

Un doctorant d'Avignon Université récompensé pour son article sur l'histoire du football



Romain Gardi, doctorant en Histoire contemporaine au Centre Norbert Elias d'**Avignon Université**, spécialiste de l'histoire sociale et culturelle du football, a remporté le prestigieux prix Pierre Arnaud 2024 de la **Société Française d'Histoire du Sport** (SFHS).

Le prix Pierre Arnaud, créé en 2008, est remis en la mémoire de Pierre Arnaud, historien ayant créé les Carrefours d'histoire du sport, un événement organisé tous les deux ans dans une ville universitaire différente dans le but de provoquer une accélération des recherches dans un domaine et de permettre à de jeunes chercheurs et étudiants de présenter leurs travaux devant leurs pairs.

La 21^e édition, organisée cette année autour du thème 'Vivre le sport', a distingué l'article *Le football des paysans. L'apprentissage d'un sport au village (années 1920-1950)* de Romain Gardi, doctorant de l'Université d'Avignon, pour son originalité et sa rigueur scientifique. L'article explore l'appropriation du

Ecrit par le 8 décembre 2025

football dans les villages français entre les années 1920 et 1950, offrant un regard inédit sur les interactions entre sport et société dans les milieux ruraux. Cette distinction reflète l'importance de ses recherches pour mieux comprendre l'impact du sport sur les dynamiques sociales et culturelles.

Le texte, qui devait faire maximum 45 000 signes et devait s'inscrire obligatoirement dans le domaine de l'histoire, a été évalué par les membres du conseil d'administration de la SFHS selon plusieurs critères comme la méthodologie utilisée, le corpus d'étude, la rigueur du travail, ou encore la nouveauté. Romain Gardi s'est vu attribuer un prix de 300€ et son article sera publié dans la revue *Sciences Sociales et Sport*.

L'entreprise Les Monocyclettes remporte le 1er Prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle

Ecrit par le 8 décembre 2025



Harmonie Mutuelle a organisé la 5^e édition de son Prix Santé Entrepreneurs qui récompense les projets d'entrepreneurs ayant pour objectif d'améliorer leur santé, mais aussi celle de leurs collaborateurs et de leurs clients. C'est une entreprise vaclusienne qui a remporté le 1^{er} prix national.

Chaque année, Harmonie Mutuelle valorise, à travers son Prix Santé Entrepreneurs, les initiatives menées dans les territoires en faveur de la santé, de la solidarité et de la transition écologique. Ce sont six entrepreneurs qui ont été récompensés lors de l'édition 2024.

Du 1^{er} juin au 25 septembre derniers, près de 300 entrepreneurs, répartis sur l'ensemble du territoire, ont concouru afin de présenter les initiatives. Trois lauréats ont été récompensés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur dont l'entreprise [Les Monocyclettes](#), basée à la Bastide des Jourdans. Parmi les 32 lauréats dans les différentes régions, 3 lauréats nationaux, dont l'entreprise vaclusienne, ont été choisis par le public et par les membres de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs et ont reçu un prix. Trois autres projets ont également été récompensés par le Prix 'Coup de cœur de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs', le Prix 'Coup de cœur des Experts-comptables' et le Prix 'Coup de cœur de la transition écologique'.

Ecrit par le 8 décembre 2025

Les Monocyclettes, fondées par [Angélique Lecomte](#) en 2019, ont reçu le 1^{er} Prix national Santé Entrepreneurs. Cette entreprise est une marque de lingerie post-mastectomie spécialisée dans le concept de soutien-gorge mono-bonnets modulables, personnalisables et ergonomiques. Ce prix la récompense pour son engagement en faveur des femmes atteintes du cancer du sein. Angélique a également reçu un chèque de 5 000€ qui lui permettra de continuer à œuvrer pour la mise en œuvre de nouvelles gammes. « Avec le soutien d'Harmonie Mutuelle, nous allons pouvoir poursuivre nos objectifs dans ces prochains mois en créant une gamme balnéaire pour l'été prochain et en développant notre offre avec de nouveaux modèles, conclut la fondatrice des Monocyclettes. Nous envisageons également d'étendre notre offre aux femmes ayant une asymétrie mammaire naturelle, afin de leur proposer (enfin) une alternative à la chirurgie mammaire. »

