Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

La première édition du concours ‘Bricks 4 kidz’ aura lieu les 2 et 3 octobre

La première édition du concours ‘Bricks 4 kidz’ aura lieu les 2 et 3 octobre 2021 à L’autre scène à Vedène, avenue Pierre de Coubertin. Inspiré de la célèbre émission ‘Lego master’ sur M6, le centre ‘Bricks 4 kidz Provence‘ propose de mettre vos enfants aux défis…

D’abord en individuel puis en binôme, les enfants vont devoir réaliser plusieurs constructions grâce à des briques de Lego. Ils auront, pour cela, des milliers de briques à leur disposition et un temps à respecter. Le tout sous les regards avisés du jury. L’événement inclue la présence exceptionnelle du grand vainqueur de Lego master saison 1 : Sébastien. Au programme ? Une exposition Lego et de nombreuses animations tout le weekend avec jeux concours, à partager en famille. Samedi 2 octobre, place aux sélections. Dimanche 3 octobre, en route pour les finales.

Pré réserver votre billet d’entrée en cliquant ici. Gratuit pour les moins de 5 ans.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Aline Géhant chocolatier décroche le ‘Mercure d’or’ à Paris

L’enseigne Aline Géhant chocolatier, située à Avignon n’en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du Challenge national du commerce et des services 2021 organisé par CCI France, l’enseigne vient de décrocher le ‘Mercure d’or’ à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

« Nous sommes ravies d’avoir été distinguées par ce Mercure d’Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la CCI de Vaucluse lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Papilles en ébullition… Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

Quand le chocolat vous 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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.

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

---

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués

Depuis sa création en 2003, Omnivore défriche la cuisine contemporaine à travers ses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entreprenariat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes… 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

De Shanghai à New York

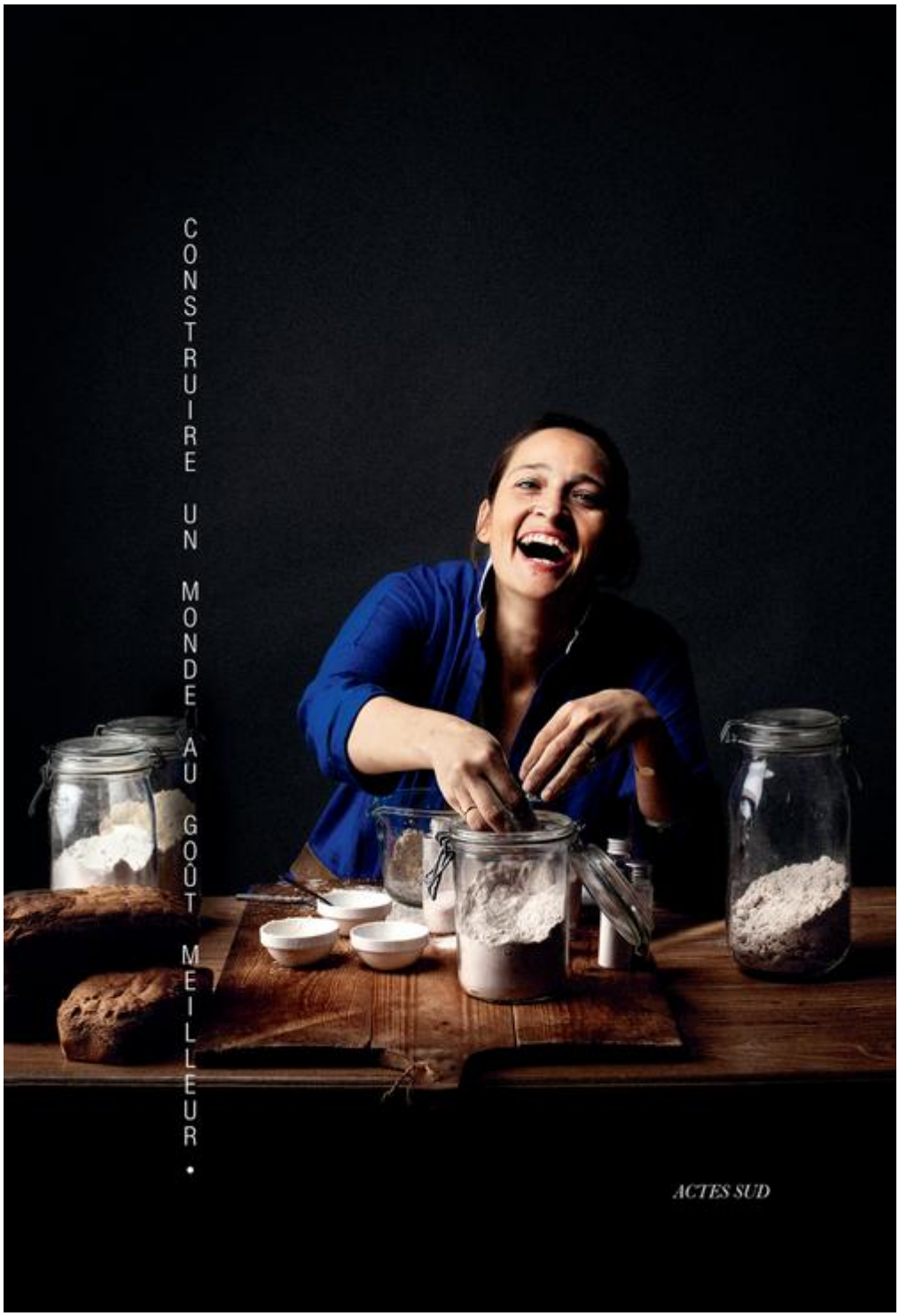
'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur Romain Raimbault, voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtissiers, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de Nadia Sammut correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025



