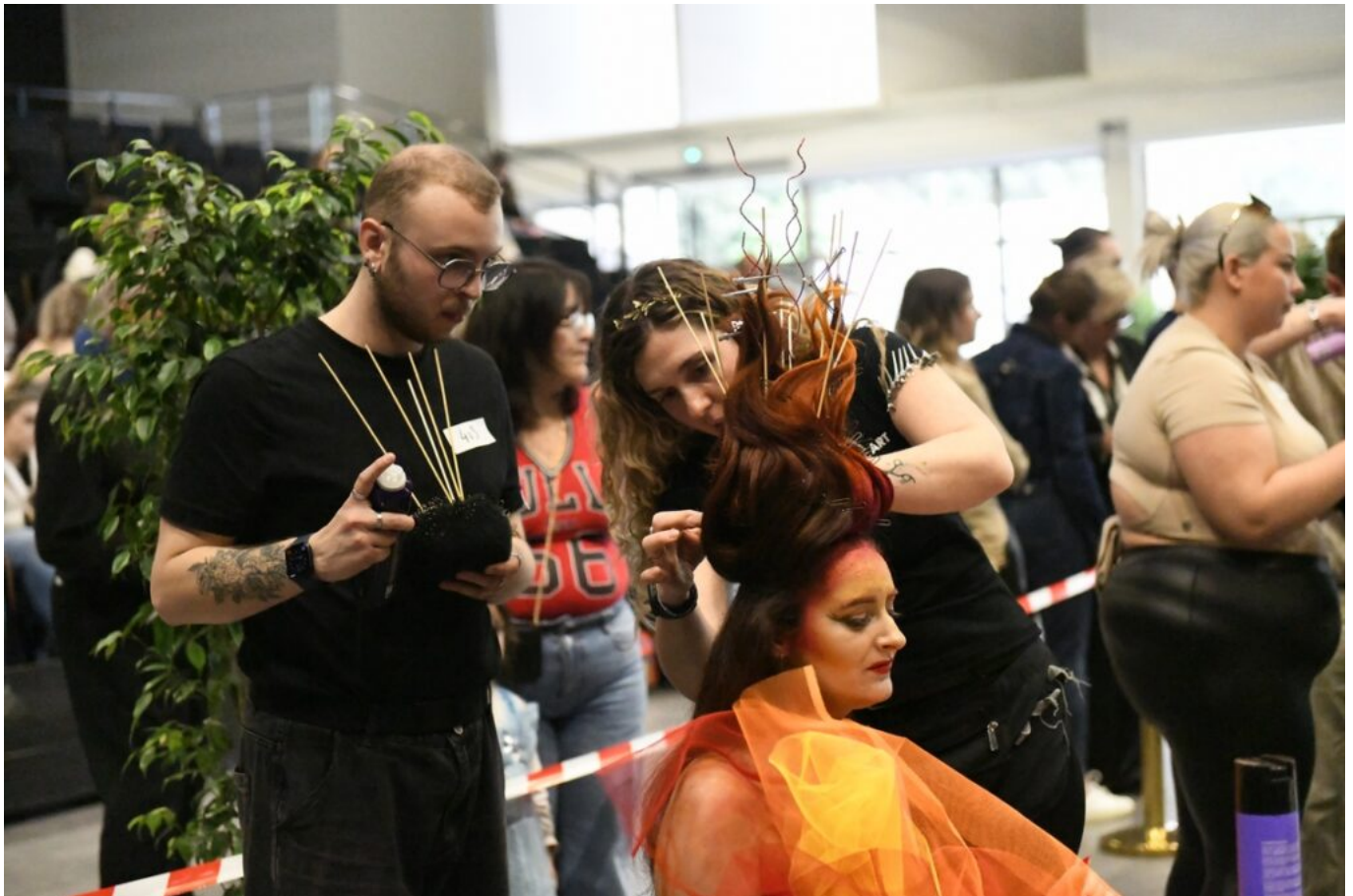


Ecrit par le 15 juin 2026

70 participants ont montré leur savoir-faire lors du Concours régional de la coiffure



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure a fêté ses 20 ans ce dimanche 7 avril à Montfavet. 70 participants se sont affrontés lors de ce concours sur le thème des Jeux Olympiques à travers plusieurs épreuves.

Artisans, salariés, et apprentis de la région ont mis leur savoir-faire à l'épreuve pour le concours régional de la coiffure organisé par l'[Union Nationale des Entreprises de Coiffure \(UNEC\) Vaucluse](#). Ils étaient en tout 70, et si tous ont montré un talent exceptionnel et une technique résultant de plusieurs années de pratique, 10 ont su se démarquer.

De plus, le concours avait cette année une saveur spéciale puisqu'il célébrait son 20^e anniversaire. Pour l'occasion, Robert Mouttet, président de l'UNEC PACA, a remis à l'ensemble de l'équipe de l'UNEC

Ecrit par le 15 juin 2026

Vaucluse un trophée pour la féliciter d'avoir chaque année depuis 20 ans organisé un concours de coiffure qui permet de mettre en avant le savoir-faire de ce métier.

Une Roue de la fortune virtuelle avait été installée pour la première fois cette année. Elle a permis de récolter 200€ qui ont été remis à l'association Agir et Vivre l'Autisme.



Ecrit par le 15 juin 2026



©UNEC Vaucluse

Les lauréats

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Julie Paris du CFA d'Avignon
- Catégorie BP : Tara Hugot du CFA de Salon de Provence
- Catégorie BM : Ismérie Ramette du CFA d'Avignon

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Tony Medinelli du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BP : Éléa Meyere du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BM : Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Célié Ney du CFA d'Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Grégory Elbeze du CFA de Digne-les-Bains

L'épreuve 'Duo de Talent' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah et Enzo Bail

L'épreuve 'Coiffure à Thème Jeux Olympiques' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise



©UNEC Vaucluse

Avignon : le concours des Jeunes créateurs

Ecrit par le 15 juin 2026

de la coiffure célèbre ses 20 ans



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure fêtera son 20^e anniversaire ce dimanche 7 avril à Montfavet. Organisé par l'[Union nationale des entreprises de la coiffure \(UNEC\) de Vaucluse](#), cet événement sera cette année sur le thème des Jeux Olympiques.

Ce dimanche 7 avril, artisans, salariés, et apprentis de la région s'affronteront et mettront leur savoir-faire à l'épreuve lors du concours des Jeunes créateurs de la coiffure. Les inscriptions seront ouvertes dès 9h et le concours débutera à 10h30. Les participants devront réaliser plusieurs coiffures selon les épreuves tout au long de la journée, telles que : une coiffure de mariée, un coiffage tendance femme (brushing), un duo de talents sur le thème des quatre éléments, ainsi qu'une coiffure sur le thème des Jeux Olympiques. Un show coiffure sera organisé à 16h30, suivi de la remise des prix à 17h.

L'objectif de cette journée est de promouvoir le métier de coiffeur. L'événement disposera de plusieurs espaces dont un dédié à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la



Écrit par le 15 juin 2026

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, et un dédié à l'emploi où les chefs d'entreprises pourront recruter. Les stands de professionnels seront accessibles toute la journée.

La grande nouveauté de cette année, c'est la Roue de la Fortune Virtuelle, dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'Association 'Agir et Vivre l'Autisme' après la remise des prix. La fin de l'événement sera aussi l'occasion de faire une rétrospective des 20 dernières années avec un grand show.

Dimanche 7 avril. À partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. 246 Rue Félicien Florent. Avignon.

