

Ecrit par le 19 décembre 2025

À Vaison-la-Romaine, Augier accompagne les projets de rénovation, construction et décoration depuis 125 ans



L'entreprise [Augier](#), spécialisée dans les matériaux de construction, la menuiserie, le carrelage, mais aussi sur les projets de cuisine, de salle de bain ou de bricolage, est installée à Vaison-la-Romaine depuis 125 ans. En 2022, elle a été le premier négocie de matériaux à avoir obtenu la certification Bois de France.

L'histoire a commencé avec Joseph Casimir Girard, arrière-arrière-grand-père de [Christophe Augier](#),

Ecrit par le 19 décembre 2025

actuel président de l'entreprise Augier. Traceur de pierres à Crillon-le-Brave, Joseph déménage à Vaison-la-Romaine dans les années 1890 et rachète les établissements Benjamin Long, commerce de bois de construction, le 26 mai 1899, repris par son fils Noël puis par le gendre de ce dernier, Marcel. Celui-ci a notamment développé la filière négoce de matériaux, qui a pris en 1946 son nom définitif : les établissements Marcel Augier. L'entreprise est reprise par Marc, le fils de Marcel, puis par son petit-fils Christophe, qui en est président depuis 2013.

Cette année, Augier célèbre donc ses 125 ans. Ce sont cinq générations qui se sont succédé et qui ont fait de l'entreprise ce qu'on connaît d'elle aujourd'hui, à savoir une société pluridisciplinaire, qui maîtrise plusieurs métiers : les matériaux, la menuiserie, le carrelage, le sanitaire, la cuisine et le bricolage.



Image d'archives des établissements Benjamin Long.

Ecrit par le 19 décembre 2025



La boutique Augier, à Vaison-la-Romaine, aujourd'hui, au [950 Route de Nyons](#).

©Augier

Un pied dans l'entreprise depuis petit

L'entreprise Augier étant dans la famille depuis plusieurs générations, Christophe n'y a pas échappé. « J'ai toujours été intéressé par l'entreprise, ayant baigné dedans depuis tout petit, et j'ai toujours été attiré par le commerce, au sens très large », explique Christophe Augier. Après avoir été diplômé de la Montpellier Business School, Christophe entame donc un parcours professionnel pour le moins éclectique.

La Caisse nationale d'assurance maladie ou encore la distribution en pharmacie aux États-Unis, Christophe fait plusieurs métiers avant de revenir à sa terre natale, Vaison-la-Romaine, où l'entreprise familiale n'attend que son retour. « Quelque part, qu'on vende du paracétamol ou une perceuse, c'est

Ecrit par le 19 décembre 2025

pareil, on vend un produit avec un conseil technique », ajoute-t-il en riant. Il rejoint donc l'entreprise en 2005, prend ses marques avant d'être en charge de la partie bricolage. C'est en 2013 qu'il prend ses fonctions de président et succède à son père, Marc.

1^{er} négoce de matériaux certifié 'Bois de France'

Près de 10 ans après le changement de présidence, l'entreprise obtient le label '[Bois de France](#)', attribué pour la première fois à un négoce de matériaux. « Le bois est une de nos spécialités historiques », affirme Christophe. C'est donc tout naturellement que, lors de sa rencontre avec Frédéric Blanc, président de Bois de France, en 2021, quand ce dernier présente le label, Christophe s'y intéresse immédiatement.

« Pour nos clients, qu'ils soient particuliers ou professionnels, il est important d'avoir une qualification des produits qu'ils achètent. »

Christophe Augier

La labellisation est donc officielle depuis octobre 2022. Elle garantit que 100% des produits de bois qui passent par Augier sont produits et usinés en France. En plus de garantir un véritable produit français, le label a pour objectif de promouvoir le bois français et la filière professionnelle, et développer l'unité de l'écosystème du bois français. « On voit beaucoup de qualifications dans le domaine de l'alimentaire, explique Christophe. Pour le bois, c'est pareil. Ce n'est pas juste un bout de bois, c'est un très beau produit qui est élevé en France et les acteurs de la filière bois le travaillent avec amour. »