[Les Monocyclettes redonnent confiance aux femmes qui ont eu un cancer du sein](#)

Elisabeth Doan, sommelière à Châteauneuf-du-Pape, vient de recevoir le titre de Maître-Sommelier 2024

Ecrit par le 8 décembre 2025



Elisabeth Doan fait partie des huit Maîtres-Sommeliers distingués en France en 2024, une reconnaissance pour celle qui a fui la Guerre du Vietnam.

C'est à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la tanière étoilée de Paul Bocuse, le pape de la Gastronomie, près de Lyon, qu'a eu lieu la cérémonie. Et c'est le président des Sommeliers de France, [Fabrice Sommier](#), (qu'on a vu cet été pour révéler sa carte des vins au Mercure du Pont d'Avignon), qui a remis le diplôme et la Grappe d'Or à la néo-vaclusienne Elisabeth Doan. Dans cet établissement légendaire de l'excellence française, elle n'était pas peu fière, elle qui officie aujourd'hui à l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#) à Châteauneuf-du-Pape.

Mais avant d'en arriver là, sa vie a été un véritable parcours du combattant. Née à Saïgon, elle fuit les bombes et la Guerre du Vietnam et débarque au Foyer Sonacotra du Pontet, pas loin de Réalpanier, avec sa maman qui, pour survivre, travaille comme gouvernante à Carpentras. Ensuite, elle entre au Collège Alphonse Daudet, mais comme elle ne parle pas un mot de français, elle est la risée de ses camarades. Mais elle serre les poings, relève la tête et se bat. Elle arrive en 3^e et obtient le BEPC d'office.

Ecrit par le 8 décembre 2025

Ses débuts dans l'hôtellerie-restauration

Comme son beau-père avait plusieurs restaurants vietnamiens dans le centre d'Avignon, dont un Place des Châtaignes à deux pas du Palais des Papes, elle commence dans la restauration alors que son rêve était de devenir avocate. Mais une enseignante lui avait rétorqué sèchement : « Une étrangère ? Vous n'y pensez pas. C'est inadmissible. » Elisabeth Doan change son fusil d'épaule, souhaite intégrer une école hôtelière. Mais celle des Fenaïsons n'existe pas encore. Elle part alors deux ans à Gap pour passer son BEP puis son CAP en Restauration-Tourisme et ensuite, elle se retrouve à Thonon-les-Bains pour gérer un restaurant et sa cave alors qu'elle n'a pas encore 20 ans. Un peu après, elle s'envole vers d'autres cieux, sur l'Île de la Réunion comme réceptionniste dans un hôtel étoilé.

Elle revient en métropole, travaille chez Hiély au Luculus à Avignon, passe une dizaine d'années à l'Aéroport Roissy-Charles-de Gaulle comme responsable d'exploitation, puis au George V à Paris. Elle suit ensuite les cours de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse et fait valider sa formation de sommelière dans une grande maison de Gigondas, Perrin. Tour à tour, elle sera embauchée au Verger des Papes, au pied du château de Châteauneuf-du-Pape. Le groupe Gevrey-Chambertin fera aussi appel à elle, comme le fera aussi le restaurant du Cloître Saint-Louis à Avignon. Parallèlement, pendant de longues années, elle s'est occupée seule de sa maman malade. Et depuis juillet 2023, elle officie à Châteauneuf-du-Pape.

Vers le titre de Maître-Sommelier

Modeste et peu prolixe, elle rechigne à parler d'elle. « Je suis curieuse de nature, j'aime découvrir des cultures différentes, des épices, des saveurs, des alliances mets-vins, des recettes traditionnelles comme innovantes. Mais aussi partager, m'enrichir des autres, transmettre. J'ai la chance d'être dans un monde de culture, de patrimoine, de savoir faire et j'apprends constamment, je suis une épicurienne ». Elle fait aussi partie de la Confrérie des Côtes-du-Rhône gardoises avec le bouillonnant Pierre Pappalardo, vigneron à Laudun, des Disciples d'Escoffier et des Toques de France.

Elisabeth Doan qui, pour avoir ce titre de Maître-Sommelier, a dû justifier de 20 ans d'exercice professionnel et de 10 ans d'appartenance à l'Association des Sommeliers comme membre actif. Mais aussi de connaissances des vignobles, des cépages, des assemblages, de la réglementation, de la technique de vinification, des secrets d'élaboration des crus. Également, elle doit être capable de deviner à l'aveugle les appellations de vins, mais aussi les autres boissons alcoolisées. Elle voyage dans la France entière et à Monaco pour des événements œnologiques comme des soirées de prestige.

Ecrit par le 8 décembre 2025



DR

À Châteauneuf-du-Pape, avec le chef de l'Hostellerie du Château des Fines Roches, elle travaille en binôme pour changer la carte des vins quasiment toutes les semaines, en fonction des produits de saison, des arrivages de millésimes des 300 vignerons de Châteauneuf, des mets proposés et des bouteilles stockées dans la cave. Ce qui fait des centaines de références et de propositions alléchantes pour le palais des fins gourmets.

Elisabeth Doan avait eu la Grappe d'Argent en 2000, elle vient de décrocher celle d'Or, un quart de siècle plus tard. « Je ne m'y attendais pas, je fais mon métier sans rien demander, mais avec passion. Et cette reconnaissance me va droit au cœur. »

Ecrit par le 8 décembre 2025



La Gappe d'Or épinglée à la boutonnière d'Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Fanny Mondet, chercheuse à Avignon, reçoit le Laurier 'Espoir scientifique' de l'INRAE

Ecrit par le 8 décembre 2025



Au cours du mois de novembre, l'[Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement](#) (INRAE) a remis ses Lauriers qui mettent en lumière le travail de ceux qui soutiennent les missions de recherche de l'Institut. Pour cette 5^e édition, six prix ont été attribués dont un à une chercheuse de l'INRAE PACA à Avignon.

Pour la 5^e édition des Lauriers INRAE, c'est un jury international qui a attribué chaque prix. Ce jury était composé de Pr [Philippe Gillet](#), président du conseil scientifique d'INRAE (président du Jury des Lauriers d'INRAE), Pr [Deirdre Hennessy](#), de l'Université de Cork en Irlande, Pr [Paul Leadley](#) de l'Université Paris-Saclay en France, Pr [Alan Matthews](#) de Trinity College en Irlande, Pr [Annick Mercenier](#) de NutriLeads en Suisse, Pr Teresa Ferreira de l'Université de Lisbonne au Portugal, et de Pr [Annapaola Rizzoli](#) de la Fondation Edmund Mach en Italie.

Les dossiers des lauréats ont été évalués selon plusieurs critères tels que l'impact des travaux menés dans la thématique de recherche, la créativité, la collaboration interdisciplinaire et l'application pratique des résultats. En tout, ce sont six Lauriers qui ont été attribués : le Grand Prix, le Laurier collectif 'Impact de la recherche', le Laurier 'Innovation pour la recherche', le Laurier 'Espoir scientifique', le Laurier 'Défi scientifique', et le Laurier 'Appui à la recherche'.

Ecrit par le 8 décembre 2025



Les lauréats et les membres du jury. ©INRAE

Une chercheuse d'Avignon parmi les lauréats

Parmi les chercheurs récompensés, il y a [Fanny Mondet](#), de l'[Unité de recherche Abeilles et environnement](#) à l'INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur à Avignon, qui est qualifié de 'Médecin des abeilles'. « Fanny Mondet nous enthousiasme par sa connaissance des soins à apporter aux abeilles pollinisatrices si précieuses pour notre environnement », explique l'Institut.