Ecrit par le 15 juin 2026

CONCOURS RÉGIONAL CRÉATEURS
COIFFURE
DIMANCHE 7 AVRIL 2024

20^{ème}
ANNIVERSAIRE

THÈME
LES JEUX OLYMPIQUES

MMA
Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
PROFESSEUR DES MÉTIERS

UNION NATIONALE
DES ENTREPRISES
DE COIFFURE
Vaucluse

GRAND SHOW FINAL
RÉTROSPECTIVE DE CES BELLES ANNÉES

f Unec Vaucluse unecvaucluse@gmail.com

ENTRÉE GRATUITE OUVERTURE À PARTIR DE 10H00 - RESTAURATION SUR PLACE
SALLE POLYVALENTE
Zone Agroparc - Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET

Modèle créé by Pixartprinting

Ecrit par le 15 juin 2026

Les 12 Travaux de la Com' : un concours organisé dans le cadre des Arènes de la Com'



Dans le cadre de la seconde édition des [Arènes de la Com'](#), un événement entièrement dédié à la communication qui aura lieu le vendredi 19 avril à Paluds de Noves, l'association [La Maison de la Com'](#) et le [Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse](#) coorganisent le concours des [12 Travaux de la Com'](#), qui récompense les actions de communication méritantes menées en 2023 ou début 2024 par les entreprises, associations, ou collectivités.

Le concours des 12 Travaux de la Com' récompensera plusieurs projets de communication, tels que : relations presse et médias ; photo, vidéo et podcast ; nouveau site web et application ; communication interne et marque employeur ; communication responsable ; marketing digital et réseaux sociaux ; communication événementielle et campagne.

Le concours est ouvert à toutes les entreprises, associations, collectivités, ou établissements scolaires qui souhaitent mettre en avant un projet de communication qu'ils ont réalisé en 2023 ou début 2024 (avant le

Écrit par le 15 juin 2026

30 janvier 2024). Comme le nom du concours l'indique, 12 trophées seront attribués lors des Arènes de la Com' le 19 avril à Paluds de Noves.

Les participants peuvent soumettre plusieurs réalisations, mais chaque réalisation ne peut être présentée que dans une seule catégorie. Les projets seront évalués selon plusieurs critères : originalité et créativité, pertinence du message, efficacité et résultats obtenus, qualité de la stratégie de communication, innovation et utilisation de nouveaux médias / technologies, et respect des valeurs éthiques.

Les inscriptions [se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au dimanche 31 mars.

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

Ecrit par le 15 juin 2026



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9^e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons

Ecrit par le 15 juin 2026

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7^e édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Écrit par le 15 juin 2026



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camou / Braz & Bro's

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Ecrit par le 15 juin 2026

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10^e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Ecrit par le 15 juin 2026

Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le [Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#). Artisans, salariés, et apprentis, ils étaient une soixantaine à participer.

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens et celui des jeunes apprentis qui représentent la relève. Le concours a comptabilisé une soixantaine de participants qui étaient répartis en trois catégories : les chefs d'entreprises / salariés, les apprentis en CAP, et les apprentis en BP-BM-MC.

Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids de 250 g, une longueur de 50 cm et les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la [Maison Calvino](#) à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :

- 1^{re} place : Tony Blondel de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e place : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^e place : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

- 1^{re} place : Vincent Marco du [CFA Avignon](#)

Catégorie apprenti CAP :

- 1^{re} place : Théo Giana du [Pain D'Antan](#) à Valréas

Écrit par le 15 juin 2026



Tony Blondel (au centre) représentera le Vaucluse lors du concours régional. ©Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 15 juin 2026



[Guillaume Redon](#) est le fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9^e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par [Socopa](#) au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vauclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Ecrit par le 15 juin 2026

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »



© Socopa

Écrit par le 15 juin 2026

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Avignon : la 3e session du festival de la chanson française aura lieu à l'espace florentin



Déjà hôte des 1^{ère} et 2^{ème} sessions, [l'Atelier florentin](#) accueillera ce samedi 24 février, la 3^{ème}

Ecrit par le 15 juin 2026

cession du festival de la chanson française organisé par [planète bleue](#). Une nouvelle étape cruciale pour tous les candidats à l'approche des demi-finales en avril et la finale qui aura lieu le 1^{er} juin 2024 à la chapelle des Italiens.