Une démarche responsable « pas à pas »

Cette labellisation entre dans la démarche responsable « pas à pas », comme l'appelle Christophe, de l'entreprise. « Augier est une PME (petite ou moyenne entreprise), on n'a pas d'équipe RSE (responsabilité sociétale des entreprises), on n'a pas de directeur de l'environnement ou autre, développe-t-il. On fait ce qu'on peut en termes d'environnement avec notre temps et avec nos moyens. »

L'entreprise vaisonnoise mène petit à petit plusieurs actions qui forment un ensemble cohérent avec les valeurs environnementales qu'elle souhaite véhiculer. Augier a notamment ouvert il y a quelques mois un point de recyclage gratuit pour les matériaux de construction. Grâce à un partenariat avec [Écomaison](#), l'entreprise récupère gratuitement les gravats, la laine de verre, ou encore le métal non utilisés sur les chantiers que les professionnels peuvent récupérer gratuitement sur le site vauclusien. L'entreprise installe également des centrales solaires afin d'utiliser ses toits et l'ensoleillement intelligemment. « Pour une PME, la première difficulté de tout ça, c'est une complexité et une instabilité juridique, explique Christophe. On a parfois le choix de faire ou de ne pas faire toutes ces petites choses, mais nous, on trouve que c'est intéressant de les faire. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Le site Augier, à Vaison-la-Romaine. ©Augier

Une entreprise familiale

En plus de tout l'aspect environnemental, Augier fait aussi attention à ses employés. « Même si l'entreprise a grandi, l'humain reste très important pour nous, affirme le PDG. Ce qui m'importe, c'est de pouvoir croiser n'importe qui dans l'entreprise et d'avoir une relation humaine intéressante avec cette personne-là. »

« Les personnes les plus importantes dans l'entreprise, ce n'est pas le PDG, ce n'est pas le directeur, c'est la caissière, c'est le magasinier, c'est le chauffeur, ce sont ceux qui voient le client tous les jours. »

Christophe Augier

Ecrit par le 19 décembre 2025

Pour Christophe, l'essence même d'Augier passe par ses équipes, leur entente et leur bien-être. Même si elle s'agrandit, l'aspect familial reste donc une valeur chère à l'entreprise qui aujourd'hui emploie près de 50 personnes et réalise un chiffre d'affaires d'environ 11 millions d'euros.



L'équipe Augier. ©Augier

Ecrit par le 19 décembre 2025

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6



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

Ecrit par le 19 décembre 2025

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.

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic



Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement

Ecrit par le 19 décembre 2025

Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C'est sous l'ombre des glycines que [Christophe Chiavola](#), le nouveau chef du [Prieuré Baumanière](#), propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec des cuissages de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisie à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.



« La cuisine est un spectacle. »

Ecrit par le 19 décembre 2025

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence... »

Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.



La tête dans les étoiles

Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du [Hameau des Baux](#) où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au [Château de Massillan](#) à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.

Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile

Ecrit par le 19 décembre 2025

que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.

L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). [Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere](#). 7, Place du Chapitre - 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@lepriure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

Un poulpe de 2 kilos

200 ml Huile d'olive

Des pincées de Piment d'Espelette

Une grosse pincée de Fleur de sel

4 Nectarine ou pêche

Ecrit par le 19 décembre 2025

70g Olive noire dénoyautée
 50g de Pignon de pin torréfier
 Une botte de coriandre
 2 citrons verts
 2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
 Une cuillère à soupe de miel
 2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
 Une branche de céleri
 Un bouquet garni
 2 oignons rouges coupés en 2
 4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.

Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).

Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.

Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).

Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Ecrit par le 19 décembre 2025

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du [centre de formation Erudis d'Avignon](#) ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?

Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.

[Ces études](#) montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

Ecrit par le 19 décembre 2025

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : [Fitness Park Montfavet](#), [Casino Cap Sud](#), [Erudis esthétique](#) ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

Gordes fête les soupes ce week-end

Ecrit par le 19 décembre 2025



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 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

Ecrit par le 19 décembre 2025

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.

