Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Festival BD : des bulles dans Châteauneuf-du-Pape



La commune de Châteauneuf-du-Pape organise sa 2e édition du Festival de la Bande-Dessinée, 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles', qui est l'un des temps forts de la programmation culturelle estivale 'Un Bel été à Châteauneuf-du-Pape'.

Cet événement dédié au 9e art se tiendra le samedi 25 juin au cœur du village et accueillera une dizaine de grands noms de la BD : Ptiluc, Jean-Charles Kraehn, Patricia Jambers, Romain Pujol, Olivier Berlion, Serge Carrère, Dominique Rousseau, Didier Cassegrain, Dab's et Jean-Louis Mourier.

Les visiteurs auront l'occasion de rencontrer les auteurs et illustrateurs de bandes dessinées. Également, ils pourront acheter leurs derniers ouvrages et se les faire dédicacer.
L'accès au festival est gratuit.

Informations pratiques
Accès libre et gratuit – samedi 25 juin de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30 – rue de la République, Châteauneuf-du-Pape – renseignements Office de Tourisme – Tél. 04 90 83 71 08 –

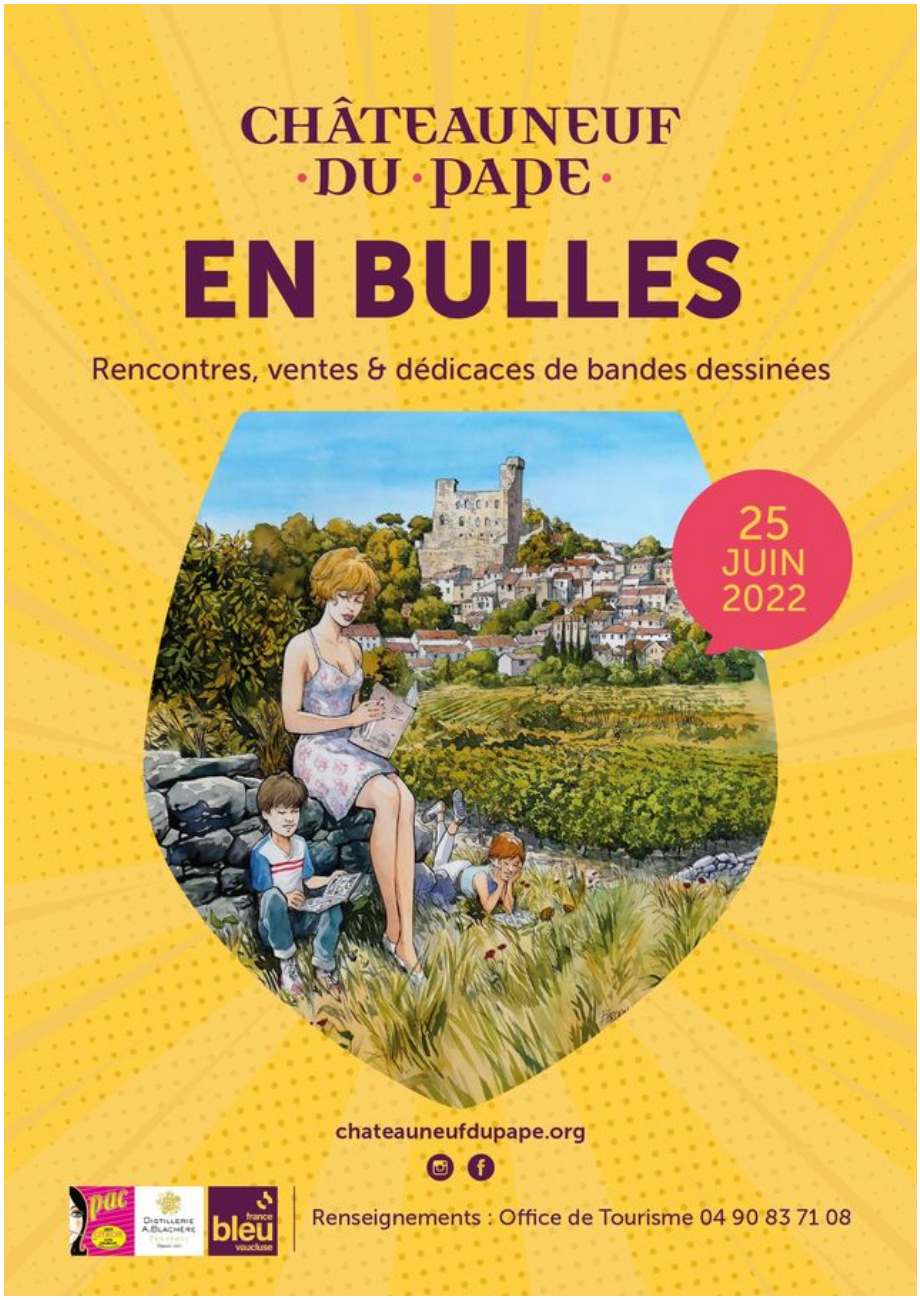
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com

