Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La Commanderie des Costes du Rhône honore les sommeliers



Après avoir célébré son 500e chapitre cet été, la Commanderie des Costes du Rhône vient d'honorer les sommeliers-conseil et les cavistes 2024, 2025 et 2026.
L'évènement s'est déroulé à l'Université du vin, sous la présidence de Michel Bernard président de l'Université, lors d'une cérémonie qui a eu lieu pour la première fois dans les nouveaux locaux de l'Université. Ces derniers se trouvant désormais à l'espace Médicis, au pied du Château de Suze-la-Rousse, siège de la Commanderie.

Une présence qui a permis au grand Maître Patrick Galant, qui fut pendant 30 ans le directeur de cette même Université, de remettre un diplôme d'amitié aux majors de chaque promotion en leur recommandant de bien mettre en avant l'Appellation lors de leurs futurs emplois, ceci après leur avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

présenté la Commanderie et ses Baronnies.

Geneviève Quiot a remis le premier prix baptisait 'Jérôme Quiot', président de l'Université de 2002 à 2018, à un élève Major très investi dans son métier. Par ailleurs, la première lauréate est Manon Kafara. « La présence de la Commanderie a rehaussé la solennité de cette remise de diplômes et de récompenses », se félicite la confrérie fondée en 1973.

Commanderie : 5 000 nuances de Costes du Rhône

Agora : un nouveau caviste sur le Marché-gare de Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



« Agora est la place centrale du village où on se rassemble pour boire et manger. Ce nom à une origine grecque, berceau des premières bières il y a plusieurs millénaires. Notre ADN est le partage et rassemblement », explique Théo Gabriel, le dirigeant d'Agora qui fabrique des bières artisanales. La société vient de transférer son site de vente de production il y a moins d'un an.

L'entreprise Agora a été créée en avril 2019. Elle a été la première société à intégrer Ma première usine située sur le Marché-gare de Carpentras, géré par la CoVe. Elle a ensuite transféré son site à deux pas dans un local flambant neuf adapté, en location, comprenant une boutique de caviste, un laboratoire de fabrication et un roof top pour recevoir les clients. « Nous sommes restés sur le site du Marché-gare avec la volonté de créer une dynamique commerciale sur notre lieu avec les autres commerces présents. Nous sommes désormais six associés, dont deux travaillent dans la société, Pierre-Yves Bernard et moi-même », explique Théo Gabriel.

Le démarrage de l'entreprise s'est fait doucement, avec le Covid survenu juste après la création

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

d'entreprise. « La pandémie n'a pas été catastrophique pour nous car il y a eu la mode de consommer bon, local et bio. Ceci correspond parfaitement à nos valeurs. » L'entreprise travaille en effet exclusivement avec des fournisseurs de céréales locaux, bio à 100%, et produit une bière premium.



Le local comprend notamment un roof-top agréable pour les clients, avec vue sur le Mont-Ventoux. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Restauration et le particulier

Au départ l'entreprise a travaillé avec la restauration. À partir de 2020, elle a ouvert son marché aux épiceries fines et aux vendeurs spécialisés et aux particuliers grâce à sa boutique.

Création d'un gin et d'un pastis

Pour diversifier son activité, Agora a lancé un gin artisanal en 2021 et un pastis en 2022. Elle vient

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

également de créer en 2026 une liqueur de citron et une de verveine 100% bio, vendu en bouteilles de 70 cl et en 3 l pour les restaurants.

Déménagement en 2025

Agora a quitté son site de production loué à la CoVe pour une autre location à l'été 2025, appartenant au cabinet Gan assurances de Carpentras. « Ce dernier, situé précédemment Avenue du Mont Ventoux à Carpentras, a déménagé sur ce site et loué trois locaux dont celui d'Agora »n explique Théo Gabriel. Agora doit continuer son développement avec un beau début depuis presque un an. « Dans notre précédent local, nous étions accompagnés par l'État et la CoVe en tant que jeune entreprise. Depuis, nous avons une location classique demandant plus de charges financières, même si le prix du loyer est au prix du marché. Cela nécessite une croissance de l'activité. L'axe de développement concerne la partie caviste qui est nouvelle pour nous. Il nous faut faire venir du monde sur notre zone qui reste à connaître, dans un endroit très agréable juste à côté du château Durbesson, avec vue sur le Mont-Ventoux. » Pour cela, la société a élaboré une gamme de vins de toutes les régions de France ainsi que des spiritueux complémentaires à ceux fabriqués sur place.

