

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 - 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, <u>Terence Telle</u>, mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».



Ecrit par le 25 octobre 2025



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien <u>Serge Dupire</u> (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV <u>Séverine</u> <u>Ferrer</u>, un jury présidé par <u>le chef étoilé du Phebus à Joucas</u>, Xavier Mathieu, désormais co-président de <u>l'Ecole Hôtelière d'Avignon</u>. Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!



Ecrit par le 25 octobre 2025



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire ("Plus belle la vie")

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C'est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d'un cèdre du Liban bicentenaire que s'articule le vignoble de 70 hectares dirigé par <u>la famille Bréchet</u>, Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans <u>Hervé Matthieu</u> du <u>Château de Montcaud</u>, à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d'orange, présenté sur un lit de houmous d'artichauts en vinaigrette et un gel d'orange au safran, accompagné d'un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.



Ecrit par le 25 octobre 2025



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, <u>Chrisophe Pulizzi</u>, jeune chef (26 ans) du restaurant <u>« L'Olivier »</u> à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!













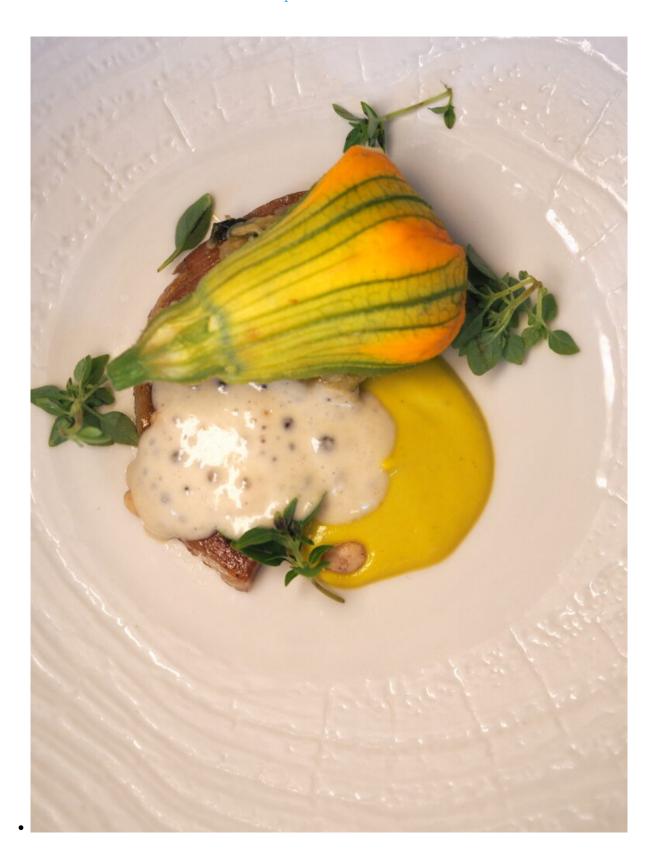
Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d'asperges au poivre long.













La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est <u>Ewen Martin</u>, chef de cuisine de 28 ans à <u>l'Hôtel des Bories de Gordes</u> a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une exposion de saveurs!













Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.













Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts:

www.famillebrechet.fr www.hotellerie-restauration.fr www.terredevins.com

'Pac à l'eau' : les 60 ans se fêtent avec des étiquettes collectors



Ecrit par le 25 octobre 2025



Fondée en 1835, <u>la distillerie A. Blachère</u> est la plus ancienne de Provence. Elle a d'abord été implantée par <u>Auguste Blachère</u>, au XIXème siècle, Rue Molière à Avignon. Face au succès et à la nécessité de s'agrandir, elle a déménagé au milieu des vignes à <u>Châteauneuf du Pape</u>. C'est en 1993, il y a 30 ans, que Sandrine Blachère et son mari Raphaël Vannelle, ont pris la direction de l'entreprise familiale créée par l'arrière grand-père.

« La société était alors en difficultés. Avec Sandrine, on a mis une dizaine d'année pour la remettre à flots, la redresser, retrouver l'équilibre. » explique Raphaël Vannelle, le directeur. « On a déposé la marque 'Pac' " en 1962 et l'exploitation a débuté l'année d'après. On a élagué parmi les références, on a viré la crème de bananes et celle de cacao qui ne se vendaient plus, on a gardé les valeurs sûres comme 'L'élixir du Mont-Ventoux' ou 'L'origan du Comtat' qui, selon la légende, en 1882, pour l'épidémie de choléra a soulagé nombre de malades, on a relooké les étiquettes du Pastis Camarguais et de la liqueur 'La Comtadine', des vieux marcs millésimés de Châteauneuf-du-Pape qu'on trouve dans notre boutique ».





Raphaël Vannelle, directeur de la Distillerie A. Blachère



Et surtout, tous les deux ont eu une idée de génie, de tout miser sur le 'Pac Citron' (ou Pac à l'eau pour les Provençaux). Ils ont relancé ce sirop de citron naturel, sans colorant ni sucre ajouté, qu'on sert avec de l'eau bien fraîche et des glaçons, qu'on s'arrache partout et pas seulement en Vaucluse. Des fans se sont même fait prendre en photo en haut du Corcovado au Brésil. Le reporter de l'émission « Echappées belles à Aix-en-Provence », diffusé le 28 janvier sur TV 5, Ismaël Khelifa a pris un Pac à l'eau en guise d'apéro sur le Cours Mirabeau. Depuis, les demandes affluent du monde entier sur l'ordinateur de Raphaël Vannelle!

« Le Pac, c'est le vaisseau-amiral de la Distillerie, on en vend plus de 800 000 bouteilles par an, il est suivi par une autre création-maison, le 'Fun Blue'. Un sirop de menthe au goût renforcé de chlorophylle, de couleur turquoise qui s'arrache partout, en particulier sous les tropiques, aux Caraïbes où il rappelle l'eau des lagons », on en écoule entre 250 et 300 000 chaque année », ajoute le patron.



L'Histoire des sirops de la Distillerie A.Blachère en étiquettes.

Ce sont les deux sirops qui connaissent le plus grand succès, mais il y en a d'autres qui sortent de



l'espace « embouteillage » flambant neuf de la distillerie. « Un investissement de 500 000€, subventionné à hauteur de 20% par France-Relance, qui permettra à terme de produire 6 000 bouteilles à l'heure ».

Des sirops de fraise, framboise, melon, pêche, réglisse, abricot ou barbe à papa, si prisée des enfants.-

A côté de cette ligne de production se trouve l'herboristerie et ses sacs de jute ou de papier emplis de lavande, gingembre, orange amère, cannelle, giroflier, origan, thym, romarin, sauge, menthe, millepertuis, fenouil, absinthe, angélique, verveine qui entrent dans la composition de liqueurs et élixirs, stockés à l'abri de la lumière et à température constante, au pied d'un antique alambic en cuivre.



Ecrit par le 25 octobre 2025



Une partie de l'herboristerie et des alambics de la Distillerie A. Blachère.

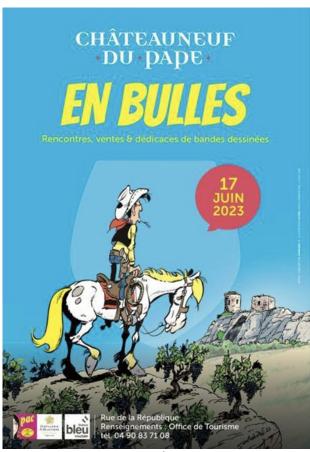
La Maison A. Blachère cultive la proximité, elle a le souci de l'empreinte carbone et travaille avec des voisins, <u>l'Imprimerie de l'Ouvèze</u> à Sorgues pour ses étiquettes (1,3 million par an), <u>Smurfit</u> au Pontet pour ses cartons, des jus de citrons qui viennent d'un fournisseur de la région niçoise, des palettes « made in France ». « Nous sommes un des derniers indépendants de France, aujourd'hui. Même les



sirops Eyguebelle dans la Drôme ont été rachetés, nous on résiste. » précise Raphaël Vannelle.

Blachère, c'est une histoire d'amour. Lui qui connaît sa femme Sandrine (la gérante de la distillerie) depuis l'âge de 16 ans est totalement investi : « Blachère c'est notre âme, notre famille, (mes enfants Rose et Ronan, leurs grands-parents), notre patrimoine, celui de la Provence, notre histoire privée et professionnelle, intimement liée. C'est la tradition, mais c'est aussi la modernité, l'ancrage dans le réel d'aujourd'hui. D'ailleurs mon fiston m'a montré des jeunes youtubers qui en boivent dans leurs soirées, ils s'approprient le 'Pac'. Je parraine aussi deux jeunes champions de skate – board qui ont une planche rose fluo avec ces 3 lettres imprimées et qui font des compétitions partout! »

Côté chiffre d'affaires » On a cartonné pendant le Covid, on a continué avec la canicule, + 15% l'été dernier. Mais hélas le prix de l'énergie a flambé, facture d'électricité x 4, celui des matières premières a carrément explosé : + 100% pour le sucre, + 70% pour le verre, sans parler du papier et de la colle pour les étiquettes, du bois pour les palettes, du coup cela a divisé par 2 la progression à deux chiffres de notre chiffre d'affaires. »



Le festival de BD de Châteauneuf-du-Pape dont le directeur de la distillerie A. Blachère et passionné de BD, Raphaël Vannelle, est l'organisateur.



Ce que le grand public ne sait pas forcément, c'est que Raphaël Vannelle est un fou de BD, il a une collection que les spécialistes lui envient, il peut faire un voyage à l'autre bout de la planète pour dégoter un dessin rare. Du coup, il a comme ami **Claude Viallat**, le peintre né à Nîmes qui a exposé au Centre Pompidou, à la Biennale de Venise, à New-York ou au Japon, qui a aussi créé les vitraux de <u>l'Eglise Notre-Dame-des-Sablons à Aigues-Mortes</u>. Claude Viallat est fou de tauromachie et collectionne en bandes dessinées tout ce qui représente l'image du taureau. La BD l'a donc naturellement rapproché de Raphaël Vannelle. Il a déjà dessiné, en édition limitée, des étuis pour le Champagne Ruinart. Pour les 60 ans du Pac, il a créé une étiquette pour les bouteilles, un nombre aléatoire d'entre elles deviendront des collectors, avis aux amateurs!







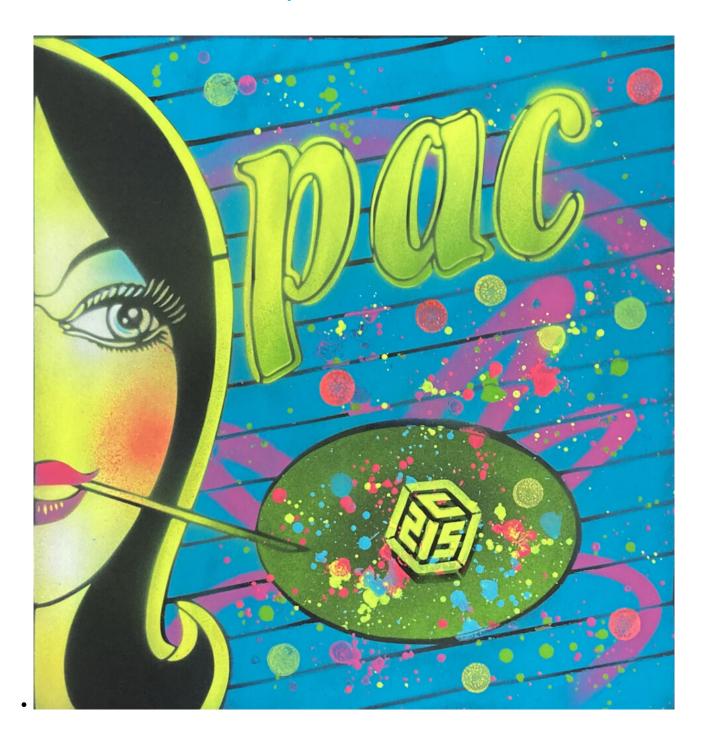
L'étiquette réalisée par le peintre nîmois Claude Viallat