J.R.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Découvrez l'agriculture vauclusienne lors des Journées nationales de l'agriculture



La deuxième édition des Journées Nationales de l'Agriculture aura lieu les vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin partout en France. En Vaucluse, quatre exploitations agricoles ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Avec plus de 900 sites participants et plus de 100 000 visiteurs, la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture s'est imposée dans le monde agricole. Forte de cette réussite, la deuxième édition se tiendra les 17, 18 et 19 juin prochains.

Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations, des plus traditionnelles aux plus innovantes, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des dégustations des produits de la ferme, des tables rondes et discussions autour des enjeux de l'agriculture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

de demain seront proposés.

En Vaucluse, quatre exploitations agricoles labellisées 'Bienvenue à la Ferme' ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Caves du château de Fines Roches

Initiation à la dégustation de vins aux domaines Mousset dans les anciennes caves du château de Fines Roches. L'occasion de se familiariser avec les bases de la dégustation.

Vendredi 17 juin de 11h à 12h, routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Sur réservation au 04 90 83 50 05.

Domaine de l'Oiselet

Après-midi découverte d'une ferme authentique, visites des vignes, du potager, du jardin aux plantes aromatiques. Une cueillette est également prévue pour la réalisation d'un sorbet à déguster.

Samedi 18 juin de 15h à 16h30, 1234 route de la Garrigue de l'Etang, Sarrians. Sur réservation par mail à l'adresse domaine.oiselet@gmail.com. Tarif : 7,50 €.

Le Lauzas

Randonnée dans les vergers de grenadiers en fleur avec une vue sur le Mont Ventoux et dégustation de produits.

Samedi 18 juin de 10h à 12h, 4285 route de Veaux, Malaucène. Sur réservation au 06 34 25 43 22.

Ferme auberge La Maguette

Soirée musicale à la ferme, découverte de l'exploitation et du métier de lavandiculteur.

Vendredi 17 juin de 19h à 23h59, 2109 route de Javon, Sault. Sur réservation par mail à l'adresse fermeaubergelamaguette@gmail.com

L'initiative

Cette initiative est conjointement mise en œuvre par Make.org Foundation et #AgriDemain, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de mettre en lumière l'activité agricole de la France qui est le premier pays producteur dans ce secteur de l'Union européenne, assurant près de 18% de la production européenne agricole.

Ces journées permettent de rencontrer les exploitantes et les exploitants, dont le rôle est perçu de plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement. Elles permettent également aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

Enfin, cet événement a pour objectif d'éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

L'entièreté du programme est à retrouver ici.

Toute l'actualité des producteurs adhérents à la marque 'Bienvenue à la Ferme' est à retrouver sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

J.R.

Château des Fines roches, que sont-ils devenus ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Denis Duchêne, le nouveau patron des Fines Roches reprenait en plein Covid –le 16 décembre 2020-, l'hôtellerie et le restaurant gastronomique de Châteauneuf-du-pape. Son pari ? Passer du BTP –il venait juste de vendre l'entreprise de génie climatique qu'il avait créée à 21 ans, située à Entraigues- au tourisme, dans ce lieu fréquenté à plus de 80% par une importante clientèle étrangère.

Évidemment le Covid a bousculé planning et business plan. Alors que le printemps s'installe avec force de soleil et de vent, nous faisons le point. La discussion ? Elle commence par un retour de stage de cohésion d'équipe. 27 professionnels embarqués dans un Koh Lanta au Grau-du-Roi.

Petit rappel

Echo du mardi : «Lorsque nous nous étions quittés, il y a un an, vous aviez investi 1M€ dans l'établissement, refait la décoration du restaurant gastronomique, des parties communes, créé un bar et un espace bien-être avec sauna, jacuzzi et massages, revu entièrement les 11 chambres, ainsi que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

espaces séminaires dotés de matériel High Tech. Hors Covid, le chiffre d'affaires annuel était de 1,5M€ et vous aviez prévu de le monter à 2M€. Vous souhaitiez développer les mariages, baptêmes et séminaires d'entreprise, séduire les touristes internationaux et particulièrement la clientèle anglaise et américaine qui constituait à l'époque 80% de la fréquentation de l'établissement de votre prédécesseur. Lorsque nous nous sommes revus vous étiez à la tête de 14 salariés parmi eux vous aviez pris deux associés : Hugo Loridan-Fombonne, le chef cuisinier –présent aux Fines Roches depuis son apprentissage en 2012 et Sébastien Gutierrez directeur-général délégué à l'hostellerie. A aujourd'hui qu'en est-il ?»

