

Écrit par le 15 juin 2026

Apt : un concours photo sur la biodiversité de la ville



La ville d'Apt organise un concours photo jusqu'au dimanche 22 mai sur le thème 'Un regard sur la nature en ville', auquel amateurs et professionnels sont invités à participer.

Si vous êtes âgé de plus de 18 ans et passionné par la photographie, vous pouvez démontrer votre talent en capturant la biodiversité aptésienne pour le concours photo organisé par la ville. Elaborée dans le cadre de la politique 'Environnement et développement durable', cette compétition a pour réel objectif de sensibiliser le public à l'environnement en milieu urbain.

Ecrit par le 15 juin 2026

Les photographies en compétition seront jugées sous l'angle du respect du thème, de la qualité artistique et technique, du point de vue et du récit par un jury composé de professionnels de la discipline et de spécialistes de l'environnement. Le photographe allemand de renommée internationale Hans Silvester, installé en Provence depuis les années 1960, présidera le jury. Ce dernier désignera une liste de 20 lauréats qui recevront des lots en récompenses et dont les 5 premiers seront sacrés grands gagnants du concours. A la clé, des stages de photographie, des bons d'achats, des livres, l'agrandissement de sa photographie, ou encore la participation à une exposition.

Les conditions de participation

La participation au concours est gratuite et les photographies doivent obligatoirement être effectuées sur le territoire de la commune d'Apt et respecter le thème 'Un regard sur la nature en ville'. Les photomontages sont interdits. Si il y a des personnes présentes et clairement identifiables sur la photo, elles doivent donner leur autorisation écrite au photographe.

Chaque participant peut soumettre deux photographies dont il est l'auteur. La date et le lieu de la prise de vue doivent être indiqués et les images ne doivent contenir aucun signe permettant d'identifier l'auteur. Un [formulaire d'inscription](#) doit également être rempli puis envoyé avec les photographies à l'adresse concoursnatureenville@apt.fr via un site de transfert.

Pour plus d'informations, veuillez consulter en ligne [le dossier complet du concours](#), disponible sur le site de [la commune d'Apt](#).

V.A

Région Sud, le Concours d'huile d'olive a distingué 11 lauréats

Ecrit par le 15 juin 2026



Cette année, 67 moulins et domaines des départements des Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse, ont participé au 20^e concours des Huiles d'olive de la région Sud, proposant la dégustation de 197 huiles d'olive. 11 mouliniers ont été distingués pour les qualités remarquables de leur huile d'olive.

Les lauréats sont Les huiles d'olive AOP (Appellation d'origine protégée) de la Vallée des Baux de Provence ; de La Vallée des Baux de Provence Olives mûrées ; d'Aix en Provence ; d'Aix en Provence Olives mûrées ; de Haute-Provence ; de Provence ; de Provence olives mûrées ; de France fruit vert ; de France fruité mûr et de France Goût à l'ancienne. Toutes les informations dans le détail : les noms des entreprises, les médailles remportées et les catégories [ici](#).

Les chiffres

La culture de l'olive, symbole de la région Sud représente plus de 66 % de la production nationale. Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région oléicole de France. Elle compte plus de 3 200 000 d'oliviers, soit près de 2/3 du verger oléicole français, cultivés par des oléiculteurs - agriculteurs, sur environ 30 000 hectares.

Les hommes

Plus de 20 000 oléiculteurs dont 5 640 professionnels, plus de 140 moulins et une cinquantaine de confiseurs cultivent et transforment avec passion, l'olive, perle du Midi de la France. Une partie de ces passionnés s'est engagée dans une démarche de reconnaissance en Appellations d'Origine Protégée, celles-ci étant apparues en 1994, dans la filière oléicole.

La production

Ecrit par le 15 juin 2026

La production moyenne d'huile de la région est d'environ 3 400 tonnes. Elle représente plus de 65 % de la production nationale. La production d'olives est d'environ 300 à 500 tonnes, soit environ 1/4 à 1/3 de la production nationale.

