

Ecrit par le 15 juin 2026

Deux dirigeantes vauclusiennes distinguées lors du concours Graines de Boss



La **Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Vaucluse** a accueilli début juin la finale départementale du concours Graines de Boss, qui récompense l'innovation entrepreneuriale.

C'est la 3e année, que la CCI de Vaucluse organise le concours Graines de Boss à l'échelle départementale en partenariat avec des structures locales comme la French Tech Grande Provence, Grand Delta Angels, le Réseau Entreprendre Rhône-Durance, Les Entrep' Vaucluse et le groupe NRJ.

Ce concours national, lancé en 2004, est ouvert à tous les créateurs d'entreprises de moins de 5 ans ou aux porteurs de projets, quel que soit leur secteur d'activité. Il permet de mettre en avant l'innovation entrepreneuriale et fait bénéficier aux lauréats d'une campagne de visibilité locale offerte par la CCI.

Ecrit par le 15 juin 2026

Cinq candidats

Cette année, cinq candidats ont été retenus sur 20 candidatures envoyés :

- Choco’Fiesta, une boisson chocolatée bio, végétale, gourmande et saine, créée par [Laetitia Schouteten](#) à Avignon ;
- La distillerie [Les Chineurs de Malt](#), dirigée par [Loïc Puviland](#) au Thor, produit du whisky français ;
- [High Love](#), une marque-communauté qui allie bien-être, sensualité positive et digital en proposant des soirées entre filles animées par des ambassadrices autour de la découverte du bien-être intime et de la confiance en soi, créée par [Héléna Ruiz](#) à Althen-des-Paluds ;
- [Ohié](#), une conciergerie d’entreprise dirigée par [Magali Pelletier](#) à Jonquières ;
- [Savistas](#), une plateforme pédagogique intelligente et inclusive en ligne créée par [Nour Ounissi](#) à Avignon.

Chaque candidat a eu 5 minutes pour pitcher leur projet entrepreneuriale et 4 minutes d’échanges avec le jury composé de [Cédric Ribeiro](#), membre de la Commission d’Administration Provisoire de la CCI, [Arnaud Fichot](#), membre de Grand Delta Angels, [Brigitte Borel](#), directrice du Réseau Entreprendre Rhône-Durance, [Claire Vanni](#), conseillère création d’entreprise à la CCI, [Olivier Le Floch](#), administrateur de la French Tech Grande Provence, [Stéfan Ré](#), président des Entrep’ Vaucluse, et [Simon Lillamand](#), lauréat Graines de Boss 84 en 2025 et [médaille d’or au Concours Lépine 2026](#).

Les lauréates

Après Simon Lillamand pour la colonne de douche anti-gaspi [Opty-O](#) et [Jean-Baptiste Petricoul](#) et son casque [Virgomove](#) en 2025, ce sont deux femmes dirigeantes qui ont été distinguées cette année en Vaucluse.

Laetitia Schouteten, avec sa boisson Choco’Fiesta, s’est vue remettre le Prix du public. Héléna Ruiz, fondatrice de High Love, quant à elle, a remporté le Grand prix Graines de Boss, et ira donc à la finale nationale à Paris le 23 juin prochain.

Bonnieux s’embrase pour la 3e édition du

Concours de Brasero

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026

Ce dimanche 7 juin, le [Comité des fêtes de Bonnieux](#) organise la troisième édition du **Concours de Brasero. Un événement devenu incontournable autour de la gastronomie.**

Co-organisé par le Comité des fêtes de Bonnieux et le chef étoilé local [Christophe Bacquié](#), le Concours de Brasero revient pour une nouvelle édition au cœur du village ce dimanche. Pour cette troisième édition, 30 exposants, producteurs et artisans locaux seront présents pour faire découvrir leurs produits au public.

Le concours

L'événement phare de la journée : le concours. Six équipes de deux personnes chacune s'affronteront lors d'une épreuve de 3h30 durant laquelle elles devront réaliser une entrée, un plat et un dessert entièrement au brasero avec des ingrédients imposés. Au menu : des asperges rôties et des oeufs brouillés crémeux pour commencer, suivis d'une volaille en deux cuissons avec une sauce béarnaise accompagnées de garnitures à base de courgette et de pomme de terre, puis des pancakes avec du miel et des cerises chaudes pour finir.

Comme chaque année, le jury sera composé de chefs d'exception. La chef doublement étoilée [Stéphanie Le Quellec](#), aussi jurée dans l'émission télévisée *Top Chef*, se joindra à ce moment convivial et sera la marraine de cette édition 2026. Le binôme gagnant remportera un brasero de la [Chaudronnerie de l'Isère](#).

Dimanche 7 juin. À partir de 9h30. Place Gambetta. Bonnieux.

Le 26e Festival de la chanson Française se poursuit avec une demi-finale à Morières-lès-Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026



La demi-finale du 26e [Festival de la Chanson Française](#), organisé par l'association vauclusienne [Planète Bleue](#), se tiendra ce samedi 25 avril à l'espace Clos Folard à Morières-les-Avignon.

À l'issue de la 2e session de la 26e édition du Festival de la Chanson Française, qui a eu lieu au cours du mois de mars, cinq talents se sont distingués, dont deux participeront à la finale fin mai et trois concourront à la demi-finale ce samedi 25 avril à Morières-lès-Avignon.

En tout, ils seront une dizaine de demi-finalistes en solo, duo, et groupe qui interpréteront trois chansons de leurs compositions. Le jury sera composé de personnalités locales du monde du spectacle : Alain Domergue parolier, Enzo Béatrisini du studio la Mansarde, Yiskah auteure compositrice, Pascal Delatour chanteur auteur compositeur, Michèle Rodier chanteuse, Steve Young entrepreneur de spectacles, Emmanuelle Vecchione.

La finale, quant à elle, se tiendra le samedi 30 mai au Château de Fargues au Pontet. De nombreux prix et récompenses seront décernés aux lauréats comme une programmation au Festival d'Avignon 2026, l'enregistrement d'un EP avec deux titres au studio [La Mansarde](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue, une résidence artistique pour un perfectionnement, une programmation de concerts au niveau régional, un passage radio, et bien d'autres.

Ecrit par le 15 juin 2026

Pour réserver sa place, [cliquer ici](#).

Demi-finale. Samedi 25 avril. 20h30. 10€. Espace Culturel Folard. 709 Rue de Folard. Morières-les-Avignon.

Coupe de France du burger : l'Orangeois Guillaume Redon obtient la 2e place de la finale régionale Sud-Est



La Coupe de France du burger 2026, organisée par [Socopa](#), s'est tenue ce mercredi 1er avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Le Vauclusien Guillaume Redon a participé à

Écrit par le 15 juin 2026

ce défi culinaire pour la 3e fois.

Il a voulu relever le challenge une première fois en 2024. Guillaume Redon, fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro et basé à Orange, a tenté une 3e participation à la Coupe de France du burger cette année.

Après avoir décroché la 3e place de la finale nationale en 2024 puis la 4e place l'année dernière, le Vauclusien a atteint une nouvelle fois la finale régionale où il a obtenu la 2e place, ne lui permettant malheureusement pas d'accéder à la finale nationale cette fois-ci.

Le Hover Smash

Guillaume Redon a tout de même atteint le palier des finales régionales avec brio puisque seulement 25 professionnels y parviennent. En 2024, il avait présenté le 'Super Smash Beef', un burger centré sur la viande de bœuf, et en 2025 le 'Smashon', un burger rendant hommage aux bouchons lyonnais.

Cette année, le traiteur orangeois s'est illustré au travers du 'Hover Smash', une création « qui voyage dans le temps », selon lui, qui reflète une cuisine éco-responsable et anti-gaspi. Dans le burger, du topinambour, une sauce avec sabayon de mâche, liqueur de sapin et poivre de Sichuan, une tomme au fleurs, du veau cuit à basse température, un double steak smashé, ainsi que quelques oignons caramélisés.

Mis à part le grand gagnant, les candidats sont autorisés à participer de nouveau au concours. Peut-être verra-t-on Guillaume Redon retenter le défi une nouvelle fois en 2027 ?

Le Palmarès de Durabilité distingue l'engagement pour une économie plus responsable

Ecrit par le 15 juin 2026



La **[Compagnie nationale des commissaires aux comptes \(CNCC\)](#)** et le **[Conseil national de l'ordre des experts-comptables \(CNOEC\)](#)** lancent un appel à candidatures pour leur concours 'Palmarès de la Durabilité'.

Cette année, les Palmarès de la Durabilité réuniront la 5e édition des Challenges Durabilité et le 26e Trophée de la Durabilité. Les prix seront remis aux lauréats le 7 juillet prochain à Paris. En attendant, les professionnels, entreprises et étudiants ont jusqu'au 22 mai pour candidater.

Portés par la CNCC et le CNOEC, les Palmarès de la Durabilité ont pour objectif de mettre en avant les acteurs de la profession comptable et leurs clients qui intègrent pleinement les enjeux environnementaux, sociaux et de gouvernance dans leurs activités. Ils distinguent aussi la génération de professionnels à venir, à travers des travaux académiques consacrés à la durabilité, qu'il s'agisse de mémoires de DEC (diplôme d'expertise comptable) ou de Master.

Les Challenges Durabilité

La 5e édition des Challenges Durabilité récompensera :

Ecrit par le 15 juin 2026

- l'entreprise ayant publié un état de durabilité conforme aux exigences CSRD (*Corporate Sustainability Reporting Directive*), en valorisant la clarté et la pédagogie de ses informations ;
- l'entreprise ayant produit un rapport ESG volontaire accessible et structuré ;
- un un mémoire portant sur les enjeux d'audit et d'assurance en matière de durabilité ;
- un travail académique consacré à la RSE, ayant pour thématique l'audit, le reporting ou le pilotage de la performance ESG.

Le Trophée de la Durabilité

La 26e édition du Trophée de la Durabilité, quant à lui, distinguera :

- une mission exemplaire auprès d'une TPE-PME ;
- une stratégie RSE interne structurée et exemplaire ;
- un mémoire dédié à la durabilité en expertise comptable ;
- un cabinet ayant mesuré et démontré son engagement via un Impact Score ;
- une mission d'accompagnement à la définition et au déploiement d'une stratégie de décarbonation.

Pour candidater, [cliquer ici](#).

16 étudiants avignonnais qualifiés pour la finale nationale des Négociales

Ecrit par le 15 juin 2026



Le **Campus Belmont d'Avignon** a accueilli les qualifications départementales de la 37^e édition du concours national **Les Négociales** au début du mois de mars. Une centaine de candidats vauclusiens ont participé.

108 étudiants issus de l'IFC d'Avignon, du campus avignonnais du Groupe Belmont, du Campus Vincent de Paul, du CFA du Bâtiment et du Groupe Alternance, ont participé aux qualifications départementales des Négociales, le concours de négociation commerciale sur le Campus Belmont.

Écrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026

©Groupe Belmont

Les candidats se sont confrontés à deux cas de négociation, élaborés en partenariat avec [Epson](#) et [Lyreco](#). Après un temps de préparation, ils ont eu 10 minutes face à un jury professionnel pour convaincre, argumenter et conclure en conditions réelles. « Au-delà de la compétition, Les Négociales constituent un véritable carrefour entre formation et entreprises, affirme le Groupe Belmont. Ce concours favorise la rencontre directe entre étudiants et professionnels du territoire et représente une opportunité concrète de décrocher une alternance, un stage ou un emploi. »

Au cours de cette journée, 16 étudiants avignonnais ont su tirer leur épingle du jeu et ont été qualifiés pour la finale nationale qui se tiendra à Nancy les 1^{er} et 2 avril prochains.

