

Ecrit par le 10 juin 2026

## Voici les meilleures huiles d'olive de la Région Sud



**Comme chaque année, la Région Sud a dévoilé le palmarès des meilleures huiles d'olive de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour cette édition 2026, 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent. Parmi elles, on dénombre 11 médailles vaclusiennes.**

Le Palmarès du 24<sup>e</sup> Concours régional des huiles d'olive vient d'être dévoilé par la Région Sud. Pour cette édition 2026 organisée en partenariat avec [France Olive](#), 61 moulins et domaines issus des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse ont présenté 196 huiles d'olive soumises à l'appréciation d'un jury d'experts. Au final 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent.

« La qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique

Ecrit par le 10 juin 2026

maitrisé. »

*Laurent Belorgey, président de France Olive*

« Ce concours est bien plus qu'une simple remise de prix ; c'est le reflet de la résilience et de la passion qui animent nos oléiculteurs et nos mouliniers, explique [Laurent Belorgey](#), président de France Olive. Malgré des contextes climatiques parfois exigeants, la qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique maitrisé. En récompensant ces talents, nous valorisons non seulement un produit phare de notre gastronomie, mais aussi tout le travail de la filière pour offrir aux consommateurs des huiles de caractère, ancrées dans leur terroir. »



Les médaillés de la Région Sud 2026. Crédit : Guillaume Ruoppolo/Région Sud

### Les Vauclusiens à l'honneur

Dans les 10 catégories primées figurent 8 domaines vauclusiens ayant remportés 11 médailles (6 d'or et 5 d'argent) Il s'agit du [Domaine Bastide du Laval](#) à cadenet (3 médailles d'or et 1 une d'argent), l'EARL Bontemps à Bonnieux (médaille d'or), le Domaine de la Cavalerie à la Bastide-des-Jourdans (médaille d'or), [Les templiers de Provence](#) à Grambois (médaille d'or), le moulin à huile de [la Balméenne](#) à Beaumes-de-Venise (médaille d'argent), [Le domaine de Leos](#) de [Patrick Bruel](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue

Écrit par le 10 juin 2026

(médaille d'argent), Lou Colimbou à Cabrières d'Avignon (médaille d'argent) et [le Moulin Boudoire](#) à Mérindol (médaille d'argent).

« Le Concours illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. »

*Renaud Muselier, président de la Région Sud*

« Le Concours régional des huiles d'olive illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. La Région Sud est pleinement mobilisée pour accompagner une filière emblématique, qui conjugue tradition, qualité et adaptation aux enjeux climatiques », se félicite pour sa part [Renaud Muselier](#), président de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

---

## Football : médaille d'argent pour le vauclusien Joris Chotard et les bleus aux Jeux Olympiques

Ecrit par le 10 juin 2026



**L'Équipe de France de football a obtenu la médaille d'argent après sa défaite (5-3) contre l'Espagne ce vendredi 9 août 2024 au Parc des Princes. Titulaire, l'orangeois Joris Chotard ajoute une médaille au tableau des médailles obtenues par les vauclusiens.**

Une défaite au goût amer. Ce vendredi 9 août 2024, l'Équipe de France de football emmené par son sélectionneur Thierry Henry s'est incliné face à la « Roja » de Santiago Daena au Parc des Princes en finale de la compétition de football des Jeux Olympiques 2024 qui se déroulent à Paris. Titulaire, le milieu de terrain du MHSC (Montpellier Hérault Sport Club), Joris Chotard, natif de la ville d'Orange a donc obtenu une médaille d'argent qui aura du mal à contenter le vauclusien qui visait l'or sur cette compétition.

Tout avait pourtant bien commencé pour les « bleus » qui avait ouvert le score à la 11<sup>ème</sup> minute par l'intermédiaire d'Enzo Millot qui a célébré son but dans un stade (48.000 spectateurs) en fusion acquis bien évidemment à la cause des français. Idéalement lancés, les bleus se sont ensuite totalement effondrés en 10 min en encaissant deux buts du barcelonais Fermin Lopez (18 et 25<sup>ème</sup> minute) avant de voir Baena, le milieu offensif de Villareal, aggravait la marque sur coup-franc.

La seconde mi-temps a vu les hommes de Thierry Henry poussaient jusqu'au bout avec plusieurs grosses occasions. Ils seront récompensés en revenant au score grâce à un but du monégasque Akliouche sur un coup franc de Michael Olise à la 80<sup>ème</sup> minute. 3-2, les bleus continuent de pousser plus que jamais dans

Écrit par le 10 juin 2026

les 10 dernières minutes et finissent par obtenir un penalty sur une faute commise sur Arnaud Kalimuendo et transformé par l'attaquant de Crystal Palace, Jean-Philippe Mateta (89<sup>ème</sup> minute).

L'Équipe de France finit donc par obtenir les prolongations mais encaisse un but cruel de la part des Espagnols par l'intermédiaire de Camello à la 100<sup>ème</sup> minute qui vient tromper Guillaume Restes d'un lob subtil. Les hommes de Thierry Henry ont ensuite tout donné pour égaliser et aller arracher les tirs aux buts mais c'est finalement les ibériques qui ont sanctionné les Français au bout de l'effort en aggravant le score à la 118<sup>ème</sup> par l'intermédiaire encore une fois de Camello qui signe donc un doublé. Médaille d'argent pour la France et pour notre vaclusien Joris Chotard.

