Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Le boucher vauclusien Guillaume Cunty distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence

La 16e 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 Cunty, 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. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Crée 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

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

À l'occasion des 40e 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 apparaitront, il vous suffira de cliquer sur votre favoris 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 7e place.

Lire également : 'La synagogue de Carpentras est le 7e monument préféré des Français'

V.A.

Le Vaucluse organise ses concours du meilleur croissant et du meilleur pain au chocolat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Une vingtaine d'artisans, une vingtaine d'apprentis niveau BP, BM et BTM et une dizaine d'apprentis niveau CAP de Vaucluse se sont réunis pour la 12ème édition du Concours départemental du meilleur croissant au beurre et pour la 1ère édition du Master départemental du meilleur pain au chocolat.

Organisés par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, ces deux concours ont pour objectif de mettre en avant le savoir-faire des artisans et des apprenants. Plus de 200 croissants et pains au chocolat ont été présentés au jury composé de binômes professionnels et consommateurs.

Tous les croissants et pains au chocolat restants ont été remis à l'association Mobil'douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe et leur propose des douches gratuites à bord de son camping-car trois fois par semaine à Avignon.

Le palmarès

En tout, 18 candidats ont été récompensés, 9 dans chaque concours. Pour le Concours du meilleur croissant au beurre :

- Dans la catégorie Artisan – Salarié, Nicolas Goddi (Nicoline à Coustellet) a remporté la première place, Benjamin Calvino (Maison Calvino à Morières) la deuxième, et Nicolas Chedeville (Aux Délices du Ventoux à Malaucène) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Jade Fillol (Maison Calvino à Morières) a remporté la première place, Leopold Trichard (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Baptiste Casamayor (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) la seconds, et Adriano Aleo

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 20 avril 2025

(CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.

Pour le Concours du meilleur pain au chocolat :

- Dans la catégorie Artisan – Salarié, Benjamin Calvino (Maison Calvino à Morières) a remporté la première place, Samuel Boateng (Maison Valentina à Caumont) la deuxième, et Nicolas Goddi (Nicoline à Coustellet) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Salomé Froment (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Bastien Bonneton (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Alex Fragniere (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Paco Sirerols (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.

Samuel Boateng, Dolorès Calvino (qui a représenté Benjamin Clavino), Nicolas Chedeville, et Nicolas Goddi. DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

La ville de Sorgues se transforme en Petit Montmartre

L'esprit bohème du célèbre quartier parisien de Montmartre va envahir la ville de Sorgues ce samedi 29 avril avec une nouvelle édition de l'événement du Petit Montmartre.

Au programme de cet événement qui s'adapte parfaitement à la saison printanière : peintres et artisans présenteront leurs créations, une braderie des commerçants sera organisée en collaboration avec CAP Sorgues, il y aura plusieurs déambulations musicales, ou encore pour la première fois de l'art urbain éphémère par l'artiste Hugo Alexandre Sanz et les enfants du Centre de loisirs associé à l'école (CLAE) de Sorgues.

Le concours de l'objet roulant fleuri sera également un moment phare de l'événement. Il récompensera

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

les plus beaux véhicules décorés. Bicyclette, rollers, ou bien poussette, tous les véhicules à roues sont acceptés. Le public est invité à faire preuve d'originalité et de créativité. Plus d'informations et inscription au concours au 04 90 39 72 22.

Samedi 29 avril. De 10h à 19h. Cours de la République. Sorgues.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

V.A.

---

6 vins des Côtes du Rhône médaillés aux Vinalies Mondial du Rosé

Du 1er au 3 avril dernier, la ville de Marseille a accueilli la 19e édition du concours des Vinalies Mondial du Rosé, organisé par l'Union des œnologues de France. Une vingtaine de vins de la Vallée du Rhône ont reçu une médaille, dont six en Côtes du Rhône.

Les Vinalies Mondial du Rosé sont un concours qui valorise les plus beaux terroirs d'expression des vins rosés du monde. Plus de 1400 échantillons de vins sont présentés par les vignerons du monde entier chaque année et évalués par un jury composé de'une soixantaine d'œnologues et experts. Le concours récompense les meilleurs rosés qui peuvent obtenir une médaille d'argent, une médaille d'or ou une médaille grand or. Environ 30% des vins présentés sont médaillés à l'issue du concours.

