

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre



Ce mardi 5 avril, le [lycée professionnel Ferdinand Revoul](#), situé à Valréas, accueillera la sélection régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le [groupement des artisans boulangers pâtisseries du département](#) organise également son propre [concours du meilleur croissant au beurre](#) chaque année.

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la [coopérative Isigny Sainte-Mère](#), connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'[Association nationale des professeurs de boulangerie](#) dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer

Ecrit par le 23 juillet 2024

l'excellence des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

## Coupe de France du burger : le chef vaclusien sacré champion



**Les finales régionale et nationale de la coupe de France du burger ont eu lieu le mercredi 30 mars. Concours auquel a participé le chef du food truck Bao burger, basé à Violès.**

Après avoir été nommé finaliste représentant de la région Sud-Est, [Christophe Boyer](#) a dû affronter 4 autres chefs pour la finale nationale de la 7<sup>ème</sup> édition de la coupe de France de burger. Avec son sandwich aux saveurs asiatiques 'Beef Xa Bao', le vaclusien a su se démarquer et conquérir les papilles du jury.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ainsi, le chef du food truck violésien repart en Vaucluse avec un chèque de 2500€, la coupe du grand gagnant, mais aussi un sourire triomphant !

V.A.

## **Christophe Boyer, chef à Violès, est finaliste de la coupe de France du burger**



**Christophe Boyer est le chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès. Ce mercredi 30 mars, il va participer à la finale de la coupe de France du burger aux côtés de 24 autres chefs.**

Ecrit par le 23 juillet 2024

Son food truck, il ne l'a que depuis un an. Avant cela, Christophe Boyer était dans l'immobilier. C'est un changement de vie radical qu'il a mis en place avec sa femme, d'origine vietnamienne. Ensemble, ils ont élaboré une carte de bao burgers, une version asiatique du sandwich avec un pain cuit à la vapeur. C'est donc tout naturellement qu'il propose le 'Beef Xa Bao' à la finale de la 7ème coupe de France du burger ce mercredi 30 mars. Ainsi, il succède à Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui lui avait concouru lors de la [5ème édition en 2020](#).

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam », explique le vauclusien. Pour embarquer le jury, cette année composé de vingt experts et présidé par le chef Laurent Favre-Mot, Christophe Boyer propose un burger sucré-salé avec un steak haché de boeuf charolais mariné dans un mélange d'ail pressé, de citronnelle et de sauce d'huître. On y trouve également du cheddar saturé au saté avec des cacahuètes hachées et du pickle de chou rouge.

## Deux finales en une

En réalité, le chef de Bao burger ne va pas participer à une finale, mais à deux ! Dans un premier temps, le 'Sandwich and snack show', qui a lieu à la porte de Versailles, accueillera les cinq finales régionales. Christophe Boyer devra donc affronter quatre autres chefs du Sud-Est, dont deux viennent également de la région Paca, et les deux autres de Rhône-Auvergne. Cinq finales qui se dérouleront sous le thème du 'burger trotter'. Le voyage est assuré !

Viendra ensuite la finale nationale qui opposera cinq vainqueurs, qui représenteront les cinq régions de la France : l'Île de France, le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest et l'Ouest. Un seul des finalistes l'emportera. Pour les deux finales, Christophe Boyer et ses concurrents ne disposeront que d'une seule règle : confectionner leur burger en 25 minutes maximum.

## Les critères pour désigner le vainqueur

Organisé comme chaque année par [Socopa](#), l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France, ce concours met en avant l'aspect technique, mais aussi l'aspect esthétique. Les burgers doivent respecter certains critères comme la viande de bœuf qui doit être d'origine France Socopa restauration et un coût matière inférieur à 5 €. Ils doivent également présenter une logique, mais aussi être simple à réaliser et à dupliquer. Enfin, les burgers doivent non seulement être bons, mais aussi beaux.

Le vainqueur de la finale de la coupe de France du burger remportera la somme de 2500€. Mais les autres concurrents ne seront pas pour autant mis de côté. Parmi les cinq champions régionaux, un sera choisi par le public comme étant son coup de cœur. Celui-là remportera 500€, tout comme les 4 autres finalistes régionaux. Pour finir, les 100 meilleurs candidats du concours recevront une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa'.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## 25 BURGERS À LA CARTE DES FINALES DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

### ILE DE FRANCE



**L'AMÉREDIEN**  
Alexis HATTIGER  
Chef de cuisine  
Privé de dessert (75009)



**LE CRACK**  
Timothée CLAVIER  
Chef de cuisine  
La Rôtisserie (91800)



**MAGELLAN**  
Siva SIVATHAS  
Chef de cuisine  
Annette's diner (77777)



**LE PEKIN EXPRESS**  
Fernando DEBRITO  
Boulangier-Tourier  
La Mandrine (94520)



**TRIGLAV BURGER**  
Katja JAGLI  
Cheffe & Pâtissière  
Oni coffee Shop (75010)

### NORD-EST



**EL DORADO**  
Christopher SKATULSKI  
Chef de cuisine  
Soleil d'or (55300)



**CARAÛBURGER**  
Kevin MUIN  
Chef manager  
Foodies (21000)



**EL RIO GRANDE**  
Matthias CARRÉ  
Chef gérant  
Le bon le brut et le burger (60123)



**LE BEYROUTHI**  
Pierre LE BARS  
Chef manager  
L'escalpe burger (68130)



**A.JIM**  
Ismail BEN HARIZ  
Chef - Associé  
L'Eden Burger (80000)

### SUD-OUEST



**JERUSALEM**  
Olivier LECLERC  
Chef propriétaire  
La cuisine de comptoir (86000)



**LITTLE MUMBAI**  
Sylvain DESCHOEMAKER  
Chef gérant  
Burgers & Terroir (31320)



**LE TULUM**  
Guillaume BESCOND  
Chef gérant  
La bonne franquette (30820)



**LE TERRA FENUA**  
Mathieu MARQUET  
Chef gérant  
Le Go Fast (34070)



**GLOBE BURGER**  
Nicolas LEROUX  
Responsable R&D  
Jules & John (47550)

### SUD-EST



**LE JAP'S**  
Grégoire SERRE  
Chef gérant  
Une faim de loup (26800)



**LE SOLEIL LEVANT**  
Sandrine COLLONGE  
Cheffe de cuisine  
Sandrine Events (06110)



**GENTLEMAN'S SKIRT**  
Cristian COSTESCU  
Chef de cuisine  
Black Spills - A Pirate's Tavern  
by Chef Lechat (06400)



**MERAKI**  
Julie ROYER  
Cheffe de cuisine  
Burger Roche (42230)



**BEEF XÀ BAO**  
Christophe BOYER  
Chef gérant  
Bao burger asian street  
food (84150)

### UEST



**LE NOMADE**  
Laurent THOREL  
Chef gérant  
La cabane à burger (44160)



**EL PÉPÉ**  
Billy ANDRÉ  
chef de cuisine  
L'Atelier des Halles (85000)



**LE JAMES COOK**  
Kevin BERNARD  
Chef gérant  
KarrBara Burger Truck (35000)



**L'IRLANDAIS**  
Jean François MESSENIE  
chef de cuisine  
Residence services seniors  
la visitation (72000)



**LE Z'OREIL**  
Charles LOUTRE  
Chef gérant  
Désir Des Mets (37000)

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.

## 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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

***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 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**

Ecrit par le 23 juillet 2024



Basé à Cheval Blanc, [le pizzaiolo Aymeric Provence](#) va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16<sup>e</sup> 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.



Ecrit par le 23 juillet 2024

## 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 7<sup>e</sup> 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.

Domage 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.

## 7<sup>e</sup> au championnat d'Europe

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 7<sup>e</sup> 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 3<sup>e</sup> 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 16<sup>e</sup> championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Ecrit par le 23 juillet 2024



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

Ecrit par le 23 juillet 2024



**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, vigneron, 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-

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 jugeant 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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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.

Palmarès des médaillés sur : [www.concoursdesvins.fr](http://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).

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 Cantepedrix 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](http://www.aoc-ventoux.com)



Ecrit par le 23 juillet 2024

# '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 agrosociétés 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 'Agrosociétés', le 1<sup>er</sup> 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 -



Ecrit par le 23 juillet 2024

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 2<sup>e</sup> 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 3<sup>e</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 3<sup>e</sup> 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

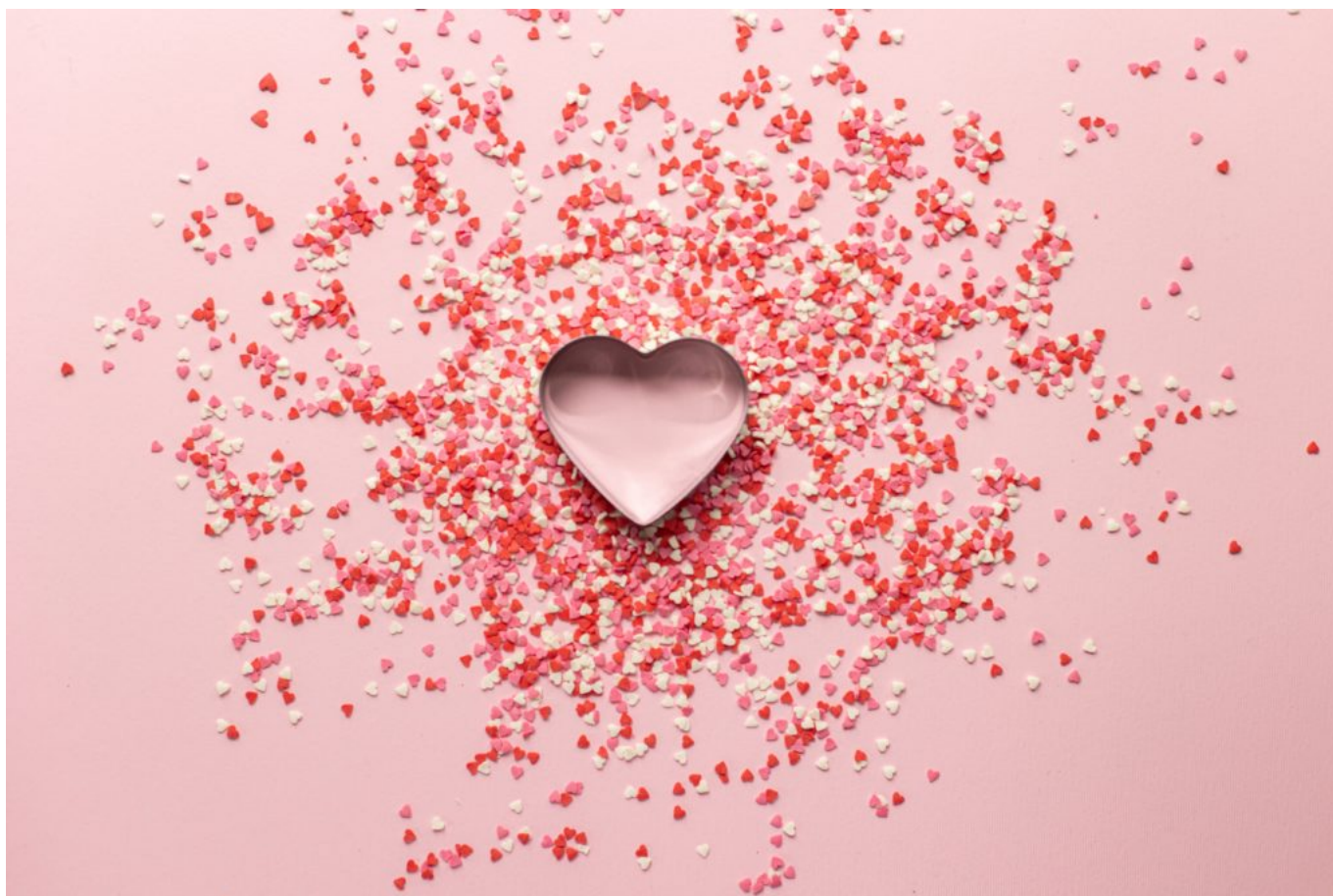
Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à Vit'ma frip' : un site de friperie sur internet (porté par Emy Garcia - Lucas Mondon - Simon Ducros ). Ils gagnent donc 400€ de l'université, des bons 'culture' et des repas chez Burger King.

L.M.

---

## La ville de Carpentras lance son jeu de la Saint Valentin

Ecrit par le 23 juillet 2024



La Ville de Carpentras a lancé en novembre 2021 le site de vente en ligne [www.carpentras-commerces.fr](http://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](http://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.