---

## L'épicerie entraigoise Les Délices de nos Régions médaillée d'argent au concours Quintessence 2023

Ecrit par le 10 juin 2026



Frédéric Fourcroy a ouvert [Les Délices de nos Régions](#) en 2021 à Entraigues-sur-la-Sorgue, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze. Seulement deux ans après, l'épicerie fine obtient la médaille d'argent au concours Quintessence 2023, organisé dans le cadre du salon [Gourmet Sélection](#).

Le projet d'ouvrir une épicerie proposant des produits de toutes les régions françaises a commencé à germer deux ou trois ans avant la crise de la Covid-19. Avec l'arrivée de cette dernière, une tendance s'est confirmée, celle de consommer plus local, plus français. « Cette envie, de la part des Français, m'a vraiment conforté dans mon idée », explique Frédéric Fourcroy, à l'origine du projet.

Avant de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, Frédéric a travaillé dans une grande enseigne de jardinerie. En 2020, il commence ses recherches sur le sujet, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze, qui elle est aide-soignante et qui l'accompagne depuis la naissance du projet, et encore aujourd'hui à la boutique, en parallèle de son travail.

Ecrit par le 10 juin 2026



Frédéric Fourcroy et Christelle Gleyze.

### La concrétisation d'une idée

Ainsi, ils ont commencé à monter un dossier pour décrire le projet le plus en détail possible, en ciblant le concept, en listant les produits qu'ils souhaitaient vendre. « On a beaucoup été conseillés par [Initiative Terres de Vaucluse](#) dans notre parcours », révèle Frédéric. Pour ce qui est de la localisation de l'épicerie fine, c'était une évidence. « Je vis à Entraigues-sur-la-Sorgue depuis 18 ans et ma compagne depuis toujours, il était évident qu'on n'allait pas ouvrir ce commerce ailleurs », poursuit l'entrepreneur.

« On ne voulait pas ouvrir une épicerie qui propose uniquement des produits de la Provence car il y en a déjà bien assez »

Ecrit par le 10 juin 2026

*Frédéric Fourcroy*

Ainsi, après une visite des lieux en novembre 2020, l'épicerie Les Délices de nos Régions a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021 au 40 rue Laurent Bertrand, à Entraigues-sur-la-Sorgue. « J'ai beaucoup voyagé en France avec mes parents étant plus petit, j'ai pu être témoin de la beauté de chaque région, et c'est ce que j'avais envie de retransmettre avec mon épicerie », explique le gérant. Au sein de la boutique, les produits sont classés par région, et non pas par catégorie alimentaire. Il est possible d'acheter à l'unité, mais Frédéric propose aussi des coffrets, pour une idée de cadeau original. Alsace, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Corse, ou encore Hauts-de-France, il y en a pour tous les goûts.



DR

Ecrit par le 10 juin 2026

## Le concours Quintessence 2023

Les 10 et 11 septembre derniers, Les Délices de nos Régions a participé au salon Gourmet Sélection, qui a accueilli 340 exposants de produits gastronomiques et gourmands, de vins et spiritueux, d'accessoires quotidiens ou festifs. « En prenant mon badge pour visiter le salon l'année dernière, j'ai été inscrit à la newsletter et plus tard j'ai reçu un mail qui annonçait l'ouverture des participations au concours Quintessence pour l'année 2023 », explique l'Entraiguois. Ce concours, organisé chaque année depuis 2019 dans le cadre du salon, récompense les meilleures initiatives dans le domaine de la distribution.

Ainsi, Frédéric et Christelle ont dû envoyer des photos et vidéos présentant les produits, le concept, ou encore tout ce qui touche à l'environnement en février dernier, avant d'obtenir la confirmation en avril qu'ils étaient qualifiés pour participer au concours. Plus de 140 dossiers étaient en lice pour le concours Quintessence 2023. Les Délices de nos Régions a atteint la deuxième place du podium. Le jury, présidé par la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary, dit avoir été séduit par le fait que l'épicerie entraiguoise mette en lumière l'excellence de l'artisanat.



Les lauréats du concours Quintessence 2023, accompagnés du jury. Frédéric Fourcroy est le 4<sup>e</sup> en partant de la gauche. DR

Écrit par le 10 juin 2026

## L'avenir de l'épicerie entraigoise

En participant à ce concours, Frédéric et Christelle souhaitaient avoir un avis extérieur, mais surtout un avis professionnel sur leur boutique. Obtenir la médaille d'argent est donc une véritable reconnaissance pour leur travail. « On n'est pas peu fiers de cette récompense, ça vient valider en quelque sorte le projet, on réalise un peu mieux que ça tient la route », affirme Frédéric avec fierté.

Cette médaille pourrait bien apporter plus de visibilité à la petite boutique entraigoise de 52 m<sup>2</sup>. Une chose est certaine, si Frédéric et Christelle souhaitent agrandir leur commerce pour accueillir davantage de produits des régions, le couple n'est pas près de déménager d'Entraigues-sur-la-Sorgue, où l'épicerie Les Délices de nos Régions fait la fierté des habitants.