Le calme plat puis la tempête

Denis Duchêne : «Ça a énormément évolué ! Même s'il faut que chaque chose se fasse en son temps. Déjà ? J'ai appris le métier à partir du moment où nous avons rouvert le 2 juin 2021. Les 15 premiers jours se sont révélés tristounets, les gens avaient du mal à ressortir puis ça s'est emballé nous forçant à refuser du monde autant au restaurant qu'à l'hôtel –avec un taux de fréquentation de 98% de juin à fin novembre-. »

Aujourd'hui ?

«Nous avons mis en place des process pour éviter de refuser du monde. Mais lorsque qu'Emmanuel Macron, le Président de la République, a annoncé les restrictions, les réservations se sont écroulées. Nous avons fait un mois de décembre catastrophique avec 98% d'annulation de la part des groupes et des entreprises. Nous avons perdu 70 000€ de chiffre d'affaires au restaurant. Nous avions tous les jours des annulations en hôtellerie. Ce qui nous a sauvés ? La semaine entre Noël et le jour de l'an où nous avons reçu beaucoup de monde aussi bien à l'hôtel qu'au restaurant. Finalement, en 2021, l'exercice n'aura pu être comptabilisé que sur 7 mois.»



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

La Journée de cohésion de l'équipe -de 27 personnes- des Fines Roches au Grau du Roi ici, lors de la matinée Koh Lanta

Ce qui nous a sauvés ?
«Le fait que nous ayons monté un vrai service commercial pour les groupes et les entreprises avec trois personnes pour 2,5 temps complets et monté une équipe très professionnelle dont je prends soins. Comment ? Tout d'abord en œuvrant à la cohésion d'équipe. Cela permet de créer du lien, une osmose entre les professionnels. Un vrai groupe qui s'entraide. Ma recherche ? Faire participer les 27 salariés à une aventure où la cohésion était obligatoire. J'ai trouvé exactement ce que je cherchais au Grau-du-Roi avec Karma loisir. Ce qui était proposé ? Une reprise de Koh-Lanta dégustation des insectes comprise… C'est d'ailleurs moi qui m'y suis collé. J'ai ainsi vécu de longues heures avec une libellule coincée dans la gorge.»

Pourquoi la cohésion d'équipe est importante
«J'ai commencé à organiser des journées de cohésions il y a 15 ans, deux fois l'an en milieu et fin d'année. Ce que j'ai observé ? Tout d'abord de l'entraide entre les salariés, puis nous avons tous vécu une journée baignée dans une ambiance extraordinaire. Il faut dire que nous avons quitté le monde du luxe arborant, chacun, un jogging, éprouvant les activités en matinée, nous restaurant d'une paella pour finir par un concours de boules. Ce que je tire de cette expérience ? De nous être tous croisés, perçus différemment, de voir surgir des traits de caractère insoupçonnés chez les uns et les autres lors des épreuves. Des personnalités très différentes se sont côtoyées pour apprendre à se connaître puis à s'apprécier, preuve que la journée a fonctionné. L'idée principale ? Se mélanger pour se connaître. Si nous étions tous un peu endormis dans le bus le matin en partant, le soir en revenant nous avions mal partout car la journée avait été très physique et nous étions tous en train de discuter. Cela m'a aussi permis de voir tous mes salariés en même temps alors que d'habitude ils ont des horaires très différents et de pouvoir évoquer, avec eux, le challenge de la haute saison à venir.»

Un personnel au taquet
«Je suis un entrepreneur autodidacte. Ma force ? J'apprends vite.Dès mon arrivée j'ai fait le tour de chaque poste, de chaque métier pour apprendre et comprendre très en détail le rôle de chacun. J'ai fait le 'runner' –commis de salle qui fait les allers-retours entre la cuisine et la table des clients-, le service, les réservations. En trois mois, j'avais pu tout comprendre et commencé à échafauder mon propre projet. Fin septembre, j'ai réuni mes associés afin de leur en faire part. Ma volonté ? Former des jeunes qui, tout en évoluant dans l'univers gastronomique, pourraient exprimer leur personnalité et approcher la clientèle sans être guindés mais en respectant le cadre. Notre adage ? Ici le client est roi. Ça n'est pas une formule toute faite mais une qualité de service qui nous différenciera, sur le long terme, de nos confrères. Résultat ? Nous avons un taux de satisfaction clients de 97%. Une bonne note due à des débriefs réguliers.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Denis Duchêne, le patron des Fines Roches