La chercheuse a découvert une passion pour les abeilles lors d'un stage de master en biosciences en Nouvelle-Zélande. Elle leur a consacré sa thèse et a décidé de poursuivre ses recherches sur ces insectes à l'INRAE. Fanny cherche à comprendre le comportement collectif des abeilles en colonie, notamment face à leur premier ennemi, le Varroa, un petit acarien qui les vampirise et qui entraîne la perte de production et de groupes d'abeilles. Face à ce nuisible, les abeilles adoptent un comportement de défense méthodique, presque hygiénique. « Notre hypothèse est que les abeilles s'assurent en permanence de la bonne santé de la colonie », explique Fanny Mondet. Ainsi, le travail de la chercheuse repose sur une interrogation : pourquoi certaines colonies ont ce comportement et d'autres non ?

Ce travail de recherche fastidieux devrait permettre d'apporter des solutions innovantes pour les

Ecrit par le 8 décembre 2025

apiculteurs qui pourront alors sélectionner les futures colonies, basées sur leur capacité à se défendre. Ces recherches devraient aussi permettre l'élaboration de nouveaux médicaments pour les abeilles

Un jeune vaclusien remporte le Prix Avenir Métiers d'Art 2024



[La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et [l'Institut des Savoir-Faire Français](#) viennent de décerner le Prix Avenir Métiers d'Art 2024 pour la région Paca.

Seul prix récompensant les jeunes dans les filières de formations aux métiers d'art, il vise notamment à mettre en « valeur de jeunes talents, futurs acteurs de la vie économique dans ces métiers de passion et de création. »

L'objectif est aussi « d'encourager et valoriser les savoir-faire spécifiques aux métiers d'art à travers les



Ecrit par le 8 décembre 2025

œuvres réalisées par les élèves de lycées professionnels, d'écoles techniques et d'écoles d'art, mais aussi les jeunes suivant une formation en alternance ».

19 candidats en lice

Dans ce cadre, un jury vient de se réunir à la Villa Noailles à Hyères. Il était présidé par Corinne Mallet, présidente de la Commission Métiers d'Art de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Paca. Un jury composé également de représentants de la Chambre, de l'Institut pour les Savoir-Faire français, des rectorats des Académies de Nice et d'Aix-Marseille, de la Ville d'Hyères, du Centre d'art contemporain Villa Noailles, des compagnons du Devoir, des campus CMA Formation des Arcs et de la Seyne ainsi que de l'Ecole d'ébénisterie Avignon.

Il a départagé 19 candidats (13 candidats de niveau 3 et 6 candidats de niveau 4) qui ont présenté leurs œuvres dans les domaines de la bijouterie, de la sculpture, de l'ébénisterie, du modéliste, de la ferronnerie d'art, de la verrerie, de la couture ainsi que le secteur des tapissiers d'ameublement.

2 lauréats régionaux

Au final, Dorian Kerivelde [l'Ecole Supérieure d'Ebénisterie d'Avignon](#) a été désigné 1^{er} Prix régional Avenir Métiers d'Art 2024 de niveau 4 en ébénisterie. Ce dernier, devrait d'ailleurs poursuivre prochainement sa formation dans le cadre d'un BTMS ([Brevets techniques des métiers supérieurs](#)) ébéniste.

Autre gagnante : Fatima Mogni, élève de 17 ans au lycée Denis-Diderot à Marseille. La jeune phocéenne est récompensée, elle aussi, en ébénisterie (niveau 3).

Les deux lauréats iront très prochainement représenter la région lors du prix national qui se tiendra à Paris en décembre.

Ecrit par le 8 décembre 2025



Les deux œuvres de Fatima Mogni (à gauche) et Dorian Kerivel (à droite) récompensées lors cette édition 2024 du Prix Avenir Métiers d'Art. Crédit : DR/CMAR

Adrien Berto désigné personnalité la plus prometteuse de la Région Sud

Ecrit par le 8 décembre 2025



Adrien Berto, qui a pris il y a un an la présidence du groupe avignonnais **Berto**, leader français de la location de véhicules industriels avec conducteurs, prend la tête du Top 100 Choiseul Sud, qui distingue les hommes et les femmes de moins de 40 ans qui contribuent au rayonnement de la région PACA.

Déjà lauréat du prestigieux classement 'Choiseul Sud' de l'**Institut Choiseul** en 2023, Adrien Berto prend cette année la tête du classement des 100 personnalités prometteuses de la région. Pour cette 5e édition, le classement a été réalisé en partenariat avec *La Tribune* et *La Provence*, Amazon, la Compagnie Fruitière, KPMG France, NGE - BTP, la Région Sud, SKEMA Business School, Transdev, et le Groupe Upperside.

« Plus qu'une reconnaissance individuelle, cette distinction est pour moi la reconnaissance d'un travail collectif, et je souhaite la partager avec l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs du groupe », déclare Adrien Berto.

[Avec Adrien Berto, la 3e génération prend la tête du groupe avignonnais Berto](#)

D'autres dirigeants vauclusiens font également partie de ce classement. Il s'agit de **Jérémie Ginart**, président du **Groupe Relais Vert** à la 7ème place, **Guy Deberdt**, directeur général de **Kaoka** à la 60e place, **Attilio Fert**, président de **Fert Recyclage** à la 77e place, **Elodie Sarfati**, fondatrice de **People In** à la 81e

Ecrit par le 8 décembre 2025

place, ainsi que [Matteo Gachon](#), PDG de [EEC Technologies](#) à la 89e place.

Pour découvrir tout le classement, [cliquez ici](#) ou ci-dessous.

Lauréats du classement Choiseul Sud 2024

| Rang | Civilité | Nom | Prénom | Age | Poste | Entreprise | Département |
|------|----------|---------|---------|-----|--------------------------------|--------------------------|-------------|
| 1 | Monsieur | BERTO | Adrien | 40 | Président du Directoire | Groupe Berto | Vaucluse |
| 7 | Monsieur | GINART | Jérémie | 38 | Président | Groupe Relais Vert | Vaucluse |
| 60 | Monsieur | DEBERDT | Guy | 40 | Directeur général | Kaoka | Vaucluse |
| 77 | Monsieur | FERT | Attilio | 33 | Président | Groupe Fert Recyclage | Vaucluse |
| 81 | Madame | SARFATI | Elodie | 39 | Fondatrice & Dirigeante | People In | Vaucluse |
| 89 | Monsieur | GACHON | Matteo | 33 | Président Directeur Général | EEC Technologies | Vaucluse |

© www.laprovence.com

La scientifique vauclusienne Adeline Garcia récompensée par la Fondation L'Oréal et l'Unesco

Ecrit par le 8 décembre 2025



Chercheuse postdoctorale en astrochimie, [Adeline Garcia](#) a quitté le village de Cucuron, où elle a grandi, pour suivre une carrière scientifique à Marseille. Ce mercredi 9 octobre, elle et 34 autres chercheuses françaises recevront le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco pour les femmes et la science. Elle succède aux Vauclusiennes [Maëlle Bellec](#), originaire d'Apt et [Nour Skaf](#), originaire de Robion, [lauréate en 2021](#).

Ce mercredi 9 octobre, la [Fondation L'Oréal](#), en partenariat avec l'Académie des sciences et la Commission nationale française pour l'[Unesco](#), va remettre, pour la 18^e année consécutive, le Prix Jeunes Talents France 2024 L'Oréal-Unesco pour les Femmes et la Science à 35 doctorantes et post-doctorantes.

Ces femmes qui œuvrent pour la science sont réparties dans 6 groupes :

- Analyser, anticiper et prédire
- Biodiversité, écologie et changement climatique
- Espace, origines de l'univers et de la vie et physique atomique
- Intelligence Artificielle et données au service du bien commun

Ecrit par le 8 décembre 2025

- Mutations génétiques, cancers et immunité
- Santé des femmes, pédiatrie et santé des jeunes adultes

Une Vauclusienne parmi les lauréates

Parmi les 35 lauréates, une a grandi à Cucuron en Vaucluse. Il s'agit d'Adeline Garcia, qui est chercheuse postdoctorale en astrochimie à Aix-Marseille Université, et qui ainsi, appartient au groupe sur la thématique de l'espace, qui compte quatre lauréates. « Je suis chimiste et actuellement, je suis en postdoctorat dans un laboratoire PIM (Physique des interactions ioniques et moléculaires), dans l'équipe astro », explique Adeline.

