

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 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. »



Ecrit par le 30 janvier 2026

Une reconnaissance qui a de l'impact

Les jurés (un peu moins de 600 cette année) sont des vignerons, 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, vignerons, 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 vaclusien de l'Épiphanie récompense pour la 1re fois les meilleures

Ecrit par le 30 janvier 2026

pompes à huile



La 17^e 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.

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



Ecrit par le 30 janvier 2026

vaucusiens », 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 Montoux
- 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 30 janvier 2026



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

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison

Ecrit par le 30 janvier 2026



Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17e édition, dans le fameux domaine de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. [Kévin Kowal](#), le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et [Guillaume Ferroni](#) de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#). Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.



Ecrit par le 30 janvier 2026

Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, [Jérémy Vigne](#), chef de cuisine à [La Ferme Chapouton](#), en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de [L'instant gourmand](#) à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois [Lorenzo Ravera](#) de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact : www.chateaudevaudieu.com

Les Entrep' Vaucluse : 72 jeunes vont faire l'expérience de l'entrepreneuriat

Ecrit par le 30 janvier 2026



Depuis 2014, le [programme Les Entrep'](#) est présent en Vaucluse. Chaque année, des étudiants et jeunes diplômés se réunissent par petits groupes afin de monter des projets d'entreprise qui sont ensuite mis en compétition. 72 jeunes forment la promo 2026.

La 12e édition des Entrep' Vaucluse a été lancée le 5 novembre dernier à l'Hôtel de Sade à Avignon. 72 étudiants et jeunes diplômés du territoire, divisés en 15 équipes, vont s'affronter au travers de leur projet d'entreprise. Ils vont s'essayer à l'entrepreneuriat et mettre en pratique leur idée de départ en allant à la rencontre de leur marché, de manière concrète.

Chaque équipe sera accompagnée de deux coachs, chefs d'entreprises et professionnels, membres pour la plupart du [Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#), du [CJD Avignon](#) ou de [Force Cadres](#). Les jeunes auront jusqu'au 26 mars pour affiner leur projet et le confronter à la réalité du terrain. L'occasion aussi pour eux de commencer à se créer leur propre réseau professionnels.

Les projets

Ainsi, 15 projets sont en lice cette année. À l'issue du concours en mars prochain, plusieurs équipes seront récompensés, mais une seule ira en finale nationale des Entrep'.

- Le projet 'Poubelle connectée' vise à cumuler des points, via une application, en jetant ses déchets afin de les transformer en bons d'achat dans des enseignes du quotidien. Le projet a

Ecrit par le 30 janvier 2026

été imaginé par Tanguy Le Gal, Alison Baconnier, Emma Jourdain, Mathis Faure et Lola Garnier et est coaché par [Enola Bouvenot](#) (chargée de mission développement agriculture/agroalimentaire et animation à l'Ecomin d'Avignon) et [François Llado](#) (consultant en accompagnement opérationnel de projets d'entreprise).

- Le projet 'Eco Pilot' est une application qui, grâce à des capteurs et un assistant vocal, indique le pourcentage d'usure des pièces du mécanisme des voitures. Le projet a été imaginé par Emeric Pouget, Marceau Lecomte, Tatiana Daudenet, Enzo Saint-Michel et Antoine Guestault, et est coaché par [Laurence Cadario](#) (membre de Force Cadre) et [Thierry Faucon](#) (qui propose des services d'ingénierie pédagogique et de formation).
- Le projet 'NextOffice' révolutionne l'immobilier d'entreprise en dénichant vos futurs bureaux ou locaux commerciaux et en livrant une analyse stratégique complète pour une implantation réussie. Le projet a été imaginé par Kylian Delaye-Amador, Manon Roussel, Lyam Gerard, Matteo Mercier et Hélène Violette, et est coaché par Abdellah Ben Soltana (directeur des magasins Orange d'Avignon et Nyons) et [Léo Petrequin](#) (étudiant entrepreneur).
- Le projet 'Champignons & Orchid' vise à développer une structure dédiée à la culture in vitro des orchidées et des champignons, pour allier savoir-faire scientifique et passion pour le vivant. Le projet a été imaginé par Bastien Boyancé, Orlane Boino, Angèle Maître et Yannis Sadelli, et est coaché par [Brice de Forsanz](#) (ancien vice-président de McCormick Europe) et [Olivier Simon](#) (qui accompagne les dirigeants).
- Le projet 'Harmonia' est une application sur le bien-être de la femme, s'adaptant aux besoins des consommatrices. Le projet a été imaginé par Victoria Petitjean, Amelle Idrissi, Yago Peixoto, Naomi Garrigou et Lola Nondedeu, et est coaché par [Thomas Depierre](#) (chargé de Développement Economique à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat PACA) et Christelle Lozano-Bigourdan (sophrologue relationnelle et coach professionnelle).
- Le projet 'Smart Docs' est une IA documentaire au service des petites entreprises. Le projet a été imaginé par Patrice Sebastiano, Zakaria Sabiri, Osmel Bell Aguila, Steve Sanago et Aymane Arbai, et est coaché par [Céline Darras](#) (marketing intelligence et project manager à Etex) et [Bruno Segol](#) (Responsable Assurances Techniques Promat & Siniat à Etex).
- Le projet 'Sano' est une application permettant aux utilisateurs d'être alertés lorsqu'ils doivent prendre leurs médicaments, tout en bénéficiant de recommandations de santé basées sur un modèle d'IA. Le projet a été imaginé par Kekeli Christ Keli, Imene El Khdi, Yanis Bouzid, Issam El Moussaoui et Sofian Taqui, et est coaché par [Thierry Boisson](#) (président de ConnecTheDots) et [Régis Citerneschi](#) (membre de Force Cadres et consultant agri agro).
- Le projet 'Agence de mannequinat' est une agence éthique et écoresponsable au vu du constat écologique et social de tout ce qui touche ce domaine (diversité chez les modèles, friperies, marques éthiques, etc). Le projet a été imaginé par Anis Terfous, Hanna Poudevigne, Pénélope Borron, Kevin Tenoux et Camille Gaillard, et est coaché par [Patrick Durand](#) (dirigeant de Berengier Légumerie) et [Bernard Rifa](#) (entrepreneur et formateur expert en IA et marketing digital).
- Le projet 'Éclat de Chêne' entreprise qui fabrique des meubles en bois uniques, faits main, et avec des matériaux durables. Le projet a été imaginé par Rémy Chatillon, Alexandre Krajci,

Ecrit par le 30 janvier 2026

Guillem Bompard et Juliette Abdou, et est coaché par Laurent Bousquet (manager - en transition) et [Sandrine Gontier](#) (formatrice du Groupe Belmont).

- Le projet 'Café-Librairie' est un lieu chaleureux où les visiteurs pourront déguster des pâtisseries et viennoiseries artisanales françaises tout en empruntant ou achetant des livres. Le projet a été imaginé par Maëlyss Turc, Andrea Saint-Étienne, Célia Doury, Maël Dorgigné et Romane Martinez, et est coaché par [Geneviève Boulet](#) (membre de Force Cadres) et [Emmanuel Cazal](#) (management de transition IT et coaching).
- Le projet 'Ciném'Appart' vise à réinventer l'expérience du cinéma en réunissant les points positifs du cinéma classique et ceux des soirées 'Netflix & Chill', le tout, dans un esprit écologique (récupération, réaménagement, etc). Le projet a été imaginé par Alexandre Journom Océane Pelegrin, Missipssa Saci et Malika Ghilas, et est coaché par Géraldine Avy (wneignante éco-gestion dans un lycée agricole) et Jean-Jacques Bravais.
- Le projet 'La recette pour retrouver la ligne et la garder !' est un service en ligne qui permet d'apprendre à cuisiner au travers de vidéos interactives avec des recettes adaptées par une diététicienne. Le projet a été imaginé par Camille Bonnefoux, Amandine Maurin, Mayanne Fauvet, Angèle Raschi et Chahia Benzouaoua, et est coaché par [Anaïs Rambaud](#) (fondatrice d'Empreinte Collective) et [Isabelle Van Everbroeck](#) (présidente d'Atorika).
- Le projet 'Racine', Réseau d'Accompagnement Culturel Inclusif pour les Nouveaux Emergents, est une plateforme et une agence d'aide aux jeunes artistes et porteurs de projets culturels. Le projet a été imaginé par Mélina Aufrère, Ariane Bessard, Adrien Bueno, Pierre Cabanon et Hadjira Taleb, et est coaché par [Lionel Dosne](#) (président de la Chocolaterie Castelain) et [Serge Edmond](#) (ancien directeur de la Chocolaterie Castelain).
- Le projet 'Mon Carnet du Citoyen' est un outil ludique et interactif qui rend l'engagement associatif et citoyen clair et accessible. Le projet a été imaginé par Lina Miloudi, Camille Penet, Emilie Tarquin, Lukas Grosset et Manon Gauthier, et est coaché par [Tania Boulahrouf](#) (en transition professionnelle) et [Didier Goguillon](#).
- Le projet 'Level Up English' est un escape game ou un Cluedo en temps réel pour apprendre du vocabulaire, l'histoire ou la géographie. Le projet a été imaginé par Paul Da Costa, Flavie L'Hotel, Aboubacar Hanaou, Noa Reina et John Renard-Calzant, et est coaché par [Magali Jouffret](#) (géobiologue) et [Thibault Maillart](#) (chargé de Mission Nationale Jeune à la Chambre Economique Salon-de-Provence).

