

Ecrit par le 12 juin 2026

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Crédit photo : Marie-Félicia Alibert

Le [Groupe des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au [CFA d'Avignon](#). Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Ecrit par le 12 juin 2026

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Mailys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



© Groupement des artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse

Écrit par le 12 juin 2026

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse



Après [Cabrières d'Avignon l'an dernier](#), l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11^e édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est [La Belle Miche](#) à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.

Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du

Écrit par le 12 juin 2026

pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés...).

Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. »

La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône

La boulangerie artisanale vaclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.

Seul établissement vaclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des

Ecrit par le 12 juin 2026

Bouches-du-Rhône.

Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.

« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.



© La Belle Miche-Facebook

Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

- La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?
- Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?
- Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.
- Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-crétifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5

Ecrit par le 12 juin 2026

ayant remporté leur duel.

Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé



Une enquête d'[UFC-Que Choisir](#), comparant les produits des chaînes de boulangerie, révèle que l'enseigne [Marie Blachère](#), dont le siège se situe à Châteaurenard, propose les produits avec le moins de sel et d'additifs.

Si beaucoup de Français accordent de l'importance au fait d'acheter leur pain chez les artisans boulangers, qui conservent une part de marché de 55%, les chaînes de boulangerie, elles aussi, ont une

Ecrit par le 12 juin 2026

importante clientèle. Les produits de boulangerie, tels que le pain, les pâtisseries et les viennoiseries remportent même un franc succès dans les rayons des supermarchés, où ils prennent de plus en plus de place.

L'association de consommateurs UFC-Que Choisir s'est donc penchée sur la question du manque de transparence en ce qui concerne les ingrédients, notamment la teneur en sel et en additifs. L'étude, qui a comparé les chaînes de boulangerie Marie Blachère, Paul, La Mie Câline (bio) et Boulangerie Louise, révèle que l'enseigne Marie Blachère propose les meilleurs produits pour la santé, grâce à des ingrédients jugés excellents et une teneur en fibres satisfaisante. Ainsi, l'enquête révèle que les Français pourraient acheter leurs pains dans une boulangerie sans réaliser que ces derniers présentent de nombreux additifs avec un Nutri-Score D.

V.A.

Maison Valentina et Koumi, l'alliance surprenante entre une boulangerie et la cuisine asiatique

Ecrit par le 12 juin 2026



La boulangerie-pâtisserie artisanale Maison Valentina et le traiteur inspiré de la cuisine asiatique [Koumi](#), qui ont ouvert leurs portes le 3 janvier dernier, viennent d'être inaugurés. Les deux commerces font partie du projet de réaménagement de l'ancienne caserne de pompiers de Caumont-sur-Durance.

En 2021, la commune de Caumont-sur-Durance a annoncé son [projet de réaménagement de l'ancienne caserne de pompiers](#) située place du marché aux raisins. L'objectif était de permettre l'ouverture de nouveaux commerces afin de créer un second cœur de ville, en complément du centre-ancien.

Une nouvelle boulangerie. C'était la priorité de ce projet de réaménagement. Un appel à projet a été lancé. C'est donc la boulangerie-pâtisserie artisanale Maison Valentina qui a vu le jour sur la place du marché aux raisins. Ainsi, les Caumontois peuvent y trouver leur bonheur : des pains, des viennoiseries, et d'autres plaisirs sucrés ou salés. Le commerce accueille aussi un salon de thé, où les clients peuvent se poser et profiter. Les plus virtuoses d'entre eux peuvent même s'asseoir au piano et jouer une mélodie.

Koumi, le coin asiatique

À côté de Maison Valentina se trouve Koumi. Si de l'extérieur, cela semble être un tout autre commerce,

Ecrit par le 12 juin 2026

de l'intérieur, les deux sont reliés. Martine Colomb Pommel, propriétaire de la boulangerie, et Emilie Reyne, propriétaire de Koumi, se connaissent depuis plusieurs années. Toutes deux ont travaillé ensemble chez un traiteur avant d'avoir leur propre commerce. Lorsqu'Emilie fait part de ses recherches d'un local à Martine, cette dernière propose de lui accorder une partie de Maison Valentina pour y installer Koumi.