Management = aménagement du temps de travail

«Le métier reste dur et difficile pour une vie de famille puisque nous travaillons en coupure. Trouver du personnel reste très compliqué. J'ai relevé les salaires de 20% ce qui nous a permis de fidéliser notre personnel. Les horaires de coupure ? 10h-14h30 et 19h-23h. Là aussi nous avons innové en aménageant les horaires pour faire 35h en 4 jours, et inclure le samedi ou le dimanche dans les 3 jours de repos, afin que le personnel puisse profiter de sa famille nous fermerons une semaine à la Toussaint (autour du 1er novembre), les 15 premiers jours de janvier 2023 puis la 1re semaine de mars tandis que la cinquième semaine sera prise au choix, par les collaborateurs. Également, mes associés m'ont demandé, lors du précédent hiver de fermer le dimanche soir, lundi et mardi afin qu'ils puissent se reposer et attaquer la saison haute en pleine forme, 7 jours sur 7. Au départ, je n'étais ni enthousiaste ni confiant, puis j'ai compris que ça faisait une belle coupure. Ça marche, même au niveau du chiffre d'affaires, alors on ne reviendra pas dessus. Au niveau des réservations ? C'est au beau fixe avec des séjours de plus de 4 jours –mon prédécesseur était à 1 nuit en moyenne- et comme l'an dernier, nous attendons beaucoup de 'dernière minute'. Les activités qui marchent ? Le Spa connaît un vrai succès, les balades à cheval, en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

trottinettes électriques dans les vignes, le Vaucluse en scooters ou vélos électriques, ou encore en location de deux chevaux. Ce qui me guide ? Retrouver ce que moi-même j'aurais aimé pratiquer en tant que voyageur et surtout ce que ne font pas les autres.»

Où en est-on en termes de chiffre d'affaires ?
«En 7 mois d'activités en 2021 nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 1,2M€ hors taxe. Nous aurions été au-dessus de l'objectif si nous avions été ouvert 12 mois. On fera peut-être 2M€ à partir de 2023, mais il nous manquera les russes, les asiatiques, les américains qui commencent à revenir mais ça n'est pas encore top. Pour le moment nous ne retrouvons pas la totalité de nos clients. J'imagine le CA 2022 à 1,8M€ hors taxes. Mais là tout de suite ? Le pari du local est gagné, notamment avec le Spa où 60% de la clientèle provient de l'hôtel et 40% des villages environnants. La hausse du prix de l'essence pourrait faire que les Français restent près de chez eux. Ainsi nous pourrions recevoir une importante clientèle régionale et locale. Et puis nous avons des couples en provenance des villes et villages voisins qui viennent ici pour dormir une à deux nuits dans un château, même s'il ne date que du XIXe siècle. L'autre chose ? Nous avons obtenu une licence IV ce qui nous permet de pouvoir recevoir des personnes et de leur proposer du vin avec un dessert dans l'après-midi, une planche de charcuterie accompagnée d'un Châteauneuf du pape à l'approche de l'apéritif. Ce qui permet là encore de recevoir les habitants du crû.»

Les évènements à venir
«Nous avons mis en place une politique forte d'évènements toute l'année avec des accords mets-vins animés par des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, des menus spéciaux et un diner musical par mois. Le succès est-il au rendez-vous ? En hiver la salle de 45 couverts affiche complet, un peu plus en extérieur. Les soirées estivales ? Nous proposons une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name'. Là nous casserons les codes pour un service concert avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. On enchaînera le soir du mercredi 13 juillet avec un spectacle dans le ciel jamais vu ailleurs. Nous proposerons un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris-ainsi qu'un spectacle dévoilé tôt dans la soirée –venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Ce que nous voulons ? Atteindre et séduire toutes les clientèles de tous les âges. Enfin, nous organisons une soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, et cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le Château des Fines Roches

CPME 84, Et si on s’organisait un After-Work ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



La CPME 84, (Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse) l'organisation patronale au service des TPE, PME, commerçants et indépendants, le réseau Quartier d'Affaires, l'Hostellerie du Château des Fines Roches, le traiteur la Vallergue et le caviste Best Vintage proposent un After Work jeudi 2 juin de 18h à 20h, à l'Hostellerie des Fines roches, 1901, route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Le nombre de places est limité aux 100 premières inscriptions auprès du 04 90 14 90 90 et contact@cpme84.com
MH

Rencontres Gourmandes de Vaudieu : Danh Cuong Nguyen de 'La Mirande' remporte la 3e manche de la Saison 12

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Ce jeune chef vietnamien arrivé en France à l'âge de 24 ans, est aux fourneaux de La Mirande à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé Florent Pietravalle. Pour le concours Danh Cuong Nguyen proposé une 'Tarte' sur laquelle était délicatement posés du poulpe, un risotto de boulgour, des artichauts à la barigoule, des pickles de courgettes, le tout accompagné d'un blanc AOC Provence du Domaine de la Tible au Cannet-des-Maures dans le Var. Une entrée qui a conquis le jury composé de Laurent Bréchet, propriétaire du Domaine de Vaudieu, Julien Roucheteau, MOF (Meilleur ouvrier de France) et chef de 'La Réserve' à Beaulieu, les comédiens Eric Laugérias, Serge Dupire et Stéphane Hanon ainsi que l'animatrice de télévision Sandrine Quétier.