Ecrit par le 30 janvier 2026



Ecrit par le 30 janvier 2026



Une partie des équipes de la promo 2026 des Entrep' Vaucluse. ©Les Entrep' Vaucluse

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon



Encore une jeune femme sur la 1^{re} marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cuisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crêmet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Matthew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Matthew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuveois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaïsons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said

Écrit par le 30 janvier 2026

Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'Église d'Ansouis en lice pour gagner le concours de la Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français'



L'Église d'Ansouis est en lice pour représenter la Région Sud dans le cadre de la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural de la [Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français'](#). Si elle remporte assez de votes d'ici le 16 novembre, elle pourra obtenir une aide pour être restaurée.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Classée au titre des Monuments historiques depuis 1988, l'église Saint-Martin d'Ansouis date du XIII^e siècle. Jusqu'à présent, ses peintures murales intérieures, ses meubles religieux, autels et tableaux n'ont jamais été restaurés. « Aujourd'hui, ces chefs-d'œuvre sont en péril », alerte la mairie du village vaclusien.



©Commune d'Ansouis

Candidate de la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural

Ainsi, la municipalité d'Ansouis a présenté sa candidature à la Fondation 'La Sauvegarde de l'Art Français' qui organise la collecte nationale pour le patrimoine religieux rural à laquelle les communes ont pu s'inscrire entre le 20 septembre et le 12 octobre derniers.

Deux édifices religieux en lice en Région Sud

L'Église d'Ansouis représente donc la région Sud aux côtés de la Chapelle Saint-Loup à Cabasse-sur-Issole dans le Var. C'est désormais au public de voter pour l'édifice de son choix. Celui qui aura obtenu le plus de vote se verra attribué une aide financière pour sa restauration. Les votes se clôtureront le dimanche 16 novembre.

Pour voter, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 30 janvier 2026

Les talents lyriques de demain se produisent ce week-end à l'Opéra Grand Avignon



En 2023, ils étaient 86 candidats de 12 nationalités différentes à participer à la 7^e édition du concours Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut. Ce week-end, ils seront 91 candidats de 15 nationalités différentes, âgés de 16 à 26 ans à exprimer leur passion pour l'art lyrique.

Tous les 2 ans, et ce depuis 2015, a lieu le concours Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut créé à l'initiative de l'Opéra Grand Avignon et du Soroptimist International d'Avignon. L'Opéra du Grand Avignon, outre une programmation aux esthétiques diverses a à cœur de défendre et promouvoir les talents de demain.

Fondé en 1921 aux USA et en France en 1924 par la grande chirurgienne Suzanne Noël, l'ONG le Soroptimist International est un réseau mondial interprofessionnel regroupant 75000 femmes dans



Ecrit par le 30 janvier 2026

plus de 120 pays qui a pour objectifs de promouvoir les droits de la femme, et de favoriser l'éducation des filles et des femmes par des projets nationaux et internationaux.

Le compositeur Yvan Cassar parrain de cette 8e édition

L'objectif du concours est d'inviter de jeunes artistes à exprimer leur passion pour l'art lyrique. Il est ouvert aux candidats, hommes et femmes, de toute nationalité, âgés de 16 à 26 ans. La particularité de ce concours est qu'il se compose de 3 catégories : Jeune espoir (16 à 18 ans), Jeune Talent (19 à 22 ans) et Révélation (23 à 26 ans). Le parrain 2025 est le compositeur, pianiste, arrangeur, directeur musical et chef d'orchestre : Yvan Cassar.

Éliminatoires à huis clos, demi-finales et finales en séances publiques

Quand on sait que la dotation totale de ce concours est de 17400 euros ainsi que deux propositions de concert on comprend l'engouement qui va pousser ces jeunes talents à donner le meilleur d'eux-mêmes pendant près de 4 jours. Les éliminatoires commencés le jeudi, se poursuivent le vendredi le tout en huis clos au Conservatoire du Grand Avignon. Nous retrouverons en séances publiques la trentaine de demi-finalistes le samedi et les finalistes le dimanche sur le plateau de l'Opéra Grand Avignon. L'occasion pour eux de se présenter dans un cadre idyllique et approprié, devant un public friand des plus grands airs lyriques et curieux des choix des candidats : les airs ou les mélodies proposés doivent être chantés dans leur langue originale et ne doivent pas dépasser 6 minutes. Un air en français est obligatoire dans la liste proposée.