Carpentras : un atelier cuisine animé par un finaliste de l'émission Masterchef



Dans le cadre du [projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#),

Ecrit par le 19 décembre 2025

Zachary Nicolet-Dulmas, finaliste de l'émission Masterchef, animera deux ateliers de cuisine les 23 et 27 novembre, respectivement à la Maison du Citoyen de Carpentras et au salon Ventoux Provence Exposition

Zachary Nicolet-Dulmas, 26 ans, finaliste de l'émission Masterchef, originaire du Comtat et ancien élève du collège Raspail, est le parrain de la première édition de Ventoux Provence Exposition. Dans le cadre du [projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#), il animera deux ateliers de cuisine.

Le premier sera à destination des jeunes de la mission locale et sera organisé demain, le mercredi 23 novembre, de 10h à 14h à la Maison du Citoyen de Carpentras. Cet atelier sera l'occasion de cuisiner de la « street food maison ».

Le second atelier se tiendra le dimanche 27 novembre à 11h au salon Ventoux Provence Exposition. Il sera plus classique et mettra en valeur les produits du Ventoux.

J.R.

Une pluie d'étoiles Michelin sur les chefs d'Avignon et alentours

Ecrit par le 19 décembre 2025



17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3^e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les couteaux les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8^e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef' pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.

Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national) d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère

Ecrit par le 19 décembre 2025

Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourrel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.

Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national) d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'

Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.

« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».

« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attitrés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »

De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Les lauréats des Bibs gourmands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :

- 6 à table / Pascal Poulain à Caromb
- La maison de Célou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
- Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
- Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
- L'Agape / André Gleize Avignon
- L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
- Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
- Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
- Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
- Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
- L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
- Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
- Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine

Ecrit par le 19 décembre 2025

Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan



Ecrit par le 19 décembre 2025

Delphine Dumont, 'Comment je me suis lancée dans l'édition de livres pour enfants'



Delphine Dumont est auteure-illustratrice de livres pour enfants et fondatrice de l'entreprise '[Plumes et confettis](#)' qu'elle a créé en 2018 dans son atelier de Laudun. «J'ai toujours aimé dessiner. Après la naissance de ma fille, Juliette, j'ai eu l'opportunité de réaliser mon rêve, concevoir de A à Z des ouvrages pour enfants.»

Plumes et confettis«Oui c'est un nom d'entreprise qui sort de l'ordinaire évoquant les plumes pour la douceur, le côté douillet de l'enfance et l'écriture et des confettis pour l'aspect joyeux et festif ! J'ai toujours aimé dessiner, petite j'ai réalisé une fresque sur l'un des murs extérieur de la maison familiale... Que j'ai promptement nettoyé à la demande de mes parents. Mais ça y est, plusieurs décennies après c'est devenu l'histoire de l'un de mes ouvrages.»

Ecrit par le 19 décembre 2025

Une nouvelle aventure

«Comment je m'y prends ? Tout d'abord je rédige l'histoire, les images me parviennent au fil des mots. Je dessine et colorie sur papier, au feutre acrylique, puis j'établie mon chemin de fer, calibre le texte dans la page. Mes livres naissent sur Indesign et photoshop grâce à des formations techniques délivrées par la Chambre des métiers de Nîmes qui m'a beaucoup aidée lors de la création de mon entreprise.»



Faire la cuisine ensemble, c'est s'amuser à apprendre à compter, peser, suivre les étapes...

Fabrication & distribution

«J'envoie mon livre sous format informatique à [KDP](#), le site dédié d'Amazon pour être publié, puis je commande le nombre d'exemplaires voulu. La plate-forme permet de saisir et de mettre en page son ouvrage, d'en faire un livre numérique (e-book) ou papier broché ou relié. J'ai fait établir des devis pour publier plus localement mais techniquement cela ne s'est pas révélé possible.» La distribution ? «Elle se fait par plusieurs voies comme sur les marchés, rendez-vous de l'artisanat, sur mon site internet (réalisé par [Ambition Web](#) avec [Armand Cointin](#)), par Amazon où les ouvrages sont publiés à la demande et peuvent être commandés, à tout moment, depuis le monde entier ou encore sur la plateforme Etsy. »