La typicité du terroir

La production d'huile de la Région Sud offre une grande diversité de goûts. Douce, légère, ardente, amère, aux arômes de fruit ou de végétaux voire de cacao et de sous-bois, ces huiles se cuisinent avec une grande simplicité et peuvent s'utiliser de l'entrée au dessert. Les trois familles de goûts (subtil, intense et à l'ancienne) sont ainsi largement représentées sur le territoire avec une grande variation d'un terroir à l'autre.

Six appellations

La production régionale réunit 6 appellations d'Origine (AOP, AOC) sur les 8 existantes : huile d'olive de Nyons, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, huile d'olive d'Aix-en-Provence, huile d'olive de Haute-Provence, huile d'olive de Nice, huile d'olive de Provence.

Les moulins à huile

L'huile d'olive de la région Sud est produite par près de 140 ateliers de transformation. La production des structures artisanales, souvent familiales, varie de 10 tonnes d'huile à plus de 150 tonnes par campagne. La passion du produit transparaît chez tous les opérateurs qui maintiennent un savoir-faire traditionnel tout en le modernisant et assurent ainsi un produit de qualité à haute valeur gustative. La plupart des moulins et des coopératives commercialisent leurs productions sur le lieu de fabrication, mais développent aussi d'autres circuits de commercialisation (épicerie fines, export ...).

Des lieux de production et de vente

L'attrait touristique de Provence-Alpes-Côte d'Azur est tel, qu'un grand nombre de visiteurs s'approvisionne directement auprès des points de vente créés dans ces structures. Ces lieux de vente valorisent les productions locales (tapenades, pâtes d'olives, vins, miels, lavande...), et commercialisent également des produits dérivés (savons, cosmétiques, objets en bois d'olivier...).

Les produits médaillés très repérés par les consommateurs

«Les concours sont l'aboutissement d'une passion : une année de travail et de soins apportés d'abord à l'olivier puis à l'olive et enfin à l'extraction de l'huile ou sa préparation en olive pour la table. Être médaillé au concours de la région Sud, c'est, pour les domaines et les moulins, la reconnaissance d'un savoir-faire et la récompense du goût et de la typicité !» indique Laurent Belorgey, Président de France Olive.

La filière oléicole

[Bénédicte Martin](#), Vice-Présidente en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, représentant [Renaud Muselier](#), Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France, a remis les prix du 20^e Concours des Huiles d'Olive de la Région Sud aux côtés de [Laurent Belorgey](#), Président de France Olive. A cette occasion, elle a rappelé l'engagement et le soutien

Ecrit par le 15 juin 2026

de la Région pour la filière oléicole. Le concours était organisé par la Région Sud.

Le soutien de la Région

Avec 66 % de la production nationale et 6 Appellations d'Origine Protégées, la culture de l'olive est véritablement une filière emblématique de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui peut compter sur le soutien de la Région Sud. Afin d'accompagner la démarche de structuration de la filière et son adaptation au changement climatique, chaque année, ce sont plus de 350 000 € qui sont spécifiquement destinés au secteur oléicole à travers la politique agricole régionale, l'appui des Fonds européens et les 4 volets du Programme France Olive.

L'agriculture en Région Sud

Dans son discours, Bénédicte Martin a tenu à rappeler la réalité du terrain. «Ainsi, l'agriculture en Région Sud c'est : 25 % de la superficie régionale en terre agricole, 38 500 emplois directs, 20 840 exploitations, 100 000 emplois indirects, 500 agriculteurs qui s'installent sur notre territoire chaque année, 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 284 produits labellisés en France. La Région Sud est la 1^{ère} pour la culture bio, 1^{re} région mondiale pour la production de vin rosé.»

La politique territoriale

Depuis 5 ans, la politique régionale agricole s'articule autour de 2 grands objectifs : adapter notre agriculture aux changements climatiques et Structurer les filières afin d'améliorer le bénéfice des exploitations. Le budget de la Région Sud est passé de 28 millions d'euros en 2016 à 33,5 millions d'euros en 2021 (soit +18%) auquel s'ajoute un budget [Feader](#) (Fonds européen agricole pour le développement rural) de 56M€.

MH

Ecrit par le 15 juin 2026



Les lauréats du 20e concours des huiles d'olive de la Région Sud Copyright Guillaume Horcojuelo

Deux vaclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre

Ecrit par le 15 juin 2026



Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir [la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP](#). À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vaclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de [Meilleurs ouvriers de France](#), d'organisateur du concours et de représentants de la Coopérative [Isigny Sainte-Mère](#).

