

Ecrit par le 9 février 2026

# Orange : 30<sup>e</sup> Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole



**Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du [lycée viticole d'Orange](#). L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.**

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhôdanien d'Orange. Et l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.

Ecrit par le 9 février 2026

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, [Brigitte Bouvier](#) et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud - Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

**Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange - Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.**

**Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre.**

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



---

## Pour ses 75 ans, le Lycée Agricole et Viticole d'Orange change de nom

Ecrit par le 9 février 2026



**Pierre Le Roy de Boiseaumarié. C'est le nom qu'a pris le Lycée Agricole et Viticole d'Orange à l'occasion de ses 75 ans, rendant hommage à celui qui est à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France.**

Le Lycée Agricole et Viticole d'Orange, devenu le [Lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié](#), a célébré ses 75 ans il y a quelques jours, en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud, [Bénédicte Martin](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'agriculture, à la viticulture, à la ruralité et au terroir, [Marie-Florence Bulteau-Rambaud](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'éducation, aux lycées, à l'orientation et à l'apprentissage, Yann Bompard, maire d'Orange, ainsi que de [Brigitte Bouvier](#), directrice de l'établissement.

Pierre Le Roy de Boiseaumarié est l'homme à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France, il a notamment beaucoup aidé les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape au siècle dernier. Il est le cofondateur de l'Institut national des appellations d'origine et de l'Académie du vin de France. Il a aussi créé le syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône. « Avec cette histoire si liée à notre territoire, j'ai souhaité en accord avec Monsieur le Maire, et sur proposition du Conseil d'Administration du Lycée que cet établissement porte le nom de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, explique Renaud Muselier. C'est aussi

Ecrit par le 9 février 2026

un hommage nécessaire pour perpétuer la mémoire, et susciter des vocations chez nos lycéens. »

V.A.

---

## Le lycée viticole d'Orange inaugure son gymnase



**Trois ans après son installation dans l'ancien hangar du château Mongin à Orange, le gymnase du lycée viticole vient d'être inauguré.**

« Ce nouveau gymnase va permettre de faire du sport dans des conditions optimales », a annoncé Renaud

Ecrit par le 9 février 2026

Muselier, président de la région Paca. Ce nouveau gymnase, intégralement financé par la Région Sud à hauteur de 10,2 millions d'euros s'inscrit dans un plan de rénovation des lycées de la région pour lequel cette dernière va investir 1,5 milliard d'euros sur les prochaines années.

Les travaux du gymnase ont permis de transformer l'ancien magasin général en hangar, qui aujourd'hui accueille l'atelier d'entretien des matériels agricoles, le magasin général, le stockage des bouteilles et le garage des véhicules, mais également une grande salle pour les sports collectifs, un mur d'escalade, des vestiaires ainsi que des sanitaires.



Le gymnase du lycée viticole d'Orange a été inauguré en présence de Renaud Muselier (président de la Région Sud), Bénédicte Martin (vice-présidente en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir), Marie-Florence Bulteau-Rambaud (déléguée à l'éducation, aux lycées, à l'orientation et à l'apprentissage), Patrice de Laurens (directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Paca), Christian Gely (président du conseil d'administration du lycée viticole d'Orange) et Pascal Buron (proviseur du lycée viticole d'Orange). ©Florent Gardin

Ecrit par le 9 février 2026

# Je filme le métier qui me plaît



Dans le cadre du Concours « [Je filme le métier qui me plaît](#) », quatre jeunes apprentis en viticulture et œnologie au [Lycée viticole d'Orange](#) vous invitent à les suivre dans leurs domaines et caves situés dans la Vallée du Rhône.

Sur un fond de poésie exacerbant leur passion, ils appellent à un regard nouveau sur leur métier. Cette ballade entre les vignes se décline sous les quatre formes de travail suivantes : le travail manuel, le travail mécanique, le travail en cave et le travail du produit fini.

Ce film a été réalisé grâce à une étudiante en cinéma de l'[Université d'Aix-Marseille](#).

La vidéo a déjà passé les présélections du Concours et dorénavant, ces jeunes étudiants sont en course pour les récompenses. Dans ces récompenses se distingue le « Clap de com » qui distingue les élèves ayant réussi à faire une bonne communication autour de leur vidéo.

Ecrit par le 9 février 2026

Le jury attend d'eux des articles dans les médias, des relais dans les réseaux sociaux... montrant qu'ils ont su diffuser largement leur message.

**Aidez-les à faire connaître leur film : disponible [ICI](#)**

Contact : Quentin Rouquairol, élève en deuxième années de BTS Viticulture-Oenologie au [Lycée Château Mongin d'Orange](#). Tél.06 61 10 86 04