« J'ai découvert ma vocation pour la science au collège, alors que toute ma famille est plutôt littéraire. »

Adeline Garcia

La thématique de son équipe est l'astrochimie et elle questionne l'origine de la vie. « On essaye de comprendre l'origine et l'évolution de la matière lors de la formation de notre système solaire pour comprendre quelle matière était présente sur Terre au début et laquelle aurait pu participer à l'émergence de la vie sur Terre », ajoute la Vauclusienne. Pour avancer dans ses recherches, Adeline va développer de nouvelles méthodes d'analyse ou de préparation d'échantillons, comme des météorites par exemple, pour pouvoir déterminer de la façon la plus complète possible quelle est la matière qui est présente dans ce corps extraterrestre.

Un handicap qui est devenu une force

Lorsqu'elle est née, Adeline était malentendante. Atteinte du Syndrome de Pendred, qui est une maladie génétique caractérisée par une perte d'audition, elle a perdu la totalité de ses facultés auditives à l'âge de 20 ans. Elle est donc aujourd'hui considérée comme sourde profonde. Si son handicap lui a apporté de nombreuses difficultés durant sa scolarité, la chercheuse a su faire preuve de détermination pour en arriver là où elle est aujourd'hui. « Ça a été très compliqué par moment, mais heureusement, ma famille a toujours été derrière moi et m'a toujours poussée », affirme Adeline avec reconnaissance.

« La volonté et la détermination sont vraiment, pour moi, des moteurs de réussite. »

Adeline Garcia

Ecrit par le 8 décembre 2025

Au fil de ses études, malgré les obstacles que peut entraîner un handicap, la Cucuronnoise a su arriver à ses fins. « Avec l'aide que l'université apporte maintenant, les nouvelles technologies et surtout certains enseignants que j'ai eus qui ont été extraordinaires, je pense que ça m'a beaucoup boosté et j'avais vraiment envie de prouver que je pouvais y arriver comme n'importe qui », ajoute-t-elle.

[Science : 2 Vauclusiennes reçoivent le prix jeunes Talents 2021 l'Oréal-Unesco](#)

Une femme dans un milieu masculin

En plus de son handicap, Adeline Garcia, au même titre que les 34 autres lauréates du Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco, a été confrontée à une autre difficulté : le fait d'être une femme dans un milieu majoritairement masculin. Selon l'Unesco, les femmes représentent seulement 29% des chercheurs en France contre 33% au niveau mondial, et moins de 4% des prix Nobel scientifiques ont été décernés à des femmes dans le monde. « En parlant avec les autres lauréates, on s'est rendu compte qu'on a toutes été confrontées au sexisme à un moment de notre scolarité ou de notre carrière », déplore Adeline.

Si les choses semblent aujourd'hui évoluer dans le bon sens, on est encore loin de l'égalité homme-femme dans le milieu scientifique. C'est pour cela qu'Adeline souhaite encourager les jeunes filles qui le souhaitent à prendre cette voie-là, parce que le milieu scientifique a besoin d'un regard féminin, selon elle, qui peut être différent, mais complémentaire à ce qu'il se fait déjà, ne serait-ce que pour apporter une nouvelle perception et approche de la recherche. « Il faut profiter de cette évolution qui est en train de se mettre en place, ajoute-t-elle. J'aimerais motiver les jeunes de manière globale, que ce soit des jeunes filles, des personnes en situation de handicap ou des personnes issues de milieux défavorisés ou de milieux ruraux comme moi, à poursuivre leurs rêves, même si ça peut paraître difficile. »

Le syndrome de l'imposteur

Selon une enquête réalisée par l'association [Elles Bougent](#), 50% des étudiantes en formation scientifique et technique ressentent le sentiment de ne pas être à leur place. Adeline, elle, de par son handicap, mais aussi par le fait d'être une femme, a beaucoup douté d'elle et a aussi été victime du syndrome de l'imposteur.