Plusieurs appellations de la Vallée du Rhône ce sont distinguées lors de ces Vinalies, dont les AOP Ventoux et Luberon, l'IGP Méditérannée, ou encore l'AOP Côtes du Rhône. 6 rosés de cette dernière appellation ont remporté une médaille, dont deux argent, trois or, et un grand or :

- La cuvée Terroir Rosé 2022 de la Cave des Vignerons réunis, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Côtes du Rhône Tradition Rosé 2022 de la Cave La Romaine, à Vaison-la-Romaine, a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

également obtenu une médaille d'argent.
- La cuvée Saint Agnès 2022 de Saint-Paulet Vignobles, à Saint-Paulet-de-Caisson, a obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Collection 1936 Vallis 2022 de Maison Gabriel Meffre, à Gigondas, a aussi obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2022, des Vignerons de Roaix-Séguret, à Séguret, a également obtenu la médaille d'or.
- La cuvée Quintessence 2022 de la Cave des Vignerons réunions, à Sainte-Cécile-les-Vignes, a quant à elle obtenu la médaille grand or.

Pour voir tout le palmarès, cliquez ici.

V.A.

Grand Jury Nouveaux Produits, le concours de création de produits alimentaires innovants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

La 26e édition du Grand Jury Nouveaux Produits de l'Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité Isema a eu lieu le jeudi 6 avril dernier dans les locaux de l'école à Avignon. Les participants ont dû créer un produit alimentaire original par équipe et travailler sur les méthodes de gestion de projet pendant huit mois.

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'Isema ont participé au concours, divisés en six équipes. Pendant huit mois, ils ont pu travailler sur les méthodes de gestion de projet, d'intelligence collective et de créativité pour élaborer un produit alimentaire innovant en mobilisant les enseignements qu'ils ont reçu en stratégie, marketing, communication, développement commercial, finance, technologies alimentaires, ou encore qualité.

Ce concours a pour objectif de confronter les étudiants aux exigences de conception d'un nouveau produit alimentaire et de sa mise en marché, d'assurer l'adéquation entre l'enseignement et la réalité professionnelle, mais aussi de fédérer plusieurs étudiants sur un même projet pour tout imaginer, de la recette au concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

financement, le packaging, mais aussi la commercialisation.

Le palmarès

Six équipes ont présenté un projet. Chaque projet a fait l'objet d'une présentation scénique telle une pièce de théâtre. Un showroom dégustation a été mis en place dans chaque salle de l'école avec des univers différents pour déguster les produits. 150 professionnelles des filières de la naturalité et de l'alimentation ont fait le déplacement pour évaluer les projets des étudiants. Les six équipes ont été félicitées pour la pertinence des innovations, mais aussi pour leurs qualité d'expression et de communication.

- L'équipe qui s'est placée à la sixième place a présenté Coup'Eat, une coupelle gaufrette pour glaces et desserts.
- A la cinquième place, Pom'plete, une compote riche en fibres aux graines de chanvres.
- L'équipe à la quatrième place a présenté Bienassis, un sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités.
- L'équipe qui s'est placée à la troisième place a présenté La Dréchette, des bouchées apéritives aux produits valorisés.
- La médaille d'argent revient à Bouche B, des bouchées de boeuf frais pour l'apéritif.
- Le grand gagnant du concours est POA, un sablé meringué au pois chiche sans allergène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

-

L’équipe gagnante qui a présenté le produit POA. DR

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 20 avril 2025

-

  Leur produit à base de pois chiche et de datte. DR

V.A.

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 20 avril 2025

Le chef bédoinais Lionel Ravel est à nouveau finaliste 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, qui aura lieu le mercredi 12 avril au salon Sandwich & Snack Show à Paris. Il avait déjà atteint la finale lors de la 5e édition du concours en 2020.

Le 12 avril, Lionel Ravel devra se démarquer auprès de quatre autres finalistes régionaux pour représenter la région Sud-Est à la grande finale nationale qui opposera les cinq meilleurs burgers du pays. Le thème de cette 8e édition de la Coupe de France du burger est 'Rock'n Burger'. L'objectif est de renouer avec deux icônes des années 50 : le burger et le rock n'roll, symboles du plaisir, du désir, de la créativité et de la liberté. Chaque participant devra réaliser sa recette unique de burger en 25 minutes devant un jury de 20 experts présidé cette année par le Chef Arnaud Baptiste.

Le 'Kiss'n Cheese', c'est le nom qu'a attribué le chef bédoinais à sa création. « Le rock pour moi c'est le groupe KISS, explique-t-il. J'ai repris l'idée visuelle de leurs tatouages et piercings avec les graines de courge déposées sur le potato bun à l'ail noir. Les ingrédients de base sont classiques mais revisités à la sauce Rock'n Roll. La viande de bœuf marinée aux épices à pull pork apporte le côté fumé et caramélisé d'une soirée barbecue. Le cheddar maturé à la ciboulette et le pané au panko viennent napper et apporter une gourmandise fondante au steak. »

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. L'année dernière, c'est le chef vauclusien Christophe Boyer qui avait remporté la compétition. Le Vaucluse remportera-t-il un second titre consécutif cette année ?

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 !