Les étudiants qualifiés en Vaucluse

- Mathis Degrelle (IFC Avignon)
- Justine Felix (Groupe Belmont)
- Camille Odin (Campus Vincent de Paul)
- Lolita Viret-Mione (Campus Vincent de Paul)
- Luna Pasquier-Masson (IFC Avignon)
- Luka Revis (Groupe Belmont)
- Célia Le Stir (CFA du Bâtiment)
- Tristan Bonnard (Groupe Belmont)
- Elisa Gachon (Groupe Belmont)
- Massimo Andreozzi (IFC Avignon)
- Margot Giraud (Groupe Alternance)
- Andréa Toppin (Groupe Belmont)
- Louis Bonfil (Groupe Belmont)
- Aliénor Joseph (Campus Vincent de Paul)
- Noé Couillet (Groupe Belmont)
- Iris Laborie (IFC Avignon)

Les boulangers-pâtisseries du Vaucluse récompensent la meilleure baguette et le

Écrit par le 15 juin 2026

meilleur flan du département



Ce mercredi 18 février, le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé à [CMA Formation Avignon](#) le 15e Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition. L'occasion aussi d'introduire un nouveau concours, celui du Meilleur Flan du Vaucluse.

Après avoir récompensé la meilleure galette des rois, le meilleur gâteau des rois, et la meilleure pompe à huile en décembre dernier à l'occasion du [Concours de l'Épiphanie](#), c'était au tour des baguettes et des flans d'être jugé par un jury composé de boulangers-pâtisseries vauclusiens.

Pour cette nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition, on a dénombré 22 participants dans la catégorie 'Artisan/Salarié' et 30 dans la catégorie 'Apprentis'. Pour ce 1er Concours du Meilleur Flan, 21 artisans/salariés ont participé, ainsi que 15 apprentis.

Valoriser le savoir-faire

L'objectif de ces deux concours est de mettre en valeur l'excellence et le savoir-faire artisanal, ainsi que la transmission de ce savoir-faire aux jeunes en apprentissage.

Ecrit par le 15 juin 2026

Pour la baguette de tradition, les participants ont été jugé d'après l'aspect de la baguette, sa croûte, sa mie, son goût et sa mâche. Pour le flan, le visuel, la cuisson, la texture, ainsi que le goût étaient pris en compte pour départager les meilleurs.



Le jury. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats de la Meilleure Baguette de Tradition

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Stéphane Toussan de la boulangerie [Au pain d'Antan](#) à Valréas
- 2e prix : Steven Galea de la boulangerie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 3e prix : Julien Samson de [Maison Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

Ecrit par le 15 juin 2026

- 1er prix : Yanis Chikhoui de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Adrien Vial de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Samuel Gauthier de CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Mathieu Long de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Paco Biagioni de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maxime Wallois de CMA Formation Avignon

Les lauréats du Meilleur Flan

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2e prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 3e prix : Nacim Ghouini de la boulangerie [Une Miette de Nous](#) à Morières-lès-Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Théo Giana de la boulangerie Au Pain d'Antan à Valréas

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Florence Peger de Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Écrit par le 15 juin 2026

©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

74e Concours des Vins à Orange avec 1660 échantillons à juger selon une nouvelle notation



Créé en 1952, il est le plus ancien concours de la Vallée du Rhône. Il se positionne parmi les grands concours de France, comme Macon ou Lyon, et il est reconnu pour sa rigueur, la méthodologie de son échantillonnage et le professionnalisme de son organisation.

Surtout, il révèle les talents des terroirs de la Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Costières de Nîmes, Clairette et Crémant de Die, Clairette de Bellegarde avec une nouvelle couleur qui s'ajoute au trio rouge - rosé - blanc : le vin orange.

Tout le monde le sait, la filière de la vigne traverse une crise globale : déconsommation, caprices du climat, concurrence mondiale, tarifs douaniers à l'export et *Dry January*. Du coup, [Anne Mouralis](#), la directrice de cette 74e édition prévient : « Il y a moins d'échantillons cette année (1660 en tout, soit -8%) car les vigneron les paient donc, avec la crise, ils en présentent moins, ils ne concourent pas pour toutes

Écrit par le 15 juin 2026

leurs cuvées. L'an dernier, nous avons décerné 502 médailles, 262 d'or, 213 d'argent et 27 de bronze pour 178 domaines, 284 caves et 19 négoce soit 1 704 échantillons primés. »

Une reconnaissance qui a de l'impact

Les jurés (un peu moins de 600 cette année) sont des vigneron, des œnologues, des courtiers, des importateurs, des amateurs éclairés et des journalistes spécialisés en vitiviniculture, ils sont 4 par table et jugent les cuvées à l'aveugle.

