

Ecrit par le 5 janvier 2025

Les 12 Travaux de la Com' : un concours organisé dans le cadre des Arènes de la Com'



Dans le cadre de la seconde édition des [Arènes de la Com'](#), un événement entièrement dédié à la communication qui aura lieu le vendredi 19 avril à Paluds de Noves, l'association [La Maison de la Com'](#) et le [Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse](#) coorganisent le concours des [12 Travaux de la Com'](#), qui récompense les actions de communication méritantes menées en 2023 ou début 2024 par les entreprises, associations, ou collectivités.

Le concours des 12 Travaux de la Com' récompensera plusieurs projets de communication, tels que : relations presse et médias ; photo, vidéo et podcast ; nouveau site web et application ; communication interne et marque employeur ; communication responsable ; marketing digital et réseaux sociaux ; communication événementielle et campagne.

Le concours est ouvert à toutes les entreprises, associations, collectivités, ou établissements scolaires qui souhaitent mettre en avant un projet de communication qu'ils ont réalisé en 2023 ou début 2024 (avant le

Écrit par le 5 janvier 2025

30 janvier 2024). Comme le nom du concours l'indique, 12 trophées seront attribués lors des Arènes de la Com' le 19 avril à Paluds de Noves.

Les participants peuvent soumettre plusieurs réalisations, mais chaque réalisation ne peut être présentée que dans une seule catégorie. Les projets seront évalués selon plusieurs critères : originalité et créativité, pertinence du message, efficacité et résultats obtenus, qualité de la stratégie de communication, innovation et utilisation de nouveaux médias / technologies, et respect des valeurs éthiques.

Les inscriptions [se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au dimanche 31 mars.

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Écrit par le 5 janvier 2025



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 5 janvier 2025

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 5 janvier 2025



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 5 janvier 2025

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Ecrit par le 5 janvier 2025

Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le [Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#). Artisans, salariés, et apprentis, ils étaient une soixantaine à participer.

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens et celui des jeunes apprentis qui représentent la relève. Le concours a comptabilisé une soixantaine de participants qui étaient répartis en trois catégories : les chefs d'entreprises / salariés, les apprentis en CAP, et les apprentis en BP-BM-MC.

Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids de 250 g, une longueur de 50 cm et les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la [Maison Calvino](#) à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :

- 1^{re} place : Tony Blondel de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e place : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^e place : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

- 1^{re} place : Vincent Marco du [CFA Avignon](#)

Catégorie apprenti CAP :

- 1^{re} place : Théo Giana du [Pain D'Antan](#) à Valréas

Ecrit par le 5 janvier 2025



Tony Blondel (au centre) représentera le Vaucluse lors du concours régional. ©Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 5 janvier 2025



[Guillaume Redon](#) est le fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9^e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par [Socopa](#) au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vauclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Ecrit par le 5 janvier 2025

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »



© Socopa

Ecrit par le 5 janvier 2025

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Avignon : la 3e session du festival de la chanson française aura lieu à l'espace florentin



Déjà hôte des 1^{ère} et 2^{ème} sessions, [l'Atelier florentin](#) accueillera ce samedi 24 février, la 3^{ème}

Ecrit par le 5 janvier 2025

cession du festival de la chanson française organisé par [planète bleue](#). Une nouvelle étape cruciale pour tous les candidats à l'approche des demi-finales en avril et la finale qui aura lieu le 1^{er} juin 2024 à la chapelle des Italiens.

Le Festival de la chanson française se poursuit. L'évènement parrainé par la [Région Sud](#) et de nombreuses personnalités comme Pierre Souchon, Alice Dona ou Fabienne Thibeault va vivre ce samedi 24 février sa 3^{ème} cession qui se déroulera comme les deux premières au théâtre Atelier Florentin.

12 artistes, compositeurs et interprètes de la région se feront face avec des chansons de leur répertoire, en solo, en duo ou en trio pour accéder à la demi-finale qui se déroulera le 27 avril prochain au Clos Folard à Morières-lès-Avignon. [La finale aura lieu le samedi 1^{er} juin 2024 à la chapelle des Italiens, à Avignon](#). Elle sera parrainée par une artiste de renommée dont on ne connaît pas encore l'identité... Surprise donc.

Pour les lauréats, plusieurs prix seront attribués. Parmi eux, le « Talent d'or », le « Prix coup de cœur », le prix de la « chanson originale » et le « Prix du public. » Ces prix seront accompagnés d'une semaine de programmation pour le prochain festival d'Avignon ainsi qu'un enregistrement au studio professionnel [La Mansarde](#).

Par ailleurs, des membres de ce studio seront membres du jury lors de la finale, parmi eux certains chanteurs et compositeurs du territoire comme Léo Merle et Michèle Rodier. Les lauréats bénéficieront également d'un véritable accompagnement et d'une résidence artistique.

Infos pratiques : Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival ?

Les formalités pour l'inscription :

- Le formulaire d'inscription rempli
- Un lien d'écoute comprenant 2 titres minimum.
- Une biographie artistique
- Une fiche technique

-Mail : planetebleue84@orange.fr

-Tel/0620256229

3^{ème} cession Festival de la chanson française. Théâtre atelier Florentin. Samedi 24 février. 17h30. 28 rue Guillaume Puy. Avignon. Tarif public : 10€.

