

Écrit par le 22 novembre 2024

A7 & A9 : Areas recrute 60 personnes pour l'aire de Mornas et 15 pour celle de Tavel



[Areas France](#), un des leaders mondiaux de la restauration de concession dans le secteur du voyage, recrute plus de 520 personnes dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour ses enseignes franchisées comme Paul, Exki, Burger King, Origin'r, Aix et Terra, Pizza Hut, Super Wild Coffee, Subway, A Table ! La Croissanterie, Franprix, Leo Bistrot...

Commis de cuisine, chefs de rang, employés polyvalents de restauration, manager de point de vente, assistant manager... Ces postes à pourvoir se situent dans les gares et aires d'autoroutes de la région.

Il s'agit principalement de contrat saisonnier, mais aussi de CDD ou de CDI, accessibles avec ou sans formation.

« Les candidats doivent avant tout avoir le sens du contact et aimer la prise d'initiatives », explique Areas France.

Mornas, Tavel, Lançon...

En Vaucluse et alentour, Areas recrute environ 60 personnes pour l'aire de Mornas sur l'A7. Dans le même temps, 15 personnes sont recherchées pour l'aire de Tavel (A9) et 170 personnes pour celle de

Ecrit par le 22 novembre 2024

Lançon-de-Provence.

Les autres recrutements concernent la gare et l'aéroport de Nice (pour les enseignes Paul, Carrefour, Agora...) ainsi que les gares de Marseille (Daily Monop, Exki, Paul, Go Johnny Go...), d'Aix-en-Provence (Boutique en Provence), Toulon (Paul) et Valence (Paul).

Pour postuler,
il suffit de flasher le QR code.



Pour en savoir plus sur les métiers et l'évolution chez Areas,
Rendez-vous sur ce QR code.



Avantages, primes et IA

Les personnes retenues bénéficieront de prime carburant, de prime de coupure ou suppression des coupures selon les cas, de prime du dimanche et de prime du soir. A l'issue de la période estivale, pour ceux qui le désirent et selon les besoins des sites et des enseignes, le contrat de saisonnier pourra être transformé en contrat longue durée.

Par ailleurs, grâce à un outil de recrutement développé par la société [Unique.ai](https://www.unique.ai), qui fait appel à l'intelligence artificielle, Areas France propose au candidat un parcours simplifié donnant une place centrale au savoir-être. Ainsi, à la place de son CV, le candidat répond à des questions ciblées qui sont envoyées automatiquement au recruteur qui procède ensuite à une phase de recrutement plus approfondie à travers un entretien.

« Notre solution permet d'identifier plus efficacement les talents, d'accélérer le processus de recrutement et d'assurer un meilleur 'matching' entre les candidats et la diversité des postes à pourvoir, explique Stéphane Bussely, fondateur de Unique.ai. Notre solution offre un parcours candidat simplifié, avec un assistant recruteur qui guide le candidat pour le pré-qualifier selon ses disponibilités de travail, sa géolocalisation et son expérience. La candidature est ainsi spontanée, conviviale, simple et rapide. Quelques mois seulement après son déploiement, la solution d'Unique.ai a d'ores et déjà permis de multiplier par 5 le volume de candidatures au niveau national. »

Ecrit par le 22 novembre 2024

1e AOC de rosé de France, l'appellation Tavel se dote d'une cave flambant neuve



« Cet endroit clair, chaleureux, fonctionnel est plus adapté pour accueillir les réunions du [Syndicat des vignerons de l'appellation](#), les clients, les dégustations et même des expositions », explique à l'entrée la directrice de l'Organisme de défense et de gestion (ODG), Sandra Gay-Moulines.

