

Ecrit par le 8 janvier 2025

Deux vaclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre



Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir [la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP](#). À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vaclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de [Meilleurs ouvriers de France](#), d'organiseurs du concours et de représentants de la Coopérative [Isigny Sainte-Mère](#).

V.A.

Un vaclusien finaliste du championnat de France de dessert



Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.

La finale nationale de la 48^e édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vaclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

Ecrit par le 8 janvier 2025

Un concours Cultures sucre

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.

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



Ecrit par le 8 janvier 2025

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 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

Ecrit par le 8 janvier 2025



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 7ème 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.

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

Ecrit par le 8 janvier 2025

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.

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

Ecrit par le 8 janvier 2025

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 8 janvier 2025

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

ILE DE FRANCE



L'AMEREDIE
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 8 janvier 2025

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.

Écrit par le 8 janvier 2025

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 8 janvier 2025



Basé à Cheval Blanc, [le pizzaiolo Aymeric Provence](#) va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16^e 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 8 janvier 2025

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^e 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^e au championnat d'Europe

Ecrit par le 8 janvier 2025

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^e 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^e 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^e 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 8 janvier 2025



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

Ecrit par le 8 janvier 2025



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 8 janvier 2025

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 8 janvier 2025

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

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 8 janvier 2025

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