Écrit par le 5 janvier 2025

Le concours Graines de Boss, tremplin des entrepreneurs, débarque en Vaucluse



Le concours national [Graines de Boss](#), véritable tremplin pour les entrepreneurs, organise sa première édition départementale en Vaucluse, à laquelle la [CCI de Vaucluse](#) est partenaire officiel. Les candidats ont jusqu'au dimanche 31 mars pour déposer leur candidature.

Créé en 2004, le concours Graines de Boss accompagne chaque année des créateurs de jeunes entreprises grâce à un réseau de plus de 1 000 mentors, chefs d'entreprises et cadres dirigeants de tous secteurs. Pour cette 20^e édition, la CCI de Vaucluse est le partenaire officiel du concours au niveau local. « C'est une évidence pour la CCI d'être le partenaire de ce 1^{er} concours départemental car notre institution accompagne les entrepreneurs qui partagent nos valeurs et qui sont eux aussi engagés dans le développement de nos territoires », a expliqué [Tomas Redondo](#), directeur général de la CCI de Vaucluse.

Ouvert à tous les domaines d'activité et à tous les jeunes créateurs d'entreprises de moins de cinq ans ou aux porteurs de projets, ce concours permet l'accompagnement de ces jeunes entreprises, mais aussi leur mise en lumière. La cérémonie de remise des prix est d'ailleurs couverte par M6, qui réalise un reportage diffusé dans le journal télévisé.

Ecrit par le 5 janvier 2025

Pour valider son inscription au concours local, chaque candidat devra proposer un projet ayant un impact direct ou indirect sur la ville ou le territoire concerné. Les candidats ont jusqu'au 31 mars pour [déposer leur candidature sur le site de Graines de Boss](#). Du 1er avril prochain à fin juin, les dossiers seront étudiés. Un lauréat sera élu, bénéficiera d'une campagne de visibilité locale, et participera au concours national Graines de Boss Territoires dont la grande finale aura lieu à Paris en juin prochain.

V.A.

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 5 janvier 2025



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72^e édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 5 janvier 2025



Ecrit par le 5 janvier 2025

Michel Bernard

Ecrit par le 5 janvier 2025



Ecrit par le 5 janvier 2025

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 5 janvier 2025

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigades de répression, ces panurgues du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Apt a accueilli la 15^e édition du concours départemental de l'Épiphanie

Ecrit par le 5 janvier 2025



Ce mercredi 10 janvier a été sous le signe de la convivialité puisque amateurs, professionnels et apprentis se sont réunis autour du thème de la galette et du gâteau des rois lors de la 15^e édition du concours de l'Épiphanie à Apt.

Chaque année, la guerre fait rage. Certains préfèrent la galette frangipane, d'autres le gâteau avec ses fruits confis, mais une chose met tout le monde d'accord : la tradition. Au moment de l'Épiphanie, le 6 janvier, les vitrines des boulangeries pâtisseries affichent leurs plus belles galettes et gâteaux des rois. « Les boulangeries pâtisseries sont indispensables à l'économie d'un territoire, mais ce sont aussi des lieux conviviaux où l'on se retrouve », a déclaré Violaine Démaret, préfète de Vaucluse.

Le gâteau des rois étant décorée de fruits confis, quel meilleur endroit pour accueillir le concours départemental de l'Épiphanie que la capitale mondiale du fruit confis ? C'est donc à Apt que s'est tenue la 15^e édition de cette compétition, organisée par le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#). Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la

Ecrit par le 5 janvier 2025

Meilleure galette frangipane, dont des artisans et des apprentis. « La transmission est très importante, c'est ce que met en lumière ce concours qui mélange toutes générations », a affirmé Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Des règles dans le respect de la tradition

Pour ce concours, pas question de dénaturer les traditionnels gâteau et galette des rois. Chaque candidat a dû ainsi élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

En plus d'évaluer les pâtisseries sur ces points-là, le jury, constitué de professionnels, dont les deux artisans gagnants de l'édition précédente (Nicolas Goddi de la [Pâtisserie Nicoline](#) et Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#)), a également dû noter le feuilletage ou la texture, ainsi que le goût et le visuel.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC. « Il est très important d'intégrer les apprentis à ce concours puisqu'ils sont l'avenir de la profession », a souligné la préfète de Vaucluse.

Ecrit par le 5 janvier 2025

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3^e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Mamery Kone du [CFA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Frédérique Chandelle de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 2^e Prix catégorie Artisan : Maxime Faggion de la [Maison Lou](#) à Malaucène
- 3^e Prix catégorie Artisan : Fabien Mazette de la [Boulangerie d'Ici](#) à l'Isle sur la Sorgue
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Maxime Sauget de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Louna Siminski de la [Maison Lou](#) à Malaucène

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Ecrit par le 5 janvier 2025



Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de [crossfit à Lambesc](#) et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7^e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23^e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1^{re} place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21^e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

Écrit par le 5 janvier 2025

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6^e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Ecrit par le 5 janvier 2025



Écrit par le 5 janvier 2025

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiaux qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisés par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmettre, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Ecrit par le 5 janvier 2025



Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence