

Ecrit par le 13 février 2026

# French tech Grande Provence: dernier 'afterwork' avant la période estivale



**Le 15 juillet de 18h à 20h30, rejoignez la [French tech Grande Provence](#) pour le 4<sup>ème</sup> 'afterwork', le dernier avant les vacances estivales !**

La French tech s'associe au Grand Avignon pour ce dernier rendez-vous immanquable. Objectif ? Favoriser rencontres et partenariats, au sein de la communauté French Tech. « Nous mettons à l'honneur les solutions innovantes pour l'industrie culturelle et créative avec les pitches de [Prodeej](#), [Getinshoot](#), [Kiviak Technologies](#) suivi d'un networking et d'un apéritif. » Adresse ? Tout se déroule au Living Lab, 120 rue Jean Dausset à Agroparc Avignon.

L'événement est gratuit et sur inscription : <https://airtable.com/shrxRnWBwufm30RUM>

L.M.

Ecrit par le 13 février 2026

## Afterworks de la Maison des Vins d'Avignon : déclinaison autour de la tomate



La Maison des Vins d'Avignon invite le chef étoilé Christian Etienne les mardis 4 et 18 août pour deux afterworks autour de la tomate. L'occasion pour le public de découvrir les recettes du chef avignonnais emblématique et d'explorer à ses côtés les accords surprenants avec les tomates déclinées sous toutes leurs formes... le tout accompagné d'un verre de vin des Côtes du Rhône.

**Mardis 4 et 18 août. 18h30 à 20h30. 6 rue des Trois Faucons. Avignon. Tarif : 35 €. Réservation en ligne sur : [www.ecoledesvins-avignon.com](http://www.ecoledesvins-avignon.com)**



## **‘Les délices des dentelles’ : un afterwork en immersion dans l’appellation Beaumes-de-Venise**



Jeudi 30 juillet, les soirées de l'Espace Terroir de Carpentras font une halte du côté de Beaumes-de-Venise au domaine de Durban qui dévoilera trois de ses cuvées en association avec les créations culinaires de Fafa & Tom traiteur, chef et barman à domicile.



Ecrit par le 13 février 2026

C'est au pied des dentelles de Montmirail, au domaine de Durban, que se déroulera le prochain afterwork 'Accords mets et vins' de l'Espace terroir. Avec un vignoble qui s'étend sur 56 hectares, le domaine de Durban, propriété de la famille Leydier, produit l'AOP cru Beaumes-de-Venise rouge, le muscat Beaumes-de-Venise, vin doux naturel, ainsi que l'AOP cru Gigondas. Ces cuvées seront mises en valeur tout au long de la soirée par les préparations culinaires concoctées avec des produits du terroir de la chef Fabienne Laurent et de son mari Tom, installés à Carpentras.

Jeudi 30 juillet. 18h30 à 20h. Domaine de Durban. 2523, chemin de Durban. Beaumes-de-Venise. 3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin. Tarif 10 € par personne. Inscription obligatoire auprès de l'Espace Terroir de l'Office de Tourisme Ventoux Provence au 04 90 63 00 78. Mail : [espace-terroir@ventouxprovence.fr](mailto:espace-terroir@ventouxprovence.fr)