

Ecrit par le 30 janvier 2026

Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10^e édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulanger pâtissiers du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une

Ecrit par le 30 janvier 2026

longueur à respecter.

Vedène et Coustellet aussi récompensée

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2^e et 3^e du concours vauclusien.

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

Le palmarès des apprentis

Cette 10e édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1^{er} Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2^e David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3^e Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1^{er} Tristan Lombard, 2^e Gauthier Van Elslande et 3^e Antoine Bianchi.

Un concours qui a du cœur

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwichs distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).

Hôpital d'Avignon : une centaine de galettes des rois offertes par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Ecrit par le 30 janvier 2026



A l'occasion du 12e concours de l'Epiphanie, le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse](#) a tenu à offrir une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services des personnes âgées de l'hôpital Henri Duffaut.

Il est une tradition qui se tient chaque année, celle du concours de l'Epiphanie organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse qui vise à récompenser la meilleure galette feuilletée traditionnelle et le meilleur gâteau des rois dans 2 catégories : Chef d'entreprise/ Salarié et apprenti. Organisée le mercredi 6 janvier à la Cité de l'Artisanat à Agroparc, le concours, présidé par Philippe Parc, Meilleur ouvrier de France et champion du monde des Métiers du dessert, a été l'occasion de procéder à une distribution gratuite d'une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services Mistral, Fontaine, Farfantello et Pléiades de l'hôpital Henri Duffaut à Avignon.

Le palmarès complet :

Meilleur gâteau des rois du Vaucluse

Ecrit par le 30 janvier 2026

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Frédéric Portigliatti - Boulangerie Portigliatti à Sorgues
- 2- Fabien Mazette - Boulangerie d'Ici à l'Isle sur la Sorgue
- 3- Ludovic Rogriguez - Boulangerie Caractère de Pain à Piolenc

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux
- 3- Clotilde Jonkiere - Palais Gourmand à Monteux

Meilleure galette des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Nicolas Goddi - Pâtisserie Nicoline à Coustellet
- 2- Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Julien Samson - Lyse à Cabrières

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Lola Loze - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 3- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux

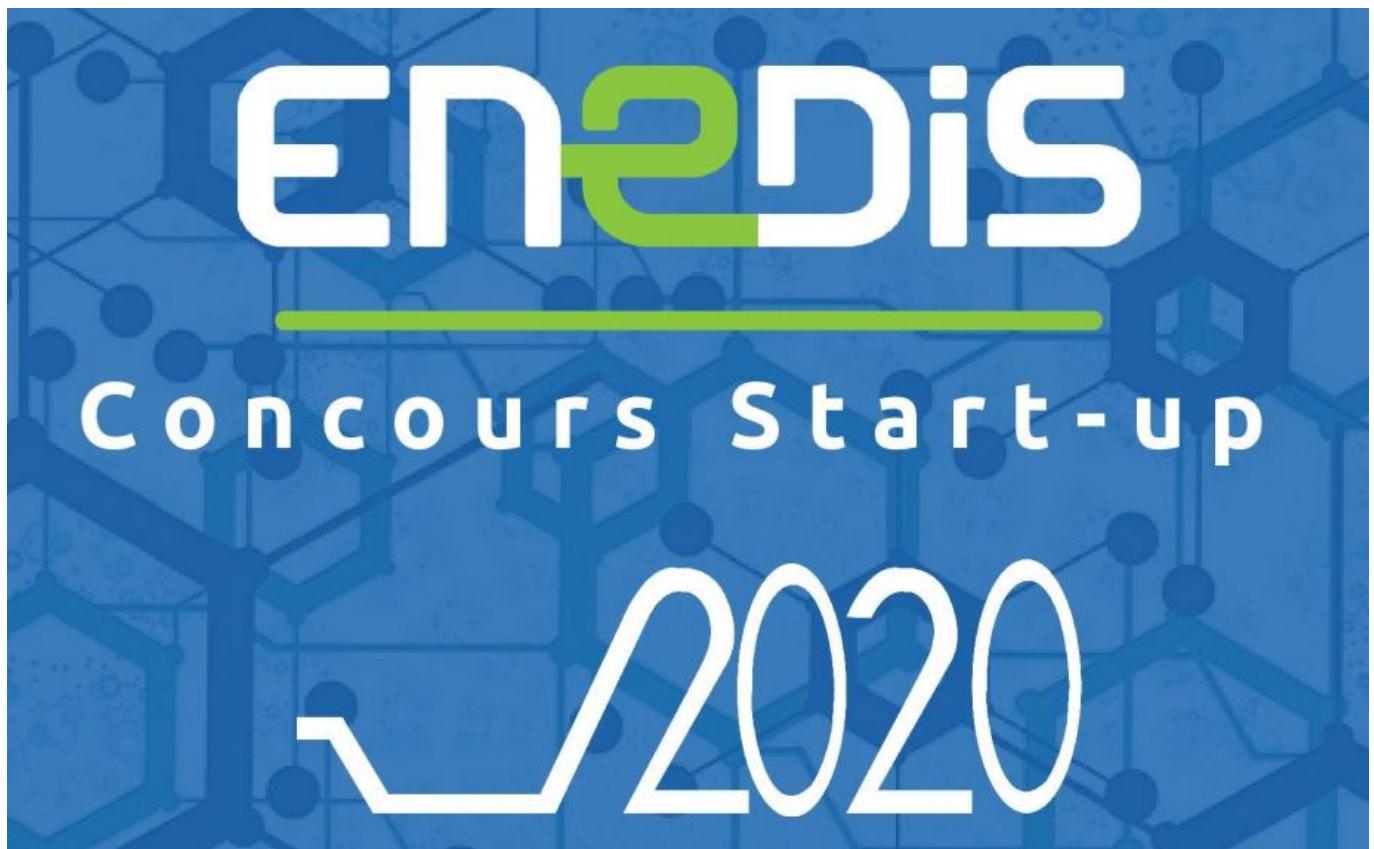
Les gagnants ont été récompensés par 500 € en bons d'achats pour les catégories 'Chef d'entreprise/salarié' et 150 € en bons d'achats pour les catégories 'Apprenti'.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Enedis lance son 4 e concours dédié aux PME et start-up innovantes

Ecrit par le 30 janvier 2026



Enedis souhaite valoriser la créativité des start-up et PME en organisant un concours dont l'objectif est d'accompagner le développement de solutions innovantes et d'anticiper les grands enjeux de la transition écologique.

Le concours start-up 2020 porte sur 5 catégories s'inscrivant dans les lignes directrices du 'Projet Industriel et Humain Enedis 2020-2025' : 'Performance industrielle', 'Objectif 0 accident grave ou Mortel', 'Techniciens 3.0', 'Révolution de la confiance' et 'Partenaire clé des territoires'. Les projets soutenus sont co-construits entre les start-ups ou PME et les experts régionaux d'Enedis.

Après quelques mois d'interruption dus à la crise sanitaire, il est de nouveau possible de candidater jusqu'au 30 novembre 2020 sur www.enedis.fr/concours-start-2020. Une fois les candidatures déposées, les start-ups et PME feront l'objet d'une pré-sélection par les équipes d'Enedis au regard des priorités locales de chaque région. Les entreprises seront ensuite conviées à construire leur projet en milieu industriel en bénéficiant de l'appui des experts métiers d'Enedis.

Nouveauté de cette 4 e édition, la Cérémonie de remise des prix se tiendra durant le Forum d'Enedis, entièrement dédié à l'innovation. Les entreprises finalistes seront invitées à pitcher leur projet lors de la journée du 7 avril 2021, à l'issue de laquelle les lauréats seront récompensés. En 2019, 12 entreprises ont été récompensées parmi 350 candidates et ce sont 500 000 € qui ont été investis dans les projets

lauréats.

Lionel Ravel, chef à Bédoin, va participer à la finale de la coupe de France du burger



Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant '[The home](#)' situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par Socopa. Il fait partie des 5 chefs de la région Sud-Est sélectionnés pour participer à la 5e édition de ce concours qui se déroulera lundi 21 septembre prochain sous la verrière de l'Atelier des Chefs dans le 8e arrondissement de Paris.

« Ce burger représente une étape du Tour de France. »

Ecrit par le 30 janvier 2026

« Mon burger réunit des ingrédients de toutes les régions, explique le chef vauclusien. Je voulais que l'on ait tout de suite en bouche le goût de ce steak fumé au thym et que, derrière, on arrive à la compotée d'oignons sucrés très vite adoucis par la tomme de Savoie en béchamel. En fin de bouche, on a le goût de ce jaune d'œuf infusé au vinaigre qui rappelle les cornichons en pickles. » Intitulé 'Le Maillot Jaune', ce burger représente une « étape du tour de France » comme le qualifie son confectionneur. Pour cette coupe de France du burger 2020, où 25 chefs sont en compétition, l'Hexagone sera à l'honneur avec le thème 'La créativité à la française'. Une première épreuve constituée de 'battles' régionales permettra de désigner les finalistes de chaque territoire. Ces derniers s'affronteront ensuite lors d'une finale départagée par le jury présidé par le chef landais Julien Duboué.

« Le public peut désormais voter pour son burger favori. »

Pour l'emporter, le meilleur burger devra remplir plusieurs critères : respect du thème et de la composition du plat, aspect visuel, dressage, recette et, bien évidemment, le goût. Le gagnant repartira avec un chèque de 2 500 €, les 4 autres champions régionaux se verront attribués 500 € et les 100 meilleurs participants au concours seront dotés d'une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa 2020'. Une nouveauté apparaît cette année, le public peut voter pour son burger préféré sur [Facebook](#) et [Instagram](#). Le burger ayant obtenu le plus de votes obtiendra le 'Prix coup de cœur du public' et fera gagner 500 € à son auteur. Crée en 1953 en Normandie par 2 éleveurs, la société Socopa est l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France. Présente de longue date en restauration commerciale comme en restauration collective, l'entreprise, filiale du groupe Bigard, a ainsi débuté la commercialisation d'une gamme très complète de viandes.

Vanessa Arnal, Journaliste stagiaire de l'[Ecole de journalisme de Nice](#)

Centrale du Tricastin : un concours photo dédié aux énergies du territoire

Ecrit par le 30 janvier 2026



Jusqu'au 23 août, la [centrale EDF du Tricastin](#) organise un concours photo sur le thème des énergies du territoire. Les amateurs de photos peuvent laisser libre cours à leur créativité en photographiant les énergies qui les font vibrer.

Ouvert à tous, le concours donne la possibilité à chaque participant de prendre jusqu'à trois photographies en immersion au cœur des énergies, qu'elles soient paysagères, industrielles, sportives, gourmandes, culturelles ou artistiques. Sous la présidence de Marie-Pierre Mouton, présidente du conseil départemental de la Drôme, et de Cédrick Hausseguy, directeur de la centrale du Tricastin, le jury décernera six prix ainsi qu'un prix 'coup de cœur'. Les non participants pourront décerner un 'prix du public' en votant sur le [site internet](#) entre le 24 août et le 6 septembre. Quant aux gagnants, ils remporteront un appareil photo incluant sacoche de transport et trépied.

Office national des forêts : envoyez votre plus belle photo forestière



Jusqu'au 4 septembre inclus, l'Office national des forêts (ONF) lance son concours photo 'Un été en forêt'. Les participants sont invités à envoyer leur photo préférée de forêt. Parmi les lots à gagner, une caméra GoPro et un bon d'achat de 50 €.

Ouvert à toute personne majeure résidant en France, le concours est l'occasion de partager un coup de cœur : une découverte estivale, son coin forêt favori, un sentier charmant, une rivière, un animal sauvage, une fleur etc. La photo doit susciter de l'émotion ou de l'émerveillement.

Par la suite, 10 photos seront sélectionnées selon des critères esthétiques (qualité, originalité...) par les

Ecrit par le 30 janvier 2026

équipes de l'ONF qui les soumettront dans un second temps au vote des internautes sur la [page Facebook](#) et le compte [Instagram](#) de l'Office.

Les trois premières photographies seront récompensées le 23 septembre prochain par des prix offerts par l'enseigne 'Au Vieux Campeur' : une caméra GoPro pour le premier prix, un bon d'achat de 50 € et une bouteille Classic reflect brossé du Vieux campeur.

Règlement disponible en cliquant [ici](#)

Enedis lance son 4e concours start-up innovation



Pour la 4^e année, Enedis souhaite valoriser la créativité des start-up et PME en organisant un concours

Ecrit par le 30 janvier 2026

pour récompenser l'innovation, l'objectif étant d'expérimenter en environnement industriel des solutions innovantes et répondre aux grands enjeux de demain. Pour cette édition 2020, Enedis a retenu cinq grands thèmes : relation clients (services aux territoires, solutions sur la mobilité électrique et transition énergétique), performance industrielle, technicien 3.0, formation (gestion des savoirs, ressources humaines, management), santé/ sécurité. Peuvent participer au concours uniquement les start-up et PME de la Direction régionale Provence Alpes-du-Sud d'Enedis, soit les départements de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes.

Les participants peuvent déposer leur dossier de candidature jusqu'au 28 juillet 2020.
Inscriptions sur <https://www.enedis.fr/participer-au-concours-start-up>

Vedène, lauréate du Championnat régional des mini-entreprises 2020

Ecrit par le 30 janvier 2026



Chaque année, l'association Entreprendre pour apprendre (EPA) organise dans différents établissements de l'Académie d'Aix-Marseille le Championnat régional des mini-entreprises au sein duquel élèves et étudiants ont pour mission de monter leur propre projet d'entreprise. Ainsi, l'occasion leur est donnée d'expérimenter l'entrepreneuriat de façon ludique et professionnelle. Chaque « mini-entreprise » est composée de 5 à 30 jeunes âgés de 13 à 25 ans : des collégiens, lycéens, étudiants, apprentis mais aussi des jeunes en recherche d'insertion professionnelle.

Malgré la crise sanitaire, la 8eme édition a pu se tenir cette année. En organisant un championnat 2.0, l'EPA a mis en place une édition 2020 tournée à 100 % vers le digital. 24 mini-entreprises issues de la région Paca ont participé : 6 projets en collège, 13 en lycée, 1 en CFA et 4 en BTS. Et parmi les participants, le lycée du Domaine d'Eguilles à Vedène qui, à travers sa mini-entreprise 'The wood king', spécialisée dans la conception d'objets et de jeux en bois, a remporté deux prix : celui de l'organisation d'équipe innovante, porté par la Fondation The Adecco Group, et le prix de la meilleure Vidéo, porté par BPI France.