

Ecrit par le 8 janvier 2025

'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^{er} 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 8 janvier 2025

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^e 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^e 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^{er} prix a été attribué à 'Greatrip' : une application spécialisée dans les visites touristiques pour personnes à mobilité réduite (porté par Fadoua Ouatout - 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^e 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^e 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 8 janvier 2025



La Ville de Carpentras a lancé en novembre 2021 le site de vente en ligne 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 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.

Écrit par le 8 janvier 2025

HD-signs lauréate du concours '10.000 startups'



HD-signs que nous abordions [dans nos colonnes](#) est lauréate vaclusienne des sélections régionales pour le prix '10.000 startups pour changer le monde', organisé par La Tribune et BNP Paribas.

La startup avignonnaise s'est illustrée dans la catégorie 'data et intelligence artificielle'. Créée en 2018 par [Manuel Silva](#), la société développe une gamme de panneaux de signalisation connectés et dotés de capteurs météo. Le département de Vaucluse est d'ailleurs site pilote pour tester les panneaux connectés sur les routes.

Ils sont équipés de capteurs qui permettent d'analyser le trafic et de prévoir des phénomènes météorologiques dangereux comme le verglas. Ces équipements technologiques seront déployés sur toutes les zones météo-sensibles pour former un réseau d'observation météorologique terrestre haute

Ecrit par le 8 janvier 2025

résolution inédit. Les panneaux intelligents de [HD-signs](#) participent ainsi à l'éclosion des véhicules connectés et autonomes, qui interagiront particulièrement avec le mobilier urbain.

L'innovation vauclusienne a ainsi été distinguée lors du prix '[10.000 startups](#)' organisé en partenariat avec Wai by BNP Paribas, Bpi France, Business France, La French Tech et Atalian. A l'occasion de ses 10 ans, le concours reprend la route pour son tour de France et des Outre-Mer jusqu'au 18 février, à la recherche des pépites qui succéderont aux anciens lauréats dont Doctolib, ManoMano, Dataiku, Shadow, iAdvize, Otonohm et bien d'autres.

Hd-signs a été lauréate lors des sélections régionales qui faisaient escale à Marseille le 20 janvier. La société est donc en lice pour le grand prix national qui se déroulera le 28 mars sur la scène du Grand Rex à Paris. Elle concourra au côté des autres sociétés lauréates de la Région Sud : [Sempack](#), [Marklix](#), [Avicenna.Ai](#), [Nanaba](#) et C3B.

Les lauréats finaux remporteront 100.000€ d'achat d'espace publicitaire au sein de La Tribune (articles, contact privilégié avec les rédactions, mise en avant sur les réseaux sociaux), une mise en relation avec ses partenaires institutionnels et grands groupes et enfin une invitation aux événements thématiques organisés par le média.

Plus d'informations sur HD-signs, [cliquez ici](#).

Présentation du concept par Manuel Silva sur BFM

2e concours de bières artisanales d'Avignon

La 2^e édition du concours de bières artisanales d'Avignon aura lieu samedi 5 février à 11heures, dans la halle de technologie de l'IUT d'Avignon au Campus Henri Fabre, 337 chemin des Meinajaries à Agroparc.

La première édition de ce concours, organisée par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, s'est tenue le 29 mai dernier dans les conditions particulières liées à la pandémie. Malgré des reports de dates et des contraintes sanitaires strictes, le succès fut au rendez-vous avec 121 échantillons provenant de 25 brasseurs de diverses régions de France et même de Belgique.

En préparation de la 2^e édition

Pour cette 2^e édition programmée samedi 5 février 2022, un nouveau partenaire, l'IUT d'Avignon-Agroparc (Institut universitaire de technologie d'Avignon), qui propose, entre autres, des formations de brasseurs et dispose même d'une brasserie, présentera sa formation brassicole mais sans dégustation des

Ecrit par le 8 janvier 2025

bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5^e vague de la pandémie. Des kits de bières seront proposés pour une dégustation chez soi. Ce concours de bières artisanales est organisé en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon « Un Amour de Brasseur » à Carpentras et du lycée François Pétrarque à Avignon.

Ils seront là

José Gonzalvez, président de l'association Avignon Foire et Expos du Grand Delta, Céline Bourgeois, responsable du département Génie biologique à l'IUT d'Avignon, et Michel Jobin, responsable de la micro-brasserie « Efferv et Sciences » seront aux côtés des étudiants, des communicants et des journalistes pour cette présentation.

MH

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation

Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de [la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon](#) à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

Ecrit par le 8 janvier 2025

L.G.

DR - Revue du vin de France

La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre



EVENT BRICKS 4 KIDZ MASTER : 2 ET 3 OCTOBRE 2021

La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre 2021 à [L'autre scène](#) à Vedène, avenue Pierre de Coubertin. Inspiré de la célèbre émission 'Lego master' sur M6, le centre '[Bricks 4 kidz Provence](#)' propose de mettre vos enfants aux défis...

D'abord en individuel puis en binôme, les enfants vont devoir réaliser plusieurs constructions grâce à des briques de Lego. Ils auront, pour cela, des milliers de briques à leur disposition et un temps à respecter. Le tout sous les regards avisés du jury. L'événement inclue la présence exceptionnelle du grand vainqueur de Lego master saison 1 : Sébastien. Au programme ? Une exposition Lego et de nombreuses animations tout le weekend avec jeux concours, à partager en famille. Samedi 2 octobre, place aux sélections. Dimanche 3 octobre, en route pour les finales.

Pré réserver votre billet d'entrée en [cliquant ici](#). Gratuit pour les moins de 5 ans.

L.M.

Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

« Nous sommes ravies d'avoir été distinguées par ce Mercure d'Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Ecrit par le 8 janvier 2025



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

Ecrit par le 8 janvier 2025

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués



Depuis sa création en 2003, [Omnivore](#) défriche la cuisine contemporaine à travers ses

Ecrit par le 8 janvier 2025

publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entreprenariat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes... 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

De Shanghai à New York

'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur [Romain Raimbault](#), voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtisseries, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de [Nadia Sammut](#) correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, [cliquez ici](#).

Écrit par le 8 janvier 2025



Crédit photo: Nadia Sammut.

Ecrit par le 8 janvier 2025

Florent Pietravalle (La Mirande)

« C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s'attacher, comprendre la démarche et suivre l'évolution. Le paradoxe, c'est que [Florent Pietravalle](#), à l'âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu'il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique ! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Site internet, [cliquez ici](#).



Crédit photo: Florent Pietravalle

Le restaurant 'Cœur d'artichaut' lauréat du concours Vistaprint

Ecrit par le 8 janvier 2025



Vistaprint vient d'annoncer les 5 premiers restaurateurs lauréats de l'opération '99 jours de design'. L'initiative vise à doter 99 petites entreprises du monde entier d'un soutien financier et de nouvelles identités graphiques. Le restaurant [Cœur d'Artichaut](#) à Villeneuve-lès-Avignon fait partie des 5 élus.

L'initiative permettra à chacun des lauréats de recevoir une identité de marque (nouveau logo, nouvelle charte graphique etc.) et du matériel marketing actualisés (impression des menus, cartes de visite etc.), ainsi qu'un don financier d'un montant de 10 000€. Grâce à l'appui de [Réseau Entreprendre](#), 5 restaurateurs ont été choisis sur la base de critères tels que : l'identification d'un réel besoin de rebranding ou refreshing de leur marque mais aussi la taille de l'entreprise, le nombre de salariés et la date d'ouverture, car certains ont eu la malchance de lancer leur activité juste avant la crise.

'Cœur d'artichaut', c'est la nouvelle adresse saine et gourmande de Villeneuve-lès-Avignon. Installé au sein de 'Maison coach', un lieu dédié au bien-être et à la remise en forme, on peut y déguster des plats originaux, généreux et pétillants. Du petit déjeuner au déjeuner en passant par le goûter ou le brunch dominical, c'est une cuisine saine et gourmande qui est au menu.

« Vous êtes végétariens, vegan ou encore intolérants au gluten ? On pense à vous. Vous trouverez un plat

Écrit par le 8 janvier 2025

à la carte qui vous conviendra. » Chaque semaine, le menu est actualisé tous les jours du lundi au vendredi. Il change au fil des saisons et de l'humeur de la cheffe. On y trouve des produits locaux, bios et des saveurs qui font voyager les papilles. Le restaurant est écoresponsable, jusqu'au bout des tickets de caisse qui sont en papier recyclé. Adresse: 2 chemin de la Savoye, 30400 Villeneuve-lès-Avignon.

L.M.