

Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras



Le <u>Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse</u> a organisé la 13° édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2° édition du Master départemental du Meilleur pain au chocolat. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine d'apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.



Les candidats participant au concours du meilleur croissant devaient en réaliser quatre au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbé, d'environ 60 g. En ce qui concerne le master du meilleur pain au chocolat, les participants devaient en faire trois identiques au beurre, d'environ 60 g également. Pour les deux concours, les candidats ont été évalués sur la cuisson des viennoiseries, leur forme, leur aspect, leur régularité, leur saveur, leur texture, ainsi que leur feuilletage.



© Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse

Les lauréats du meilleur croissant au beurre



<u>Catégorie Artisan - Salarié :</u>

- 1) Dorian Hernandez de Maison Jouvaud à Carpentras
- 2) Nicolas Chedeville des <u>Délices du Ventoux</u> à Malaucène
- 3) Mathys Marcellin des Délices du Ventoux à Malaucène

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM:

- 1) Tristan Guermonprez du CFA d'Avignon
- 2) Chloé Vink du CFA d'Avignon
- 3) Julien Duchene de Maison Valentina à Caumont

<u>Catégorie Apprenti CAP</u>:

- 1) Marc Savary de Maison Jouvaud à Carpentras
- 2) Bah Djan du CFA d'Avignon
- 3) Hugo Carbonnier du CFA d'Avignon

Les lauréats du meilleur pain au chocolat

<u>Catégorie Artisan - Salarié :</u>

- 1) Dorian Hernandez de Maison Jouvaud à Carpentras
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Stéphane Toussan du Pain d'Antan à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM:

- 1) Théo Giana du Pain d'Antan à Valréas
- 2) Chloé Vink du CFA d'Avignon
- 3) Mailys Chalvet des Rotondes à Avignon

Catégorie Apprenti CAP:

- 1) Marc Savary de Maison Jouvaud à Carpentras
- 2) Bah Djan du CFA d'Avignon
- 3) Hugo Carbonnier du CFA d'Avignon

Avignon: la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau soutient les entrepreneurs





Ecrit par le 24 octobre 2025



Cette année, la Dotation pour les Jeunes Talents <u>Gault&Millau</u> de la région Sud-Est a eu lieu à l'<u>École Hôtelière d'Avignon</u>. Depuis 10 ans, cette dotation récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant. Gault&Millau déniche les pépites qui sauront renouveler la scène gastronomique française.

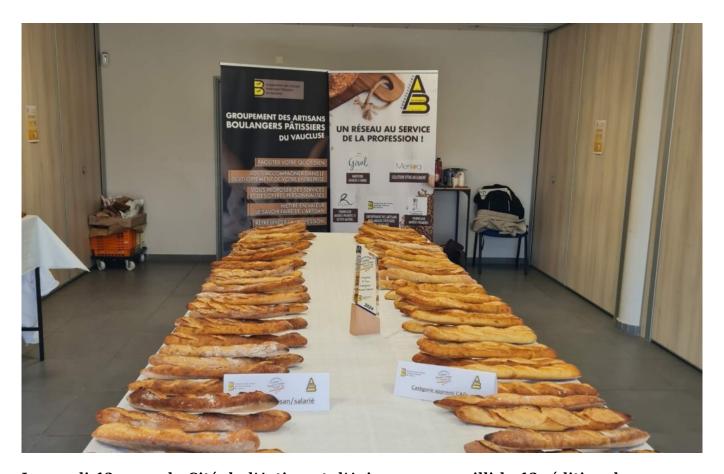
La cérémonie de dotation Gault&Millau a réuni les jeunes entrepreneurs dont le projet d'ouverture a été retenu, ainsi que ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces derniers s'engagent à conseiller et à soutenir les lauréats dans leur projet de vie, en leur apportant une bourse pouvant prendre la forme de matériels, de matières premières, ou bien encore de services. Les chefs Michel Portos et Pierre Hochart ont parrainé cet événement.