Le Festival de la chanson française se poursuit. L'évènement parrainé par la [Région Sud](#) et de nombreuses personnalités comme Pierre Souchon, Alice Dona ou Fabienne Thibault va vivre ce samedi 24 février sa 3^{ème} cession qui se déroulera comme les deux premières au théâtre Atelier Florentin.

12 artistes, compositeurs et interprètes de la région se feront face avec des chansons de leur répertoire, en solo, en duo ou en trio pour accéder à la demi-finale qui se déroulera le 27 avril prochain au Clos Folard à Morières-lès-Avignon. [La finale aura lieu le samedi 1^{er} juin 2024 à la chapelle des Italiens, à Avignon](#). Elle sera parrainée par une artiste de renommée dont on ne connaît pas encore l'identité... Surprise donc.

Pour les lauréats, plusieurs prix seront attribués. Parmi eux, le « Talent d'or », le « Prix coup de cœur », le prix de la « chanson originale » et le « Prix du public. » Ces prix seront accompagnés d'une semaine de programmation pour le prochain festival d'Avignon ainsi qu'un enregistrement au studio professionnel [La Mansarde](#).

Par ailleurs, des membres de ce studio seront membres du jury lors de la finale, parmi eux certains chanteurs et compositeurs du territoire comme Léo Merle et Michèle Rodier. Les lauréats bénéficieront également d'un véritable accompagnement et d'une résidence artistique.

Infos pratiques : Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival ?

Les formalités pour l'inscription :

- Le formulaire d'inscription rempli
- Un lien d'écoute comprenant 2 titres minimum.
- Une biographie artistique
- Une fiche technique

-Mail : planetebleue84@orange.fr

-Tel/0620256229

3^{ème} cession Festival de la chanson française. Théâtre atelier Florentin. Samedi 24 février. 17h30. 28 rue Guillaume Puy. Avignon. Tarif public : 10€.

Ecrit par le 15 juin 2026

Le concours Graines de Boss, tremplin des entrepreneurs, débarque en Vaucluse



Le concours national [Graines de Boss](#), véritable tremplin pour les entrepreneurs, organise sa première édition départementale en Vaucluse, à laquelle la [CCI de Vaucluse](#) est partenaire officiel. Les candidats ont jusqu'au dimanche 31 mars pour déposer leur candidature.

Créé en 2004, le concours Graines de Boss accompagne chaque année des créateurs de jeunes entreprises grâce à un réseau de plus de 1 000 mentors, chefs d'entreprises et cadres dirigeants de tous secteurs. Pour cette 20e édition, la CCI de Vaucluse est le partenaire officiel du concours au niveau local. « C'est une évidence pour la CCI d'être le partenaire de ce 1er concours départemental car notre institution accompagne les entrepreneurs qui partagent nos valeurs et qui sont eux aussi engagés dans le développement de nos territoires », a expliqué [Tomas Redondo](#), directeur général de la CCI de Vaucluse.

Ouvert à tous les domaines d'activité et à tous les jeunes créateurs d'entreprises de moins de cinq ans ou aux porteurs de projets, ce concours permet l'accompagnement de ces jeunes entreprises, mais aussi leur mise en lumière. La cérémonie de remise des prix est d'ailleurs couverte par M6, qui réalise un reportage diffusé dans le journal télévisé.

Ecrit par le 15 juin 2026

Pour valider son inscription au concours local, chaque candidat devra proposer un projet ayant un impact direct ou indirect sur la ville ou le territoire concerné. Les candidats ont jusqu'au 31 mars pour [déposer leur candidature sur le site de Graines de Boss](#). Du 1er avril prochain à fin juin, les dossiers seront étudiés. Un lauréat sera élu, bénéficiera d'une campagne de visibilité locale, et participera au concours national Graines de Boss Territoires dont la grande finale aura lieu à Paris en juin prochain.

V.A.

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

Ecrit par le 15 juin 2026



« 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 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.

Écrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026

Michel Bernard

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026

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 15 juin 2026

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 vigneron 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