Crédit photo: Nadia Sammut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Florent Pietravalle (La Mirande)

« C’est le prix de l’avenir et de la jeunesse, la marque de l’attachement d’Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s’attacher, comprendre la démarche et suivre l’évolution. Le paradoxe, c’est que Florent Pietravalle, à l’âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu’il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique ! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l’Amirande, 84000 Avignon. Site internet, cliquez ici.

Crédit photo: Florent Pietravalle

Le restaurant ‘Cœur d’artichaut’ lauréat du concours Vistaprint

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Vistaprint vient d'annoncer les 5 premiers restaurateurs lauréats de l'opération '99 jours de design'. L'initiative vise à doter 99 petites entreprises du monde entier d'un soutien financier et de nouvelles identités graphiques. Le restaurant Cœur d'Artichaut à Villeneuve-lès-Avignon fait partie des 5 élus.

L'initiative permettra à chacun des lauréats de recevoir une identité de marque (nouveau logo, nouvelle charte graphique etc.) et du matériel marketing actualisés (impression des menus, cartes de visite etc.), ainsi qu'un don financier d'un montant de 10 000€. Grâce à l'appui de Réseau Entreprendre, 5 restaurateurs ont été choisis sur la base de critères tels que : l'identification d'un réel besoin de rebranding ou refreshing de leur marque mais aussi la taille de l'entreprise, le nombre de salariés et la date d'ouverture, car certains ont eu la malchance de lancer leur activité juste avant la crise.

'Cœur d'artichaut', c'est la nouvelle adresse saine et gourmande de Villeneuve-lès-Avignon. Installé au sein de 'Maison coach', un lieu dédié au bien-être et à la remise en forme, on peut y déguster des plats originaux, généreux et pétillant. Du petit déjeuner au déjeuner en passant par le goûter ou le brunch dominical, c'est une cuisine saine et gourmande qui est au menu.

« Vous êtes végétariens, vegan ou encore intolérants au gluten ? On pense à vous. Vous trouverez un plat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

à la carte qui vous conviendra. » Chaque semaine, le menu est actualisé tous les jours du lundi au vendredi. Il change au fil des saisons et de l'humeur de la cheffe. On y trouve des produits locaux, bios et des saveurs qui font voyager les papilles. Le restaurant est écoresponsable, jusqu'au bout des tickets de caisse qui sont en papier recyclé. Adresse: 2 chemin de la Savoye, 30400 Villeneuve-lès-Avignon.

L.M.

Concours régional du meilleur croissant, le Vaucluse est 3e

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 vauclusien 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.

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

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 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 ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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

La journée de l'excellence organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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.

'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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

Concours du meilleur croissant : découvrez les lauréats vauclusiens

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

Pour ce 10ème 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 pâtissiers 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.

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

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 vauclusien 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 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.

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 !