Deuxième : Sergueï Bozhok, un ukrainien installé au bistro de 'La Ferme Chapouton' à Grignan en Drôme provençale pour son dessert original et subtil : des fraises fraîches, croustillantes et en extraction sur un lit de petits pois sucrés avec sorbet au chocolat blanc et graines de sarrasin torréfiées.

Enfin, troisième, Christophe Schuffenecker, chef de 'La Colombe' à Bédoin sur le Ventoux pour son plat. 'Selle d'agneau rôtie, asperge al dente, pomme de terre nouvelle à l'huile d'olive confite, trait de jus de citron et vinaigre de Xeres'. Elle était accompagnée d'un Gigondas rouge 2014 de la cuvée 'La Colline' des Bosquets.

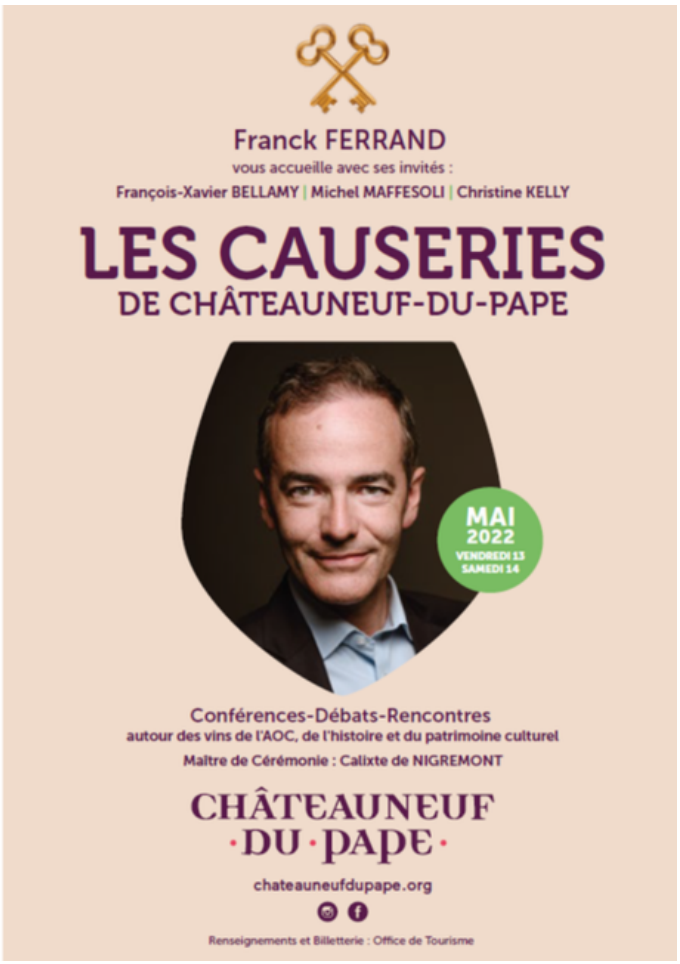
Une fois de plus les compétiteurs, 3 jeunes chefs pleins de talent ont su allier produits de saison et vins. Dernière manche de cette saison 12 des Rencontres Gourmandes le lundi 13 juin à Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape va faire causer





Nouvelle identité visuelle, nouveaux événements… Coup de jeune pour Châteauneuf-du-Pape avec une animation pour chaque saison à commencer par ‘Les causeries’ qui vont débuter le mois prochain.

« Nous voulons dynamiser notre village connu dans le monde entier pour ses vins, son château, son histoire et son patrimoine et nous souhaitons aussi renforcer son rayonnement local et international » explique Laure Garcia, élue de la municipalité de Châteauneuf-du-Pape en charge de la communication. Pour attirer et satisfaire encore plus de touristes, la commune, les commerçants, les restaurateurs, les vignerons, les associations travaillent main dans la main. « C’est une force de frappe commune, une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

synergie qui vont nous aider à mettre encore plus en valeur nos festivités, nos animations et notre vie culturelle » ajoute-t-elle.
Pour ce faire, le logo en lettres gothiques a été modernisé, la mitre des papes stylisée, la palette de couleurs dédiée aux quatre saisons, vert, jaune, ocre, bleu, vert, grenache. L'accent sera mis sur les réseaux sociaux, le site de la commune sera revu de fond en comble. Si les panneaux d'affichage 4×3 et lumineux sont encore à l'étude, l'agence JC Decaux sait bien que d'autres solutions sont possibles comme les écrans digitaux ou les portières siglées de véhicules, moins polluants pour l'œil et l'environnement.