Rénovée, agrandie, tournée vers l'avenir, financée en partie par la mairie (64 000€ sur 290 000€ de la facture globale), cette nouvelle cave a été ouverte sur les hauteurs de Tavel. « L'ancienne Coopérative des Vignerons érigée, elle, en 1937 est la seule à avoir été inaugurée par un président de la République,

Ecrit par le 22 novembre 2024

Albert Lebrun, classée 'Monument historique' et labellisée 'Patrimoine du XX^e siècle' en 2013 », précise son directeur, Christian Paly. Et elle continue à être un espace de vente à l'entrée de la commune.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Face à la déconsommation de vin, une étude a été lancée pour réfléchir au devenir de ce vin. « Sur 2 axes, le vignoble, le respect de l'environnement, les attentes du consommateur d'un côté et des cépages, qui apportent de la fraîcheur tout en gardant l'âme du Tavel, ses arômes, sa couleur profonde de l'autre », ajoute Sandra Gay-Moulines.

Parmi les membres-fondateur de cet 'Esprit Tavel', [Richard Maby](#), du [Domaine éponyme](#), créé dans les années 50. « C'est le Syndicat qui s'est battu pour avoir ce nouvel écrin qui met en valeur la production des vigneron de l'AOC, 30 à 35 000 bouteilles environ par an, qui s'exportent notamment en Corée du Sud ou en Bulgarie. » L'AOC compte 34 caves particulières et 5 coopératives pour ce rosé gastronomique.

Un invité de marque à l'inauguration, l'éminent hydrogéologue et œnogéologue [Georges Truc](#). Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1^{er} rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,

Ecrit par le 22 novembre 2024

d'abord du calcaire avec de jolies lauzes à l'ouest, des sables qui proviennent de la dernière mer qui a envahi la Vallée du Rhône il y a 2,5 millions d'années et enfin, après un grand épisode d'altération climatique, des galets qui se sont dissous en argile. Elle est un véritable coffre-fort de minéraux avec du fer, du magnésium, des oligo-éléments qui nourrissent généreusement les pieds de vigne. La finesse des tanins provient de la grande terrasse de galets de quartzite de la Tarentaise, qui va de la Haute-Vallée de l'Isère jusqu'au Rhône, de Donzère jusqu'aux Costières. »

C'est enfin au maire, Claude Philip, de prendre la parole et de conclure avant de couper le ruban tricolore. « Cette Maison des Vins a été refaite à fond. Les anciens se souviennent que, dans le temps, c'était une villa qui servait de logement de fonction aux instituteurs et institutrices du village. Au fil des ans, son état s'est dégradé. Du coup, en 2014, nous avons décidé de rénover ce bâtiment pour en faire un lieu accueillant pour le Syndicat de nos vignerons qui font la renommée mondiale de la commune. » Prochain rendez-vous festif, la 10^e édition de 'Couleur Tavel', un moment de partage et de convivialité autour de ce rosé intensément rubis, le 20 juillet à partir de 17h dans les Jardins de la Condamine.

Écrit par le 22 novembre 2024



Claude Philip (maire de Tavel) et Sandra Gay-Moulines (directrice de l'ODG).

Écrit par le 22 novembre 2024



La Commanderie de Tavel.

Contact : 04 66 50 32 34. 56 Chemin de la Croix d'Alix, Tavel

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous

Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'ornez le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

Ecrit par le 22 novembre 2024

V.A.

Trophée Tavel des meilleurs petits farcis : qui sont les vainqueurs ?



Du 18 au 29 octobre 2021, le 'Trophée Tavel des meilleurs petits farcis', organisé par les vignerons de l'[AOC Tavel](#), a mis en compétition 11 chefs du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Proposant chacun leur version des petits farcis, ce plat emblématique du sud de la France, ils ont rivalisé pour tenter de remporter le 'Grand trophée Tavel', qui sera décerné par un jury de vignerons et de journalistes spécialisés. Le jury a noté sur des critères de goût (justesse des cuissons et des assaisonnements, harmonie des textures, accord avec le vin, etc.), de dressage et d'originalité mais aussi en s'intéressant à la saisonnalité des ingrédients ou au bon rapport qualité-prix.

Les 3 meilleurs petits farcis ?

