

Ecrit par le 16 juin 2026

## « La Bouche B » : des bouchées apéritives élaborées par des étudiants de l'ISEMA



Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'[ISEMA](#) participent au concours « Grand Jury Nouveaux Produits », un exercice pédagogique de gestion de projet. L'objectif : élaborer un produit agroalimentaire novateur. Parmi les équipes, « La Bouche B » propose des bouchées apéritives avec une double texture.

Le concours « Grand Jury Nouveaux Produits » est un exercice pédagogique permettant aux élèves de l'[ISEMA](#) de s'entraîner à la gestion de projet et/ou à la création d'entreprise pendant presque une année. L'aboutissement de cette démarche est une présentation et un showroom dégustation évalués par plus de 100 professionnels du secteur de l'agroalimentaire, le jeudi 6 avril au sein même de l'ISEMA.

Parmi les six équipes participantes, « La Bouche B », composée d'Alexis Dunand, Carmelle Andrea Vanessa Dally, Jean-Baptiste Cipollina, Thalie Medina, Eloïse Vachet et Diane Vanhalst, compte présenter un assortiment de bouchées de bœuf cuites à réchauffer. « Au début de notre projet, nous avons deux idées de produits : des chips de viande ou des bouchées de viande. Le marché nous a redirigés vers les bouchées de viande de bœuf », expliquent les étudiants qui souhaitent « redynamiser le marché du carné

Ecrit par le 16 juin 2026

et contribuer à l'essor du marché apéritif, un moment bien ancré dans les habitudes des Français ».



Les étudiants ont élaboré trois déclinaisons de leurs bouchées : pesto, curry et tomate © DR

Concernant les saveurs de ces bouchées de 100 grammes, l'équipe a élaboré trois déclinaisons : une version au pesto avec enrobage aux noix de cajou, une au curry enrobée de graines de sésame et une à la tomate enrobée aux noix amande. « C'est un produit innovant dans le sens où ce sont des bouchées de bœuf spécialement conçu pour l'apéritif avec une double texture dans un packaging attractif et pratique » justifie l'équipe concernant l'aspect novateur du produit.



Ecrit par le 16 juin 2026

Ecrit par le 16 juin 2026

Ecrit par le 16 juin 2026

Ecrit par le 16 juin 2026



Ecrit par le 16 juin 2026



Les bouchées sont en cours de préparation © DR

Pour ces étudiants, prendre part au Grand Jury est « une expérience unique ». L'équipe poursuit en expliquant que cet exercice pédagogique est « un défi en tant que jeune en formation et futur demandeur d'emploi ». Pour l'heure, rien n'est joué. L'équipe La Bouche B présentera une première fois son produit lors du jury pédagogique qui aura lieu le 4 avril avant le showroom dégustation du 6 avril.

## Thème « Viking » pour le 19e concours des

Ecrit par le 16 juin 2026

## jeunes créateurs de la coiffure



**Ce dimanche 26 mars aura lieu le 19<sup>ème</sup> concours des Jeunes Créateurs de la Coiffure organisé par l'union nationale des entreprises de la coiffure Vaucluse et qui aura pour thème « Les Vikings ».**

Artisans, salariés et apprentis mettront en avant leur savoir-faire lors des différentes épreuves qui se dérouleront tout au long de la journée : coiffure de mariée, coiffage tendance femme, coupe homme et barbe et coiffure à thème « viking ».

Pour rester fidèle à son objectif de valorisation et de promotion du métier de coiffeur, l'union nationale des entreprises de la coiffure dédiera un espace à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la chambre des métiers et de l'artisanat du Vaucluse.

L'emploi sera également au programme puisque cette journée sera l'occasion pour les chefs d'entreprise de venir recruter apprenti, salarié et/ou artisan.

Enfin, les professionnels et le grand public pourront découvrir l'association « [Coiffeurs Justes](#) ». Cette association récolte les cheveux dans les salons de coiffure pour les recycler. Une fois recyclés, les cheveux peuvent servir de fertilisants, d'isolants, de filtrants et permettent de créer des emplois.

La journée se clôtura par un grand show sur le thème du concours : les Vikings.

*Dimanche 26 mars à partir de 10h à la salle polyvalente de Montfavet, rue Félicien Florent (entrée gratuite).*

## Les Négociales : 3 élèves d'Erudis qualifiés pour la finale Nationale



3 élèves d'[Erudis](#) se sont qualifiés pour la finale nationale des [Négociales](#) qui aura lieu ce vendredi.

[Les Négociales](#), c'est le concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale. Pour la 10<sup>e</sup> année consécutive, [Erudis Formation](#) a accueilli les qualifications vauclusiennes du défi, le 28 février dernier. Ces qualifications ont regroupé 126 candidats, 80 chefs d'entreprises et acteurs locaux.

Ecrit par le 16 juin 2026

A la suite de ces qualifications, 13 candidats ont été retenus pour la finale nationale. Parmi ces 13 étudiants, 3 sont des élèves d'Erudis, dont le vainqueur de la mini finale, Sandrine. Malheureusement, Sandrine à 30 ans et n'a donc pas le droit de participer à la finale nationale réservée aux moins de 30 ans.

Ce mardi, les 3 étudiants et leurs accompagnateurs se sont dirigés vers Epinal pour la finale nationale des Négociales qui a débuté hier matin. Les candidats devront faire leurs preuves parmi 600 autres candidats venus de la France entière. Vendredi, ils ne seront plus que 6 sur scène pour la grande finale.

## Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino



**La 12<sup>e</sup> édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1<sup>ère</sup> place de la catégorie artisan.**

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12<sup>e</sup> édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Écrit par le 16 juin 2026

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1<sup>ère</sup> place de la catégorie artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

### **Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française**

#### *Catégorie Artisan / salarié*

1. Benjamin Calvino - Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard - Le Fournil de Maclo à Vedène.

#### *Catégorie Apprenti CAP*

1. Cheickne Magassa - CFA Avignon.
2. Cisse Souareba - CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve - CFA Avignon.

#### *Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM*

1. Michel Thibaut - La Pâtisserie Deslée.

J.R.

---

## **Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France**

Ecrit par le 16 juin 2026



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1<sup>er</sup> prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vaclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

### Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy

Ecrit par le 16 juin 2026

Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

Ecrit par le 16 juin 2026

# Les Négociales : Erudis Formation accueille les qualifications Vaucluse du challenge



Ce 28 février, [Erudis Formation](#) accueillera les qualifications Vaucluse du 34<sup>e</sup> challenge « [Les Négociales](#) », un concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale.

Pour la 10<sup>e</sup> année consécutive, [Erudis Formation](#) est le centre de qualifications Vaucluse du challenge « [Les Négociales](#) » : un concours de négociation sous forme de jeux de rôle pour les étudiants en formation commerciale. Dans le cadre de ces sélections, le concours accueillera 200 étudiants à l'échelle départementale. A la fin des sélections, ils ne seront plus que 25 qualifiés pour la finale nationale, qui aura lieu en mars à Epinal.

Le défi proposé prend la forme d'un jeu de rôle : le candidat est le vendeur, un professionnel de la vente est l'acheteur et un trio de professionnels est également jury. L'étudiant, face à un cas de négociation, dispose de 10 minutes pour convaincre les professionnels de la vente. Pour composer le jury, Erudis a fait appel à près de 90 professionnels volontaires, qui devront sélectionner au mieux les candidats qui accéderont à la finale nationale.

Ecrit par le 16 juin 2026

Cette journée de qualification débutera à 7h30, avec un petit déjeuner d'accueil des jurys et des candidats. Les sujets seront ensuite distribués. Les vendeurs disposeront d'une heure pour affûter leurs arguments avant de défier les acheteurs. Le processus se répétera à deux reprises, suivi de la remise des prix et de l'annonce des qualifiés à la finale. Enfin, entreprises et élèves pourront échanger durant un cocktail de fin de journée afin d'enrichir leur réseau professionnel.

La finale de mars, confrontera les 600 meilleurs élèves-négociateurs sélectionnés parmi 6 000 candidats sur le territoire national et autres collectivités francophones.