La qualité c'est populaire
Une autre façon de booster Châteauneuf-du-Pape, c'est d'organiser des événements populaires et de qualité. A commencer par une nouveauté : 'Les causeries' prévues mi-mai après une rencontre entre le maire, Claude Avril et l'écrivain et historien Franck Ferrand. L'animateur de Radio classique sera là le vendredi 13 mai pour une conférence sur 'La Prophétie d'Avignon'. Le samedi matin, à 9h30 au Cellier du château, le sociologue Michel Maffesoli évoquera 'Le retour au territoire, enracinement dynamique', à 11h30, le philosophe François-Xavier Bellamy insistera sur 'L'urgence de transmettre'. L'après-midi aux Fines Roches, les même intervenants participeront à une causerie animée par la journaliste Christine Kelly, ancienne membre du CSA (Conseil Supérieur de l'Audiovisuel) et la journée se terminera en beauté par un spectacle pyrotechnique sur l'esplanade du château pontifical avec Calixte de Nigremont comme maître de cérémonie, le hiératique 'Monsieur Loyal de « Cheval Passion ».

BD et théâtre
'Le bel été de Chateauneuf' se poursuivra le 25 juin avec un festival de BD et des stars comme Serge Carrière (Achille Talon), Ptitluc (Les Pieds- Nickelés) ou Franck Margerin (Lucien). Du 18 au 22 Juillet, 7e édition de 'Châto'Off les murs', le festival d'Avignon décentralisé pour 5 soirées dans la cour de récréation de l'école avec bar à vins des jeunes producteurs, enfin le 6 août, pendant la Véraison, Nocturnes littéraires' avec une quarantaine d'auteurs sélectionnés par Pierre Défendini qui font le tour des sites huppés de Provence, Cassis, Six-Fours, Saint-Tropez et évidemment, Châteauneuf-du-Pape.

Contact : chateauneufdupape.org

Présentation de la nouvelle charte graphique de la ville de Châteauneuf-du-Pape (©Sunmade)

Hostellerie des Fines roches : 100 entreprises pour l'inclusion des autistes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi et la vauclusienne Sonia Fiquet, fondatrice du programme 'Kiffer sa vie', lancent l'opération '100 entreprises pour 100 kilomètres'. L'événement, en soutien à la cause de l'autisme, combine une course à l'île de l'Oiselay à Sorgues ainsi qu'une soirée de gala à l'Hostellerie du château des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape.

'La course du cœur bleu' s'est avant tout la rencontre du coach sportif Hamin El Ouardi et du commandant Chams-ddine Belkhayat, co-fondateur de 'Bleu network', première plateforme nationale entièrement gratuite, spécialisée dans l'accompagnement et l'accès à l'emploi de personnes avec autismes regroupant déjà plus de 3 000 personnes.
Ainsi, après sa participation lors de l'ultra-marathon du Canal du midi (241km) pour soutenir le handicap, Hamim El Ouardi a ressenti l'envie de s'engager encore davantage pour cette cause. Une rencontre avec Souad Zitouni, la député de la première circonscription de Vaucluse, l'oriente vers Chams-ddine Belkhayat. Cet ancien militaire de 35 ans est le jeune papa d'un petit garçon autiste. Après 15 ans au service de la France, il mène maintenant un autre combat, celui d'agir pour influencer la société vers un modèle d'inclusion des personnes en situations de handicap, autistes et leurs proches aidants.
« Après quelques recherches, j'ai découvert son engagement et sa détermination, explique Hamim El Ouardi. J'ai donc décidé de le contacter et lui présenter mon défi pour soutenir son association. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Chams-ddine Belkhayat,
co-fondateur de ‘Bleu network’, et son fils.

2 événements pour 1 cause

« Quand j’ai rencontré Hamim El Ouardi, il m’a immédiatement demandé comment il pouvait aider la cause que nous défendons : l’autisme et l’inclusion, confirme le président de Bleu network. De cette rencontre ont donc émergé 2 événements : la course du cœur bleu qui aura lieu le samedi 26 mars à sorgues sur l’île du l’Oiselay et une soirée de gala pour accueillir à Châteauneuf-du-Pape 100 entreprises qui soutiennent cette cause. »

La course débutera pour Hamim El Ouardi dès 6h du matin avec un départ depuis le parking de l’Oiselay. Le sportif vauclusien de 37 ans réalisera ensuite 6 boucles de 16,5km en passant par le château de l’Hers puis la halte fluviale de Châteauneuf-du-Pape. Durant tout le parcours, il sera possible de soutenir ou d’accompagner Hamim El Ouardi.