Ainsi, trois duos d'entrepreneurs ont été distingués :

- Mickaël Marcoux et Marie-Jeanne Rault de la Maison Forte à Farnay (Loire).
- Alicia Chardon et Florian Braissand de La Table Floralie à Aix-les-Bains (Savoie).
- •Thomas Flachaire et Estelle Harington du Chalet Flachaire à Abondance (Haute-Savoie).



La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



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

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



Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids de 250 g, une longueur de 50 cm et

les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la <u>Maison Calvino</u> à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aixen-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié:

 1^{re} place : Tony Blondel de <u>La Mie Soubeyrand</u> à Aubignan

2º place : Nicolas Soubeyrand de <u>La Mie Soubeyrand</u> à Aubignan

3e place : Joris Deslée de la <u>Pâtisserie Deslée</u> à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

 $1^{\rm re}$ place : Vincent Marco du CFA Avignon

Catégorie apprenti CAP :

1^{re} place : Théo Giana du <u>Pain D'Antan</u> à Valréas



Ecrit par le 24 octobre 2025



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

Loto du patrimoine : le Château de Cadenet parmi les projets retenus



Ecrit par le 24 octobre 2025



La liste des 100 lauréats départementaux de la 6ème édition du <u>Loto du Patrimoine</u> vient d'être dévoilée. En Vaucluse, c'est le Château de Cadenet qui a été retenu et qui va pouvoir bénéficier d'un soutien financier.

En septembre 2017, le président de la République a confié à Stéphane Bern une mission d'identification du patrimoine en péril et de recherche de nouvelles sources de financement pour le restaurer. De cette initiative est né le Loto du Patrimoine. Depuis son lancement en 2018, grâce à l'attachement des Français à leur patrimoine ce sont près de 230 millions d'euros qui ont permis d'aider plus de 850 sites pour leurs travaux de restauration.

« Les résultats visibles du Loto nous rappellent combien la sauvegarde du patrimoine est essentielle pour maintenir une activité jusque dans les plus petites communes, susciter les rencontres, transmettre les savoir-faire, entretenir la mémoire et redonner vie à des lieux liés à tant de souvenirs, de rêves et de projets », a déclaré Rima Abdul Malak, ministre de la Culture.

Le lauréat vauclusien, situé dans le Luberon

Pour cette 6ème édition du Loto du Patrimoine, 100 nouveaux sites en péril, répartis sur des territoires



ruraux de 100 départements, ont été identifiés. Le montant de la dotation de chaque site départemental sera annoncé en fin d'année. Parmi les 100 lauréats, il y a le <u>Château de Cadenet</u>, dont il reste aujourd'hui principalement ses assises creusées et découpées dans les fragiles falaises sous-jacentes qui ont été transformées en un vaste réseau de caves, de galeries, d'escaliers, de grottes et d'habitats troglodytiques.

En 2019 des portions de roche de la falaise se sont effondrées sur des maisons de riverains. Il est donc urgent d'effectuer des travaux de de sécurisation du front rocheux du site du château et de la plateforme médiévale. Ces travaux devraient débuter dès les prochains jours et la 1ère tranche devrait être achevée fin 2024.

Un autre lauréat luberonnais

Non loin de là, toujours dans le Luberon mais dans le département voisin, les Alpes-de-Haute-Provence, c'est le <u>Moulin Délestic</u> à Reillanne qui a été selectionné. Ses pans de toiture et de murs se sont effondrés, il faut donc faire des travaux pour restaurer les toitures du monument et consolider les planchers afin de préserver les structures bâties et les équipements de meunerie.

Les travaux, qui devraient débuter au second semestre de 2024 et s'achever fin 2025, devraient permettre à la commune de réaliser son projet de restaurer les mécanismes et restituer le circuit hydraulique du moulin.

Appel à projets 2024

Il est d'ores et déjà possible de candidater à la sélection des sites départementaux de l'édition 2024 de la Mission Patrimoine. les dossiers devront être déposés avant le 29 février 2024 <u>via la plateforme dédiée</u>.