*Vous êtes étudiant ou professionnel et vous souhaitez participer au challenge Les Négociales, cliquez sur ce [lien](#). Erudis Formation, 95C Allée Camille Claudel, Agroparc, Avignon.*

J.R.

---

## Gordes fête les soupes ce week-end

Ecrit par le 16 juin 2026



**Ce samedi 25 février, la commune de Gordes organise la seconde édition de Soupes en fête. Cet événement, qui aura lieu dans la salle des fêtes, est l'occasion idéale de réunir les passionnés de cuisine et de partager un moment convivial.**

Les cuisiniers amateurs ont jusqu'à aujourd'hui pour déposer leur candidature afin de participer au Concours de Soupes en fête. Il leur suffit de [remplir la fiche d'inscription](#) et l'envoyer par mail à [exposition@gordes-village.com](mailto:exposition@gordes-village.com) avant demain.

Le concours est gratuit et ouvert à tous. Le jour-même, les participants devront arriver avec leur soupe sur les lieux à 18h30. Chacun devra prévoir un moyen pour maintenir la soupe au chaud si nécessaire. Les multiprises et rallonges seront fournies par la municipalité. Chaque candidat devra préparer minimum 6 litres de soupe faite maison et sans alcool. Les soupes seront évaluées par un jury composé de professionnels, d'élus et de gourmets.

### **Programme de la soirée**

Le concours débutera officiellement à 19h. Une fois les prix attribués à 20h, le bar à soupe ouvrira ses portes et permettra de distribuer gratuitement les restes des soupes aux visiteurs. L'occasion de partager

Écrit par le 16 juin 2026

un moment chaleureux, tout en évitant le gaspillage !

Sur place, il y aura également un food truck, ainsi qu'un écailler. Et que serait un bon plat sans une bonne bouteille de vin ? Une cave à vin sera également installée sur place. Seul, accompagnée, en famille ou entre amis, cette soirée se passera dans une ambiance musicale et festive.

V.A.

---

## **Le marché de Vaison-la-Romaine est-il le plus beau marché de France ?**

Ecrit par le 16 juin 2026



**Le marché de Vaison-la-Romaine est face à ceux d'Arles et de Dignes-les-Bains. Lequel représentera la région au concours du Plus beau marché de France 2023 ? À vous de voter avant la fin du mois de février.**

Cette année, Vaison-la-Romaine est candidate à l'élection du Plus beau marché de France. Mais avant d'être sélectionnée pour ce concours national organisé par la chaîne télévisée TF1, la cité des Voconces doit d'abord être élue à l'échelle régionale.

L'année dernière, c'était le marché de Dignes-les-Bains qui représentait la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il avait terminé le concours en 7<sup>e</sup> position. Cette année, le marché de Vaison-la-Romaine doit donc faire ses preuves face à l'ancien représentant de la région, mais aussi face au marché d'Arles.

Le quotidien La Provence étant partenaire de TF1 pour choisir le Plus beau marché de France 2023, il lui revient d'organiser le vote entre les trois marchés en lice. Ce vote, qui s'achèvera le mardi 28 février, déterminera quel marché, entre ceux d'Arles, Dignes-les-Bains et Vaison-la-Romaine, représentera la

Ecrit par le 16 juin 2026

région au concours national. Ainsi, l'un d'eux obtiendra peut-être le titre de Plus beau marché de France 2023 et succédera au marché des halles de Narbonne.

**Vous pouvez découvrir les présentations des marchés d'[Arles](#), de [Dignes-les-Bains](#), et de [Vaison-la-Romaine](#) sur le site de La Provence. Pour voter, [cliquez ici](#).**

## '24h pour entreprendre' : découvrez les lauréats de la 3e édition du jeu de création d'entreprise



**La 3<sup>e</sup> édition du jeu de création d'entreprise « 24h pour entreprendre » s'est tenue les 8 et 9 février dans les locaux de la bibliothèque universitaire Maurice Agulhon sur le campus Hannah Arendt d'Avignon Université.**

Écrit par le 16 juin 2026

Pendant 24h, 75 étudiants et étudiantes de toutes filières confondues se sont prêtés au jeu de la création d'entreprise, lors de l'édition 2023 soutenue et financée par le programme d'investissements d'avenir « nouveaux cursus à l'université » et l'agence nationale de la recherche. En équipe pluridisciplinaire et mixte de 4 à 5 étudiants, les étudiants ont élaboré un projet d'entreprise fictive autour de l'une des deux thématiques prioritaires de l'établissement : les agrosociétés ou la culture, le patrimoine et les sociétés numériques.

