

Ecrit par le 6 janvier 2025

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6



Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9^e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Ecrit par le 6 janvier 2025

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

L'épicerie entraiguoise Les Délices de nos Régions médaillée d'argent au concours Quintessence 2023



Frédéric Fourcroy a ouvert [Les Délices de nos Régions](#) en 2021 à Entraigues-sur-la-Sorgue, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze. Seulement deux ans après, l'épicerie fine obtient

Ecrit par le 6 janvier 2025

la médaille d'argent au concours Quintessence 2023, organisé dans le cadre du salon [Gourmet Sélection](#).

Le projet d'ouvrir une épicerie proposant des produits de toutes les régions françaises a commencé à germer deux ou trois ans avant la crise de la Covid-19. Avec l'arrivée de cette dernière, une tendance s'est confirmée, celle de consommer plus local, plus français. « Cette envie, de la part des Français, m'a vraiment conforté dans mon idée », explique Frédéric Fourcroy, à l'origine du projet.

Avant de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, Frédéric a travaillé dans une grande enseigne de jardinerie. En 2020, il commence ses recherches sur le sujet, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze, qui elle est aide-soignante et qui l'accompagne depuis la naissance du projet, et encore aujourd'hui à la boutique, en parallèle de son travail.



Frédéric Fourcroy et Christelle Gleyze.

Ecrit par le 6 janvier 2025

La concrétisation d'une idée

Ainsi, ils ont commencé à monter un dossier pour décrire le projet le plus en détail possible, en ciblant le concept, en listant les produits qu'ils souhaitaient vendre. « On a beaucoup été conseillés par [Initiative Terres de Vaucluse](#) dans notre parcours », révèle Frédéric. Pour ce qui est de la localisation de l'épicerie fine, c'était une évidence. « Je vis à Entraigues-sur-la-Sorgue depuis 18 ans et ma compagne depuis toujours, il était évident qu'on n'allait pas ouvrir ce commerce ailleurs », poursuit l'entrepreneur.

« On ne voulait pas ouvrir une épicerie qui propose uniquement des produits de la Provence car il y en a déjà bien assez »

Frédéric Fourcroy

Ainsi, après une visite des lieux en novembre 2020, l'épicerie Les Délices de nos Régions a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021 au 40 rue Laurent Bertrand, à Entraigues-sur-la-Sorgue. « J'ai beaucoup voyagé en France avec mes parents étant plus petit, j'ai pu être témoin de la beauté de chaque région, et c'est ce que j'avais envie de retransmettre avec mon épicerie », explique le gérant. Au sein de la boutique, les produits sont classés par région, et non pas par catégorie alimentaire. Il est possible d'acheter à l'unité, mais Frédéric propose aussi des coffrets, pour une idée de cadeau original. Alsace, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Corse, ou encore Hauts-de-France, il y en a pour tous les goûts.

Ecrit par le 6 janvier 2025



DR

Le concours Quintessence 2023

Les 10 et 11 septembre derniers, Les Délices de nos Régions a participé au salon Gourmet Sélection, qui a accueilli 340 exposants de produits gastronomiques et gourmands, de vins et spiritueux, d'accessoires quotidiens ou festifs. « En prenant mon badge pour visiter le salon l'année dernière, j'ai été inscrit à la newsletter et plus tard j'ai reçu un mail qui annonçait l'ouverture des participations au concours Quintessence pour l'année 2023 », explique l'Entraiguois. Ce concours, organisé chaque année depuis 2019 dans le cadre du salon, récompense les meilleures initiatives dans le domaine de la distribution.

Ainsi, Frédéric et Christelle ont dû envoyer des photos et vidéos présentant les produits, le concept, ou encore tout ce qui touche à l'environnement en février dernier, avant d'obtenir la confirmation en avril qu'ils étaient qualifiés pour participer au concours. Plus de 140 dossiers étaient en lice pour le concours Quintessence 2023. Les Délices de nos Régions a atteint la deuxième place du podium. Le jury, présidé

Ecrit par le 6 janvier 2025

par la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary, dit avoir été séduit par le fait que l'épicerie entraigoise mette en lumière l'excellence de l'artisanat.



Les lauréats du concours Quintessence 2023, accompagnés du jury. Frédéric Fourcroy est le 4^e en partant de la gauche. DR

L'avenir de l'épicerie entraigoise

En participant à ce concours, Frédéric et Christelle souhaitaient avoir un avis extérieur, mais surtout un avis professionnel sur leur boutique. Obtenir la médaille d'argent est donc une véritable reconnaissance pour leur travail. « On n'est pas peu fiers de cette récompense, ça vient valider en quelque sorte le projet, on réalise un peu mieux que ça tient la route », affirme Frédéric avec fierté.

Cette médaille pourrait bien apporter plus de visibilité à la petite boutique entraigoise de 52 m². Une chose est certaine, si Frédéric et Christelle souhaitent agrandir leur commerce pour accueillir davantage de produits des régions, le couple n'est pas près de déménager d'Entraigues-sur-la-Sorgue, où l'épicerie Les Délices de nos Régions fait la fierté des habitants.

Monteux : Wave Island dévoile sa programmation estivale



Le parc aquatique Wave Island dévoile sa programmation estivale. Jusqu'à fin août, de nombreuses animations sont proposées chaque jour : activités sportives, baptême de plongée, soirées thématiques, spectacles, etc.

14 juillet - Fête nationale : Real Tribute to Beatles

Le parc proposera un hommage aux Beatles pour la soirée du 14 juillet. Un show 100% live reprenant les tubes du groupe de légende (entrée libre).

Depuis le 30 juin, un vendredi sur deux : soirée bachata à Sunset Island

Wave Island propose des initiations gratuites à la bachata (danse), ouvertes et accessibles à tous, petits et grands.

Ecrit par le 6 janvier 2025

Spectacles et soirées musicales

- Spectacle Tahitien tous les jeudis de 19h à 23h.
- Soirée musicale ambiance des îles tous les vendredis de 19h à 23h.
- Soirée mousse pour les enfants tous les samedis de 19h à 23h.

L'entrée est libre et indépendante de la journée au parc. Accès gratuit à tous les publics.

Chaque jour, tout au long de la journée

Des jeux concours

Chaque jour, deux bornes de jeux sont installées dans le parc avec de multiples lots à gagner tout au long de la journée : un séjour d'une semaine au choix dans une des nombreuses résidences ou domaines de plein air Odalys et des centaines d'autres cadeaux.

Des baptêmes de plongée

La FFESSM (fédération française d'études et sports sous-marins) organise des baptêmes de plongée dans la baie des sirènes. Remise d'un diplôme à la fin du baptême. Tous les vendredis après-midi de juillet à août. Accessible à tous. Tarif : 4€.

Rencontres avec les mascottes

Tous les jours à 12h30, 16h30 et 18h30.

Wave Island, 663 imp. de la trav. du Ventoux, Montoux.

Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine en finale du Monument préféré des Français

Ecrit par le 6 janvier 2025



Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, qui regroupent Puymin, la Villasse et le Pont Romain, vont représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au concours du Monument préféré des Français. Ils sont donc en compétition face à 13 autres monuments. C'est au public de voter pour leur préféré.

À l'occasion des 40^e journées européennes du patrimoine qui auront lieu les 16 et 17 septembre prochains, l'animateur passionné d'histoire et du patrimoine français Stéphane Bern présentera l'émission 'Le monument préféré des Français' sur la chaîne télévisée France 3.

Au départ, 42 lieux issus du patrimoine culturel, historique et architectural français étaient en compétition. Désormais il n'en reste que 14, dont les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, qui représentent la région Paca.

Pour voter pour les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, il suffit de [se rendre sur le site sur la page dédiée à l'émission sur le site de France Télévisions](#) avant le 21 juillet 12h. Il est également possible de voter par téléphone au 32 45 (0,80€/min+prix appel).

V.A.

Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end



Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end, du vendredi 30 juin au 3 juillet.

Programme

Vendredi 30 juin

- 20h : repas truffes et Orchestre Mephisto
 - *Réservation : 04 90 66 01 39*

Samedi 1^{er} juillet

- Matin : concours de Belote
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : groupe 2000 nuits (Pop / Rock / Funk)

Ecrit par le 6 janvier 2025

Dimanche 2 juillet

- 10h : concours de boules enfants
- 15h : concours de boules mixte
- 21h : concert de Magali Ripoll (émission « n'oubliez pas les paroles ») + Blindtest géant

Lundi 3 juillet

- 8h : concours de boules à la longue
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : Orchestre Laurent Comtat
- 22h30 : feu d'artifice

SAINT-DIDIER

FÊTE VOTIVE

DU 30

JUN AU

03 JUILLET

VENDREDI 30 JUIN

20h : Repas truffes
Réservation : 04 90 66 01 39

Orchestre Mephisto



SAMEDI 1ER JUILLET

Matin : Concours de Belote
15h : Concours de boules à la mêlée

21h : Groupe 2000 nuits (Pop / Rock / Funk)



DIMANCHE 02 JUILLET

10h : Concours de boules enfants
15h : Concours de boules mixte

21h : Concert de Magali Ripoll
(Émission "n'oubliez pas les paroles")

Blindtest géant



LUNDI 03 JUILLET

08h : Concours de boules à la longue
15h : Concours de boules à la mêlée

21h : Orchestre Laurent Comtat

22h30 : Feu d'artifice



CONCERTS GRATUITS

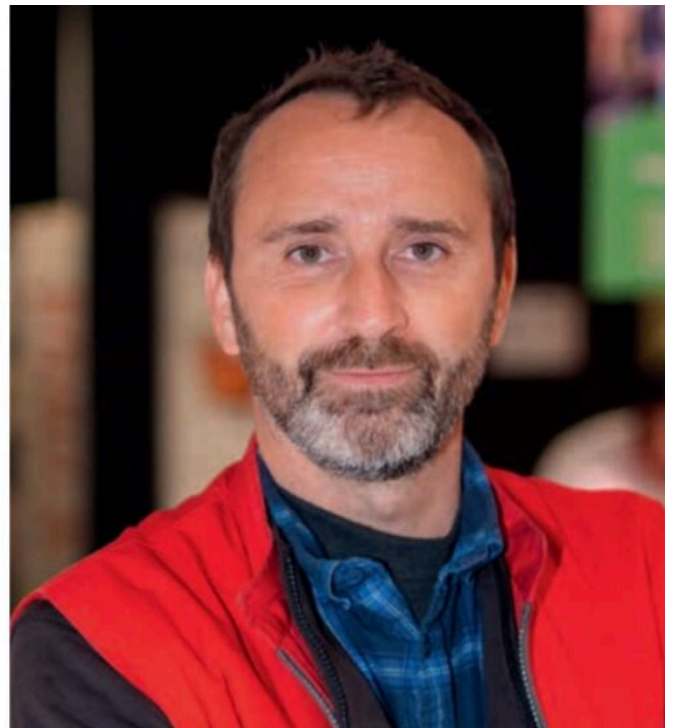
ATTRACTIONS FORAINES
RESTAURATION



AVEC.SAINT-DIDIER@ORANGE.FR



Le boucher vaclusien Guillaume Cuntly distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Guillaume Cuntly, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant.

Ecrit par le 6 janvier 2025

Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Créé en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

V.A.

Trophée les Entrep' France : l'équipe « Atypik » échoue en finale

Ecrit par le 6 janvier 2025



Vendredi 12 mai a eu lieu la finale du Trophée France les Entrep'. Si l'équipe Vauclusienne « Atypik », finaliste de concours départemental, n'a pas remporté le podium, elle a été l'équipe « coup de cœur du jury ».

Pas de podium national pour l'équipe composée de [Jennifer Bourrely](#), [Victoria Bergèse](#), Capucine Faure, [Manon Issartel](#) et [Elisa Paillart](#) et leur projet de création d'un espace pluridisciplinaire pour les personnes neuro-atypiques. Le jury en a décidé autrement et a choisi le projet « Ecosyst'm » de l'équipe Les Entrep' Bretagne pour le Trophée les Entrep' France 2023.

Etoiles de l'Europe 2023 : l'agriculture vauclusienne récompensée

Ecrit par le 6 janvier 2025



La Chambre d'agriculture de Vaucluse s'est démarquée lors de la première édition du concours « Les Etoiles de l'Europe en Région Sud 2023 », qui s'est tenu mardi 9 mai à l'Hôtel de Région de Marseille. L'organisme a été récompensé dans la catégorie « transition vers une économie circulaire » pour ses distributeurs automatiques de produits fermiers.

« Les agriculteurs n'ont pas fini d'innover ni de vous étonner » a déclaré la Présidente de la Chambre d'agriculture Georgia Lambertin lors de la remise du prix. Développés par la Chambre d'agriculture en partenariat avec l'association « En direct de nos fermes », les distributeurs automatiques de produits fermiers offrent aux consommateurs la possibilité de commander en ligne des produits locaux 24h sur 24 à partir d'un outil de précommande [Drive fermier](#). Les commandes sont ensuite récupérées directement au distributeur le plus proche.

Ce projet, récompensé dans la catégorie « transition vers une économie circulaire », propose un accès facilité aux produits agricoles locaux issus directement des exploitations (légumes, fruits, œufs, fromage,

Ecrit par le 6 janvier 2025

viande). Il permet également de soutenir les agriculteurs locaux et de sensibiliser les consommateurs à l'importance de faire le choix du local.

Prochainement, d'autres distributeurs devraient voir le jour.

J.R.

Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine sont-ils le Monument préféré des Français ?



Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine sont en lice pour la finale régionale du concours du

Ecrit par le 6 janvier 2025

Monument préféré des Français 2023. S'ils remportent le plus de votes, ils accéderont à la finale nationale aux côtés de 13 autres monuments, chacun représentant une région. À vos votes !

À l'occasion des 40^e journées européennes du patrimoine qui auront lieu les 16 et 17 septembre prochains, l'émission du Monument préféré des Français revient sur nos écrans. Diffusée sur la chaîne télévisée France 3 et présentée par Stéphane Bern, l'émission est un concours pour lequel le public vote.

Il est d'ores et déjà possible de voter pour le monument qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, qui regroupent Puymin, la Villasse et le Pont Romain, pourraient être aux côtés de 13 autres monuments qui représentent les autres régions lors de la finale du concours. Pour la région Paca, les Sites antiques de Vaison-la-Romaine font face au Château d'If à Marseille et à l'ensemble architectural Cap Moderne, Eileen Gray et Le Corbusier au Cap Martin à Roquebrune-Cap-Martin.

Pour voter, rendez-vous sur [la page du Monument préféré des français 2023 sur le site de France Télévisions](#). En bas, de la page, sélectionnez 'Provence-Alpes-Côte d'Azur' puis les trois sites en compétition apparaîtront, il vous suffira de cliquer sur votre favori pour valider votre vote. Les votes pour la finale régionale sont ouverts jusqu'au 26 mai à 23h59. Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine pourraient succéder à la Synagogue de Carpentras qui a accédé à la finale du concours en 2022 et s'est positionnée en 7^e place.

[Lire également : 'La synagogue de Carpentras est le 7^e monument préféré des Français'](#)

V.A.