« Des entreprises agissent déjà, d’autres attendent le déclic pour passer à l’action, poursuit ce dernier. J’ai décidé de les embarquer avec moi en leur permettant d’être acteur de ce défi, en soutenant 1 km. Ce kilomètre est symbolique, au tarif de 50€, il permet de reverser 25€ à la plateforme Bleu network et donne droit à une place lors de la soirée cocktail pour nous retrouver le 31 mars à l’Hostellerie des Fines roches avec tous les partenaires. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi va parcourir 100km au profit de l'inclusion des personnes autistes.

Soirée de gala aux Fines roches

Après l'effort, le réconfort. En effet, après cette course de 100km, le deuxième étage de cette 'fusée' pour l'inclusion se matérialisera par une soirée de gala organisée 5 jours plus tard aux Fines roches. Un lieu dirigé par Denis Duchêne qui ne s'est pas fait prier pour accueillir cet événement. L'établissement castelpapal offrant la location de la salle de séminaire tout en préparant un buffet à tout petit prix. De son côté, Laurent Baligand, patron de l'entreprise Déclic automatismes basée à Morières-lès-Avignon, a proposé de soutenir financièrement l'opération et d'assurer l'ambiance musicale de la soirée en jouant de la guitare.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L''Hostellerie des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape accueillera la soirée de gala de 'La course du cœur bleu'.

Une dynamique d'équipe initiée par Sonia Fiquet, elle-même porteuse d'autisme (Asperger), formatrice en communication, spécialisée dans l'accompagnement des personnes HPI/TSA, qui, dès le départ, a proposé d'organiser une soirée avec le réseau des entreprises du Vaucluse et des territoires limitrophes afin de donner de la visibilité à l'opération.
Bien connue des entreprises, pour avoir occupé le poste de présidente des commerçants et artisans de Vaucluse, durant 5 années, Sonia Fiquet a vu notamment son programme de suivi 'HPI/TSA mode d'emploi' retenu parmi 400 projets par la fondation de la deuxième chance soutenue par le groupe Bolloré.

« Les entreprises jouent un rôle prépondérant dans l'inclusion. »

Pourquoi les entreprises ?
« Je crois fermement que les entreprises sont des acteurs sociaux et des vecteurs de valeurs, insiste Hamim El Ouardi, également président de l'association 'Au-delà des frontières'. Elles jouent aussi un rôle prépondérant dans l'inclusion, je crois également que les entreprises doivent s'engager davantage dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

la vie sociale et porter haut les valeurs qui les caractérisent. »
« Les entreprises ont un rôle prépondérant à jouer dans l'inclusion des personnes autistes, rappellent les organisateurs. Seulement 15% d'entre-elles accèdent à l'emploi. Nous nous devons d'informer les entreprises sur la richesse qu'amène une personne autiste au sein de l'équipe de travail, tant au niveau de la production, que de l'organisation, mais aussi des relations entre les personnes, quand chacune des parties connait et reconnait l'autre. Une soirée pour faire du réseau avec des entreprises qui mettent l'humain au cœur de leurs préoccupations, c'est installer une vision innovante des entreprises. »


Sonia Fiquet.

Comment participer ?
Pour participer, les entreprises doivent envoyer leur demande par mail à l'adresse suivante : sonia.fiquet@kiffersavie.com. Elles peuvent aussi cliquer ici sur le lien d'inscription. Les entreprises recevront ensuite un lien de paiement, ou elles pourront choisir la hauteur de leur participation (50€ par participants et dons de 5€ à 500€), ainsi que le détail des informations pratiques sur le programme de la soirée (plan, horaires, déroulement…). En retour, elles seront également invitées à fournir leur logo afin que celui-ci figure sur la plaquette des 100 entreprises qui sera relayée à la presse locale et nationale, lors de la soirée de Gala.

Soirée de gala : Jeudi 31 mars 2022. A partir de 19h. A l'Hostellerie du château des Fines Roches. 1 901, route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape. 06 58 40 60 00. Cliquer sur ce lien pour vous inscrire.

Rencontre avec Hamim El Ouardi et Chams-ddine Belkhayat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : Les 12e Rencontres gourmandes de Vaudieu rendent hommage à l'œnologue Philippe Gambie



La dernière fois qu'on avait vu son imposante silhouette, c'était le 6 décembre 2021, à Vaudieu, chez les frères Bréchet. Et il s'en est allé, brutalement, 12 jours plus tard, à la veille de ses 60 ans, lui qu'on surnommait 'Le coach des vignerons' et 'L'apôtre du dialogue gustatif'. Reconnu internationalement pour ses qualités, diplômé de la faculté de pharmacie de Montpellier, de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, cet ancien rugbyman prodiguait ses conseils avisés aux vignerons, en particulier dans la Vallée du Rhône. En 2010, Robert Parker l'avait élu œnologue de l'année et en 2011,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

le magazine ‘Wine enthusiast’ le classait dans le top 5 des œnologues.



