Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Un doctorant à Avignon Université finaliste du concours ‘Ma thèse en 180 secondes’



Pierre Baby, doctorant à Avignon Université, présentera son sujet de thèse lors de la finale nationale du concours de vulgarisation scientifique ‘Ma thèse en 180 secondes’, ce mercredi 5 juin. Il sera possible de regarder cette finale en direct sur Youtube.

Ce mercredi soir, Pierre Baby présentera ses recherches sur l’utilisation de *Forficula pubescens*, une espèce de perce-oreilles, en tant qu’agent de lutte biologique dans les vergers de pommiers de la région Sud. Son étude se concentre sur les réponses physiologiques et comportementales de ces insectes face aux contraintes liées à la présence d’organismes vivants tels que les interactions avec d’autres ennemis naturels, ainsi qu’à des facteurs non vivants liés au changement climatique et à l’utilisation des produits phytosanitaires. L’objectif pour Pierre Baby sera de synthétiser le sujet de sa thèse en seulement trois minutes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Les résultats de ses recherches, menées dans le cadre du projet 'FALBio-Sud', sous la direction de Magali Rault et Hazem Dib, enseignants-chercheurs à Avignon Université, promettent des retombées directes et positives sur le territoire, en soutenant les pratiques agroécologiques, en réduisant l'utilisation de produits phytosanitaires et en favorisant une approche respectueuse de l'environnement.

Organisé par le Centre national de la recherche scientifique (CNRS) et France Universités, avec le soutien de l'Université Côte d'Azur, le concours 'Ma thèse en 180 secondes' a pour but de mettre en lumière les travaux de doctorants tout en défiant leur capacité à rendre accessibles des sujets de recherche souvent complexes. La finale nationale aura lieu à l'Opéra de Nice et sera retransmise en direct sur Youtube.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



A 36 ans, Hervé Matthieu a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef Christophe Chiavola) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obma), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.

- 

Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



- Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Trophée les Entrep' France : l'équipe « Atypik

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

» échoue en finale



Vendredi 12 mai a eu lieu la finale du Trophée France les Entrep'. Si l'équipe Vauclusienne « Atypik », finaliste de concours départemental, n'a pas remporté le podium, elle a été l'équipe « coup de cœur du jury ».

Pas de podium national pour l'équipe composée de Jennifer Bourrely, Victoria Bergèse, Capucine Faure, Manon Issartel et Elisa Paillart et leur projet de création d'un espace pluridisciplinaire pour les personnes neuro-atypiques. Le jury en a décidé autrement et a choisi le projet « Ecosyst'm » de l'équipe Les Entrep' Bretagne pour le Trophée les Entrep' France 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

La finale du Concours du meilleur caviste de France s’est déroulée à Avignon



La finale du Concours du meilleur caviste de France a eu lieu les 16 et 17 octobre derniers au Grand Hôtel d’Avignon. Huit finalistes se sont affrontés lors de quatre épreuves, quatre ont reçu un prix.

Dégustation à l’aveugle de cinq liquides, simulation de vente-conseil, présentation orale d’un vin et quiz de rapidité de 40 questions. Ce sont les épreuves auxquelles les huit finalistes du Concours du meilleur caviste de France ont dû se mesurer au sein du Grand Hôtel d’Avignon.

À l’issue du concours, quatre cavistes ont été récompensés : en première position, David Morin, de la Cave de Villiers sur Marne, dans la commune du même nom (Val-de-Marne) ; à la seconde place, Alexis Zaouk de la Cave d’Alex à Nanterre (Hauts-de-Seine) ; en troisième position, Laëtitia Gautheron du Vingt-Deux à Montreuil (Seine-Saint-Denis) ; Léa Perret de Nicolas Lyon Jacobins à Lyon (Rhône), quant à elle, a reçu le Prix spécial du jury de meilleure jeune caviste de France, réservé aux moins de 30 ans.

Le concours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Organisé par le média Terre de Vins, ce concours a mis 43 candidats en compétition. Créé en 2014 par le syndicat des cavistes professionnels dans le but de mettre en lumière la profession de caviste. Chaque année, les meilleurs cavistes s'affrontent dans une série d'épreuves et ceux qui se distinguent par leur expertise et leur sens du conseil accèdent au podium.

Cette année, la finale a été parrainée par la comédienne et productrice Julie Gayet. « Je ne connaissais pas le Concours du meilleur caviste de France, je trouve que c'est une excellente initiative pour défendre ce métier de proximité et les compétences qu'il nécessite, que ce soit en termes de connaissances, de conseil ou de lien humain », a-t-elle déclaré.

V.A.

WorldSkills 2022 : deux candidats Avignonnais médaillés



Lors de la finale mondiale de la 46ème compétition WorldSkills, quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre candidats, deux sont Avignonnais.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Anciennement appelée Olympiades des métiers, la compétition des métiers WorldSkills est la plus grande compétition mondiale de la jeunesse et des métiers. Cette compétition consiste à réaliser, devant un public et dans un temps limité, une production qui concentre les difficultés techniques de chaque métier. Elle se déroule en trois étapes : sélections régionales, finale nationale et finale mondiale.

Véritable outil dynamique de promotion des métiers, ces jeunes de moins de 23 ans peuvent ainsi mettre en avant leur savoir-faire dans une compétition qui réunit 85 pays. Lors de la finale mondiale de la 46ème compétition WorldSkills, quatre candidats de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se sont illustrés et ont remporté une médaille. Parmi ces quatre champions, deux sont Avignonnais.

Lauréats WorldSkills 2022 de la région Sud :

- Médaille d'Or – Emmanuel Young (Eguilles), arts graphique et pré-presse.
- Médaille de Bronze – Pierre Loir (Marseille), construction digitale.
- Médailles d'Excellence – Somphon Sy (Avignon), cyber sécurité.
- Médailles d'Excellence – Corentin Tougay (Avignon), cyber sécurité.

« Pour la 1ère fois, tous les candidats de notre région sélectionnés en équipe de France ont obtenu des médailles aux finales mondiales WorldSkills ! Notre jeunesse a du talent et a su parfaitement le démontrer lors de cette 46ème édition. Les participants ont donné le meilleur d'eux-mêmes, ils se sont surpassés pour représenter leur discipline et leur région » a déclaré Renaud Muselier, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France.

Ces victoires mettent en avant le territoire régional et ses opportunités. Par ailleurs, la région a financé la 45ème, 46ème et 47ème compétitions à hauteur de respectivement 300 000€, 370 000€ et 400 000€. Elle est également candidate pour accueillir les finales nationales de la 48ème compétition en 2025.

J.R.