Ecrit par le 19 décembre 2025

Les livres

Ce sont des [livres](#) d'histoire, des livres de cuisine 'Mes premières recettes' volumes 1 et 2, des livres d'activités de coloriages et de jeux. Leur particularité, [les héros](#) sont le plus souvent des animaux : pandas, licornes, chats, lapins, lions, koalas, ours, chiens, éléphants, zèbres, singes et girafes qui possèdent tous des noms gourmands. Les livres rencontrant le plus de succès ? Les recettes de cuisine et ils ont un succès fou... Au Canada ! L'objectif ? S'amuser en suivant des recettes de gâteaux. Et puis on y apprend à peser, pétrir, faire mijoter, battre les œufs en neige, chauffer au bain-Marie. On s'exerce à compter, à lire, à développer sa créativité, son palais tout en s'amusant. Ce sont des livres d'initiation qui permettent aux enfants de grandir et de, très tôt, participer à la réalisation des recettes. J'ai même conçu un livre de recette sans gluten, 'Mes premières recettes sans gluten'.

Des kits pour s'occuper seul ou en famille

«J'ai également réalisé des [kits](#) pour apprentis cuisiniers comprenant '1 livre, 1 tablier enfant, 1 toque en papier et 3 emportes-pièces' ; 'Mes jeux de vacances' comprenant des coloriages, des jeux, des crayons de couleurs, 1 stylo et une gomme. Cela permet de disposer de 'tout-en-un' bien pratique lorsqu'on prépare un voyage ou pour un [cadeau](#) d'anniversaire. Ou encore, parce que c'est bientôt l'hiver, 'Coudre ses propres décos de Noël'...» Tutos [ici](#).

Ecrit par le 19 décembre 2025



Lire, se raconter des histoires...

Expliquer la mort aux enfants

Ma sœur, Julia Audinet-Giroire qui est médecin, a évoqué la nécessité de parler de tout avec les enfants, notamment de la mort qui est un sujet à la fois délicat mais inévitable. Nous avons écrit l'[ouvrage](#) 'Ton image s'évapore, ton souvenir persiste, comment expliquer la mort aux enfants' où il est question d'une petite fille qui fait face à la disparition de son chat. Notre objectif ? Dédramatiser et surtout apaiser. Et pour cela nous avons fait un tour d'horizon de toutes les croyances du monde que nous expliquons à l'enfant avec des mots simples et sincères. C'est un conte didactique qui permet à l'adulte, si l'enfant est petit, et à l'enfant s'il peut déjà lire, d'approcher le sujet doucement et simplement.»

Des étoiles plein les yeux à l'école

«J'interviens dans les [écoles](#) pour créer des livres avec les enfants. Le travail s'étend sur 3 ou 4 demi-journées en classe durant lesquelles nous créons une histoire, un personnage principal et les aventures qu'il va vivre. Le thème de l'ouvrage a été défini, en amont, avec l'instituteur. Chaque enfant sera l'auteur et l'illustrateur d'une page. Je prépare une base de données d'images un peu géométriques afin

Ecrit par le 19 décembre 2025

de rendre accessible le dessin à tous les enfants très rapidement. Le but ? Les convaincre qu'ils sont capables de faire tout cela parce qu'ils doutent beaucoup d'eux. La magie ? Les rendre fiers de leur travail et les voir partir avec, à la main, le livre dont chacun a réalisé une page. Au terme de ce travail, un livre illustré en couleurs de 25 à 30 pages, ils ont des étoiles dans les yeux et c'est la meilleure récompense.»



Oui, chaque enfant d'une classe peut réaliser une page du livre qui sera édité !

10 livres

«J'attaque mon [11^e livre](#) avec l'auteur Alain Surget. Ma plus grande satisfaction ? Offrir aux parents un moment d'échange et de tendresse avec leurs enfants. Je sais aussi que les pères, les grands-pères sont de plus en plus nombreux à utiliser mes livres de cuisine avec leurs enfants et petits-enfants parce que les recettes y sont simples, accessibles et inratables. Les histoires lues par une personne que l'on aime, sa gestuelle, sa voix offrent des moments plein de tendresse à jamais gravés dans le cœur de l'enfant et ces moments choisis ne s'éteindront jamais dans la vie de l'un comme de l'autre. Cela fait naître des images et des bulles de bien-être sans doute ineffaçables, des moments de lâcher prise bien venus après des journées souvent aussi rythmées que remplies.»