Les projets sont sélectionnés par un comité présidé par Stéphane Bern et composé de représentants de la Fondation du patrimoine, de FDJ et du ministère de la Culture. Les projets sont retenus en fonction de l'intérêt patrimonial et culturel, l'état de péril, la maturité du projet, son impact sur le territoire et le projet de valorisation.

Rabelais des Jeunes Talents : Saïd Soumaïla, Vauclusien, lauréat dans la catégorie «



cuisinier-serveur »



La 10^e édition des <u>Rabelais des Jeunes Talents</u> de la gastronomie s'est déroulée en septembre dernier dans les salons de l'Aveyron, à Paris. Parmi les 35 lauréats récompensés, Saïd Soumaïla, qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisinier-serveur ».

Après avoir occupé la scène du Cirque d'Hiver en 2012, puis du Grand Rex de 2013 à 2019 et enfin les salons du palais de l'Elysée l'an dernier, les <u>Rabelais des Jeunes Talents</u> de la gastronomie sont revenus cette année dans un nouveau lieu : les salons de l'Aveyron, au cœur de Paris-Bercy. Orchestrée par la confédération générale de l'alimentation en détail (<u>CGAD</u>), cette cérémonie a permis de récompenser 35 jeunes de la promotion 2022.

Agés de 17 à 19 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation. Pour être retenus comme lauréats, ils se sont distingués dans leur spécialité lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année dans l'un des 13 métiers de bouche : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisiner-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur.

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat s'est vu remettre un trophée qui l'a fait entrer dans le cercle des Rabelais. Depuis la création des Rabelais en 2012, pas moins de 292 jeunes ont été ainsi récompensés. Autant de talents qui cultivent l'excellence à la Française et s'épanouissent dans leur métier en mêlant innovation et tradition.



Parmi les 35 lauréats, <u>Saïd Soumaïla</u>, Vauclusien qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisiner-serveur ».



Ecrit par le 24 octobre 2025





Saïd Soumaïla lauréat dans la catégorie « cuisinier-serveur », édition 2022 © Cedric-Doux.fr / Vikensi Communication / CGAD

« Il faut commencer en bas pour aller au plus haut »

Saïd Soumaïla, 23 ans, travaille dans les cuisines d'un restaurant à Avignon. C'est un stage dans un kebab qui lui donne le déclic et le pousse à s'intéresser à ce métier. Il passe alors son bac pro cuisine puis un BTS « dessert de restaurant ». Pris de passion pour ce métier, il en aime chaque aspect : les possibilités infinies de créations culinaires, l'évolution en continu de ses compétences, la montée d'adrénaline à chaque service... Lors de sa deuxième participation au concours Worldskills France en 2022, il décroche la médaille d'argent qui l'encourage à rêver du Bocuse d'or. Pour lui, « il faut commencer bas pour aller au plus haut ». Il espère un jour décrocher son étoile au guide Michelin.

J.R.

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



Ecrit par le 24 octobre 2025



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

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.



Ecrit par le 24 octobre 2025

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.

Trophées du savoir-faire vigneron : 28 lauréats en Vaucluse



Comme depuis 22 ans, le syndicat des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse vient d'organiser la cérémonie des Trophées du savoir-faire vigneron. Avec le soutien du Département, ce concours permet de mettre en avant des vins hauts de gamme. Les prix sont attribués, après une dégustation anonyme, par un jury composé de professionnels.

Les lauréats

Cette année, le Vaucluse compte 28 lauréats, dont trois en appellation Cairanne, cinq en Côtes-du-Rhône,



trois en Côtes-du-Rhône Village Commune, deux en Châteauneuf-du-Pape, un en Gigondas, deux en IGP Méditerranée, un en IGP Vaucluse, trois en Luberon, un en Rasteau, un en Vacqueyras, et six en Ventoux.





