Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Des collégiens de Pernes-les-Fontaines sacrés ‘Reporters en Herbe 2025’



Dans le cadre de la 36e édition de la Semaine de la presse et des médias dans l’École qui a lieu du lundi 24 au samedi 29 mars, le Club de la presse Grand Avignon – Vaucluse et le Département de Vaucluse ont réitéré l’opération ‘Reporters en Herbe’, un concours auquel 14 classes de 12 collèges vauclusiens ont participé.

Initié en 2022 par le Club de la presse Grand Avignon – Vaucluse, le concours Reporters en Herbe s’adressait à l’origine aux élèves de lycées. Pour la 1ère édition, un seul établissement avait répondu à l’appel à projets. En 2023, le Département de Vaucluse s’est raccroché à l’opération en proposant de la tourner vers les collèges. Cinq établissements avaient participé. Un succès qui n’a fait qu’accroître depuis puisque ce sont 8 classes de 6 collèges qui ont participé l’année dernière et 14 classes de 12 collèges cette année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Outre le fait d'en apprendre plus sur le métier de journaliste, cette opération a pour objectif de sensibiliser les plus jeunes au danger des fake-news, auxquelles ils sont notamment confrontés sur les réseaux sociaux. Ainsi, de décembre à février, 13 journalistes de médias locaux comme La Provence, Vaucluse Matin, Ici Vaucluse, La Marseillaise, Vaucluse Hebdo, ou encore L'Echo du Mardi, accompagnés de communicants, se sont rendus dans les classes participantes afin de donner toutes les clefs aux collégiens pour réaliser au mieux leurs projets, qu'il soit par écrit, radio ou télévisé.

Plus de 250 participants

Ce sont donc plus de 250 élèves qui ont pu devenir des apprentis journalistes durant quelques semaines. Il s'agit des élèves des collèges Arausio à Orange, Charles Doche à Pernes-les-Fontaines, Frédéric Mistral à Avignon, Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue, Joseph Vernet à Avignon, Jean-Baptiste de La Salle à Avignon, Saint-Exupéry à Bédarrides, Saint-Louis à Orange, Saint-Michel à Avignon, Anselme Mathieu à Avignon, Marie Mauron à Pertuis, et Joseph Viala à Avignon.

> « On espère que l'expérience vous a plu et que l'opération suscitera l'envie à certains de devenir journalistes. »
>
> *Christelle Jablonski-Castanier, vice-présidente du Conseil départemental de Vaucluse en charge des sports, de la vie associative et des collèges*

20 professeurs ont accompagné ces élèves dans la réalisation de leurs projets qui devaient être sur le thème 'Des célébrités du Vaucluse dans l'histoire et le patrimoine'. Émission radio sur Frédéric Mistral, magazine sur le patrimoine, podcast sur les légendes d'Avignon, ou encore une émission vidéo sur le Pont d'Avignon, les collégiens ont redoublé d'originalité et de rigueur pour réaliser leurs travaux, dont la qualité a été grandement souligné par le jury du Club de la presse.

Les lauréats

Si tous les élèves ont réalisé un travail remarquable, trois projets se sont distingués :

- 1er prix : le magazine 'Une petite ville, un grand patrimoine' des élèves du collège Charles Doche à Pernes-les-Fontaines
- 2e prix : l'émission vidéo 'Le Sorgues Show' des élèves du collège Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue
- 3e prix : l'émission radio 'Mistral Média FM' des élèves du collège Frédéric Mistral à Avignon

Yous les élèves sur le podium ont chacun pu repartir avec un diplôme 'Reporters en herbe' et un petit sac

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

avec des goodies offerts par le Département de Vaucluse. Les collégiens de Pernes-les-Fontaines, eux, auront aussi l'opportunité de visiter les locaux de France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur à Marseille le temps d'une matinée. Le car qui les mènera sera financé par le Département.



Les élèves du collège Charles Doche à Pernes-les-Fontaines (1er prix)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les élèves du collège Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue (2e prix)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les élèves du collège Frédéric Mistral à Avignon (3e prix)

©Bernard Gilhodes

16e Concours de l’Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16e édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.

