

Écrit par le 15 juin 2026

# Avignon : le Groupe Belmont a accueilli les Négociales, concours de négociation commerciale



Début février, le **Groupe Belmont**, acteur vauclusien de la formation en alternance, a accueilli la qualification départementale du Vaucluse des **Négociales**, concours de négociation commerciale, sur son campus d'Avignon où près de 130 étudiants en commerce et 70 professionnels se sont réunis.

Le 4 février dernier, le campus d'Avignon du Groupe Belmont a accueilli la 12<sup>e</sup> phase qualificative du prestigieux concours francophone Les Négociales. Ce dernier comptabilise plus de 60 journées de qualification qui ont lieu chaque année dans toute la France ainsi qu'en Suisse et en Belgique. Lors de la finale, 600 candidats sur les 6000 participants initiaux s'affronteront sur cinq cas de négociation

Écrit par le 15 juin 2026

successifs pour tenter de remporter le concours.

Lors de la qualification départementale du Vaucluse, près de 130 étudiants en formation commerciale issus des écoles d'Avignon et 70 professionnels se sont réunis. « Une journée intense et riche en apprentissages, où les talents de demain ont pu démontrer leurs compétences en négociation commerciale », a souligné le Groupe Belmont.

Les candidats ont dû relever deux défis. La matinée était réservée à la représentation de l'entreprise d'outillage [Würth](#). Les participants devaient persuader un prospect de tester la solution 'Relast', un système de renforcement de structure béton. L'après-midi, les étudiants ont dû convaincre un pharmacien de référencer le sérum 'Hydratant & Repulpant' de la marque [Ixage](#), filiale de la [Coopérative Welcoop](#). À l'issue de cette journée, 20 étudiants vauclusiens ont obtenu leur pass pour la finale qui aura lieu à Nancy en les 26 et 27 mars.

---

## 16e Concours de l'Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?

Ecrit par le 15 juin 2026



**Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16<sup>e</sup> édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.**

Le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé la 16<sup>e</sup> édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

### **Les lauréats**

Pour ce concours, chaque candidat a dû élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

Ecrit par le 15 juin 2026

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2<sup>e</sup> Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3<sup>e</sup> Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la [CMA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2<sup>e</sup> Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3<sup>e</sup> Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan



Une partie des lauréats. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisiers du Vaucluse

## Plus de 2 000 échantillons au 73e Concours des Vins les 7 et 8 février prochains à Orange



« Créé en 1952, il s'est d'abord appelé le concours de la Foire d'Orange et se déroulait notamment l'été dans les grottes du Théâtre Antique, à l'ombre et au frais », précise le président du concours, vigneron et président de l'[Université du Vin](#) de Suze-la-Rousse, [Michel Bernard](#).

La directrice du [Concours des Vins d'Orange](#), [Anne Mouralis](#) annonce aussitôt nombre de nouveautés pour cette édition 2025 avec l'entrée en lice de vins effervescents, de crémants, de Clairette de Die

Écrit par le 15 juin 2026

(Drôme) et de Bellegarde (Gard). « Mais nous allons également ajouter un millésime supplémentaire. D'habitude, nous dégustons les cuvées de l'année qui vient de se terminer et celles de la précédente pour les crus. Mais là, il y aura aussi des bouteilles de la vendange 2022. D'ailleurs, certains vins plus capiteux, comme les Châteauneuf-du-Pape, ont besoin de davantage de temps pour délivrer leurs meilleurs arômes. »

Elle poursuit : « Cette année, nous allons faire le tour des vignobles habituels, avec en plus la Drôme et le Gard, donc la tournée va passer de 8 000 km à 10 000 km, pour prélever autour de 2 000 échantillons dans les trois couleurs, puis enregistrer méticuleusement les bouteilles, leur apposer un numéro et les envelopper dans une chaussette pour la future dégustation à l'aveugle. Au sein des appellations Côtes-du-Rhône, Cotes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Grignan-les-Adhémar, Costières de Nîmes et Châteauneuf-du-Pape, plus cette année, le Diois et le Bellegarde de Camargue, entre Beaucaire et Saint-Gilles. »

Michel Bernard précise : « En 2023, nous avons décerné 481 médailles, 291 en or, 174 d'argent, 16 de bronze. C'est une valeur ajoutée qui récompense le vigneron primé. En période de crise, nous sommes le 1<sup>er</sup> concours de vins de l'année en France, avant le Concours Général du Salon de l'Agriculture à Paris fin-février, celui de Mâcon en avril, donc nous donnons le top départ. Et nous générons entre 2,5M€ et 3M€ de bonus pour les cuvées récompensées. C'est aussi un moyen pour les négociants, les cavistes, la grande distribution de découvrir le millésime. » Le président du Concours des Vins d'Orange ajoute : « Notre goût a évolué au fil du temps. Avant, on aimait les vins concentrés, capiteux, puissants, tanniques, costauds, maintenant, on préfère des vins plus légers, plus frais ».

Le concours 2025 se déroulera à l'Espace Daudet le vendredi 7 et samedi 8 février au matin. Les dégustateurs sont des vigneron, des négociants, des metteurs en marché, des sommeliers, des œnologues et des amateurs. Des cours sont organisés en amont pour la formation de nouveaux jurés. Leur parler du riche vocabulaire des taste-vin, des mots qui qualifient un vin : soyeux, gouleyant, boisé, fruité, poivré, floral, ample, structuré, astringent, souple, alcooleux, racé, opulent, structuré, minéral, aromatique, fin, concentré, à maturité, velouté...

« Une chose est sûre, conclut Michel Bernard. Nombre de dégustateurs viennent de l'étranger chaque année à Orange pour goûter, jauger, noter, échanger entre eux, comparer nos vins, que ce soient des Allemands, Italiens, Belges, Suisses ou Américains. Et les consommateurs nous font confiance puisque nous sommes des centaines à juger une bouteille sans savoir d'où elle provient. Donc, ils achètent en toute confiance une référence de qualité et de nos terroirs... les yeux fermés. »

Écrit par le 15 juin 2026



Contact : 04 90 11 45 07

---

## **Avignon : une dizaine de candidats ouvriront la 25e édition du Festival de la chanson française**

Ecrit par le 15 juin 2026



**La 25<sup>e</sup> édition du [Festival de la chanson française](#), organisée par l'association [Planète bleue](#), débute avec une première session ce dimanche 27 octobre à l'[Atelier Florentin](#) à Avignon. Plusieurs sessions seront programmées sur les prochains mois, avec demi-finale et une finale en mai 2025.**

Le Festival de la chanson française est ouvert aux auteurs compositeurs interprètes du Vaucluse et de la Région Sud. La 1<sup>re</sup> session, qui aura lieu ce dimanche 27 octobre, et qui est ouverte au public, accueillera une dizaine de candidats en solo, duo, ou groupe. Chacun interprétera trois chansons qu'il aura composé.

L'objectif du festival est de découvrir des talents et de les accompagner dans leurs projets de créations artistiques. L'Atelier Florentin accueillera les trois premières sessions ce dimanche 27 octobre, le dimanche 19 janvier 2025 et le dimanche 23 février 2025.

Plusieurs prix et récompenses seront décernés aux artistes qui se démarqueront comme le Talent d'Or, le

Écrit par le 15 juin 2026

Prix coup de cœur, la Chanson originale, et le Prix du public. Les lauréats obtiendront une programmation d'une semaine au Festival d'Avignon 2025, l'enregistrement d'un CD 2 titres au studio [La Mansarde](#), situé à L'Isle-sur-la-Sorgue, une résidence artistique pour un perfectionnement, une programmation de concerts, ainsi qu'un clip vidéo pour la promotion du groupe.

**1<sup>re</sup> session. Dimanche 27 octobre. 14h30. 10€ ([Billetterie en ligne](#)). Théâtre Atelier Florentin. 28 Rue Guillaume Puy. Avignon.**

*L'Association Planète Bleue 84 présente*

# FESTIVAL DE LA CHANSON FRANÇAISE

*25ème Tremplin de musiques actuelles*

**1ÈRE SESSION**  
**DIMANCHE 27 OCTOBRE 14H30**  
**THÉÂTRE ATELIER FLORENTIN À AVIGNON**

12 ARTISTES AUTEURS COMPOSITEURS INTERPRÈTES

Contact : 06 20 25 62 29 ou [planetebleue84@orange.fr](mailto:planetebleue84@orange.fr)

Pour les lauréats :  
Accompagnement artistique, Clip vidéo, Résidence artistique  
Enregistrement studio, Concerts  
Passage au Festival d'Avignon 2025



Ecrit par le 15 juin 2026

## Un doctorant à Avignon Université finaliste du concours 'Ma thèse en 180 secondes'



**[Pierre Baby](#), doctorant à Avignon Université, présentera son sujet de thèse lors de la finale nationale du concours de vulgarisation scientifique 'Ma thèse en 180 secondes', ce mercredi 5 juin. Il sera possible de regarder cette finale en direct sur Youtube.**

Ce mercredi soir, Pierre Baby présentera ses recherches sur l'utilisation de *Forficula pubescens*, une espèce de perce-oreilles, en tant qu'agent de lutte biologique dans les vergers de pommiers de la région Sud. Son étude se concentre sur les réponses physiologiques et comportementales de ces insectes face aux contraintes liées à la présence d'organismes vivants tels que les interactions avec d'autres ennemis naturels, ainsi qu'à des facteurs non vivants liés au changement climatique et à l'utilisation des produits phytosanitaires. L'objectif pour Pierre Baby sera de synthétiser le sujet de sa thèse en seulement trois minutes.

Écrit par le 15 juin 2026

Les résultats de ses recherches, menées dans le cadre du projet 'FALBio-Sud', sous la direction de Magali Rault et Hazem Dib, enseignants-chercheurs à Avignon Université, promettent des retombées directes et positives sur le territoire, en soutenant les pratiques agroécologiques, en réduisant l'utilisation de produits phytosanitaires et en favorisant une approche respectueuse de l'environnement.

Organisé par le [Centre national de la recherche scientifique](#) (CNRS) et [France Universités](#), avec le soutien de l'[Université Côte d'Azur](#), le concours 'Ma thèse en 180 secondes' a pour but de mettre en lumière les travaux de doctorants tout en défiant leur capacité à rendre accessibles des sujets de recherche souvent complexes. La finale nationale aura lieu à l'Opéra de Nice et sera [retransmise en direct sur Youtube](#).

---

## Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras

Ecrit par le 15 juin 2026



**Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse](#) a organisé la 13<sup>e</sup> édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2<sup>e</sup> édition du Master départemental du Meilleur pain au chocolat. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.**

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine d'apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.

Les candidats participant au concours du meilleur croissant devaient en réaliser quatre au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbé, d'environ 60 g. En ce qui concerne le master du meilleur pain au chocolat, les participants devaient en faire trois identiques au beurre, d'environ 60 g également. Pour les deux concours, les candidats ont été évalués sur la cuisson des viennoiseries, leur forme, leur aspect, leur régularité, leur saveur, leur texture, ainsi que leur feuilletage.

Ecrit par le 15 juin 2026



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse

## Les lauréats du meilleur croissant au beurre

Catégorie Artisan - Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Nicolas Chedeville des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 3) Mathys Marcellin des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène

Ecrit par le 15 juin 2026

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Tristan Guermonprez du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Julien Duchene de [Maison Valentina](#) à Caumont

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

**Les lauréats du meilleur pain au chocolat**

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Mohamed Badrei du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 3) Stéphane Toussan du [Pain d'Antan](#) à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Théo Giana du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Mailys Chalvet des [Rotondes](#) à Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

---

## **Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes**

Ecrit par le 15 juin 2026



**La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en [Région Sud](#)' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.**

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Ecrit par le 15 juin 2026



Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavailon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.

Ecrit par le 15 juin 2026

# La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Le [Groupe des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au [CFA d'Avignon](#). Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1<sup>er</sup> prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1<sup>er</sup> prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> prix. Les 1<sup>er</sup> prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Ecrit par le 15 juin 2026

## Les lauréats

### Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

### Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

### Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Mailys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



© Groupement des artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse

## Le Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en

Ecrit par le 15 juin 2026

## **Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au [CFA d'Avignon](#).**

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :

- Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
- Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
- Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
- Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
- Faire naître une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

### **Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers**

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1<sup>er</sup> prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1<sup>er</sup> : Narakson Pauleau (BP 1<sup>re</sup> année)
- 2<sup>e</sup> : Kylian Laviolle (BP 1<sup>re</sup> année)
- 3<sup>e</sup> : Matys Duperrier (CAP 1<sup>re</sup> année)

### **Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie**

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1<sup>er</sup> prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1<sup>er</sup> : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1<sup>re</sup> année)
- 2<sup>e</sup> : Lya Gonzales (CAP 1<sup>re</sup> année)
- 3<sup>e</sup> : Louane Berard (CAP 1<sup>re</sup> année)