Koumi propose des plateaux de sushis, des brochettes, ou encore des bo buns. ©Koumi

Ecrit par le 12 juin 2026



©Noëlle Gamand

C'est ainsi qu'est née l'alliance aussi originale qu'évidente entre la boulangerie-pâtisserie et la cuisine inspirée d'Asie. « Des sushis et des plats inspirés d'Asie dans une boulangerie, c'est une drôle idée, mais finalement ça plait au Caumontois », s'enthousiasme Emilie Reyne. Les deux commerces se partagent donc un espace de 250m².

Des valeurs communes

Maison Valentina et Koumi ont donc ouvert leurs portes le 3 janvier dernier et ont été inaugurés le 9 mars dernier. Entre 150 et 200 personnes étaient présentes pour l'occasion. Élus, habitants, commerçants et fournisseurs se sont réunis pour célébrer cette nouvelle forme de vie au sein de la commune. « Notre objectif est le même : apporter de la vie et donner le sourire aux habitants », explique Emilie Reyne.

Ecrit par le 12 juin 2026



À l'instar de la collaboration entre Maison Valentina et Koumi, le mélange entre les pratiques françaises et la culture asiatique était à l'honneur lors de l'inauguration. ©Noëlle Gamand

Que ce soit du côté boulangerie-pâtisserie, ou du côté cuisine asiatique, tout est artisanal avec des produits frais. À terme, l'objectif serait de ne proposer que des bonnes choses cuisinées à partir de produits locaux uniquement. « Le plus important pour nous, c'est avant tout d'écouter les clients, essayer de leur proposer des choses dont ils ont envie », conclut la gérante de Koumi.

Informations pratiques

La boulangerie-pâtisserie artisanale Maison Valentina est ouverte du lundi au samedi de 6h à 19h30. Koumi est ouvert les mardis, mercredis, jeudis et samedis de 11h à 15h, et les vendredis de 11h à 19h30.

M6 : et si le meilleur boulanger de France

Ecrit par le 12 juin 2026

était à Cabrières d'Avignon ?



Pour la 10^e édition de l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France', 10 boulangers de la région sont sur la ligne de départ, dont un à Cabrières d'Avignon, un autre à Avignon/Noves ainsi qu'à Tarascon/Beaucaire également.

Trois boulangeries du Vaucluse et du bassin de vie d'Avignon participent à la compétition télévisée de la chaîne M6 qui sera diffusée la semaine prochaine. Le but sera de dénicher la meilleure boulangerie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur afin que celle-ci soit ensuite confrontée aux sélectionnés des autres régions de France.

L'émission sera présentée par Norbert Tarayre, ex participant à l'émission Top Chef. L'animateur et juré de 'La meilleure boulangerie' de France, est accompagné par Bruno Cormerais, boulanger et meilleur ouvrier de France en 2004, et Noémie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de l'émission Top Chef.

Ecrit par le 12 juin 2026



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : [la boulangerie Lyse](#) à Cabrières-d'Avignon. Tenue par des Vauclusiens d'adoption, Emilie et Julien sont venus de Normandie en 2007 pour y installer leur première boulangerie dans le département durant 6 ans. Le couple d'artisans déménage mais revient dans le village de Cabrières-d'Avignon en 2018 avec la reprise des locaux d'une galerie d'art. Aujourd'hui, le couple tient un établissement bien installé dans sa région, qui participe déjà à d'autres compétitions comme c'est le cas en 2022, où la boulangerie a remporté le prix de la meilleure galette des rois dans les catégories chef d'Entreprise/Salarié et Apprenti.