Appelation	Millésime	Couleur	Domaine	Cuvée
Cairanne	2019	Rouge	Cellier des Princes	Mas des Falaises
Cairanne	2020	Rouge	Domaine Berthet Rayne	Castel Mireio
Cairanne	2020	Blanc	Chemins de Sève	Opale
CDR	2021	Rouge	Domaine du Père Brun	La Relève
CDR	2021	Rosé	Domaine de Lumian	Les Pins
CDR	2021	Blanc	Cellier des Templiers	Terra Quercus
CDR	2019	Rouge	Domaine de la Mereuille	Tradition
CDR	2020	Rouge	Demazet	Domaine de la Croisette
CDR Village Commune	2020	Rouge	Château de Fontségugne	Château de Fontségugne
CDR Village Commune	2021	Blanc	Cave de Gigondas	Le dit du Bastidon
CDR Village Commune	2019	Rouge	Château le Grand Retour	Château le Grand Retour
Châteauneuf du Pape	2019	Rouge	Mas Saint Louis	Mas Saint Louis
Châteauneuf du Pape	2020	Blanc	Mas Saint Louis	
Gigondas	2020	Rouge	Domaine Saint Damien	Louisiane
IGP Méditerranée	2021	Rosé	Domaine de Galuval	Les Terrasses
IGP Méditerranée	2021	Blanc	Château Canorgue	Canorgue Viognier
IGP Vaucluse	2021	Blanc	Domaine Fontaine du Clos	Aura
Luberon	2020	Rouge	Château Canorgue	Château la Canorgue
Luberon	2021	Blanc	Clos du Tilleul	L'élégance d'Emile
Luberon	2021	Rosé	Cave de Marrenon	Pétula
Rasteau	2019	Rouge	Domaine Beaumistral	Sélection Vieilles Vignes
Vacqueyras	2020	Rouge	Cellier des Princes	Domaine Libellule
Ventoux	2020	Blanc	Domaine Champlong	Les Gressanes
Ventoux	2021	Rosé	Cave la Romaine	
Ventoux	2019	Rouge	Cave de Lumières	Luminence
Ventoux	2021	Blanc	Mas des Flauzières	La Baume
Ventoux	2021	Rouge	Cave de Sylla	Saint Auspice
Ventoux	2020	Rouge	Domaine Champlong	Autrefois

Les coups de cœur 2022

Parmi tous les lauréats, le Département de Vaucluse a pu attribuer la récompense 'Coup de cœur' à trois cuvées (une pour chaque couleur), au même titre que Groupama et le Crédit Agricole, tous deux partenaires du concours.

Les coups de cœur du département sont : la cuvée 'Mas Saint-Louis' (rouge 2019) du domaine du même nom, en appellation Châteauneuf-du-Pape ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Terra Quercus' (blanc 2021) du Cellier des Templiers, en appellation Côtes-du-Rhône.

Les coups de cœur de Groupama sont : la cuvée 'Château le Grand Retour' (rouge 2019), du domaine du même nom, en appellation Côtes-du-Rhône ; la cuvée 'Les Terrasses' (rosé 2021) du Domaine de Galuval, en IGP Méditerranée ; la cuvée 'Les Gressanes' (blanc 2020) du Domaine Champlong, en appellation



Ventoux.

Les coups de cœur du Crédit Agricole sont : la cuvée 'Luminense' (rouge 2019) de la Cave des Lumières, en appellation Luberon ; la cuvée 'Pétula' (rosé 2021) de la Cave de Marrenon, en appellation Luberon ; la cuvée 'Opale' (blanc 2020) du Domaine les Chemins de Sève, en appellation Cairanne.



V.A.

