

Ecrit par le 30 janvier 2026

Les Entrep' Vaucluse : 81 jeunes ont participé au concours d'entrepreneuriat



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. Pour cette 11e édition, 81 jeunes vauclusiens, répartis en 18 équipes, ont tenté de relever le défi.

Pendant 5 mois, les 18 équipes de la 11e promotion du programme [Les Entrep' Vaucluse](#) ont expérimenté la création d'entreprise. Accompagnés par plus de 60 professionnels bénévoles, les jeunes vauclusiens ont découvert le monde de l'entreprise et développé leurs compétences entrepreneuriales pour booster leur employabilité.

Chaque équipe a dû élaborer une idée d'entreprise et défendre cette dernière avec le pitch parfait. Sur



Ecrit par le 30 janvier 2026

les 18 équipes candidates en Vaucluse, huit se sont démarquées et une ira en finale nationale le 22 mai prochain.

Les lauréats

Une seule équipe ira en finale nationale des Entrep', et c'est l'équipe du projet 'Feel Safe', une application qui allie prévention, défense et un accompagnement pour les femmes, imaginée par Chloé Castalan, Jade Nabet, Flavie Payen, Yasmine Houmadi et Marc Bern, qui ont été coachés par Pierre Poncie, fondateur de 2P International Conseil.

Sept autres équipes ont su faire leur preuve :

- Trophée 'Parcours entreprendre' : le projet 'Provenska', qui vise à redonner à la vodka ses lettres de noblesse, imaginée par Matthew Barthee, Noam Conseil Sarmento, Manon Issartier et Claire Soulier, qui ont été coachés par Lionel Dosne et Serge Edmond de la Chocolaterie Castelain.
- Trophée 'Économie créative, environnementale et inclusive' et 'Trophée du public': le projet 'Mottaz Agency', une agence de projets dans le secteur du mannequinat qui valorise des personnes issues, ou non, du milieu, en partenariat avec des marques indépendantes, imaginée par Théo Mottaz, Théo Lopez, Gabriel Boiron, Elsa Chauvet et Inès Ali, qui ont été coachés par Tania Boulahrouf d'Auchan Mistral 7 et Didier Goguillon de Würth France.
- Trophée 'Innovation' : le projet 'Grappeline', un produit alcoolisé à base de moût de raisin partiellement fermenté avec adjonction de CO2, imaginé par Jules Robert-Chapot, Marie Muh, Nolwenn Bisogno, Juline Bonnand et Lorène Mouraret, qui ont été coachés par Jean-Yves Grand de Force Cadres et Christophe Vanneste d'Aqua Innovation.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'Valora' qui revalorise les invendus agricoles ou coproduits de l'industrie agroalimentaire qui pour en faire des soins cosmétiques, imaginé par Julie Uso, Valentina Ballester-Segura, Mia Knight, Muriel Barrier et Pauline Gagnat, qui ont été coachés par Laurent Ansellem de Probjects 4iT et Grégoire Bouchez de Force Cadres.
- Trophée 'Coup de Cœur' (ex-æquo) : le projet 'H@rmonie', une plateforme de mise en relation des différents agents de la culture au moyen de "bibliothèques d'adresses / d'artistes", imaginée par Taïssa Popov, Laurie Daumas, Eva Foggiaroli et Adèle Panabières, qui ont été coachées par Joël Derrien de Smart Change et Magali Jouffret, enseignante et géobiologue.
- Trophée 'Dream Team' : le projet 'SGL Esport', un tournoi Esport autour de jeux de simulation, imaginé par Quentin Mangeot, Karine Aleatico, Louis Raffin, Thomas Castagnet et Lucie Ariès, qui ont été coachés par Xavier Bourgue du Campus Sup Pasteur et Christian Lacroix d'Association Mut'Com.
- Trophée 'Communication' : le projet 'Brain Factory', un site internet centralisant l'ensemble des innovations écologiques, imaginé par Léo Petrequin, Romane Strauch, Julien Granier et Lucas Panloup, qui ont été coachés par Marie-Christine Pessiot, accompagnatrice de

Ecrit par le 30 janvier 2026

dirigeants, et Jean-Jacques Bravais de la Fondation Tour du Valat.

Les 10 autres équipes du concours n'ont pas démerité avec leurs projets 'Spik', 'BaliPack', 'Champi'Go', 'Hight-tech Toilets', 'Recy'clique', 'BioSerre Mayotte', 'Vino'matic', 'Virtuellement là', 'En chœur', et 'EK'eau Rénov'.

BRAVO AUX 81 jeunes des 18 ÉQUIPES !



Promotion 2025

LES ENTREP' VAUCLUSE

©Les Entrep' Vaucluse

Kookabarra organise un concours à destination des mixologues et barmen

Ecrit par le 30 janvier 2026



L'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, lance le Kocktail Kontest, un défi dédié aux mixologues et barmen qui ont jusqu'au dimanche 27 avril pour candidater.

Depuis sa création en 2006, Kookabarra conçoit jus, purées de fruits ou encore nectars pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux attentes des professionnels de la restauration, notamment des mixologues et barmen pour qui l'entreprise a créé le Kocktail Kontest. Ce concours va permettre à ces professionnels de se challenger avec la gamme des jus et nectars artisanaux Kookabarra.

Les candidats devront présenter une création de mocktail inédite à base de [purées de fruits fraîches Brut](#) de la marque Kookabarra et publier ensuite leur recette sur les réseaux sociaux en taguant Kookabarra. Le mélange des saveurs, l'originalité et même la mise en scène de la vidéo seront pris en compte par le jury.

Les mixologues et barmen intéressés ont jusqu'au dimanche 27 avril pour [remplir le formulaire d'inscription en ligne](#), puis jusqu'au lundi 12 mai pour créer une vidéo de leur recette et la publier sur leur compte Instagram en taguant Kookabarra. L'entreprise cavaillonnaise annoncera le grand gagnant du Kocktail Kontest le lundi 19 mai. Ce dernier verra sa création mise en lumière sur les différents

Ecrit par le 30 janvier 2026

supports de la marque, bénéficiera d'une visite de la Fabrique avec une dotation d'une sélection de la gamme et d'un défi grandeur nature aux cotés de [Jérémie Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra

Carpentras : la résidence seniors Domitys remporte 'Toque chefs' 2025



Le 4e concours culinaire national 'Toque chefs' organisé par les résidences seniors Domitys vient de récompenser un binôme de Carpentras.

Ils étaient partis finalistes depuis Carpentras et en sont revenus vainqueurs. Le duo composé de Josette Élices, résidente aux [Tourmalines](#) et de [Marc Leclercq](#), chef cuisinier chez [Sogères](#), a œuvré depuis janvier pour remporter la [4e édition du concours culinaire de Domitys](#). La cuisinière amatrice et le chef gérant se sont alliés pour représenter les Tourmalines parmi tous les concurrents de Domitys en France.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Seuls 8 binômes ont été retenus pour les épreuves finales du 3 avril à Meudon dans les Hauts-de-Seine en région parisienne. Les deux Carpentrassiens ont réalisé des recettes récompensées par le jury. La première en créant un plat à partir de deux ingrédients imposés (le bar et les asperges), et la seconde en proposant un dessert intégrant des fraises.

Josette Élices et Marc Lerclercq se sont donc distingués parmi les candidats des autres régions. Leurs efforts cumulés depuis plusieurs mois leur ont permis de remporter des lots prestigieux : un trophée, un dîner dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin et une mallette de couteaux japonais entre autres cadeaux.



Ecrit par le 30 janvier 2026



Le concours 'Toque chefs' est le fruit d'un partenariat entre les résidences sénior [Domitys](#) et l'entreprise de restauration [Sogères](#). Le principe est de réunir résidents et chefs cuisiniers pour valoriser la cuisine faite maison avec des produits locaux et de saison.

Fondé en 1998, Domitys regroupe aujourd'hui plus de 190 résidences non médicalisées en France, dont celles de Carpentras, Cavaillon et Orange dans le Vaucluse et Châteaurenard dans le bassin de vie d'Avignon. Membre du groupe AG2R La Mondiale, Domitys compte plus de 4 600 collaborateurs.

Amy Rouméjon Cros

Ecrit par le 30 janvier 2026



Coupe de France du Burger 2025 : le candidat vaclusien termine à la 4e place

Ecrit par le 30 janvier 2026



La Coupe de France 2025, organisée par [Socopa](#), s'est tenue ce mercredi 2 avril au Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles. Un candidat vaclusien a remporté la finale régionale Sud-Est et a atteint la 4e place à la finale nationale.

Après avoir terminé à la 3e place à la Coupe de France de burger en 2024, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, a retenté sa chance cette année et a décroché la 4e place. Ce n'est que partie remise pour le Vaclusien qui a tout de même remporté la finale régionale Sud-Est face à ses quatre concurrents.

'Le Smashon', son burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, s'est incliné face à Kevin Muin et son 'French Dip', gagnant de la finale régionale Nord-Est, et Mathieu Marquet et son burger 'En Terroir Perdu', gagnant de la finale régionale Sud-Ouest, qui ont terminé respectivement à la 2e et 3 places. C'est Camille Loas, gagnant de la finale régionale Ouest, qui a su envoûter le jury avec son 'Wellington'. Ce n'est que partie remise pour Guillaume Redon qui a déjà annoncé sa participation à l'édition 2026 pour tenter de ramener la victoire en Vaucluse.

La battle des champions

Pour célébrer les 10 ans de cette compétition comme il se doit, Socopa a aussi organisé la Coupe des coupes de France du burger ce jeudi 3 avril, qui a réunit les vainqueurs de chaque édition, parmi lesquels

Ecrit par le 30 janvier 2026

il y a eu le Vauclusien Christophe Boyer, chef du [food truck Bao burger](#) situé à Violès, vainqueur de la Coupe de France du burger en 2022.

Le chef vauclusien a présenté son burger 'Il était une Phô' qui lui a valu la 2e place du podium, juste derrière le gagnant de cette année, Camille Loas avec son burger 'Le Wellington'.

Concours des vins d'Avignon : « Quels efforts faut-il faire pour investir ? »



La 40e édition du [concours des vins d'Avignon](#) s'est déroulée à la Salle polyvalente de Montfavet ce samedi 29 mars, attribuant 132 récompenses. [L'événement anniversaire](#) rappelle

Ecrit par le 30 janvier 2026

cependant, au regard du contexte actuel, la grande nécessité d'accompagner les professionnels de la vigne.

C'est dans une ambiance sérieuse et impliquée que le jury de 150 personnes s'attelle à tester les 445 échantillons de vins en compétition. L'éclat sec du bouchon retiré, le versement rythmé du vin, le choquement des verres et le claquement des langues au palais constituent le protocole des évaluations successives du concours. Une démarche née à Avignon il y a 40 ans, qui ne visait qu'à aider les agriculteurs dans la durée après un millésime 1985 marqué.

« Les médailles sont là pour attirer et rassurer. »

José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon

Le concours de 2025 fait sens plus que jamais dans ce cadre économique flou, où le secteur traverse une crise aggravée. « Nous subissons une période difficile, mais les médailles sont là pour attirer et rassurer, chaque acheteur étant ainsi sûr d'avoir un vin sans défaut », avance José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon. Depuis 2020, une baisse mondiale de 20% des rendements accentue la détresse des professionnels. Et malgré les médailles des concours des vins, « le décrochage du prix ne couvre plus le coût de production du vin, qui en 2024 a diminué de 30 à 40% pour les Côtes du Rhône », souligne le président.

« Si vous allez mal, on va mal. »

Gilbert Marcelli, Président de la [CCI Vaucluse](#)

L'appellation Côtes du Rhône est particulièrement impactée par cette crise, que la situation diplomatique internationale affecte. Intrônisé à la [Commanderie des Costes du Rhône](#) durant cette édition, le Président de la CCI de Vaucluse Gilbert Marcelli évoque en ce sens « les mesures farfelues venant des États-Unis à l'encontre de (leurs) valeurs », insistant sur le soutien des partenaires du concours. « Nous sommes à vos côtés. Merci d'exister, de vous battre, car vous représentez beaucoup pour notre territoire », commente-t-il auprès de l'organisation, avant d'ajouter « Si vous allez mal, nous allons mal ». D'autant que la particularité du territoire des Côtes du Rhône tient de sa dimension interdépartementale et interrégionale. Gilbert Marcelli admet qu'il serait « plus simple en étant une unité » face aux contraintes qui s'accumulent, pourtant les appellations Côtes du Rhône tentent de tenir bon.

Ecrit par le 30 janvier 2026

« Il n'y a eu que 70 % de rendement à Laudun. »

Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'[AOC Laudun](#)

« Localement, ce n'est pas la joie, il y a beaucoup d'arrachages », constate amèrement Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun. Le territoire est à l'honneur cette année dans le cadre du concours des vins d'Avignon. Une mise en lumière en contraste avec la réalité crue du terrain. « Il n'y a eu que 70% de rendement en 2024 dans l'appellation Laudun », précise le président du syndicat. Il rejoint le président de la CCI de Vaucluse sur la « situation délicate avec les États Unis » et évoque l'augmentation d'une « concurrence rude entre (eux), avec un prix plus rémunérateur pour les ventes directes en domaine. » Sur ce point, José Gonzalvez, le président du concours des vins d'Avignon, confirme la tendance avec l'exemple du vrac. « Des négociants achètent le raisin des viticulteurs et le mettent en bouteille, créant une concurrence sur les prix pratiqués, ce qui fait baisser le vrac pour créer plus de marge sur les bouteilles », explique José Gonzalvez.

Pas de visibilité

Selon le président, les aides à la distillation et à l'arrachage ne couvrent pas les frais des agriculteurs, ou du moins imposent des contraintes supplémentaires dans un contexte indéfiniment complexe : « sans visibilité, nous nous demandons quels efforts faut-il faire pour investir. » Les difficultés du terrain se répercutent plus loin dans la filière, avec des concours de vins disparaissant depuis 2020 : Pertuis, Piolenc, Tulette, Vinsobres... « On ne sait pas où l'on va et on peut s'attendre au pire », envisage José Gonzalvez. Il faut anticiper l'évolution du marché en se tournant par exemple vers la Chine où la consommation de vins se développe.

« Les coopératives sont nécessaires au viticulteur qui n'a pas de cave à gros volume ni les moyens d'exporter », rappelle le président du concours. Cependant, les maillons de la chaîne du vin restent fragilisés. José Gonzalvez souligne que « le jeune agriculteur amenant sa vendange à la coopérative est soumis aux aléas du marché, car si sa production se vend mal, il va devoir mettre la clé sous la porte. » Sans compter les familles qui, de génération en génération, œuvrent depuis des décennies pour le développement de ce patrimoine agricole mis en péril par les enjeux économiques et climatiques.

Ecrit par le 30 janvier 2026



De gauche à droite : Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier Languedoc - Provence ; Rita Caron Barlerin ; Michel Gontard, président et co-fondateur du Concours des vins de la Foire d'Avignon ; José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon ; Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun.

Amy Rouméjon Cros

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza

Ecrit par le 30 janvier 2026



La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'[Association des Pizzerias Françaises](#), se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show - Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno a à Avignon
- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuair de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Ecrit par le 30 janvier 2026

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours...

[Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger](#)

Des collégiens de Pernes-les-Fontaines sacrés 'Reporters en Herbe 2025'

Ecrit par le 30 janvier 2026



Dans le cadre de la 36^e édition de la Semaine de la presse et des médias dans l'École qui a lieu du lundi 24 au samedi 29 mars, le [Club de la presse Grand Avignon - Vaucluse](#) et le [Département de Vaucluse](#) ont réitéré l'opération 'Reporters en Herbe', un concours auquel 14 classes de 12 collèves vauclusiens ont participé.

Initié en 2022 par le Club de la presse Grand Avignon - Vaucluse, le concours Reporters en Herbe s'adressait à l'origine aux élèves de lycées. Pour la 1^{ère} édition, un seul établissement avait répondu à l'appel à projets. En 2023, le Département de Vaucluse s'est rattaché à l'opération en proposant de la tourner vers les collèves. Cinq établissements avaient participé. Un succès qui n'a fait qu'accroître depuis puisque ce sont 8 classes de 6 collèves qui ont participé l'année dernière et 14 classes de 12 collèves cette année.

Outre le fait d'en apprendre plus sur le métier de journaliste, cette opération a pour objectif de sensibiliser les plus jeunes au danger des fake-news, auxquelles ils sont notamment confrontés sur les réseaux sociaux. Ainsi, de décembre à février, 13 journalistes de médias locaux comme La Provence, Vaucluse Matin, Ici Vaucluse, La Marseillaise, Vaucluse Hebdo, ou encore L'Echo du Mardi, accompagnés de communicants, se sont rendus dans les classes participantes afin de donner toutes les clefs aux collégiens pour réaliser au mieux leurs projets, qu'il soit par écrit, radio ou télévisé.



Ecrit par le 30 janvier 2026

Plus de 250 participants

Ce sont donc plus de 250 élèves qui ont pu devenir des apprentis journalistes durant quelques semaines. Il s'agit des élèves des collèges Arausio à Orange, Charles Doche à Pernes-les-Fontaines, Frédéric Mistral à Avignon, Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue, Joseph Vernet à Avignon, Jean-Baptiste de La Salle à Avignon, Saint-Exupéry à Bédarrides, Saint-Louis à Orange, Saint-Michel à Avignon, Anselme Mathieu à Avignon, Marie Mauron à Pertuis, et Joseph Viala à Avignon.

« On espère que l'expérience vous a plu et que l'opération suscitera l'envie à certains de devenir journalistes. »

[Christelle Jablonski-Castanier](#), vice-présidente du Conseil départemental de Vaucluse en charge des sports, de la vie associative et des collèges

20 professeurs ont accompagné ces élèves dans la réalisation de leurs projets qui devaient être sur le thème 'Des célébrités du Vaucluse dans l'histoire et le patrimoine'. Émission radio sur Frédéric Mistral, magazine sur le patrimoine, podcast sur les légendes d'Avignon, ou encore une émission vidéo sur le Pont d'Avignon, les collégiens ont redoublé d'originalité et de rigueur pour réaliser leurs travaux, dont la qualité a été grandement souligné par le jury du Club de la presse.

Les lauréats

Si tous les élèves ont réalisé un travail remarquable, trois projets se sont distingués :

- 1er prix : le magazine 'Une petite ville, un grand patrimoine' des élèves du collège Charles Doche à Pernes-les-Fontaines
- 2e prix : l'émission vidéo 'Le Sorgues Show' des élèves du collège Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue
- 3e prix : l'émission radio 'Mistral Média FM' des élèves du collège Frédéric Mistral à Avignon

Tous les élèves sur le podium ont chacun pu repartir avec un diplôme 'Reporters en herbe' et un petit sac avec des goodies offerts par le Département de Vaucluse. Les collégiens de Pernes-les-Fontaines, eux, auront aussi l'opportunité de visiter les locaux de France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur à Marseille le temps d'une matinée. Le car qui les mènera sera financé par le Département.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Les élèves du collège Charles Doche à Pernes-les-Fontaines (1er prix)

Ecrit par le 30 janvier 2026



Les élèves du collège Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue (2e prix)

Ecrit par le 30 janvier 2026



Les élèves du collège Frédéric Mistral à Avignon (3e prix)

©Bernard Gilhodes

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs

Ecrit par le 30 janvier 2026



Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figes séchées et céleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-

Ecrit par le 30 janvier 2026

Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



Ecrit par le 30 janvier 2026



Ecrit par le 30 janvier 2026



DR

Finalement, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Ecrit par le 30 janvier 2026

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, **Guillaume Redon**, fondateur de **Braz & Bro's**, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donnés rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par **Socopa** durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.



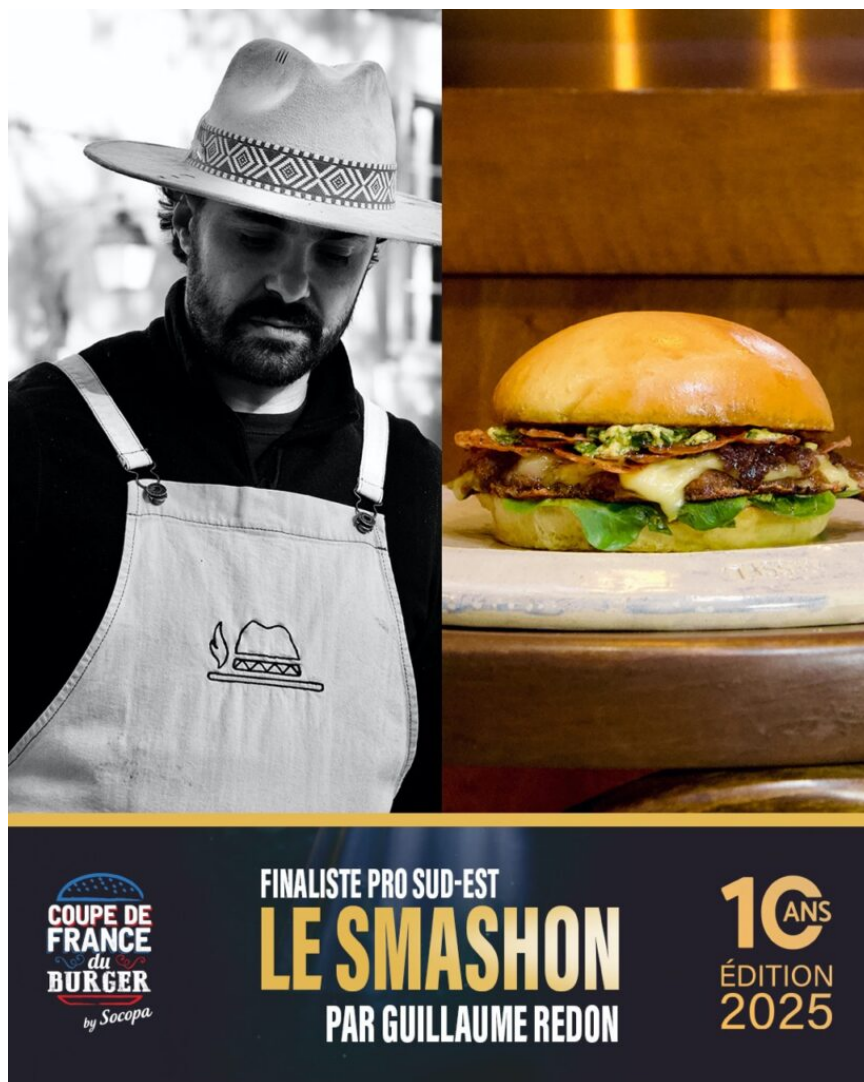
Ecrit par le 30 janvier 2026

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistronomique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.

Ecrit par le 30 janvier 2026



© Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et

Ecrit par le 30 janvier 2026

innovation », explique le chef gardois.



© Socopa