Ecrit par le 12 juin 2026



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

Lire aussi : 13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse

Boulangerie-Pâtisserie Meinado : entre Noves et Avignon

Meinado, c'est une entreprise familiale avec Nadine, patronne et mère de Gregory, Anthony et Laëtitia. Gregory est le boulanger tandis qu'Anthony et Laëtitia occupent les postes de responsables de ventes. L'idée de l'ouverture d'une boulangerie pour cette famille déjà à la tête de quatre établissements de restauration émerge il y a 12 ans. Et c'est en 2017 que le projet se concrétise et qu'une première boulangerie ouvre à Avignon, dans le secteur de Bonpas, qui constitue aujourd'hui la boulangerie référente des autres sites qui ont ensuite vu voir le jour à Arles et Noves. C'est d'ailleurs cette dernière, installée dans la zone d'activité de la Roque à Noves, qui représentera Meinado lors de cette sélection régionale. L'établissement propose des pains rustiques, de nombreuses viennoiseries et pâtisseries et un large choix de snacking qui fait la particularité de la boulangerie-pâtisserie.

Ecrit par le 12 juin 2026



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La [maison Spiteri](#) a la particularité d'être tenu par un patron très jeune, Théo Spiteri, 21 ans. Il est le boulanger, le pâtissier et le chocolatier de l'établissement qu'il a racheté il y a un peu plus d'un an maintenant. Il a ainsi dû moderniser les locaux de sa boulangerie seul par faute de moyen, sa mère Christelle le soutenant tout de même en étant à la vente. En un an, son travail a su prendre de l'ampleur et être apprécié à Tarascon, Théo a ainsi ouvert une nouvelle boutique à Beaucaire.

Ecrit par le 12 juin 2026



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

'La meilleure boulangerie de France' en région Paca. Tous les soirs à 18h35 sur M6. Du lundi 23 au vendredi 27 janvier.

Maylis Clément

Ecrit par le 12 juin 2026



Le pain Châtaigne-noisette de la boulangerie Lyse. ©DR

Artisanat : les ambassadeurs de l'apprentissage mis à l'honneur à Avignon

Ecrit par le 12 juin 2026



[L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat](#) (URMA) vient d'organiser l'opération 'Vis ma vie d'apprenti' au campus d'Avignon. Cette opération nationale s'appuyant sur 'Les Ambassadeurs de l'Apprentissage' comprenait l'organisation d'une journée d'intégration avec au programme une compétition de confection de baguettes tradition et une visite du campus en présence du parrain du dispositif et nageur olympique [Frédéric Bousquet](#) ainsi que du président de la [Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) (CMAR Paca), [Yannick Mazette](#).

“Vous devez être meilleurs que moi. »

Yannick Mazette, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ecrit par le 12 juin 2026

Un dispositif construit pour faire rayonner l'apprentissage dans l'artisanat et une occasion lors de cette journée de plonger dans le quotidien des ambassadeurs et des équipes pédagogiques en plus d'échanger avec les jeunes apprentis.

“Vous devez être meilleurs que moi, dit en rigolant Yannick Mazette. Plus sérieusement, ne lâchez jamais rien. Un chef d'entreprise sur deux est passé par l'apprentissage et j'ai moi-même été à votre place puisque j'ai fait ma formation dans cet établissement,” rappelle-t-il.



Yannick Mazette (avec la casquette) explique au champion olympique de natation Frédéric Bousquet comment bien pétrir une baguette.

Une formation qui fait la différence

“On a de la chance ici parce qu'on est dans un département où la formation est complète, du bac professionnel au CAP. L'apprentissage permet d'acquérir des compétences qui font la différence, quand on sait que 33% des entreprises en paca font de l'artisanat et que c'est un métier qui ne cesse d'évoluer, explique le maître-artisan-boulangier. Je suis convaincu que c'est la voie royale vers les métiers de passion de l'artisanat. C'est pour cette raison qu'il est essentiel de donner la parole aux apprentis, qu'ils s'approprient leurs filières et construisent, ensemble, l'apprentissage de demain. Ils sont l'avenir de l'artisanat, ils en sont donc les meilleurs porte-paroles.”