'Caligula', 'Le Petit coiffeur' et 'Kids' ont remporté les Coups de cœur du Club de la presse

Le club de la presse Vaucluse-Avignon a dévoilé ses coups de cœur lors de la soirée du 28 juillet au



Village du off. Frédérique Poret, la nouvelle présidente du Club de la presse et Sébastien Benedetto, président d'AF&C (Avignon Festival et compagnie) ont félicité la Compagnie des perspectives pour Caligula donné à 18h10 à la Factory; L'Atelier théâtre actuel pour 'Le petit coiffeur' à 18h55 à l'Actuel théâtre; et la compagnie Le Vélo volé pour 'Kids' donné à 19h au Théâtre Au bout là-bas. Les trois compagnies lauréates des Coups de cœur du club de la presse Vaucluse Avignon pour ce Off 2021 ont, chacune, été gratifiées d'un prix de 500€.

L'effet papillon

«Pour cette <u>15° édition</u>, le Club de la presse avait présélectionné 300 pièces pour retenir 10 spectacles dont la parution des noms dans la presse -ce 21 juillet- ont permis un net accroissement de fréquentation dans les salles », relate Andrée Brunetti, journaliste et ancienne présidente du club de la presse.

Dans le détail

Caligula

«Un Caligula magistral : le texte de Camus est fort et d'une actualité brûlante, la mise en scène très subtile et le jeu des 6 comédiens saisissant. Après avoir disparu pendant 3 jours, Caligula réapparait changer. Son entourage doit faire face à un tirant qui ne supporte aucune contradiction dans sa recherche d'une absolue liberté. On ne peut que frémir d'être un jour asservi à un tel tyran cynique mais néanmoins risible.»

Le petit coiffeur

Quand l'histoire familiale rencontre la grande Histoire ... «Écrite et mise en scène par Jean-Philippe Daguerre, la pièce plonge avec sensibilité et intelligence dans la complexité de la période de la libération. Dans la famille Giraud on est coiffeur de père en fils. Le père mort dans un camp de travail, c'est le fils qui lui succède, tout en gardant son atelier de peinture. La mère, héroïne de la Résistance, continue à s'occuper du salon femmes et rabat quelques clientes pour servir de muses à son fils. En échangeant la tondeuse pour le pinceau, Pierre rencontre un nouveau modèle qui va transformer leur vie. Une vie bien incarnée sur le plateau par une belle équipe de comédiens qui sait faire naître aussi bien le rire que l'émotion.»

Le petit coiffeur

Kids

«Fabrice Melquiot saisit, dans Kids,un moment de l'Histoire du XXe siècle : le temps du siège de Sarajevo (1992-1995) lorsque le conflit touche à sa fin et qu'il faut apprendre à vivre sans la guerre, à vivre normalement avec les blessures qu'elle a laissées. Un groupe de huit orphelins tente de survivre au milieu des bombes et des cadavres et l'on est touché par la fraternité brusque de leur entente. Mais que faire une fois la guerre finie ? C'est alors qu'ils s'improvisent artistes et montent un spectacle de rue pour



attirer l'attention et demander de l'aide. Mais qui s'intéresse à des orphelins au visage durci par la guerre ? Ce texte magnifique et engagé est porté par une mise en scène simple, efficace et par une jeune troupe fougueuse qui ose s'impliquer totalement dans le jeu. Les acteurs sont authentiques et font vivre avec justesse la solidarité d'une meute sauvage créée par la guerre. On oscille ainsi entre poésie et violence, entre rêve et violence, mais toujours dans le sens de la vie. Et l'émotion est là.» M.H.

Kids

AG Réseau Entreprendre Rhône-Durance : Tout ce que les 140 chefs d'entreprise ont élaboré en 2020!

C'est au Château de Massillan, à Uchaux, en compagnie de Didier Perréol son propriétaire et plus de 90 chefs d'entreprise, juristes, banquiers, présidents d'associations que Marie-Laure Baron, présidente du Réseau Entreprendre Rhône-Durance a procédé à l'assemblée générale de l'association de chefs d'entreprise.

En résumé

En 2020 le réseau Entreprendre Rhône-Durance a accompagné 13 lauréats pour 11 entreprises, engagé 430 000€ et sauvegardé 110 emplois. L'autre grande nouvelle ? L'association de chefs d'entreprise réunira, le 1^{er} mars au Palais-des-papes, lors de 'Cultive ta boîte', plus de 700 chefs d'entreprise autour de Cynthia Fleury (Philosophe et psychanalyste) et Jean-Louis Etienne (médecin et explorateur français). Enfin, Marie-Laure Baron cèdera la présidence, en avril 2022, à Emmanuel Sertain, président de la société de communication avignonnaise, Longrine.

Une année particulière mais porteuse de projets

«En 2020, malgré les confinements, nous avons vécu des choses intéressantes, vu, rencontré des personnes, porteurs de projets, a entamé Marie-Laure Baron. S'il y a eu des visioconférences nous avons pu, également, nous rencontrer en présentiel. En résumé ? L'activité a été dense avec 13 lauréats ce qui constitue notre deuxième meilleure année depuis longtemps. Cela veut dire que nous avons reçu des dossiers, les avons étudiés, organisé des comités grâce à l'engagement de tous, ce qui n'a pas été le cas partout en France,» a précisé la présidente également administratrice du Réseau entreprendre national.



La feuille de route 2021

Dans sa feuille de route 2021, Marie-Laure Baron a rappelé la nécessité de «Développer les adhésions, de tisser des relations avec de nouveaux partenaires, de porter le nombre de lauréats à 14, de déployer les ambassadeurs du Réseau Entreprendre Rhône Durance afin de travailler avec les entreprises locales, les institutions et de mieux faire connaître le réseau pour d'une part accroître le nombre de membres et de lauréats.»

Réseau Entreprendre Rhône-Durance

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance a engagé 430 000€, créé et sauvegardé 110 emplois, découvert 13 nouveaux lauréats en 2020, soutenu 11 entreprises dont 6 créations, 3 reprises et 2 développements. L'association de chefs d'entreprise a soulevé 114 000€ de cotisations et dons, compte 91 membres -dont 3 nouveaux- et 15 membres d'avenir -dont 8 nouveaux-, soit 12 nouveaux membres en 2020. Les nouveaux membres sont : Christian Constant, Bertrand Guérin, Fabien Hernandez. Les membres d'avenir sont Frank Alvarez, Jean-Christophe Boudin, Armand Cointin, Guillaume Dieudonné, Laurent Hemmerle et Rémy Volps.

L'accompagnement en 2020

Le Réseau a investi dans 1 566 heures de bénévolat ; élaboré 516 météos -fiches analytiques reflétant chiffres et ressenti des porteurs de projet- ; conçu 224 jours d'accompagnement ; diligenté 48 accompagnateurs pour 43 lauréats en cours d'accompagnement et fondé 7 clubs de lauréats.

En termes de performance ?

180 000€ de chiffre d'affaires ont été réalisés par un panel de 61 lauréats ; 623 emplois ont été créés en 2020 sur un panel de 42 lauréats ; 1 808 emplois ont été créés et sauvegardés sur un panel de 61 lauréats qui devraient se révéler pérennes à 82% et à 3 ans. Enfin, 29 entreprises lauréates sont devenues membres.

Zoom sur l'activité

Le réseau entreprendre Rhône-Durance a enregistré 155 contacts ; mené 57 entretiens de validation, étudié 28 projets, diligenté 11 chargés d'étude au gré de 30 rendez-vous et organisé 12 comités d'engagement au gré de 77 participations de membres. Les prescripteurs ? Ils proviennent en grande majorité d'internet ; de la communauté des réseaux entreprendre ; de la Chambre de commerce et d'industrie du Vaucluse ; des acteurs de la création ; d'agences d'attractivité ; de cédants et repreneurs d'affaires et de la presse. Enfin, 13 lauréats ont couronné l'année 2020 et reçu leur trophée. Voici quelques-uns d'entre eux.

Les lauréats 2020 du Réseau Entreprendre Rhône-Durance entourés de Marie-Laure Baron à gauche et Brigitte Borel à droite, respectivement présidente et directrice de l'association de chefs



d'entreprise © Marie Cyrielle

Guillaume Brodard 'Pichotdrive'

L'idée ? Proposer un Drive écoresponsable qui rassemble l'offre des magasins bio, des produits d'épicerie en vrac et primeurs locaux. L'entreprise se situe à Morières-lès-Avignon. Le chef d'entreprise bénéficie de l'expertise de son accompagnateur Laurent Bézert 'Meffre traiteur' et d'un prêt d'honneur de 20 000€. L'entreprise qui compte actuellement 1 salarié prévoit d'en accueillir 10 à 3 ans.

Vincent Chabbert 'Tut-Tut'

Il a imaginé 'Tut-Tut' la livraison collaborative pour les entreprises et les particuliers via une application mobile de mise en relation de personnes qui circulent sur la route et d'autres en attente de la livraison d'un colis. Vincent Chabbert est en parcours création. Il est accompagné par Fabien Hernandez d'ARG solutions. L'entreprise, qui se situe à Tavel, a bénéficié de 20 000€ de prêt d'honneur. En termes de perspective d'emplois l'entreprise qui accueillait au départ deux personnes devrait en compter 10 à 3 ans.

Hervé Cortade, 'Sogefy'

Hervé Cortade est en parcours Booster. Il travaille sur la gestion du risque client, conseil, suivi et recouvrement de créances. Il est accompagné par Fabien Hernandez d'ARG solutions, de Marc-André Mercier d'Arrow developpement et de Pierre Pernias de Dreyer. Il bénéficie d'un prêt d'honneur de 65 000€. L'entreprise avignonnaise composée de 9 salariés, en prévoit 10 de plus à 3 ans.

Jérémie Hountondji 'Naé'

Jérémie hountondji est entré en parcours création Start pour 'Naé' société avignonnaise fabriquant et distribuant des produits alimentaires artisanaux bio, issus de végétaux. Son 1^{er} produit est une boisson plate et pétillante à base de fleurs d'Hibiscus. Le jeune entrepreneur travaille également à la réalisation de crèmes dessert végan. Le chef d'entreprise est accompagné par Philippe Darcas et les perspectives d'emplois sont de 5 à 3 ans.

Sandrine et Yann le Moel 'Thermolak'

Sandrine et Yann Le Moel ont opté pour le parcours développement Booster pour leur entreprise cavaillonnaise de thermolaquage, procédé industriel visant à protéger les surfaces en acier, inox, aluminium et autre support métallique. Ils sont accompagnés par Serge Edmond et Fabrice Terrin de LMD et ont bénéficié d'un prêt d'honneur de 70 000€. Leur perspective de création d'emplois est de 16 à 3 ans dans l'entreprise où ils sont actuellement 11.



Olivier Lepine avec Brad Technology

Olivier Lépine est en parcours création Start pour son 'assistant digital du vigneron connecté'. Il s'agit d'une sonde autonome connectée implantée au cœur du vignoble et d'une application mobile. La société avignonnaise Brad Technology recueille et analyse les données en temps réel du sol et de l'air et fait une projection dans le temps des données environnementales. L'intelligence artificielle renseigne les viticulteurs sur l'état de santé de leur sols afin de les assister dans leurs actions quotidiennes. Le chef d'entreprise, accompagné par Frédéric Favrot de Biosiris management, a bénéficié d'un prêt d'honneur de 40 000€. L'entreprise qui compte 1 salarié devrait en accueillir 9 d'ici 3 ans.

Frédéric Leroy 'SIV'

Frédéric Leroy a repris l'entreprise orangeoise SIV comme 'Serrurerie industrielle Vauclusienne' également spécialiste de la ferronnerie, de la menuiserie métallique, de clôtures et portails. Il est accompagné dans son parcours de 'reprise Start' par Jean-Charles Teyssier d'EPCO Méditerranée. L'entreprise bénéficie d'un prêt d'honneur de 50 000€. De 10 salariés actuellement, l'entreprise devrait en compter 5 de plus d'ici 3 ans.

Arnaud Monin et Thibaud Payan 'Améno'

Arnaud Monin et Thibaud Payan ont emprunté le parcours Création Start pour la création de l'entreprise Améno qui comprend une micro brasserie artisanale regroupant 3 activités à Camaret-sur-Aigues : lieu de production, accueil et dégustation et lieu de culture de houblon. Ils sont accompagnés par Sebastian Landaeus de l'entreprise Lokki. Les chefs d'entreprise ont bénéficié d'un prêt d'honneur de 30 000€. Ils sont actuellement deux à travailler et devraient être cinq d'ici 3 ans.

Les lauréats ont reçu les trophées du Réseau Entreprendre Rhône-Durance © Marie Cyrielle

Pascal Pech 'Comtat Alu'

Pascal Pech a opté pour le parcours reprise Start pour son entreprise carpentrassienne : Comtat Alu qui procède à la fabrication, la pose de produits aluminium et de produits PVC tels que les fenêtres, les portes, portes-fenêtres, volets roulants, persiennes, portails, vérandas et pergolas. Il est accompagné par Philippe Million d'Everest isolation et a bénéficié d'un prêt d'honneur de 70 000€. L'entreprise accueillait 13 personnes à la reprise et vise les 18 salariés à 3 ans.

Matthias Rolland avec Le petit Roulet

Le lauréat est actuellement en parcours création et se positionne sur l'organisation de mariages, de conférences professionnelles haut de gamme au cœur d'un domaine historique à Cavaillon. Le projet a obtenu un prêt d'honneur de 50 000€. Matthias Rolland est accompagné par Michel de Sainte-Beuve du groupe Auchan. La jeune entreprise emploie actuellement 2 personnes et prévoit 5 salariés à 3 ans.



Le Conseil d'administration

Le Conseil d'administration du réseau Entreprendre Rhône-Durance est composé de Jérôme Antonin, Marie-Laure Baron, Caroline Bacle, Hélène Bout, Laurence Castelain, Laurent Danset, Lionel Dosne, Pascal Germain, Stéphane Granier, Daniel Labails, François Llado, Jean-Marc Mielle, Jean-Gabriel Olivier, Pierre Pernias, Philippe Plessis, Joseph Roussel, Olivier rousset, Emmaneul Sertain, Jean-Charles Teyssier et Arnaud Tribhou.

Les partenaires

Les partenaires du Réseau Entreprendre Rhône-Durance sont : Koppert biological systems ; CCI de Vaucluse ; Vaucluse hebdo ; Grand Avignon ; Rhône-lez-Provence ; Pays-des-Sorgues-Monts-de-Vaucluse. Les financeurs et partenaires régionaux sont : la Banque populaire Méditerranée ; la Caisse d'épargne Cepac ; la Caisse d'Epargne Côte d'Azur ; le Crédit Agricole Côte d'Azur ; le Crédit Agricole Alpes-Provence ; la Société Marseillaise de Crédit ; BPI France ; Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur ; EDF ; Deloitte ; Lafarge ; EDF ; une rivière territoire ; Banque CIC et BNP Paribas.

Région Sud, France et international

La Région Sud a engagé plus de 2,4M€, dispose de 892 membres, a créé 500 emplois à trois ans, distingué 63 entreprises lauréates au gré de ses 5 associations. En France et à l'international le Réseau entreprendre c'est : 140 000 emplois créés et sauvegardés ; 14 000 entreprises accompagnées et chefs d'entreprise engagés et solidaires depuis 1986, 9 000 chefs d'entreprise accompagnants de nouveaux entrepreneurs, 126 implantations dans 10 pays. L'année passée ce sont 7 500 perspectives d'emplois au démarrage, 1 350 lauréats et 950 entreprises lauréates. En termes de chiffres ? Ce sont 100M€ d'encours de prêts d'honneur ; 25M€de prêts d'honneur engagés en 2020 pour un montant moyen par entreprise lauréate de 30 000€ et un montant moyen par lauréat de 20 000€.