Le Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 16e édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

Les lauréats

Pour ce concours, chaque candidat a dû élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de Nicoline à Coustellet
- 2e Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la CMA d'Avignon

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la Pâtisserie Jérôme Roland à Monteux
- 2e Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée à Apt
- 3e Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la Pâtisserie Deslée à Apt
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de Maison Jouvaud à Carpentras
- 1er Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour La Mie Soubeyrand à Aubignan



Une partie des lauréats. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Vaucluse : L'Amiral Alain Coldefy préside le Grand Prix des Apprentis de la Société des Membres de la Légion d'honneur



En 1984 il avait embarqué sur le Foch, en 1992, il avait commandé Clémenceau. C'était l'époque où la France avait deux porte-avions. Professeur à l'École supérieure de guerre, Alain Coldefy est promu amiral en 2005 et depuis 2018, il préside la SMLH, Société des Membres de la Légion d'honneur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

En Vaucluse, la SMLH compte 293 membres, dans les cinq comités (Apt, Avignon, Carpentras, Cavaillon et Orange) qui incarnent la solidarité intergénérationnelle, la préservation du lien social et qui soutient l'apprentissage.

Temps fort de ce coup de pouce, le Prix des Apprentis qui s'est tenu le samedi 15 juin au Domaine de Mousquety à l'Isle-sur-la-Sorgue. Il favorise l'égalité des chances en valorisant l'apprentissage de métiers manuels et l'insertion dans le monde du travail. Ce prix, qui a aidé plus de 600 apprentis depuis qu'il existe, a été lancé en 2007 par un boulanger, Paul Gilles, ancien président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse. Le colonel Michel Grange lui a rendu un hommage appuyé en remettant la médaille de la SMLH 84 qu'il préside à sa veuve, en présence de ses enfants et petits enfants.



De gauche à droite : Jean-Pierre Messin, nouveau président dela SMLH 84, l'amiral Alain Coldefy, président national de la SMLH, et Michel Grange, président sortant de la SMLH 84.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

33 lauréats

Au cours de la cérémonie, 33 lauréats ont été récompensés, par 15 Prix d'Honneur (300€ chacun), 17 Prix du Mérite (500€) et un Prix d'Excellence (800€). Tous ces jeunes sont issus d'un centre de formation professionnelle de l'Artisanat, des Pompiers et du Conservatoire d'Avignon qui forme des futurs comédiens et musiciens. Tout à tour, jardinier-paysagiste, contrôleuse qualité de l'alimentation, major en management, carreleur, maçonne, spécialiste de cybersécurité, menuisier en reconversion, conducteur d'engins, comptabilité, chef de chantier, boulangerie, ingénieur en génie industriel, technicien en maintenance ont été récompensés.

Pendant l'année scolaire, leurs professeurs ont détecté les élèves les plus méritants, ceux issus de milieux défavorisés, ceux qui avaient des problèmes de santé (autiste Aperger, handicapé, dyslexique) et proposé leurs noms aux membres de la SMLH 84. À leur tour, ils ont épluché le cursus de chacun, évalué son courage, sa pugnacité, sa détermination pour s'en sortir dans la vie professionnelle. En provenance d'une dizaine d'établissements (Centre Forestier de la Bastide des Jourdans, IFRIA – Métiers de l'agro-alimentaire – Nextech, CFA BTP Florentin-Mouret, Vincent-de-Paul, CCI Avignon Fenaisons, Campus Provence-Ventoux Louis Giraud, Conservatoire, Caserne des Pompiers).



Les candidats primés et les membres de la SLMH84.

Nombre d'invités, Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, Franck Alexandre, président de la Fondation Crédit Agricole, Tomas Redondo, directeur général des services de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

la Chambre de commerce et d'industrie sont montés sur scène pour leur remettre médailles, diplômes et chèques aux vainqueurs.

Des apprentis qui sortent du lot

Avec des moments d'émotion par exemple quand le jeune apprenti comédien, Léo Bacle a expliqué qu'il n'aimait pas l'école, qu'il n'avait que des mauvaises notes et que sa maman lui a dit : « Fais du théâtre, c'est ton destin. » Cet été, il a déjà plein de rendez-vous au Festival d'Avignon. Autre moment suspendu, quand Thomas Ranocchi, à peine 16 ans, pianiste, a joué 'La Campanella' de Liszt, une œuvre qui demande d'immenses qualités de virtuose et surtout quand il a pris une baguette et dirigé avec maestria une vingtaine de ses camarades du Conservatoire de la Place Pie à Avignon dans un 'Prélude' de Rachmaninov qu'il avait retranscrit pour cordes, saxophone, trombone à coulisse et cors.

Mais le summum de l'intensité a été atteint quand est arrivé sur scène Léo Esteves, 17 ans qui est en Bac Pro Cuisine à la CCI Avignon. Victime pendant son enfance d'un accident de voiture, il a perdu une main et une partie des phalanges de l'autre. Malgré tout, il arrive à ciseler ail, oignon, persil, basilic et ciboulette. Un exploit salué par une ovation du public dans l'amphithéâtre de Mousquety. En plus, les membres du jury de la SMLH 84, lui ont fait une autre surprise, ils lui ont payé un voyage pour le restaurant lyonnais où officie son mentor, le chef Grégory Cuilleron, dépourvu d'avant-bras gauche.