Une tournée dans toute la région

Écrit par le 12 juin 2026

Frédéric Bousquet quant à lui n'en est pas à son jour d'essai puisque cette journée n'est qu'une étape d'une tournée prévue dans les 7 campus de l'urma, pendant laquelle le parrain des ambassadeurs va à la rencontre des jeunes et devient lui-même apprenti le temps d'une journée, à la découverte des gestes relatifs aux métiers de l'artisanat comme l'alimentaire, l'esthétique ou l'automobile notamment.

“J'ai bien fait de nager, ici c'est plus difficile que ce que l'on croit. Quand on essaie de reproduire ce qu'ils font, on se rend compte que c'est chaotique et mécanique. Ce qui est important c'est la régularité, et l'entraînement, car sans l'entraînement on maîtrise moins bien l'effort”, explique-t-il.

Cette tournée s'inscrit dans la logique de promotion de l'apprentissage par la mise en valeur de la diversité et la richesse des métiers de l'artisanat local, mais aussi dans une logique de développement des entreprises artisanales dans les politiques d'actions de proximité et d'aménagement du territoire.



Les apprentis distingués lors de concours de baguette au campus d'Avignon de la Chambre de métiers et d'artisanat de Provence-Alpes-côte d'Azur.

Échanger avec les apprentis

Pour le vice-champion du monde du 50 mètres nage libre, c'est également une occasion pour échanger avec les jeunes et partager son expérience.

Écrit par le 12 juin 2026

“Être parrain des ambassadeurs permet de partager mon vécu avec des jeunes qui sont en train de démarrer. Le but c’est de les encourager, les faire relativiser sur leur futur car ils ne savent pas tous ce qu’ils veulent faire, il explique. Ce qu’ils vivent au quotidien n’est pas si éloigné de ce que j’ai pu vivre en tant que nageur. On recherche la même organisation, rigueur et répétition mais également savoir réagir à la pression, savoir s’en servir et faire face à l’échec.”

Les prochaines étapes de la tournée de Frédéric Bousquet dans le cadre du dispositif “les ambassadeurs de l’apprentissage” seront sur les campus de l’Urma Paca le 6 mai au campus des Arcs-sur-Argens et le 9 mai au campus Saint-Maximin.

Le boulanger Fabien Mazette devient ‘Ambassadeur du pain’



La **[‘Boulangerie d’ici’](#)** à l’Isle-sur-la-Sorgue compte désormais un **[‘Ambassadeur du pain’](#)** dans ses rangs ! Fabien Mazette, artisan passionné et dévoué vient de décrocher la certification.

Ecrit par le 12 juin 2026

Une reconnaissance qui met à l'honneur son savoir-faire sur cette méthode inversée de panification. Les principes ? La réduction du pétrissage et de l'ensemencement, la longue fermentation à température ambiante et l'utilisation de farines pures. Un juste dosage de plusieurs éléments qui engendre une « alchimie parfaite pour un pain de qualité meilleure ». Egalement récompensé : son engagement pour une nutrition de qualité.

« Votre satisfaction et votre bonne santé est notre objectif principal. Un grand merci à nos partenaires dans cette belle aventure : le lycée professionnel agricole [La Ricarde](#) qui produit l'excellent blé de l'Isle-sur-la-Sorgue, la [Minoterie Giral](#) qui le transforme pour nous, le Mof (Meilleur ouvrier de France) et ambassadeur du pain [Amandio Pimenta](#) qui transmet ses savoirs et nous accompagne depuis un an sur cette certification. »



Une certification remise en main propre par le 'Meilleur ouvrier de France', Amandio Pimenta à droite.

L.M.

Écrit par le 12 juin 2026

Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette



Après [avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse](#), Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vaclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est

Ecrit par le 12 juin 2026

tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Ecrit par le 12 juin 2026

Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10^e édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une longueur à respecter.

Vedène et Coustellet aussi récompensée

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2^e et 3^e du concours vaclusien.

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

Le palmarès des apprentis

Cette 10^e édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1^{er} Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2^e David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3^e Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1^{er} Tristan Lombard, 2^e Gauthier Van Elslande et 3^e Antoine Bianchi.

Un concours qui a du cœur

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwiches distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).