Un jury prestigieux

Président du jury : Frédéric Roels, directeur de l'Opéra Grand Avignon
 Yvan Cassar : compositeur, pianiste, arrangeur, directeur musical, chef d'orchestre
 Monique Albergati : membre du Soroptimist International Avignon
 Anne Gubian : directrice artistique des Victoires de la musique classique
 Daniela Dominutti : déléguée artistique de l'Opéra de Nice Côte d'Azur
 Fiona Monbet : cheffe d'orchestre
 Vannina Santoni : soprano
 Jérôme Gay : président de Génération Opéra
 Martin Kubich : directeur de l'Opéra de Vichy
 Richard Martet : conseiller artistique Les Saisons de la Voix - Gordes
 Yves Senn : directeur artistique L'Avant-Scène Opéra - Neuchâtel

Un partenariat avec Région Sud, le Département de Vaucluse, L'avant-scène opéra, Istituto Italiano di Cultura di Marsiglia, Petit Palais Diffusion, Conservatoire du Grand Avignon, Génération Opéra, La Mirande, Le Serre des Mourres Sabon de Rocheville, et avec le soutien des Soroptimist International.

Samedi 1er novembre. demi finale. 14h30. 10€. Dimanche 2 novembre. 14h30. 10€. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Le concours de brasero amateurs revient pour une 2nde édition à Bonnieux



Le Comité des Fêtes de Bonnieux organise ce dimanche 8 juin la seconde édition de son concours de brasero amateurs 'Les Toquets de Bonnieux'.

Ce dimanche, l'heure sera à la fête et à la gastronomie à Bonnieux. Le concours 'Les Toquets de Bonnieux' fait son grand retour sur la place du village qui accueillera diverses animations pour l'occasion. Pour la compétition, les participants devront former des équipes de trois personnes pour cuisiner un plat et un dessert autour de produits locaux emblématiques sur des braseros installés en plein air. Le gagnant remportera un bon d'achat de 600€ chez Hellvis Ferronnerie

Animé par Louise Petitrenaud, chroniqueuse gastronomique, ce concours se fera en présence de nombreux chefs étoilés et de renom membre du jury tels que Christophe Bacquié, Edouard Loubet, Julien Allano, Noël Bérard, Xavier Mathieu, Thomas Pezeril, Mathieu Desmaret, Jean-Michel Pagès, Camille

Ecrit par le 30 janvier 2026

Benchabi, ou encore Antoine James.

Les chefs feront des démonstrations culinaires tout au long de la journée. Il sera aussi possible de faire ses emplettes sur le marché qui présentera des produits locaux comme le fromage, le vin, l'huile d'olive, le miel et bien d'autres.

Inscription au concours au 06 30 12 70 75 ou par mail à l'adresse comitedesfetesbonnieux@gmail.com

Dimanche 8 juin. À partir de 10h. Entrée libre. Place Gambetta. Bonnieux.



Ecrit par le 30 janvier 2026



©Pays d'Apt Luberon Tourisme

Ecrit par le 30 janvier 2026

(Vidéo) Des lycéens de Carpentras en finale du concours scientifique CGénial

Ecrit par le 30 janvier 2026





Ecrit par le 30 janvier 2026

Le projet 'Exoclok' des élèves du Lycée Victor Hugo à Carpentras a été sélectionné par le comité scientifique du [Concours CGénial](#), qui participe à la promotion de l'enseignement des sciences et des techniques auprès des collégiens et lycéens, pour accéder à la finale qui se tiendra le mercredi 21 mai à la Cité des sciences et de l'industrie à Paris.

110 projets de niveau lycée ont été présentés lors du 18e Concours CGénial, concours scientifique national qui permet aux jeunes, aidés de leurs enseignants, de présenter un projet didactique et innovant dans de nombreuses disciplines telles que la physique, la chimie, les mathématiques, la technologie, ou encore les sciences de la vie et de la terre. Les projets ont été évalués par un jury selon plusieurs critères comme l'originalité, l'innovation, l'intérêt sociétal ou local, l'expérimentation, la démarche, la rigueur, la méthode, la communication et les partenariats réalisés.

Parmi les 110 projets présentés par les lycées cette année, 20 se sont démarqués, dont celui des lycéens de l'établissement Victor Hugo à Carpentras. Leur projet, intitulé « Projet Exoclok », a pour problématique le 'suivi des éphémérides des exoplanètes en transit'. « Il est essentiel de saluer l'enthousiasme de ces jeunes qui, en tissant des partenariats avec des chercheurs et ingénieurs de leur région, présentent des projets d'une grande diversité disciplinaire, souligne [Frédéric Restagno](#), physicien et président du comité scientifique du concours. Cette compétition offre une opportunité unique de stimuler le goût des élèves pour les sciences et les techniques, et pourquoi pas de susciter des vocations pour la recherche et l'industrie. »