Différents ateliers animés par une quarantaine de « coach » ont permis aux étudiants de se familiariser avec le monde de l'entrepreneuriat en abordant différents sujets tels que l'étude de marché, la concurrence, le chiffre d'affaires, la stratégie commerciale ou encore les aspects juridiques de l'entreprise. Des enseignants et professionnels étaient également présents pour leur apporter conseils et soutien. A l'issue de ces 24h, les candidats ont présenté leur projet devant un jury avant d'assister à l'annonce des lauréats lors d'une remise des prix.

**[Lire également : « '24h pour entreprendre' dévoile ses lauréats »](#)**

### **Palmarès 2023 dans la catégorie « Sciences & Agrosociétés »**

Dans la catégorie « Sciences & Agrosociétés », le 1<sup>er</sup> prix a été attribué à « OH Wé », une application informations/conseils gestion qualité des eaux portée par Louis Harbonnier, Maël Queste, Varvara Dudnikova et Maria Faye. Les étudiants ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ en bons cadeaux de l'université) et un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée.

Ecrit par le 16 juin 2026



Les étudiants ayant remporté le 1<sup>er</sup> prix dans la catégorie « Sciences et Agrosociences » © DR

Le 2<sup>e</sup> prix a été attribué à « CYM », une application de rendez-vous avec médecins spécialistes Psycho/médecines alternatives portée par Valentin Blanc, Eva Diu, Avelaine Duby et Ilona Clerc. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux de l'université, un accompagnement d'Innov'alliance d'une journée et un repas Burger King.

Le 3<sup>e</sup> prix a quant à lui été attribué à « Renouv'Air », un projet de revalorisation des déchets porté par Jimmy Brechon, Axel Cochonnell, Lilian Carre et Cristian Camilo Lopez. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement de 2h du CTCPA (centre technique agroalimentaire) et un repas Burger King.

### Palmarès 2023 dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques »

Dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés numériques », le 1<sup>er</sup> prix a été attribué à « Hamo », une application de visite du Luberon portée par Julie Colombo, Eléna Rabotin, Maël Lahmiyani, Saliha Assal et Imane Ait Ali Braham. Les étudiantes ont remporté 1 000€ (500€ du Rotary et 500€ de bons cadeaux de l'université) et un accompagnement de la French Tech Grande Provence de 3h.

Ecrit par le 16 juin 2026



Les étudiants ayant remporté le 1<sup>er</sup> prix dans la catégorie « Culture, Patrimoine et Sociétés Numériques » © DR

Le 2<sup>e</sup> prix a été attribué à « Kartelles », un site web/mallette pédagogique d'histoire porté par Capucine Chaumelle, Adrien Deleuze-Dorron, Grégoire Inestrosa et Célia Muschotti. Ils ont remporté 800€ de bons cadeaux de l'université, un accompagnement French Tech Grande Provence de 3h et un repas Burger King.

Le 3<sup>e</sup> prix a été attribué à « QLUF », un projet de carte de révisions porté par Lahcène Belhadi, Gariel Desous, Khaoula Otami et Thomas Satory. Ils ont remporté 600€ de bons cadeaux université, des billets open 13 et un repas Burger King.

### Le prix coup de cœur

Quant au prix coup de cœur du jury, il a été décerné à « Bull'Dodo », une bulle de repos mobile portée par Camille Cosson, Ambre Guépin, Faycel Aberbache et Yasmine Bouhouch et qui ont remporté 400€ de bons cadeaux et culture de l'université, ainsi qu'un repas Burger King.

Écrit par le 16 juin 2026



Les étudiants ayant remporté le prix coup de cœur © DR

J.R.