Chiffres :
– 1/3 du chiffre d'affaires en épiceries fines, 1/3 ou particuliers et 1/3 à la restauration
– Production : 400 hectolitres de bière produits par an
– Part des spiritueux fabriqués sur place : 10 % du chiffre d'affaires
-Gamme : six références de bières (blonde, blanche, noire, ambrée, IPA et triple boisée) en 33cl, 75 cl, 1,5l et en fût de 30l
– 2 mois pour fabriquer une bière
– Surface de vente caviste 50 m², idem pour le roof-top et 200 m² pour la fabrication

---

Cave 'V and B' à Avignon-Sud : 'partageur de bons moments'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Cet homme-là, Kevin Turgis est un 'partageur de bons moments' dans sa cave-bar V and B d'Avignon située dans la zone de Mistral 7.

'V and B' pour vins et bières, mais on y trouve aussi 400 références de whiskies, autant de rhums, de vodkas, spiritueux et liqueurs sur cet espace de ventes, de dégustations, de partage, de rencontres conviviales et de soirées à thèmes lors des matches de rugby du Tournoi des 6 Nations.
A la tête de ce lieu de 300m2 depuis novembre dernier, un normand de 30 ans, Kevin Turgis venu dans le sud pendant le Covid. Depuis, il y a fait des rencontres professionnelles qui l'ont amené à prendre la gérence du V and B dans la zone commerciale de Mistral 7.
« Ici, c'est une ambiance, un état d'esprit qu'on retrouve devant et derrière le comptoir. Avec 700 références de vins par exemple, 3 000 pour les commandes sur internet, nous avons forcément ce que vous aimez déguster. Nos cavistes se décarcassent pour trouver la bonne bouteille de rouge Saint-Préfert de Châteauneuf-du-Pape ou de blanc de chez Michel Chapoutier de Tain l'Hermitage. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Kevin Turgis, nouveau gérant de la cave V and B à Avignon-Sud.

De toutes les couleurs

Des bières, il y en a de toutes les couleurs, blondes, ambrées, blanches, brunes voire noires, des artisanales, en canettes ou en bouteilles, qu'il se procure en Belgique bien sûr, au Royaume-Uni, au Canada, en Pologne ou en Espagne « C'est un endroit où tout le monde aime se retrouver après le travail, tous les salariés de la zone d'Avignon-Sud, beaucoup d'hommes mais aussi, de plus en plus de femmes qui viennent passer un bon moment, décompresser après le boulot dans une ambiance cool. En plus, on ferme tôt, à 21h 30, donc les clients ne sont jamais partis en titubant », dit-il avec un large sourire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Des planchas de charcuterie et de fromages sont proposées à l'apéro, du Saint-Nectaire, du Saint-Marcelin, du Brie, de la coppa, du Serrano, du saucisson de sanglier ou de taureau, des toasts de tapenade, de saumon, de sardine ou de Reblochon, de tomates séchées, des flammenkuches, ces tartes alsaciennes à l'oignon flambées, « Nous avons des producteurs artisanaux dans tous les terroirs de l'hexagone qui nous envoient le meilleur de ce qu'ils confectionnent ». Il est vrai que le réseau « V & B » en France, ce sont 260 magasins implantés depuis 2001. Autour de nous, l'enseigne est notamment présente à Plan de Campagne, Orange, Valence, Montélimar et Aubenas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La cave ‘V and B’ multiplie les animations et les rendez-vous festifs comme ici lors d’un blindtest.

De nombreux projets

Des slogans décorent la boutique : « Ce n’est pas l’homme qui prend la bière, c’est la bière qui prend l’homme », « Ceci est un bar et bien plus encore », « Drink less, taste more » (Buvez moins mais avec plus de goût)… Kevin Turgis ne se présente pas comme un concurrent de ses confrères, il met volontiers à l’honneur dans ses vitrines des alcools de la distillerie Manguin de la Barthelasse, des rhums arrangés de chez Ferroni à Aubagne et des bouteilles de liqueur de Frigolet de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape. Il a plein de projets en tête, enrichir la liste de ses références, agrandir la cave et la terrasse pour recevoir encore plus de monde et organiser encore davantage de soirées de dégustation avec les meilleurs vignerons et spécialistes de spiritueux, whiskies et rhums de la façade méditerranéenne. Et comme il est normand, évidemment, il n’oubliera pas les vins du Calvados, Pinot noir ou gris, les cidres et poirés et ses eaux de vie.

Contacts : www.vandb.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le caviste de l’année 2023 est à Uzès



Comme chaque année, la Revue du vin de France a mis en avant ce patrimoine français qu’est le vin et a récompensé ceux qui s’appliquent à le faire vivre et à le faire rayonner. Le 5 janvier a eu lieu la soirée des Grands Prix 2023 attribués par le magazine vinicole.

En tout, treize personnes se sont vues attribuer un prix par la Revue, à la fois pour leur engagement, leur audace et leur amour du vin. Parmi les lauréats, on y trouve un Gardois. Cliquez ici pour découvrir tout le palmarès.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Jean-Michel Richaud, de la cave Trésors des Vignes, à Uzès, a reçu le prix de caviste de l'année 2023. Mais cette cave gardoise, ce n'est pas seulement l'œuvre de Jean-Michel, c'est avant tout une affaire de famille qu'il a créé avec son frère Philippe en 2006. Aujourd'hui, il la gèrent avec Isabelle, la femme de ce dernier, et leur cousin Matthieu.

À la cave Trésors des Vignes, située au 2 Rue du 4 Septembre, on peut trouver des champagnes, des spiritueux, et bien évidemment des vins de plusieurs régions de France telles que la Vallée du Rhône, la Bourgogne, le Languedoc-Roussillon, la Loire, ou encore l'Alsace. « Dénicher pour vous les cuvées mythiques d'hier, les joyaux d'aujourd'hui, vous faire découvrir les perles de demain, c'est notre métier, notre passion, explique l'équipe de la cave. Trésors des Vignes cultive un certain goût pour l'exception, c'est une invitation à la découverte, à la dégustation, au plaisir… »



©G. Esteve – La Revue du vin de France

V.A.

La finale du Concours du meilleur caviste de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

France s’est déroulée à Avignon



La finale du Concours du meilleur caviste de France a eu lieu les 16 et 17 octobre derniers au Grand Hôtel d’Avignon. Huit finalistes se sont affrontés lors de quatre épreuves, quatre ont reçu un prix.

Dégustation à l’aveugle de cinq liquides, simulation de vente-conseil, présentation orale d’un vin et quiz de rapidité de 40 questions. Ce sont les épreuves auxquelles les huit finalistes du Concours du meilleur caviste de France ont dû se mesurer au sein du Grand Hôtel d’Avignon.

À l’issue du concours, quatre cavistes ont été récompensés : en première position, David Morin, de la Cave de Villiers sur Marne, dans la commune du même nom (Val-de-Marne) ; à la seconde place, Alexis Zaouk de la Cave d’Alex à Nanterre (Hauts-de-Seine) ; en troisième position, Laëtitia Gautheron du Vingt-Deux à Montreuil (Seine-Saint-Denis) ; Léa Perret de Nicolas Lyon Jacobins à Lyon (Rhône), quant à elle, a reçu le Prix spécial du jury de meilleure jeune caviste de France, réservé aux moins de 30 ans.

Le concours

Organisé par le média Terre de Vins, ce concours a mis 43 candidats en compétition. Créé en 2014 par le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

syndicat des cavistes professionnels dans le but de mettre en lumière la profession de caviste. Chaque année, les meilleurs cavistes s'affrontent dans une série d'épreuves et ceux qui se distinguent par leur expertise et leur sens du conseil accèdent au podium.

Cette année, la finale a été parrainée par la comédienne et productrice Julie Gayet. « Je ne connaissais pas le Concours du meilleur caviste de France, je trouve que c'est une excellente initiative pour défendre ce métier de proximité et les compétences qu'il nécessite, que ce soit en termes de connaissances, de conseil ou de lien humain », a-t-elle déclaré.

V.A.

Un Avignonnais en lice pour devenir le meilleur caviste de France



Le magazine Terre de vins organise la 5ème édition du concours du meilleur caviste de France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

auquel Lény Hugot, responsable de la boutique Nicolas dans le centre-ville d'Avignon, participe.

Pour sa 5ème édition, le concours enregistre une augmentation de 20% des candidatures, ce qui lui donne davantage de légitimité auprès des cavistes de France. Un grand nombre de professionnels se sont inscrits via le site du concours, mais seulement 43 d'entre eux ont été pré-sélectionnés. Parmi eux, un seul Vauclusien : Lény Hugot, responsable du magasin Nicolas situé au 18 Rue de la République, qui avait été finaliste du concours en 2016.

Tout au long du concours, les cavistes vont participer à plusieurs étapes de sélection. Lors de la première épreuve qui a eu lieu au début du mois de mai, ils ont répondu à une série de questions pour évaluer leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité. La prochaine étape aura lieu le 12 septembre au Château Belgrave près de Bordeaux. À l'issue de cette dernière, 8 candidats seront sélectionnés et participeront à la finale qui aura lieu le 17 octobre en Vallée du Rhône. Le jury, composé d'experts du monde du vin, remettra les prix du caviste de bronze, d'argent et d'or, ainsi que le prix du Meilleur jeune caviste.

V.A.

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?
De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vignerons étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?
Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave
Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr
Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques
Bar à vins : toute la journée sélection de vins – champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !