Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Isle-sur-la-Sorgue : l’école de musique prépare plusieurs événements

Le printemps rime avec événements pour l’école de musique de l’Isle-sur-la-Sorgue. Entre concours et concerts, voici son programme pour ce premier week-end d’avril.

Les 100 cuivres

Ce vendredi 1er avril, les instruments de la famille des cuivres seront à l’honneur dans un concert de rue intitulé ‘Les 100 cuivres’. Les sons des trombones, tubas, barytons et bien d’autres s’entremêleront et délivreront un répertoire varié et populaire.

Vendredi 1er avril. 18h30. Gratuit. Place de la liberté. Isle-sur-la-Sorgue.

Concours de trompette

La 17ème édition du concours de trompette aura lieu les samedi 2 et dimanche 3 avril prochains. Chaque année, cet événement rassemble des trompettistes allant de 7 à 30 ans et venus de toute la France. Le concours sera parrainé par Romain Leleu, révélation soliste instrumental des Victoires de la musique classique en 2009. Pour l’occasion, deux concerts gratuits sont organisés, un par l’harmonie de l’école, et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

l'autre par son Big Band.

L'harmonie de l'école de musique regroupe des musiciens de tout âge depuis plus de 30 ans. Ils interprètent généralement différents style musicaux comme le jazz, le classique, ou encore les musiques latines. Ce samedi 2 avril, ils partageront leur passion dans un concert ouvert à tous.

Le Big Band, quant à lui, se présentera sur scène ce dimanche 3 avril. Il propose généralement un répertoire jazz à son public.

17ème Concours de trompette. Samedi 2 et dimanche 3 avril. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Concert de l'harmonie. Samedi 2 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Le concert du Big Band. Dimanche 3 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Un Vauclusien au championnat de France de Pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Basé à Cheval Blanc, le pizzaiolo Aymeric Provence va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16e édition de cette épreuve, sera organisée les 30 et 31 mars prochains lors du salon 'Parizza' qui se tiendra à Paris, porte de Versailles. A cette occasion, près de 130 participants s'affronteront durant 2 jours dans 6 catégories différentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Des recettes plus équilibrées

Aymeric Provence, qui concourra dans la catégorie ‘Pizza classique’, sera le seul ‘amateur’ de ce championnat. En effet, ce passionné de pizza est avant tout le gérant de Crossfit-Lambesc, une salle de sport ouverte à Lambesc depuis 2015. C’est donc par passion qu’il troque régulièrement sa tenue de coach diplômé d’Etat pour une panoplie de pizzaiolo.

Aymeric Provence championnat d’Europe de la pizza qui s’est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s’est classé en 7e place.

Travaillant à l’ancienne, avec notamment des levains 100% naturel sans ajout de levure, il assure que « l’on peut manger des pizzas sans que cela mauvais pour la santé. ». La preuve ? Intolérant au gluten, ses recettes lui permettent portant de se régaler régulièrement.
Dommage cependant, si le vauclusien s’est essayé un temps à la vente à emporter il préfère désormais se consacrer aux recettes qu’il a envie de tester. Pour déguster ses pizzas, une solution encore possible : faire appel à lui lors d’événements ou de mariages.

7e au championnat d’Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Côté concours, Aymeric Provence n'est pas à son coup d'essai puisqu'il a notamment participé, en tant que membre de l'équipe de France, au championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7e place.
Départagé par un jury composé des plus grands experts au monde de la pizza, il tachera de succéder à Tien Siong, champion en titre avec une pizza composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. Et ce dernier, installé à Saze dans le Grand Avignon, n'est pas le seul à faire briller le Vaucluse puisque Simone Desogus, pizzaiolo à Pernes-les-Fontaines, est vice-champion du monde en titre de la pizza calzone alors que Guy Paratore, pizzaiolo à Orange, a remporté la coupe d'Europe de la pizza dans la catégorie 'Super champion européen' en 2019 après avoir fini à 3e place de la coupe du monde de la pizza organisée à Rome en 2018.

Aymeric Provence travaille notamment avec des levains 100% naturel et des farine bio.

Pas de Covid pour la pizza
« La gastronomie italienne a plus que jamais le vent en poupe, constate Julien Panet, président de l'Association des pizzerias Françaises et organisateur du France pizza tour. N°1 des plats les plus commandés en livraison, la pizza ressort grande gagnante de la crise sanitaire et occupe une place importante dans le cœur des Français. »
En effet, le Covid s'emble ne pas avoir eu raison de l'amour des Français pour la gastronomie italienne. Avec 745 millions de pizzas consommées représentant un chiffre d'affaires de 4,58 milliards d'euros par an, les Français se passionnent toujours autant pour la pizza.
Pour ce 16e championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

1952-2022 : Le Concours des Vins d’Orange a fêté ses 70 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

Anne Mouralis, la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vignerons, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière viti-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

vinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jaugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rêche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).

Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vignerons et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palamarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

---

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux

Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

L'appellation d'origine contrôlée Ventoux, qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).
Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.
« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Contact : www.aoc-ventoux.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

’24h pour entreprendre’ dévoile ses lauréats

Les 26 et 27 janvier derniers, Avignon Université organisait la 2e édition des ’24h pour entreprendre’, un jeu à l’approche stimulante et créative de l’entrepreneuriat. Découvrez les lauréats.

Cette édition soutenue et financée par le Programme d’investissements d’avenir ‘Nouveaux cursus à l’université’ et l’Agence nationale de la recherche, s’est tenue avec succès dans les locaux de la bibliothèque universitaire Maurice Agulhon sur le campus Hannah Arendt d’Avignon Université (site centre-ville).

Pendant 24h, 55 étudiants de toutes filières confondues se sont prêtés au jeu de la création d’une entreprise. Répartis en 15 équipes pluridisciplinaires mixtes de 4 à 5 étudiants, ils ont élaboré un projet d’entreprise fictive autour de l’une des deux thématiques prioritaires de l’établissement : les agrosciences ou la culture, le patrimoine et les sociétés numériques.

Différents ateliers animés par une quarantaine de ‘coach’ leur ont permis de se familiariser avec le monde de l’entrepreneuriat en abordant différents sujets tels que l’étude de marché, la concurrence, le chiffre d’affaires, la stratégie commerciale ou encore les aspects juridiques de l’entreprise. À l’issue de ces 24h, les candidats ont présenté leur projet devant un jury avant d’assister à l’annonce des lauréats lors d’une remise des prix.

Le palmarès 2022

Dans la catégorie ‘Agrosciences’, le 1er prix a été attribué à ‘The farm’ : une production de micropousses en agriculture in-door dans des conteneurs, en favorisant les circuits courts (porté par Pierre Damé –

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Thibaut De Colle – Melissa Triki). A la clef : 1000€ (500€ du Rotary et 500€ en bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance.

Le 2e prix a été attribué à 'Party safely' : une paille qui détecte le GHB (porté par Akram Sabik – Arthur Theillier – Timothé Javoy – Fantine Pereira Hari – Aline Rosenow). Ils remportent 800€ (bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance. Le 3e prix a été attribué à 'Le sain burger' : un fast food sain avec des produits locaux (porté par Kevin Bankara – Paul Maubert – Victor Akir – Isabelle Largier – Antoine Bogni). A la clef : 600€ (bons cadeaux de l'université et bons « Culture ») et des repas chez Burger King.

Dans la catégorie 'Culture, patrimoine et sociétés numériques', le 1er prix a été attribué à 'Greatrip' : une application spécialisée dans les visites touristiques pour personnes à mobilité réduite (porté par Fadoua Ouatouit – Anas Elidrissi – Noumouke Souare). Ils remportent ainsi 1000€ (500€ du Rotary et 500€ de bons cadeaux de l'université) et un accompagnement de la French tech Grande Provence.

Le 2e prix a été décerné à 'FrigoNeo' : une solution numérique permettant d'optimiser la gestion de son frigo pour limiter le gaspillage alimentaire des particuliers (porté par Fatima Khourédia Fall – Victor Malaganne – Mathieu Dos Santos Morgado – Rémi Coulomb – Ana Julia Vega Aguilar). Les gagnants remportent 800€ de bons cadeaux de l'université et un accompagnement de la French tech Grande Provence. Le 3e prix est allé à Tri'on : un dispositif de poubelles intelligentes pour récompenser le tri sélectif (porté Younes Mazouz – Nicolas Della Casa – Faouzane Boukari – Ursulat Soudjay). A la clef : 600€ de bons cadeaux Université, des billets pour l'Open 13 et des repas chez Burger King

Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à Vit'ma frip' : un site de friperie sur internet (porté par Emy Garcia – Lucas Mondon – Simon Ducros). Ils gagnent donc 400€ de l'université, des bons 'culture' et des repas chez Burger King.

L.M.