V.A.

Ecrit par le 15 juin 2026

Un vaucloisien finaliste du championnat de France de dessert



Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.

La finale nationale de la 48^e édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vaucloisien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

Un concours Cultures sucre

Ecrit par le 15 juin 2026

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.

Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre



Ce mardi 5 avril, le [lycée professionnel Ferdinand Revoul](#), situé à Valréas, accueillera la sélection

Ecrit par le 15 juin 2026

régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le [groupement des artisans boulangers pâtisseries du département](#) organise également son propre [concours du meilleur croissant au beurre](#) chaque année.

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la [coopérative Isigny Sainte-Mère](#), connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'[Association nationale des professeurs de boulangerie](#) dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

Coupe de France du burger : le chef vauclusien sacré champion

Ecrit par le 15 juin 2026



Les finales régionale et nationale de la coupe de France du burger ont eu lieu le mercredi 30 mars. Concours auquel a participé le chef du food truck Bao burger, basé à Violès.

Après avoir été nommé finaliste représentant de la région Sud-Est, [Christophe Boyer](#) a dû affronter 4 autres chefs pour la finale nationale de la 7ème édition de la coupe de France de burger. Avec son sandwich aux saveurs asiatiques 'Beef Xa Bao', le vaclusien a su se démarquer et conquérir les papilles du jury.

Ainsi, le chef du food truck violésien repart en Vaucluse avec un chèque de 2500€, la coupe du grand gagnant, mais aussi un sourire triomphant !

V.A.

Christophe Boyer, chef à Violès, est finaliste

Ecrit par le 15 juin 2026

de la coupe de France du burger



Christophe Boyer est le chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès. Ce mercredi 30 mars, il va participer à la finale de la coupe de France du burger aux côtés de 24 autres chefs.

Son food truck, il ne l'a que depuis un an. Avant cela, Christophe Boyer était dans l'immobilier. C'est un changement de vie radical qu'il a mis en place avec sa femme, d'origine vietnamienne. Ensemble, ils ont élaboré une carte de bao burgers, une version asiatique du sandwich avec un pain cuit à la vapeur. C'est donc tout naturellement qu'il propose le 'Beef Xa Bao' à la finale de la 7ème coupe de France du burger ce mercredi 30 mars. Ainsi, il succède à Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui lui avait concouru lors de la [5ème édition en 2020](#).

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam », explique le vauclusien. Pour embarquer le jury, cette année composé de vingt experts et présidé par le chef Laurent Favre-Mot, Christophe Boyer propose un burger sucré-salé avec un steak haché de boeuf

Ecrit par le 15 juin 2026

charolais mariné dans un mélange d'ail pressé, de citronnelle et de sauce d'huître. On y trouve également du cheddar saturé au saté avec des cacahuètes hachées et du pickle de chou rouge.

Deux finales en une

En réalité, le chef de Bao burger ne va pas participer à une finale, mais à deux ! Dans un premier temps, le 'Sandwich and snack show', qui a lieu à la porte de Versailles, accueillera les cinq finales régionales. Christophe Boyer devra donc affronter quatre autres chefs du Sud-Est, dont deux viennent également de la région Paca, et les deux autres de Rhône-Auvergne. Cinq finales qui se dérouleront sous le thème du 'burger trotter'. Le voyage est assuré !

Viendra ensuite la finale nationale qui opposera cinq vainqueurs, qui représenteront les cinq régions de la France : l'Île de France, le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest et l'Ouest. Un seul des finalistes l'emportera. Pour les deux finales, Christophe Boyer et ses concurrents ne disposeront que d'une seule règle : confectionner leur burger en 25 minutes maximum.

Les critères pour désigner le vainqueur

Organisé comme chaque année par [Socopa](#), l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France, ce concours met en avant l'aspect technique, mais aussi l'aspect esthétique. Les burgers doivent respecter certains critères comme la viande de bœuf qui doit être d'origine France Socopa restauration et un coût matière inférieur à 5 €. Ils doivent également présenter une logique, mais aussi être simple à réaliser et à dupliquer. Enfin, les burgers doivent non seulement être bons, mais aussi beaux.

Le vainqueur de la finale de la coupe de France du burger remportera la somme de 2500€. Mais les autres concurrents ne seront pas pour autant mis de côté. Parmi les cinq champions régionaux, un sera choisi par le public comme étant son coup de cœur. Celui-là remportera 500€, tout comme les 4 autres finalistes régionaux. Pour finir, les 100 meilleurs candidats du concours recevront une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa'.

Ecrit par le 15 juin 2026

25 BURGERS À LA CARTE DES FINALES DE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER 2022

ILE DE FRANCE



L'AMEREDIE
Alexis HATTIGER
Chef de cuisine
Privé de dessert (75009)



LE CRACK
Timothée CLAVIER
Chef de cuisine
La Rôtisserie (91800)



MAGELLAN
Siva SIVATHAS
Chef de cuisine
Annette's diner (77777)



LE PEKIN EXPRESS
Fernando DEBRITO
Boulangier-Tourier
La Mandrine (94520)



TRIGLAV BURGER
Katja JAGLI
Cheffe & Pâtissière
Oni coffee Shop (75010)

NORD-EST



EL DORADO
Christopher SKATULSKI
Chef de cuisine
Soleil d'or (55300)



CARAÛBURGER
Kevin MUIN
Chef manager
Foodies (21000)



EL RIO GRANDE
Matthias CARRÉ
Chef gérant
Le bon le brut et le burger (60123)



LE BEYROUTHI
Pierre LE BARS
Chef manager
L'escalpe burger (68130)



A.JIM
Ismail BEN HARIZ
Chef - Associé
L'Eden Burger (80000)

SUD-OUEST



JERUSALEM
Olivier LECLERC
Chef propriétaire
La cuisine de comptoir (86000)



LITTLE MUMBAI
Sylvain DESCHOEMAKER
Chef gérant
Burgers & Terroir (31320)



LE TULUM
Guillaume BESCOND
Chef gérant
La bonne franquette (30820)



LE TERRA FENUA
Mathieu MARQUET
Chef gérant
Le Go Fast (34070)



GLOBE BURGER
Nicolas LEROUX
Responsable R&D
Jules & John (47550)

SUD-EST



LE JAP'S
Grégoire SERRE
Chef gérant
Une faim de loup (26800)



LE SOLEIL LEVANT
Sandrine COLLONGE
Cheffe de cuisine
Sandrine Events (06110)



GENTLEMAN'S SKIRT
Cristian COSTESCU
Chef de cuisine
Black Spills - A Pirate's Tavern
by chef Lechat (06400)



MERAKI
Julie ROYER
Cheffe de cuisine
Burger Roche (42230)



BEEF XÀ BAO
Christophe BOYER
Chef gérant
Bao burger asian street
food (84150)

QUEST



LE NOMADE
Laurent THOREL
Chef gérant
La cabane à burger (44160)



EL PÉPÉ
Billy ANDRÉ
chef de cuisine
L'Atelier des Halles (85000)



LE JAMES COOK
Kevin BERNARD
Chef gérant
KarrBara Burger Truck (35000)



L'IRLANDAIS
Jean François MESSENIE
chef de cuisine
Residence services seniors
la visitation (72000)



LE Z'OREIL
Charles LOUTRE
Chef gérant
Désir Des Mets (37000)

Écrit par le 15 juin 2026

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : l'école de musique prépare plusieurs événements



Le printemps rime avec événements pour [l'école de musique de l'Isle-sur-la-Sorgue](#). Entre concours et concerts, voici son programme pour ce premier week-end d'avril.

Les 100 cuivres

Ce vendredi 1er avril, les instruments de la famille des cuivres seront à l'honneur dans un concert de rue intitulé 'Les 100 cuivres'. Les sons des trombones, tubas, barytons et bien d'autres s'entremêleront et délivreront un répertoire varié et populaire.

Ecrit par le 15 juin 2026

Vendredi 1er avril. 18h30. Gratuit. Place de la liberté. Isle-sur-la-Sorgue.

Concours de trompette

La 17ème édition du concours de trompette aura lieu les samedi 2 et dimanche 3 avril prochains. Chaque année, cet événement rassemble des trompettistes allant de 7 à 30 ans et venus de toute la France. Le concours sera parrainé par [Romain Leleu](#), révélation soliste instrumental des Victoires de la musique classique en 2009. Pour l'occasion, deux concerts gratuits sont organisés, un par l'harmonie de l'école, et l'autre par son Big Band.

L'harmonie de l'école de musique regroupe des musiciens de tout âge depuis plus de 30 ans. Ils interprètent généralement différents style musicaux comme le jazz, le classique, ou encore les musiques latines. Ce samedi 2 avril, ils partageront leur passion dans un concert ouvert à tous.

Le Big Band, quant à lui, se présentera sur scène ce dimanche 3 avril. Il propose généralement un répertoire jazz à son public.

17ème Concours de trompette. Samedi 2 et dimanche 3 avril. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Concert de l'harmonie. Samedi 2 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Le concert du Big Band. Dimanche 3 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Un Vauclusien au championnat de France de Pizza

Ecrit par le 15 juin 2026



Basé à Cheval Blanc, [le pizzaiolo Aymeric Provence](#) va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16^e édition de cette épreuve, sera organisée les 30 et 31 mars prochains lors [du salon 'Parizza'](#) qui se tiendra à Paris, porte de Versailles. A cette occasion, près de 130 participants s'affronteront durant 2 jours dans 6 catégories différentes.

Ecrit par le 15 juin 2026

Des recettes plus équilibrées

Aymeric Provence, qui concourra dans la catégorie 'Pizza classique', sera le seul 'amateur' de ce championnat. En effet, ce passionné de pizza est avant tout le gérant de [Crossfit-Lambesc](#), une salle de sport ouverte à Lambesc depuis 2015. C'est donc par passion qu'il troque régulièrement sa tenue de coach diplômé d'Etat pour une panoplie de pizzaiolo.



Aymeric Provence championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7^e place.

Travaillant à l'ancienne, avec notamment des levains 100% naturel sans ajout de levure, il assure que « l'on peut manger des pizzas sans que cela mauvais pour la santé. ». La preuve ? Intolérant au gluten, ses recettes lui permettent portant de se régaler régulièrement.

Domage cependant, si le vauclusien s'est essayé un temps à la vente à emporter il préfère désormais se consacrer aux recettes qu'il a envie de tester. Pour déguster ses pizzas, une solution encore possible : faire appel à lui lors d'événements ou de mariages.

7^e au championnat d'Europe

Ecrit par le 15 juin 2026

Côté concours, Aymeric Provence n'est pas à son coup d'essai puisqu'il a notamment participé, en tant que membre de l'équipe de France, au championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7^e place.

Départagé par un jury composé des plus grands experts au monde de la pizza, il tachera de succéder à Tien Siong, champion en titre avec une pizza composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. Et ce dernier, installé à Saze dans le Grand Avignon, n'est pas le seul à faire briller le Vaucluse puisque Simone Desogus, pizzaiolo à Pernes-les-Fontaines, est vice-champion du monde en titre de la pizza calzone alors que Guy Paratore, pizzaiolo à Orange, a remporté la coupe d'Europe de la pizza dans la catégorie 'Super champion européen' en 2019 après avoir fini à 3^e place de la coupe du monde de la pizza organisée à Rome en 2018.



Aymeric Provence travaille notamment avec des levains 100% naturel et des farine bio.

Pas de Covid pour la pizza

« La gastronomie italienne a plus que jamais le vent en poupe, constate Julien Panet, président de [l'Association des pizzerias Françaises](#) et organisateur du [France pizza tour](#). N°1 des plats les plus commandés en livraison, la pizza ressort grande gagnante de la crise sanitaire et occupe une place importante dans le cœur des Français. »

En effet, le Covid s'emble ne pas avoir eu raison de l'amour des Français pour la gastronomie italienne. Avec 745 millions de pizzas consommées représentant un chiffre d'affaires de 4,58 milliards d'euros par an, les Français se passionnent toujours autant pour la pizza.

Pour ce 16e championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Ecrit par le 15 juin 2026