Ecrit par le 19 décembre 2025

La Granette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines



Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.

Après quatre années d'expérimentations, naissance de La Granette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a [désigné la Ferrari](#). Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, [l'entrepreneur](#) de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce

Ecrit par le 19 décembre 2025

végétal terminera son voyage dans 'La Granette', un potager d'intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d'aromates. Non content d'offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l'ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C'est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

De IAM aux salades

L'entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l'agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l'industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L'homme traversera la manche pour s'installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l'âge de 24 ans. « J'ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnera les pays d'Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l'entrepreneur. La technologie lui fait également de l'œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s'immisce progressivement dans son esprit. « J'ai pensé à mon grand-père qui m'engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j'ai compris qu'il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnaît-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

Le 'vertical farming' naît au Japon

« Le 'vertical farming' ou agriculture verticale a démarré au japon. 90% des salades et aromatiques vient du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d'espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d'habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n'a pas d'autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l'autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c'est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l'eau dans laquelle

Ecrit par le 19 décembre 2025

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : [Nordic Harvest](#), l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : [Freight farms à New-York](#)). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : '[Association for Vertical farming](#)', suivi d'une adhésion à [Innov'alliance](#) ainsi que [Vegetalis](#). L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Pour toujours en savoir plus, lisez www.echodemardi.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 19 décembre 2025

Et voici le bébé. Crédit photo : La Granette

35 plantes, 3 univers

La Granette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes healthy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron... 64 plantes poussent dans une Granette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : [Gauthier semences](#), le japonais [Sakata](#), le hollandais [Rijk Zwaan](#)... Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Granette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit : La Grangette

CES de Las Vegas et 'New York tech summits'

Au CES de Las Vegas, l'entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s'est dit que si les leaders de l'électroménager se lancent, c'est qu'un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec [Bénédicte Pariaud](#), agronome et première artisanne de la réussite de la Grangette. « Nous avions été sélectionnés parmi les 'start-up innovantes'. 200 personnes parlaient de l'indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d'Elon Musk, [Kimbal Musk](#), qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l'entrepreneur.

Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d'offre, [Rtone](#) sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d'[AgroParisTech](#) et titulaire d'un doctorat à l'[INRAE](#). C'est une référence dans

Ecrit par le 19 décembre 2025

l'agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes... « C'est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie... », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d'ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluidique... Bénédicte, pendant ce temps, s'affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J'apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n'ai pas le bac, j'ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Ecrit par le 19 décembre 2025

Et l'environnement ?

Économies en eau, les fermes verticales n'en demeurent pas moins énergivores. Elles n'utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d'une part la productivité accrue des fermes verticales, et d'autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d'approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d'ajouter : « Nous consommons 90% moins d'eau que l'agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d'emballage, de plastique, d'herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l'agriculture conventionnelle et l'énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux... »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d'où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d'entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu'à partir du moment où la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l'assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s'exclame-t-il.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

Un potager connecté et autonome

Autre atout phare de la Granette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétriser l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Granette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Granette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Ecrit par le 19 décembre 2025

sa Granette, assistance, réalité augmentée, tout est pensé pour une application complète et fonctionnelle.

Crédit photo : la Granette

Positionnement très haut de gamme

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très couteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Granette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que [Pininfarina](#) qui dessinera les courbes de la Granette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d'affaires de Nice

La Granette s'est offerte le luxe d'exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d'affaires de Nice, 2e plus gros d'Europe. « Le public est constitué d'hommes d'affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour le Granette qui suscitera l'enthousiasme de la cible CSP++, disposée à acheter le produit alors qu'il s'agit encore que d'un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d'affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Ecrit par le 19 décembre 2025



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

Objet d'art

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

Ecrit par le 19 décembre 2025

100 unités en septembre

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnaît-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20... »