La ville de Carpentras lance son jeu de la Saint Valentin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

La Ville de Carpentras a lancé en novembre 2021 le site de vente en ligne www.carpentras-commerces.fr afin de faciliter l'achat dans les commerces du centre-ville. Toujours dans l'objectif de soutenir les commerçants, la Ville organise un jeu.

À l'occasion de la Saint Valentin, toute commande entre le 1er et le 12 février sur le site www.carpentras-commerces.fr permettra aux consommateurs de participer et de peut-être remporter l'un des 10 bouquets de fleurs mis en jeu. Un tirage au sort sera effectué le 12 février afin de déterminer les 10 gagnants. Vous verrez sûrement l'une des affiches pour l'opération sur les grands axes de Carpentras.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

HD-signs lauréate du concours ‘10.000 startups’

HD-signs que nous abordions dans nos colonnes est lauréate vauclusienne des sélections régionales pour le prix ‘10.000 startups pour changer le monde’, organisé par La Tribune et BNP Paribas.

La startup avignonaise s’est illustrée dans la catégorie ‘data et intelligence artificielle’. Créée en 2018 par Manuel Silva, la société développe une gamme de panneaux de signalisation connectés et dotés de capteurs météo. Le département de Vaucluse est d’ailleurs site pilote pour tester les panneaux connectés sur les routes.

Ils sont équipés de capteurs qui permettent d’analyser le trafic et de prévoir des phénomènes météorologiques dangereux comme le verglas. Ces équipements technologiques seront déployés sur toutes les zones météo-sensibles pour former un réseau d’observation météorologique terrestre haute

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

résolution inédit. Les panneaux intelligents de HD-signs participent ainsi à l'éclosion des véhicules connectés et autonomes, qui interagiront particulièrement avec le mobilier urbain.

L'innovation vauclusienne a ainsi été distinguée lors du prix '10.000 startups' organisé en partenariat avec Wai by BNP Paribas, Bpi France, Business France, La French Tech et Atalian. A l'occasion de ses 10 ans, le concours reprend la route pour son tour de France et des Outre-Mer jusqu'au 18 février, à la recherche des pépites qui succéderont aux anciens lauréats dont Doctolib, ManoMano, Dataiku, Shadow, iAdvize, Otonohm et bien d'autres.

Hd-signs a été lauréate lors des sélections régionales qui faisaient escale à Marseille le 20 janvier. La société est donc en lice pour le grand prix national qui se déroulera le 28 mars sur la scène du Grand Rex à Paris. Elle concourra au côté des autres sociétés lauréates de la Région Sud : Sempack, Marklix, Avicenna.Ai, Nanaba et C3B.

Les lauréats finaux remporteront 100.000€ d'achat d'espace publicitaire au sein de La Tribune (articles, contact privilégié avec les rédactions, mise en avant sur les réseaux sociaux), une mise en relation avec ses partenaires institutionnels et grands groupes et enfin une invitation aux événements thématiques organisés par le média.

Plus d'informations sur HD-signs, cliquez ici.

Présentation du concept par Manuel Silva sur BFM

2e concours de bières artisanales d'Avignon

La 2e édition du concours de bières artisanales d'Avignon aura lieu samedi 5 février à 11heures, dans la halle de technologie de l'IUT d'Avignon au Campus Henri Fabre, 337 chemin des Meinajaries à Agroparc.

La première édition de ce concours, organisée par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, s'est tenue le 29 mai dernier dans les conditions particulières liées à la pandémie. Malgré des reports de dates et des contraintes sanitaires strictes, le succès fut au rendez-vous avec 121 échantillons provenant de 25 brasseurs de diverses régions de France et même de Belgique.

En préparation de la 2e édition
Pour cette 2e édition programmée samedi 5 février 2022, un nouveau partenaire, l'IUT d'Avignon-Agroparc (Institut universitaire de technologie d'Avignon), qui propose, entre autres, des formations de brasseurs et dispose même d'une brasserie, présentera sa formation brassicole mais sans dégustation des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5e vague de la pandémie. Des kits de bières seront proposés pour une dégustation chez soi. Ce concours de bières artisanales est organisé en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon « Un Amour de Brasseur » à Carpentras et du lycée François Pétrarque à Avignon.

Ils seront là
José Gonzalvez, président de l'association Avignon Foire et Expos du Grand Delta, Céline Bourgeois, responsable du département Génie biologique à l'IUT d'Avignon, et Michel Jobin, responsable de la micro-brasserie « Efferv et Sciences » seront aux côtés des étudiants, des communicants et des journalistes pour cette présentation.
MH

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation

Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

DR – Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).
Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

L.G.

DR – Revue du vin de France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !