récompensées parmi 350 candidates et ce sont 500 000 € qui ont été investis dans les projets

Écrit par le 6 janvier 2025

lauréats.

Lionel Ravel, chef à Bédoin, va participer à la finale de la coupe de France du burger



Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant [‘The home’](#) situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par Socopa. Il fait partie des 5 chefs de la région Sud-Est sélectionnés pour participer à la 5e édition de ce concours qui se déroulera lundi 21 septembre prochain sous la verrière de l’Atelier des Chefs dans le 8e arrondissement de Paris.

« Ce burger représente une étape du Tour de France. »

Ecrit par le 6 janvier 2025

« Mon burger réunit des ingrédients de toutes les régions, explique le chef vaclusien. Je voulais que l'on ait tout de suite en bouche le goût de ce steak fumé au thym et que, derrière, on arrive à la compotée d'oignons sucrés très vite adoucis par la tomme de Savoie en béchamel. En fin de bouche, on a le goût de ce jaune d'œuf infusé au vinaigre qui rappelle les cornichons en pickles. » Intitulé 'Le Maillot Jaune', ce burger représente une « étape du tour de France » comme le qualifie son confectionneur. Pour cette coupe de France du burger 2020, où 25 chefs sont en compétition, l'Hexagone sera à l'honneur avec le thème 'La créativité à la française'. Une première épreuve constituée de 'battles' régionales permettra de désigner les finalistes de chaque territoire. Ces derniers s'affronteront ensuite lors d'une finale départagée par le jury présidé par le chef landais Julien Duboué.

« Le public peut désormais voter pour son burger favori. »

Pour l'emporter, le meilleur burger devra remplir plusieurs critères : respect du thème et de la composition du plat, aspect visuel, dressage, recette et, bien évidemment, le goût. Le gagnant repartira avec un chèque de 2 500 €, les 4 autres champions régionaux se verront attribués 500 € et les 100 meilleurs participants au concours seront dotés d'une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa 2020'. Une nouveauté apparaît cette année, le public peut voter pour son burger préféré sur [Facebook](#) et [Instagram](#). Le burger ayant obtenu le plus de votes obtiendra le 'Prix coup de cœur du public' et fera gagner 500 € à son auteur. Créée en 1953 en Normandie par 2 éleveurs, la société Socopa est l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France. Présente de longue date en restauration commerciale comme en restauration collective, l'entreprise, filiale du groupe Bigard, a ainsi débuté la commercialisation d'une gamme très complète de viandes.

[Vanessa Arnal](#), Journaliste stagiaire de l'[Ecole de journalisme de Nice](#)