Le prix de l'excellence remis à Léo Esteves par Franck Alexandre, président de la fondation Crédit Agricole.

Frank Alexandre, récemment promu par la Légion d'Honneur, dans son intervention, a expliqué qu'il était orphelin de père autodidacte, sans diplôme, mais élevé avec amour par sa maman. « Avec du travail, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

la passion, on arrive à faire de grandes choses. Vous êtes méritants, vous avez choisi le chemin de l'excellence, croyez en vous. »

Légion d'honneur, plus haute distinction en France

L'amiral Alain Coldefy a conclu la cérémonie en rappelant que c'est Napoléon Bonaparte qui avait créé cet ordre en 1802 pour « réconcilier les Français, tous les Français. Hommes et femmes, riches ou pas, civils et militaires. » C'est la plus haute distinction en France, elle récompense ceux qui rendent des services à la République. Un Français sur mille l'arbore à la boutonnière. La recevoir, c'est bien, mais renvoyer l'ascenseur, c'est mieux, c'est-à-dire rendre cet honneur en donnant un coup de pouce à ceux qui en ont besoin. Cette marque de prestige a ses corolaires Honneur – Patrie – Solidarité et nous avons un programme tourné vers la jeunesse pour créer un lien social entre les générations. On a vu ce que vous êtes capables de faire, vous nous préparez vraiment une belle France ».

Quant au Colonel Michel Grange, qui présidait la SMLH 84 depuis 2016, il a tiré sa révérence avec des sanglots dans la voix en rendant hommage à son équipe et à sa femme Jeannine qui l'a soutenu discrètement pendant toutes ces années de mandat, dans l'ombre, comme secrétaire bénévole. Jean-Pierre Messin, actuel président du Comité d'Apt succède à Michel Grange.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les drapeaux des 5 comités de la SMLH 84.

Harcèlement scolaire : la Région Sud remet un prix au lycée de Pertuis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La 3e édition du Prix Régional 'Pour en finir avec le Harcèlement scolaire' a mobilisé de nombreux lycéens de la Région Sud. La remise des prix a eu lieu à Menton, où les élèves du lycée Val de Durance, à Pertuis, ont été récompensés.

Chaque année, ce prix encourage les lycéens ou leurs établissements scolaires de créer quelque chose, peu importe le support (vidéo, affiche, etc), ayant pour thématique la prévention et la lutte contre le harcèlement scolaire. L'objectif est de sensibiliser les jeunes tout en leur permettant de devenir acteurs de cette lutte.

De nombreux projets ont été soumis au vote du jury qui a remis trois prix dans la catégorie 'vidéo', trois prix dans la catégorie 'affiche', ainsi qu'un prix dans la catégorie 'autres supports'. Pour cette dernière, ce sont les lycéens de Pertuis qui se sont démarqués avec leurs différentes activités autour du harcèlement scolaire, dont un jeu de cartes, un jeu de mots mêlés, ainsi qu'un mini-théâtre forum. À la fin de chacune de ses activités, les lycéens ont présenté un diaporama afin de développer et préciser ce qu'est le harcèlement scolaire et un questionnaire a été distribué afin de savoir si les élèves avaient bien assimilé certaines notions de l'intervention.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse a organisé la 13e édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2e 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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Catégorie Artisan – Salarié :
1) Dorian Hernandez de Maison Jouvaud à Carpentras
2) Nicolas Chedeville des Délices du Ventoux 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

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

Les lauréats du meilleur pain au chocolat

Catégorie Artisan – Salarié :
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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Cette année, la Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau de la région Sud-Est a eu lieu à l'École Hôtelière d'Avignon. 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).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. 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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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 Maison Calvino 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'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :
1re place : Tony Blondel de La Mie Soubeyrand à Aubignan
2e place : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
3e place : Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :
1re place : Vincent Marco du CFA Avignon

Catégorie apprenti CAP :
1re place : Théo Giana du Pain D'Antan à Valréas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



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

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La liste des 100 lauréats départementaux de la 6ème édition du Loto du Patrimoine 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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 Château de Cadenet, 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 Moulin Délestic 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 via la plateforme dédiée.

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 «

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

cuisinier-serveur »



La 10e édition des Rabelais des Jeunes Talents 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 Rabelais des Jeunes Talents 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 (CGAD), 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.

Ecrit par le 5 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.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 5 novembre 2026

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.