À l'origine, Adeline avait pour objectif d'arrêter après sa licence, ne se pensant pas capable de faire un master et un doctorat. C'est après avoir assisté à une conférence donnée par la petite-fille de Marie Curie qu'elle a décidé d'aller plus loin. « Avec toutes les difficultés que c'était d'être une femme à l'époque elle a réussi, alors je me suis dit 'pourquoi moi, je n'y arriverais pas aujourd'hui ?', ajoute-t-elle.

[Carrières en sciences : l'orientation est-elle toujours genrée en 2024 ?](#)

Ecrit par le 8 décembre 2025

Le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco

Après avoir été encouragée par quelques personnes de son entourage, dont son directeur de thèse, et malgré son sentiment d'illégitimité, la scientifique vauclusienne a décidé de candidater pour le Prix Jeunes Talents 2024 L'Oréal-Unesco, un prix créé il y a 18 ans pour valoriser de jeunes chercheuses prometteuses et accélérer leur carrière. Sur près de 800 candidatures, 35 ont été retenues, dont celle d'Adeline Garcia qui représentera et fera rayonner le Vaucluse, mais aussi le village de Cucuron, lors de la cérémonie de remise des prix ce mercredi 9 octobre à Paris.

« Être lauréate de ce prix prestigieux m'a mise en confiance et m'a réconfortée sur le fait que j'ai ma place dans ce milieu. »

Adeline Garcia

Grâce à l'obtention de ce prix, Adeline va pouvoir agrandir son réseau de femmes scientifiques, représenter un exemple pour les jeunes filles qui souhaitent se diriger vers des études scientifiques. Elle va pouvoir également intervenir dans divers établissements scolaires pour partager son parcours et peut-être susciter des vocations. « La suite pour moi, c'est de poursuivre mes recherches, conclut Adeline Garcia. Dans l'idéal, ça serait de pouvoir candidater pour essayer d'avoir un morceau d'astéroïde pour l'analyser, ce qui est très rare et très novateur. Pour le moment il n'y en a eu que deux missions de retour d'échantillon de ce type, une faite par la Nasa (agence spatiale américaine) et une autre par la Jaxa (agence d'exploration aérospatiale japonaise). »

Meilleure épicerie de France 2024 : l'épicerie bollénoise Révélation récupère sa médaille de bronze à Paris

Ecrit par le 8 décembre 2025



Le salon **Gourmet Sélection 2024** a eu lieu ces samedi 15 et dimanche 16 septembre. Chaque année lors de cet événement, les lauréats du concours Quintessences se voient remettre leur prix. **Nicolas Avon** et son associé Dorian Armand, gérants de l'épicerie bollénoise **Révélatons**, ont récupéré leur médaille de bronze.

Chaque année, le concours Quintessences récompense les épicerie fines, les artisans de bouche, les traiteurs, ou encore les cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

C'est tout ce que propose l'épicerie Révélatons, installée dans le centre-ville de Bollène, qui a obtenu la troisième place du podium. Si les résultats ont été annoncés en juillet dernier, Nicolas Avon et Dorian Armand, deux des trois membres de l'équipe de l'épicerie vaclusienne, n'ont récupéré leur prix que le week-end dernier lors du salon Gourmet Sélection 2024 à Paris Expo Porte de Versailles.

Ecrit par le 8 décembre 2025

Cette année, la critique gastronomique [Emmanuelle Jary](#) était la présidente du jury du concours. Elle était entourée de l'épiciier Aurélien Bertrand, coup de cœur du jury des Quintessences en 2023, de la critique et journaliste culinaire Marcelle Ratafia, et du président de la Fédération des Épiciers de France [Alexis Roux de Bézieux](#). Ensemble, ils ont choisi les lauréats et leur ont remis leur prix.

« C'était une expérience folle, avoue Nicolas Avon. Nous avons fait de belles rencontres avec Emmanuelle Jary, le Petit Futé, de grands artisans, de grands chefs. Le tout le temps d'une journée où notre boutique et notre ville ont brillé. »

Découvrez l'histoire et les ambitions de l'épicerie Révélections :

[Bollène : l'épicerie Révélections sur le podium du concours Quintessences 2024](#)

L'avignonnais Thierry Calderon est l'opticien de l'année 2024

Ecrit par le 8 décembre 2025



L'avignonnais [Thierry Calderon](#), 55 ans, vient de remporter le prix de l'opticien de l'année. Il succède à la vendéenne Sylvine Kohler, lauréate 2023. Le Vauclusien, vainqueur en finale parmi les 7 candidats nationaux, a reçu son prix des mains de [Jean-Michel Lambert](#), président du Sidol (Syndicat des importateurs et distributeurs en optique lunetterie), ce vendredi, au Sénat dans le palais du Luxembourg à Paris.

Cette distinction récompense les opticiens les plus engagés parmi les 12 400 que compte la France. C'est la première fois que ce prix est attribué à un opticien du Vaucluse.

Créé en 1989 par le Sidol, ce prix d'opticien de l'année 2024 récompense l'approche professionnelle, le dynamisme, l'éthique ou bien encore la créativité des professionnels du secteur.

« Ce prix revêt une signification particulière, non seulement parce qu'il représente la reconnaissance du travail et des valeurs qui m'animent au quotidien, mais aussi parce qu'il me place aux côtés de personnalités qui ont marqué notre profession par leur excellence, explique Thierry Calderon déjà lauréat du concours du Meilleur Franchisé et Partenaire 2016 décerné par l'IREF (Institut de Recherche et de Formation de la Franchise). Je n'oublie pas à qui je dois ce prix : à ma femme, à mes équipes, à mes partenaires et à ma coopérative. »

Thierry Calderon a débuté son aventure entrepreneuriale en 2000. Aujourd'hui, il est à la tête de 8 magasins [Krys](#) et un magasin [You do](#) situés dans la cité des papes (Mistral 7 et Avignon centre), le Grand Avignon (Morières et Les Angles), à Apt, à Pertuis et à Arles (centre ville et centre commercial Leclerc). Il y dirige une équipe de plus de soixante salariés.

Ecrit par le 8 décembre 2025



De gauche à droite : [Pierre Fournier](#), président de Krys group, leader de l'optique en France, [Thierry Calderon](#) et [Jean-Pierre Champion](#), directeur général chez Krys group.

« Je sais ce que je dois à mon équipe. »

Thierry Calderon, opticien de l'année 2024

Des collaborateurs à qui il a rendu un vibrant hommage lors de sa remise de prix : « La vie de manager est loin d'être un long fleuve tranquille et j'avoue avoir régulièrement des envies d'île déserte. Mais au fond de moi, je sais ce que je dois à mon équipe, et si je devais demain relever des défis à l'autre bout du monde, ce serait avec eux que voudrais les affronter Je veux bien me reconnaître une qualité : celle de savoir m'entourer. Par des profils différents, complémentaires au mien. Et par des personnes plus



Ecrit par le 8 décembre 2025

compétentes que moi dans leur domaine. Au fil des années, j'ai pu les faire grandir, j'ai appris à déléguer et à les fédérer autour d'un projet ambitieux. Et mes équipes m'ont constamment challengé, m'obligeant à repousser mes limites à grandir dans mon poste d'opticien et celui de manager. »

« Ce prix récompense son engagement pour le collectif, sa quête d'une expérience client optimale, son implication locale pour instaurer la confiance avec l'ensemble de ses partenaires et sa démarche RSE sincère », complètent de [Pierre Fournier](#), président de Krys group, leader de l'optique en France, et [Jean-Pierre Champion](#), directeur général chez Krys group, présents lors de la remise de prix à Thierry Calderon.