Cette compétition a un impact réel sur les ventes. Plus de 50% des consommateurs font confiance aux étiquettes « Concours d'Orange » apposées sur le col des bouteilles et la valorisation est estimée entre 2M et 2,5M€ supplémentaires sur le marché, une plus-value non négligeable.

En l'absence du président du concours, Michel Bernard, souffrant, Anne Mouralis précise : « Pour aller de caveau en domaine, à la recherche de tous les échantillons, nos 4 préleveurs parcourent plus de 8 000km puisqu'ils vont dans la Drôme, toute la Vallée du Rhône, le Ventoux, le Luberon et le Duché d'Uzès ».

Une nouvelle notation

Elle ajoute : « Pour renforcer la fiabilité des dégustations, la fiche de notation va évoluer. Il n'y aura pas seulement l'aspect, la couleur, le nez et le goût. Mais aussi l'harmonie, l'intensité, l'absence de défaut. Pour que nos vins primés soient plus lisibles à l'étranger, en 2027, ils vont être notés sur 100, comme le fait le critique américain Robert Parker. Mais cette année on aura les deux, à la fois la médaille et la note globale ».

Autre nouveauté, cette année, le déjeuner de gala organisé d'habitude dans la Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape avec les dégustateurs, vigneron, invités de marque et élus n'aura pas lieu le samedi 7 février. « L'époque est à l'austérité, à l'économie, cela représente une économie de 10 000€. Mais nous espérons qu'en 2027, pour les 75 ans du Concours des Vins d'Orange, la filière retrouvera des couleurs et nous pourrons à nouveau nous retrouver pour un moment festif et gourmand autour d'un délicieux repas concocté par notre traiteur », a conclu Anne Mouralis.

Contact : www.concoursvins@orange.fr

Le concours vauclusien de l'Épiphanie

Ecrit par le 15 juin 2026

récompense pour la 1re fois les meilleures pompes à huile



La 17e édition du Concours de l'Épiphanie, qui s'est tenue ce mardi 9 décembre à Apt, a réuni trois concours : ceux de la Meilleure Galette des Rois et du Meilleur Gâteau des Rois, et pour la première fois celui de la Pompe à Huile.

Comme chaque année, la ville d'Apt a accueilli le Concours de l'Épiphanie, organisé par le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#). Près de 50 personnes ont participé pour le concours de la galette, près de 50 pour le gâteau des rois, et 27 pour la pompe à huile.

Écrit par le 15 juin 2026

Ce Concours célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. « Cette édition 2025 a démontré une nouvelle fois la vitalité, la motivation et le haut niveau d'exigence des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens », affirme le Groupement. Artisans, salariés et apprentis ont démontré leurs qualités techniques et de créativité.

Les lauréats

Comme chaque année, ce sont des critères précis que les participants ont dû respecter afin d'être évalué par un jury composé de professionnels. Si chacun a su faire preuve de rigueur, quelques-uns se sont démarqués.

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix des Artisans : David Poirmeur de la boulangerie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2e Prix des Artisans : Stéphane Toussan de la boulangerie Au pain d'Antan à Valréas
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Chedeville de la boulangerie [Aux Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Theo Giana de la boulangerie Au pain d'Antan à Valreas
- 1er Prix catégorie CAP : Simon Moreno de la [CMA Formation](#) d'Avignon

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix des Artisans : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2e Prix des Artisans : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Chalvet de la boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Leo Barlatier de la Maison Samson à Cabrières d'Avignon

Pour la Meilleure pompe à huile :

- 1er Prix des Artisans : Delphine Goletto de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2e Prix des Artisans : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3e Prix des Artisans : Michel Thibaut de la Pâtisserie Deslée à Apt

Ecrit par le 15 juin 2026



Les trois artisans qui ont remporté les 1ers Prix. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse