

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72^e édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à



Ecrit par le 16 décembre 2025

remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 16 décembre 2025





Ecrit par le 16 décembre 2025

Michel Bernard



Pour toujours en savoir plus, lisez www.echodumardi.com, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ecrit par le 16 décembre 2025

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 16 décembre 2025

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneronns en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Apt a accueilli la 15^e édition du concours départemental de l'Épiphanie

Ecrit par le 16 décembre 2025



Ce mercredi 10 janvier a été sous le signe de la convivialité puisque amateurs, professionnels et apprentis se sont réunis autour du thème de la galette et du gâteau des rois lors de la 15^e édition du concours de l'Épiphanie à Apt.

Chaque année, la guerre fait rage. Certains préfèrent la galette frangipane, d'autres le gâteau avec ses fruits confis, mais une chose met tout le monde d'accord : la tradition. Au moment de l'Épiphanie, le 6 janvier, les vitrines des boulangeries pâtisseries affichent leurs plus belles galettes et gâteaux des rois. « Les boulangeries pâtisseries sont indispensables à l'économie d'un territoire, mais ce sont aussi des lieux conviviaux où l'on se retrouve », a déclaré Violaine Démaret, préfète de Vaucluse.

Le gâteau des rois étant décorée de fruits confis, quel meilleur endroit pour accueillir le concours départemental de l'Épiphanie que la capitale mondiale du fruit confis ? C'est donc à Apt que s'est tenue la 15^e édition de cette compétition, organisée par le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](https://www.echodumardi.com). Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la

Ecrit par le 16 décembre 2025

Meilleure galette frangipane, dont des artisans et des apprentis. « La transmission est très importante, c'est ce que met en lumière ce concours qui mélange toutes générations », a affirmé Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Des règles dans le respect de la tradition

Pour ce concours, pas question de dénaturer les traditionnels gâteau et galette des rois. Chaque candidat a dû ainsi 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.

En plus d'évaluer les pâtisseries sur ces points-là, le jury, constitué de professionnels, dont les deux artisans gagnants de l'édition précédente (Nicolas Goddi de la [Pâtisserie Nicoline](#) et Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#)), a également dû noter le feuilletage ou la texture, ainsi que le goût et le visuel.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC. « Il est très important d'intégrer les apprentis à ce concours puisqu'ils sont l'avenir de la profession », a souligné la préfète de Vaucluse.



Ecrit par le 16 décembre 2025

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3^e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Mamery Kone du [CFA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Frédérique Chandelle de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 2^e Prix catégorie Artisan : Maxime Faggion de la [Maison Lou](#) à Malaucène
- 3^e Prix catégorie Artisan : Fabien Mazette de la [Boulangerie d'Ici](#) à l'Isle sur la Sorgue
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Maxime Sauget de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Louna Siminski de la [Maison Lou](#) à Malaucène

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Ecrit par le 16 décembre 2025



Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de [crossfit à Lambesc](#) et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7^e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23^e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1^{re} place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21^e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.



Ecrit par le 16 décembre 2025

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6^e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Ecrit par le 16 décembre 2025





Ecrit par le 16 décembre 2025

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiaux qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisés par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmettre, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence

Une Vaclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6

Ecrit par le 16 décembre 2025



Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9^e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

L'épicerie entraiguoise Les Délices de nos Régions médaillée d'argent au concours Quintessence 2023



Frédéric Fourcroy a ouvert [Les Délices de nos Régions](#) en 2021 à Entraigues-sur-la-Sorgue, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze. Seulement deux ans après, l'épicerie fine obtient la médaille d'argent au concours Quintessence 2023, organisé dans le cadre du salon [Gourmet Sélection](#).

Le projet d'ouvrir une épicerie proposant des produits de toutes les régions françaises a commencé à germer deux ou trois ans avant la crise de la Covid-19. Avec l'arrivée de cette dernière, une tendance s'est confirmée, celle de consommer plus local, plus français. « Cette envie, de la part des Français, m'a vraiment conforté dans mon idée », explique Frédéric Fourcroy, à l'origine du projet.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Avant de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, Frédéric a travaillé dans une grande enseigne de jardinerie. En 2020, il commence ses recherches sur le sujet, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze, qui elle est aide-soignante et qui l'accompagne depuis la naissance du projet, et encore aujourd'hui à la boutique, en parallèle de son travail.



Frédéric Fourcroy et Christelle Gleyze.

La concrétisation d'une idée

Ainsi, ils ont commencé à monter un dossier pour décrire le projet le plus en détail possible, en ciblant le concept, en listant les produits qu'ils souhaitaient vendre. « On a beaucoup été conseillés par [Initiative Terres de Vaucluse](#) dans notre parcours », révèle Frédéric. Pour ce qui est de la localisation de l'épicerie fine, c'était une évidence. « Je vis à Entraigues-sur-la-Sorgue depuis 18 ans et ma compagne depuis toujours, il était évident qu'on n'allait pas ouvrir ce commerce ailleurs », poursuit l'entrepreneur.



Écrit par le 16 décembre 2025

« On ne voulait pas ouvrir une épicerie qui propose uniquement des produits de la Provence car il y en a déjà bien assez »

Frédéric Fourcroy

Ainsi, après une visite des lieux en novembre 2020, l'épicerie Les Délices de nos Régions a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021 au 40 rue Laurent Bertrand, à Entraigues-sur-la-Sorgue. « J'ai beaucoup voyagé en France avec mes parents étant plus petit, j'ai pu être témoin de la beauté de chaque région, et c'est ce que j'avais envie de retransmettre avec mon épicerie », explique le gérant. Au sein de la boutique, les produits sont classés par région, et non pas par catégorie alimentaire. Il est possible d'acheter à l'unité, mais Frédéric propose aussi des coffrets, pour une idée de cadeau original. Alsace, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Corse, ou encore Hauts-de-France, il y en a pour tous les goûts.

Ecrit par le 16 décembre 2025



DR

Le concours Quintessence 2023

Les 10 et 11 septembre derniers, Les Délices de nos Régions a participé au salon Gourmet Sélection, qui a accueilli 340 exposants de produits gastronomiques et gourmands, de vins et spiritueux, d'accessoires quotidiens ou festifs. « En prenant mon badge pour visiter le salon l'année dernière, j'ai été inscrit à la newsletter et plus tard j'ai reçu un mail qui annonçait l'ouverture des participations au concours Quintessence pour l'année 2023 », explique l'Entraiguais. Ce concours, organisé chaque année depuis 2019 dans le cadre du salon, récompense les meilleures initiatives dans le domaine de la distribution.

Ainsi, Frédéric et Christelle ont dû envoyer des photos et vidéos présentant les produits, le concept, ou encore tout ce qui touche à l'environnement en février dernier, avant d'obtenir la confirmation en avril qu'ils étaient qualifiés pour participer au concours. Plus de 140 dossiers étaient en lice pour le concours Quintessence 2023. Les Délices de nos Régions a atteint la deuxième place du podium. Le jury, présidé

Ecrit par le 16 décembre 2025

par la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary, dit avoir été séduit par le fait que l'épicerie entraiguoise mette en lumière l'excellence de l'artisanat.



Les lauréats du concours Quintessence 2023, accompagnés du jury. Frédéric Fourcroy est le 4^e en partant de la gauche. DR

L'avenir de l'épicerie entraiguoise

En participant à ce concours, Frédéric et Christelle souhaitaient avoir un avis extérieur, mais surtout un avis professionnel sur leur boutique. Obtenir la médaille d'argent est donc une véritable reconnaissance pour leur travail. « On n'est pas peu fiers de cette récompense, ça vient valider en quelque sorte le projet, on réalise un peu mieux que ça tient la route », affirme Frédéric avec fierté.

Cette médaille pourrait bien apporter plus de visibilité à la petite boutique entraiguoise de 52 m². Une chose est certaine, si Frédéric et Christelle souhaitent agrandir leur commerce pour accueillir davantage de produits des régions, le couple n'est pas près de déménager d'Entraigues-sur-la-Sorgue, où l'épicerie Les Délices de nos Régions fait la fierté des habitants.

Monteux : Wave Island dévoile sa programmation estivale



Le parc aquatique Wave Island dévoile sa programmation estivale. Jusqu'à fin août, de nombreuses animations sont proposées chaque jour : activités sportives, baptême de plongée, soirées thématiques, spectacles, etc.

14 juillet - Fête nationale : Real Tribute to Beatles

Le parc proposera un hommage aux Beatles pour la soirée du 14 juillet. Un show 100% live reprenant les tubes du groupe de légende (entrée libre).

Depuis le 30 juin, un vendredi sur deux : soirée bachata à Sunset Island

Wave Island propose des initiations gratuites à la bachata (danse), ouvertes et accessibles à tous, petits et grands.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Spectacles et soirées musicales

- Spectacle Tahitien tous les jeudis de 19h à 23h.
- Soirée musicale ambiance des îles tous les vendredis de 19h à 23h.
- Soirée mousse pour les enfants tous les samedis de 19h à 23h.

L'entrée est libre et indépendante de la journée au parc. Accès gratuit à tous les publics.

Chaque jour, tout au long de la journée

Des jeux concours

Chaque jour, deux bornes de jeux sont installées dans le parc avec de multiples lots à gagner tout au long de la journée : un séjour d'une semaine au choix dans une des nombreuses résidences ou domaines de plein air Odalys et des centaines d'autres cadeaux.

Des baptêmes de plongée

La FFESSM (fédération française d'études et sports sous-marins) organise des baptêmes de plongée dans la baie des sirènes. Remise d'un diplôme à la fin du baptême. Tous les vendredis après-midi de juillet à août. Accessible à tous. Tarif : 4€.

Rencontres avec les mascottes

Tous les jours à 12h30, 16h30 et 18h30.

Wave Island, 663 imp. de la trav. du Ventoux, Monteux.

Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine en finale du Monument préféré des Français

Ecrit par le 16 décembre 2025



Les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, qui regroupent Puymin, la Villasse et le Pont Romain, vont représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au concours du Monument préféré des Français. Ils sont donc en compétition face à 13 autres monuments. C'est au public de voter pour leur préféré.

À l'occasion des 40^e journées européennes du patrimoine qui auront lieu les 16 et 17 septembre prochains, l'animateur passionné d'histoire et du patrimoine français Stéphane Bern présentera l'émission 'Le monument préféré des Français' sur la chaîne télévisée France 3.

Au départ, 42 lieux issus du patrimoine culturel, historique et architectural français étaient en compétition. Désormais il n'en reste que 14, dont les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, qui représentent la région Paca.

Pour voter pour les Sites antiques de Vaison-la-Romaine, il suffit de [se rendre sur le site sur la page dédiée à l'émission sur le site de France Télévisions](#) avant le 21 juillet 12h. Il est également possible de voter par téléphone au 32 45 (0,80€/min+prix appel).

V.A.

Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end



Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end, du vendredi 30 juin au 3 juillet.

Programme

Vendredi 30 juin

- 20h : repas truffes et Orchestre Mephisto
 - *Réservation : 04 90 66 01 39*

Samedi 1^{er} juillet

- Matin : concours de Belote
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : groupe 2000 nuits (Pop / Rock / Funk)

Ecrit par le 16 décembre 2025

Dimanche 2 juillet

- 10h : concours de boules enfants
- 15h : concours de boules mixte
- 21h : concert de Magali Ripoll (émission « n'oubliez pas les paroles ») + Blindtest géant

Lundi 3 juillet

- 8h : concours de boules à la longue
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : Orchestre Laurent Comtat
- 22h30 : feu d'artifice

SAINT-DIDIER

FÊTE VOTIVE

DU 30

JUIN AU

03 JUILLET

VENDREDI 30 JUIN

20h : Repas truffes
Réservation : 04 90 66 01 39

Orchestre Mephisto



SAMEDI 1ER JUILLET

Matin : Concours de Belote
15h : Concours de boules à la mêlée

21h : Groupe 2000 nuits (Pop / Rock / Funk)



DIMANCHE 02 JUILLET

10h : Concours de boules enfants
15h : Concours de boules mixte

21h : Concert de Magali Ripoll
(Émission "n'oubliez pas les paroles")

Blindtest géant



LUNDI 03 JUILLET

08h : Concours de boules à la longue
15h : Concours de boules à la mêlée

21h : Orchestre Laurent Comtat

22h30 : Feu d'artifice



CONCERTS GRATUITS

ATTRACTIONS FORAINES

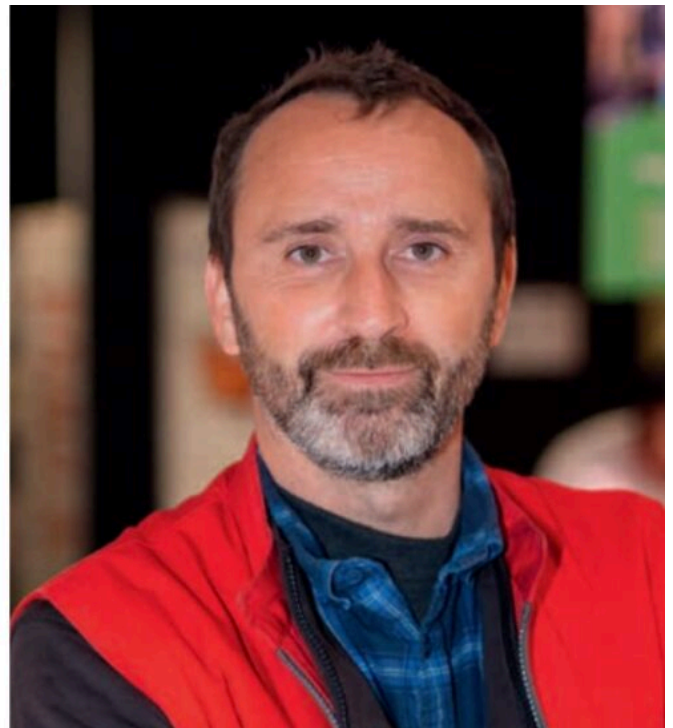
RESTAURATION



AVEC.SAINT-DIDIER@ORANGE.FR



Le boucher vaclusien Guillaume Cuntty distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Guillaume Cuntty, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant.



Ecrit par le 16 décembre 2025

Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Crée en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

V.A.