

Ecrit par le 15 juin 2026

1952-2022 : Le Concours des Vins d'Orange a fêté ses 70 ans



Le plus vieux concours de vins de la Vallée du Rhône s'est déroulé sur deux jours, vendredi et samedi à l'Espace Alphonse Daudet. En raison de la crise sanitaire, le Dîner de Gala n'a pas pu se tenir mais tout s'est déroulé dans de bonnes conditions, avec contrôle des pass de vaccination, tables espacées, gel hydroalcoolique.

« Avec le gel du 8 avril dernier, nombre de parcelles ont été impactées, des grappes entières n'ont donné aucun grain de raisin, il y a entre 10 et 15% d'échantillons en moins » explique le Président du Concours, Michel Bernard. « Des jurés aussi n'ont pas pu venir, des cas contact ». Ce concours contribue à lancer le

Ecrit par le 15 juin 2026

marché, à promouvoir les Côtes du Rhône et les Châteauneuf-du-Pape.

[Anne Mouralis](#), la directrice du concours a donné un coup de chapeau aux participants : « Merci d'être là, vigneron, négociants, préleveurs, cavistes, courtiers, amateurs de vins. Depuis 70 ans, des jeunes aussi sont venus vers nous, ils s'agrègent à l'expérience des anciens ».

Samedi matin, 1853 échantillons ont été proposés à plus de 300 jurés. Des professionnels de la filière vitivinicole, des amateurs œnophiles, des sommeliers, des élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin de Suze la Rousse, des lycées agricoles, de l'École Hôtelière d'Avignon et des passionnés formés à la dégustation en jugeant l'aspect visuel du verre de vin (couleur de la robe, tannique, pourpre), l'olfactif (parfum floral, boisé, fruité) et le passage en bouche (ample, léger, brut, rêche, moelleux, charpenté astringent, riche ou pas en caudalies, c'est à dire durée d'expression des arômes, qui varie de 0 à 12 pour les vins les plus expressifs).



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du 70e Concours des vins d'Orange. Photo

Ecrit par le 15 juin 2026

DR

Pendant toute la matinée, des jurés ont donc jugé à l'aveugle des bouteilles dissimulées sous des chaussettes avec un simple numéro d'identification. Grâce à ce 70ème Concours d'Orange, quand les vins sont primés, ils permettent de gagner globalement 2,5M€ en plus aux viticulteurs avec des prix qui grimpent mécaniquement, « C'est un véritable bonus pour les domaines récompensés. Ce ne sont pas des médailles en chocolat » commente Michel Bernard dans un éclat de rire. « Nous mettons nos vins en vitrine, nous leur donnons une image forte, nous résistons à la crise sanitaire et économique et les pisse-vinaigre ne nous empêcheront jamais de déguster de bonnes bouteilles qui sont le fruit du travail de tous nos vigneron et d'une filière solidaire » conclura-t-il.

Palmarès des médaillés sur : www.concoursdesvins.fr

46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs

Ecrit par le 15 juin 2026

(producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

[L'appellation d'origine contrôlée Ventoux](#), qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières).

Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.

Contact : www.aoc-ventoux.com

Ecrit par le 15 juin 2026



'24h pour entreprendre' dévoile ses lauréats

Ecrit par le 15 juin 2026



Les 26 et 27 janvier derniers, Avignon Université organisait la 2e édition des **'24h pour entreprendre'**, un jeu à l'approche stimulante et créative de l'entrepreneuriat. Découvrez les lauréats.

Cette édition soutenue et financée par le Programme d'investissements d'avenir 'Nouveaux cursus à l'université' et l'Agence nationale de la recherche, s'est tenue avec succès dans les locaux de la bibliothèque universitaire Maurice Agulhon sur le campus Hannah Arendt d'Avignon Université (site centre-ville).

Pendant 24h, 55 étudiants de toutes filières confondues se sont prêtés au jeu de la création d'une entreprise. Répartis en 15 équipes pluridisciplinaires mixtes de 4 à 5 étudiants, ils ont élaboré un projet d'entreprise fictive autour de l'une des deux thématiques prioritaires de l'établissement : les agrosociétés ou la culture, le patrimoine et les sociétés numériques.

Différents ateliers animés par une quarantaine de 'coach' leur ont permis de se familiariser avec le monde de l'entrepreneuriat en abordant différents sujets tels que l'étude de marché, la concurrence, le chiffre d'affaires, la stratégie commerciale ou encore les aspects juridiques de l'entreprise. À l'issue de ces 24h, les candidats ont présenté leur projet devant un jury avant d'assister à l'annonce des lauréats lors d'une remise des prix.

Le palmarès 2022

Dans la catégorie 'Agrosociétés', le 1^{er} prix a été attribué à 'The farm' : une production de micropousses en agriculture in-door dans des conteneurs, en favorisant les circuits courts (porté par Pierre Damé - Thibaut De Colle - Melissa Triki). A la clef : 1000€ (500€ du Rotary et 500€ en bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance.

Le 2^e prix a été attribué à 'Party safely' : une paille qui détecte le GHB (porté par Akram Sabik - Arthur

Ecrit par le 15 juin 2026

Theillier - Timothé Javoy - Fantine Pereira Hari - Aline Rosenow). Ils remportent 800€ (bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance. Le 3^e prix a été attribué à 'Le sain burger' : un fast food sain avec des produits locaux (porté par Kevin Bankara - Paul Maubert - Victor Akir - Isabelle Largier - Antoine Bogni). A la clef : 600€ (bons cadeaux de l'université et bons « Culture ») et des repas chez Burger King.

Dans la catégorie 'Culture, patrimoine et sociétés numériques', le 1^{er} prix a été attribué à 'Greatrip' : une application spécialisée dans les visites touristiques pour personnes à mobilité réduite (porté par Fadoua Ouatout - Anas Elidrissi - Noumouke Souare). Ils remportent ainsi 1000€ (500€ du Rotary et 500€ de bons cadeaux de l'université) et un accompagnement de la French tech Grande Provence.

Le 2^e prix a été décerné à 'FrigoNeo' : une solution numérique permettant d'optimiser la gestion de son frigo pour limiter le gaspillage alimentaire des particuliers (porté par Fatima Khourédia Fall - Victor Malaganne - Mathieu Dos Santos Morgado - Rémi Coulomb - Ana Julia Vega Aguilar). Les gagnants remportent 800€ de bons cadeaux de l'université et un accompagnement de la French tech Grande Provence. Le 3^e prix est allé à Tri'on : un dispositif de poubelles intelligentes pour récompenser le tri sélectif (porté Younes Mazouz - Nicolas Della Casa - Faouzane Boukari - Ursulat Soudjay). A la clef : 600€ de bons cadeaux Université, des billets pour l'Open 13 et des repas chez Burger King

Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à Vit'ma frip' : un site de friperie sur internet (porté par Emy Garcia - Lucas Mondon - Simon Ducros). Ils gagnent donc 400€ de l'université, des bons 'culture' et des repas chez Burger King.

L.M.

La ville de Carpentras lance son jeu de la Saint Valentin

Ecrit par le 15 juin 2026



La Ville de Carpentras a lancé en novembre 2021 le site de vente en ligne www.carpentras-commerces.fr afin de faciliter l'achat dans les commerces du centre-ville. Toujours dans l'objectif de soutenir les commerçants, la Ville organise un jeu.

À l'occasion de la Saint Valentin, toute commande entre le 1er et le 12 février sur le site www.carpentras-commerces.fr permettra aux consommateurs de participer et de peut-être remporter l'un des 10 bouquets de fleurs mis en jeu. Un tirage au sort sera effectué le 12 février afin de déterminer les 10 gagnants. Vous verrez sûrement l'une des affiches pour l'opération sur les grands axes de Carpentras.

L.M.

Ecrit par le 15 juin 2026

HD-signs lauréate du concours '10.000 startups'



HD-signs que nous abordions [dans nos colonnes](#) est lauréate vaclusienne des sélections régionales pour le prix '10.000 startups pour changer le monde', organisé par La Tribune et BNP Paribas.

La startup avignonnaise s'est illustrée dans la catégorie 'data et intelligence artificielle'. Créée en 2018 par [Manuel Silva](#), la société développe une gamme de panneaux de signalisation connectés et dotés de capteurs météo. Le département de Vaucluse est d'ailleurs site pilote pour tester les panneaux connectés sur les routes.

Ils sont équipés de capteurs qui permettent d'analyser le trafic et de prévoir des phénomènes météorologiques dangereux comme le verglas. Ces équipements technologiques seront déployés sur toutes les zones météo-sensibles pour former un réseau d'observation météorologique terrestre haute

Ecrit par le 15 juin 2026

résolution inédit. Les panneaux intelligents de [HD-signs](#) participent ainsi à l'éclosion des véhicules connectés et autonomes, qui interagiront particulièrement avec le mobilier urbain.

L'innovation vauclusienne a ainsi été distinguée lors du prix '[10.000 startups](#)' organisé en partenariat avec Wai by BNP Paribas, Bpi France, Business France, La French Tech et Atalian. A l'occasion de ses 10 ans, le concours reprend la route pour son tour de France et des Outre-Mer jusqu'au 18 février, à la recherche des pépites qui succéderont aux anciens lauréats dont Doctolib, ManoMano, Dataiku, Shadow, iAdvize, Otonohm et bien d'autres.

Hd-signs a été lauréate lors des sélections régionales qui faisaient escale à Marseille le 20 janvier. La société est donc en lice pour le grand prix national qui se déroulera le 28 mars sur la scène du Grand Rex à Paris. Elle concourra au côté des autres sociétés lauréates de la Région Sud : [Sempack](#), [Marklix](#), [Avicenna.Ai](#), [Nanaba](#) et C3B.

Les lauréats finaux remporteront 100.000€ d'achat d'espace publicitaire au sein de La Tribune (articles, contact privilégié avec les rédactions, mise en avant sur les réseaux sociaux), une mise en relation avec ses partenaires institutionnels et grands groupes et enfin une invitation aux événements thématiques organisés par le média.

Plus d'informations sur HD-signs, [cliquez ici](#).

Présentation du concept par Manuel Silva sur BFM

2e concours de bières artisanales d'Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026



La 2^e édition du concours de bières artisanales d'Avignon aura lieu samedi 5 février à 11heures, dans la halle de technologie de l'IUT d'Avignon au Campus Henri Fabre, 337 chemin des Meinajaries à Agroparc.

La première édition de ce concours, organisée par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, s'est tenue le 29 mai dernier dans les conditions particulières liées à la pandémie. Malgré des reports de dates et des contraintes sanitaires strictes, le succès fut au rendez-vous avec 121 échantillons provenant de 25 brasseurs de diverses régions de France et même de Belgique.

En préparation de la 2^e édition

Pour cette 2^e édition programmée samedi 5 février 2022, un nouveau partenaire, l'IUT d'Avignon-Agroparc (Institut universitaire de technologie d'Avignon), qui propose, entre autres, des formations de brasseurs et dispose même d'une brasserie, présentera sa formation brassicole mais sans dégustation des bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5^e vague de la pandémie. Des kits de bières seront proposés pour une dégustation chez soi. Ce concours de bières artisanales est organisé en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon « Un Amour de Brasseur » à Carpentras et du lycée François Pétrarque à Avignon.

Ecrit par le 15 juin 2026

Ils seront là

José Gonzalvez, président de l'association Avignon Foire et Expos du Grand Delta, Céline Bourgeois, responsable du département Génie biologique à l'IUT d'Avignon, et Michel Jobin, responsable de la micro-brasserie « Efferv et Sciences » seront aux côtés des étudiants, des communicants et des journalistes pour cette présentation.

MH

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation



Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de [la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais](#)

Écrit par le 15 juin 2026

[des papes à Avignon](#) à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.



DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).

L.G.

Ecrit par le 15 juin 2026



DR - Revue du vin de France

La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre

Ecrit par le 15 juin 2026



EVENT BRICKS 4 KIDZ MASTER : 2 ET 3 OCTOBRE 2021

La première édition du concours 'Bricks 4 kidz' aura lieu les 2 et 3 octobre 2021 à [L'autre scène](#) à Vedène, avenue Pierre de Coubertin. Inspiré de la célèbre émission 'Lego master' sur M6, le centre '[Bricks 4 kidz Provence](#)' propose de mettre vos enfants aux défis...

D'abord en individuel puis en binôme, les enfants vont devoir réaliser plusieurs constructions grâce à des briques de Lego. Ils auront, pour cela, des milliers de briques à leur disposition et un temps à respecter. Le tout sous les regards avisés du jury. L'événement inclue la présence exceptionnelle du grand vainqueur de Lego master saison 1 : Sébastien. Au programme ? Une exposition Lego et de nombreuses animations tout le weekend avec jeux concours, à partager en famille. Samedi 2 octobre, place aux sélections. Dimanche 3 octobre, en route pour les finales.

Pré réserver votre billet d'entrée en [cliquant ici](#). Gratuit pour les moins de 5 ans.

L.M.

Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris

Ecrit par le 15 juin 2026



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

« Nous sommes ravies d'avoir été distinguées par ce Mercure d'Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Écrit par le 15 juin 2026



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

Ecrit par le 15 juin 2026

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)