1e prix : le Mesclun, Christophe Bonzi (Seguret), 2e prix : le Bistrot de Lagarde, Lorenzo Ferro (Lagarde d'Apt), 3e prix : Chez Serge, Jérôme Tchomlek (Carpentras). Les chefs gagnants se sont vus remettre une sélection originale de 24 bouteilles de vins en AOC Tavel et ont bénéficié d'un shooting photo qui servira

Ecrit par le 22 novembre 2024

pour leur propre promotion ainsi que pour la communication de l'appellation.

AOC Tavel

Réunissant 32 domaines et 4 caves coopératives, le [petit vignoble de Tavel](#), reconnu en cru depuis 1936, est l'un des plus grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend sur un petit millier d'hectares. Issus d'une palette de neuf cépages, les vins présentent un profil identitaire unique : il s'agit de rosés de gastronomie, à la couleur rubis et à la capacité de garde exceptionnelles.

L.M.

'Arlequin', la nouvelle adresse des gourmets à Avignon

'Arlequin' rime avec Corentin, Corentin Roustan, 28 ans, le chef et patron de ce restaurant derrière l'opéra, 17 Rue Racine. Au départ, rien ne le destinait aux fourneaux, il a débuté par un BTS de comptabilité, pour suivre le chemin de son papa. Mais le souvenir des bons petits plats cuisinés par ses grands-mères l'a fait changer de parcours. Un stage chez 'Pace e Salute' place des Carmes l'a totalement séduit et convaincu, « Je suis entré en cuisine pour jamais n'en ressortir » et il passe son CAP puis son BEP de cuisine.

Vendredi dernier, il a reçu des représentants de l'ODG Tavel (Organisation de Défense et de Gestion), des vigneron de la capitale du rosé, qui, après un concours d'aïoli en 2020 ont lancé celui des petits farcis cette année.

Les petits farcis revisités

Pour cette dégustation, Corentin Roustan les a revisités. Avec lui, ni tomates, ni poivrons, ni oignons, ni aubergines. Mais navet boule d'or farci au foie gras et magret fumé, cèpe fourré aux petits gris et persillade, courge butternet aux marrons, une assiette colorée et généreuse.

Installé depuis deux ans et demi au cœur d'Avignon, avec une petite brigade (un pâtissier, un sommelier, un maître d'hôtel et Mathilde, sa 'Colombine' à l'accueil), il fait ses courses aux Halles, choisit des producteurs du coin et privilégie systématiquement les circuits courts.

Son établissement raffiné, aux cinquante nuances de gris, propose 3 services, du lundi au vendredi. « A midi, j'ai plutôt des cadres, des agents de la mairie, des salariés de l'opéra. A 19h, des touristes venus des bateaux de croisières et des tour-operators (américains, allemands, belges, canadiens, allemands) et à 21h30, des potes, des copains. Je dois varier la carte parce qu'ils reviennent souvent, ils veulent se faire



Ecrit par le 22 novembre 2024

plaisir, manger ce qu'ils n'ont pas l'habitude de confectionner à la maison. En tout, cela fait environ 90 couverts par jour, c'est pas mal ! »

Résultat du concours le 8 novembre

Et des saveurs, il en propose ce jeune chef : endives-noix-roquefort, saumon-avocat-citron, œuf parfait (cuisson 63° pendant une heure) - pancetta de cochon noir de Bigorre - crème d'estragon pour les entrées (8€), poisson rôti-légumes-câpres, bœuf - écrasé de pomme de terre-jus corsé, gnocchi-truffe-cèpes, ris de veau déglacés au porto-girolles-épinards pour le plat, fromage et desserts (riz au lait-châtaignes, citron meringué, fruits rouges-vanille).

Les 4 jurés des domaines viti-vinicoles de Tavel et Lirac (La Rocalière, Alexandre Hote et le Château de Manissy) qui produisent majoritairement du vin bio ont apprécié l'accord mets et vins que leur a proposé le chef de l'Arlequin.

Résultat du concours, le 8 novembre, pour 'Arlequin', mais aussi 'Le Petit Chaudron' à Avignon ou 'Chez Serge' à Carpentras.

Contact : 09 50 14 94 52