Mais une autre rencontre, avec le célébrissime artiste urbain, pochoiriste, C 215 (Christian Guémy de son vrai nom) va également se voir lors du 60ème anniversaire. Raphaël Vannelle avait envoyé un carton de sirop au citron à son association, de là était née une amitié. L'artiste a réalisé 3 oeuvres pour l'anniversaire à venir qui deviendront elles aussi des étiquettes pour une partie aléatoire des bouteilles, de futurs musts pour les collectionneurs. A titre d'information, C125, spécialiste du street – art, pour concrétiser son soutien aux populations en souffrance après le début de la Guerre en Ukraine, a tagué sur des immeubles de 25m de haut des portraits d'enfants qui endurent ce drame, l'invasion des chars et les bombardements russes. Il a aussi imaginé, à la façon d'Eugène Delacroix, une « Liberté guidant le peuple » aux couleurs jaune et bleue de l'Ukraine sur la terrasse de l'Ambassade de France à Kyev. Une quinzaine de photos de ses oeuvres ont même été exposées dans la Galerie des Fêtes de l'Hôtel de Lassay, à la demande de la présidente de l'Assemblée Nationale, à Paris, en février.



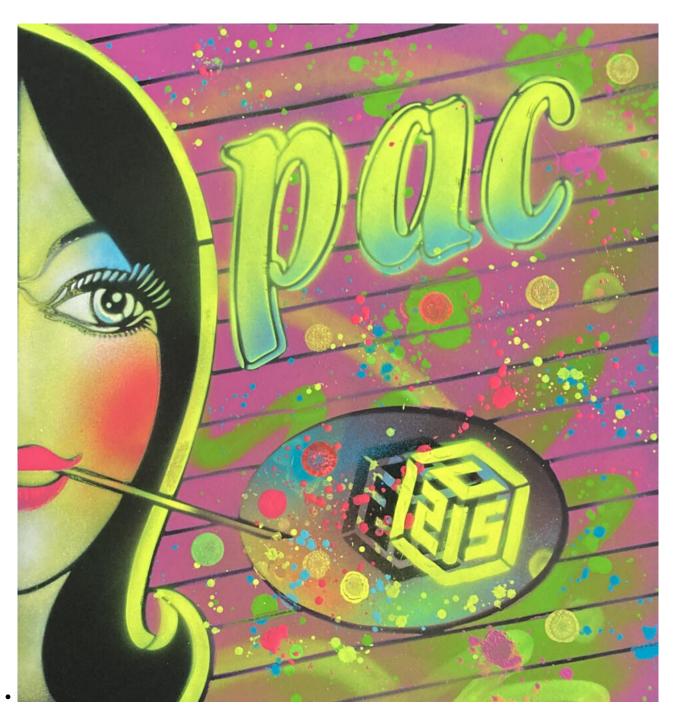








Ecrit par le 25 octobre 2025



La série de trois étiquettes réalisées par le grapheur C215 (Christian Guémy de son vrai nom) résident entre Vitry-sur-Seine et Carpentras.

En attendant ces 60 ans prévus au deuxième semestre 2023, Raphaël Vannelle espère que le prix des matières premières va retomber pour offrir à nouveau à ceux qui consomment les sirops et alcools de la



Distillerie Blachère des tarifs qui redescendent un peu. Il attend aussi avec impatience les régates nautiques des Jeux Olympiques de juillet 2024 prévus au large de Marseille, pour y voir la mosaïque d'un des bancs de La Corniche Kennedy qui surplombe la mer. Elle figurera un « Pac/à l'eau » (clin d' oeil à PACA – Provence Alpes Côte d'Azur). Un « zeste » d'immortalité pour cette petite bouteille de sirop de citron née à Avignon et connue universellement.

www.paccitron.com - 04 90 83 55 65

Le manga sur le vin tourné à Châteauneufdu-Pape arrive sur Apple TV+



Dès demain, les utilisateurs de la plateforme de streaming Apple TV+ pourront découvrir la mini-série « Les Gouttes de Dieu », adaptation du manga du même nom de Tadashi Agi portant sur l'univers de l'œnologie. Les spectateurs pourront y découvrir les vignobles de Châteauneuf-du-Pape, où une partie du tournage s'y est déroulée.



« Alexandre Léger (incarné par Stanley Weber), créateur du célèbre Guide des vins Léger et figure emblématique de l'œnologie, vient de décéder. Il laisse derrière lui Camille (incarnée par Fleur Geffrier), sa fille, qui n'avait plus vu son père depuis la séparation de ses parents, alors qu'elle n'était âgée que de neuf ans. Lorsque Camille s'envole pour Tokyo où le testament de Léger lui est lu, elle découvre que son père lui a légué une extraordinaire collection de vins. Cependant, pour obtenir cet héritage, Camille doit affronter Issei Tomine (incarné par Tomohisa Yamashita), un brillant œnologue que son père avait pris sous son aile et qu'il qualifiait, dans son testament, de 'fils spirituel' ».

Cette mini-série américano-franco-japonaise en huit épisodes, créée par Quoc Dang Tran et disponible dès demain sur la plateforme de streaming Apple TV+, est l'adaptation du manga « Les Gouttes de Dieu », écrit par Tadashi Agi et dessiné par Shu Okimoto. L'œuvre plonge le spectateur aux confins des subtilités de l'œnologie, au cours d'un voyage initiatique entre Tokyo et les vignobles français et plus particulièrement l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. En effet, le tournage, qui a eu lieu en 2021, s'est en partie déroulé au domaine Beaucastel, dans notre département de Vaucluse.

« Les Gouttes de Dieu » disponible sur Apple TV+ à partir du vendredi 21 avril

Si les adaptations de manga en prises de vues réelles qui ont su conquérir le cœur des spectateurs, des critiques et des adeptes de bandes dessinées japonaises se comptent sur les doigts de la main – on pense notamment à « Old Boy », « Battle Royale », « Alita : Battle Angel » ou « Nicky Larson et le Parfum de Cupidon » (étrangement) – cette production internationale, diffusée dès la rentrée sur France 2, saura au moins ravir les Vauclusiens, dont la région sera particulièrement mise en lumière au cours de cette minisérie.

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !



Ecrit par le 25 octobre 2025



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache – Syrah – Mourvèdre – Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats – blanc ivoire et beurre de cacao – et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.



Ecrit par le 25 octobre 2025

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-



du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon - Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets . Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

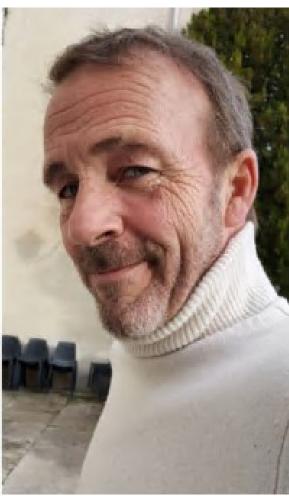
Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.



Ecrit par le 25 octobre 2025





Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de



magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes, comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

Châteauneuf-du-Pape : le marché Les Taulejades obtient le label 'Année de la Gastronomie'



Ecrit par le 25 octobre 2025



Le marché de la gastronomie Les Taulejades, qui a eu lieu les 9 au 11 décembre derniers à Châteauneuf-du-Pape, vient d'être labellisé 'Année de la Gastronomie'. C'est le second projet accompagné par la CCI de Vaucluse, après le Festival des Vieilles recettes à l'Isle-sur-la-Sorgue, qui obtient cette labellisation.

L'événement Les Taulejades, organisé par Sébastien Cuscusa, réunit 50 exposants et propose des produits du terroir et des dégustations de vin. Il a pour objectif de devenir un évènement majeur récurrent de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Accompagné par Patricia Herrera et Julie Montoro, conseillères entreprises et territoires à la CCI de Vaucluse, dans le montage et l'instruction de son dossier de candidature pour l'appel à projets 'Année de la Gastronomie', ce marché a obtenu une subvention de 20 000€. L'appel à projets s'inscrit dans le programme France Relance et a pour objectif de soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.



Ecrit par le 25 octobre 2025

V.A.

Rugby : Match de gala entre Bédarrides Châteauneuf du Pape et Berre-l'Étang



Samedi 27 août à 18h, le stade Anquetil de Bollène accueillera un match de gala de Nationale 2 de rugby : Bédarrides Châteauneuf du Pape face à Berre-l'Étang.



L'annonce de ce match de gala, qui se déroulera le samedi 27 août à 18h au stade Anquetil de Bollène, s'est faite en présence d'Anthony Zilio, maire de Bollène, d'André Vigli, premier Adjoint, de Philippe Daminiani, responsable sportif du club de Châteauneuf du Pape Bédarrides, de Gérard Bouche, Président du club, et Gilles Kesraoui, président du BRC.

Cette rencontre de nationale 2 entre deux équipes régionales de premier plan sera précédée de deux rencontres. A 15h30, les séniors de Bollène affronteront l'équipe de réserve de Valréas, puis à 17h, les espoirs de Bédarrides Châteauneuf du Pape affronteront l'équipe de Valréas.

A quelques jours de la reprise officielle du championnat, ce match de gala sera à n'en pas douter l'un des premiers grands rendez-vous sportifs régional.

Stade Anquetil, avenue jean Moulin à Bollène. $04\ 90\ 30\ 29\ 87$ J.R.



Ecrit par le 25 octobre 2025







Châteauneuf-du-Pape : les journalistesphotographes et dessinateurs de presse au cœur d'une exposition



En partenariat avec la ville de Châteauneuf-du-Pape, le Club de la Presse du Grand Avignon - Vaucluse présente pour la première fois une exposition sur le thème du Festival d'Avignon. Toutes les œuvres





exposées ont été réalisées par des journalistes-photographes ou des dessinateurs de presse : Na, Patrick Roux, JMLR, Ange Esposito, François Lochon, Cyril Hiely, Wingz, Charles Colin, Brigitte Scott et Emmanuel Chandelier.

18 illustrations grand format sont réparties dans les rues et le centre-ville de la commune qui accueille chaque année depuis 2015 une scène de théâtre décentralisée du Festival Off. L'exposition, qui est accessible librement à tous, est en place jusqu'au mercredi 31 août.

V.A.

Festival BD: des bulles dans Châteauneufdu-Pape



La commune de Châteauneuf-du-Pape organise sa 2º 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 9° art se tiendra le samedi 25 juin au cœur du village et accueillera une dizaine de grands noms de la BD : <u>Ptiluc</u>, <u>Jean-Charles Kraehn</u>, <u>Patricia Jambers</u>, <u>Romain Pujol</u>, <u>Olivier Berlion</u>, <u>Serge Carrère</u>, <u>Dominique Rousseau</u>, <u>Didier Cassegrain</u>, <u>Dab's</u> et <u>Jean-Louis Mourier</u>.

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 - accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com

J.R.



Ecrit par le 25 octobre 2025