Philippe Gambie, œnologue de l’année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes de Vaudieu en décembre dernier.

Œnologue de l’année

En amont de cette Rencontre Gourmande, Laurent Bréchet, ému, a rendu hommage à sa « Générosité, à la force et la précision de ses assemblages hors du commun. C’était un œnologue de génie, humain, gourmand. Il nous manque déjà mais il sera toujours là. La meilleure façon de l’honorer aujourd’hui, c’est

Ecrit par le 6 novembre 2026

de servir les plus grandes cuvées qu'il avait réalisées, ici, dans notre cave du Domaine de Vaudieu ».
Après l'apéritif servi en plein soleil, sur la terrasse de Vaudieu, un pétillant naturel du Domaine des Chancel de Mormoiron, la dégustation s'est ouverte avec « un dos de cabillaud en gravlax, mâche, salsifis en tagliatelles crus, rôtis, chips et un sablé thym-citron » préparé par Camille Danguien, une jeune chef originaire du Nord qui a travaillé sur l'île de Porquerolles, à Tignes et Vaugines avant de s'installer au 'O'Gastos' à Saint-Saturnin-lès-Avignon.
Ensuite, c'est Fabien Torrente du 'Bubo' à Marseille qui a proposé un 'Suprême de pintade cuit à basse température, accompagné de choux de Bruxelles en pickles, garnie d'un chutney d'échalotte, ravioles de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue…'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le dessert de Thomas Glucksmann ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

gourmandes.

Place au dessert
Enfin, place au dessert, un trio ‘chocolat, poire et noisette’ créé par Thomas Glucksmann du ‘Bistro de la Pastière’ à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce jeune chef passe d’abord par les cuisines d’Alain Ducasse avant de s’installer à Avignon et officier à l’hôtel d’Europe et au Cloître Saint-Louis. Un dessert généreux et moelleux avec du chocolat azélia 35% en ganache, une poire en gelée au naturel et pochée au vin rouge, un biscuit Streusel au cacao et éclats de noisettes, arrosé d’un Gigondas 2018 du Domaine des Bosquets, qui a séduit le jury présidé par Eric Canino de ‘La Réserve Ramatuelle’ dans le Var et composé de l’ancien international de foot, Manuel Amoros, des comédiens Serge dupire et Stéphane Hénon (Plus belle la vie) et Eric Laugérias.
C’est donc Thomas Glucksmann qui a gagné, suivi de Camille Danguien et de Fabien Torrente dans ce concours dont l’objectif est de composer des plats avec des produits de saison et d’associer le plus gustativement possible les mets avec les vins.

La FDSEA 84 en congrès à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



La FDSEA de Vaucluse va tenir sa 78e assemblée générale à Châteauneuf-du-Pape. Ce congrès, ouvert au public, se tiendra ce jeudi 24 février dans la salle Dufays. Il débutera dès 16h avec l'assemblée générale de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles présidée par Sophie Vache après un mot d'accueil de Xavier Rolin, vice-président du Syndicat des vignerons de l'Appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape et Claude Avril, maire de Châteauneuf-du-Pape. Une entrée en matière suivie par la présentation du rapport moral de la FDSEA 84 par Vincent Touchat, secrétaire général.

Pérenniser les emplois dans l'agriculture

Ce rendez-vous sera ensuite l'occasion de proposer une table-ronde sur le thème : 'L'emploi en agriculture. Quelles sont les possibilités qui s'ouvrent aux agriculteurs pour pérenniser l'emploi ?'.
Une réflexion menée avec la participation de Jérôme Volle, vice-président de la FNSEA, Nathalie Bourlon, directrice territoriale déléguée Pole emploi Paca, Olivier Augier et Claude Hilt, respectivement président et trésorier de l'EDT Paca, Eric Testud, président GE REAGIR (13), Isabelle Giordano, directrice FDSEA 13 ainsi qu'Olivier Pageard, responsable de Région, Agriteam Rhône-Provence.
Cette table-ronde verra également les interventions de Bénédicte Martin, conseillère régionale, Christian Mounier, président de la commission agricole Conseil départemental Vaucluse, André Bernard, président de la Chambre d'agriculture régionale, Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Vaucluse et Audrey Piazza, vice-présidente des Jeunes agriculteurs. Bertrand Gaume, préfet de Vaucluse, clôturera cette rencontre.

Assemblée générale de FDSEA 84. Jeudi 24 février. A partir de 16h. Salle Dufays. 3, avenue Baron Le Roy. Châteauneuf-du-Pape.
Contact : 04 90 84 01 01 ou fdsea84@fdsea84.fr