

Ecrit par le 14 février 2026

Quand les Chorégies d'Orange font swinguer la jeunesse



Cette année, les [Chorégies d'Orange](#) toucheront plus de 2 000 élèves de la Région Sud, de la maternelle au lycée.

Les enfants du 1^{er} degré bénéficieront d'une matinée de visite commentée au Théâtre antique en juin, tandis que les élèves du second degré auront rendez-vous avec le Requiem de Mozart. Enfin, après une année de préparation, des élèves se produiront, lors de 'Pop the opera' sur la scène de l'Auditorium du Thor samedi 24 mai et vendredi 13 juin au Théâtre antique ainsi que lors de l'émission [Musiques en fêtes](#).

En savoir plus

['Pop the opera-Chœur'](#) regroupe plus de 1 140 collégiens et lycéens issus de 34 établissements de la région académique Provence Alpes Côte d'Azur. Un travail à l'année conclu par 8 jours de répétitions

Ecrit par le 14 février 2026

étalés sur un an. 'Pop the opera-Chœur' se déroulera au Thor le 24 mai et à Orange le 13 juin, ainsi que lors de 'Musiques en fête', en juin et en direct sur France 3 et France Musique.

'Pop the opera-danse'

[Pop the opera-danse](#) présentera cette année 'Breathe Breathe' conduit par 144 collégiens et lycéens de la 5^e à la seconde, issus de 7 établissements de la région académique de Provence Alpes Côte d'Azur, conclusion d'un travail mené sur un an et pour une production à Orange le 13 juin.

Sensibilisation des enfants et élèves

L'opération de sensibilisation à la scène, à la musique et au chant cible, cette année, 463 élèves issus de 22 classes de la petite section de maternelle au CM2, venus de 5 écoles du Vaucluse. Cette même opération, dévolue au second degré, enchantera 189 élèves de la 6^e à la 3^e venus de 5 collèges vauclusiens.

Peyo, un « chien d'exception » parmi le Commando de Parachutiste de l'Air n°20 à Orange

Ecrit par le 14 février 2026



La [Centrale Canine](#) a organisé la 5e édition de ses Trophées des chiens héros qui a récompensé 24 chiens d'exception, dont un qui exerce en Vaucluse auprès de l'Armée de l'Air et de l'Espace.

83% des Français considèrent le chien comme un membre de la famille à part entière et 85% lui attribuent le titre de « meilleur ami de l'Homme. » Ils sont 9 millions sur le territoire, et certains, formés ou non, se sont distingués grâce à leur courage, leur dévouement, leur flair ou leur capacité et ont pu prendre des initiatives, sauver, changer ou améliorer des vies, résoudre des enquêtes, sécuriser des lieux, ou encore lutter contre le terrorisme et les trafics.

C'est le cas de 24 chiens qui viennent d'être récompensés par la Centrale Canine à l'occasion de 5e cérémonie officielle de remise des Trophées des chiens héros qui s'est déroulée à l'hôtel de ville de Paris. Parmi les 24 récompensés, un est vauclusien. « Cet événement national constitue également l'occasion de rendre hommage aux professionnels et aux bénévoles qui consacrent leur énergie à préparer et à former ces chiens pour des attentes toujours plus pointues », précise [Alexandre Balzer](#), président de la Centrale Canine.

Ecrit par le 14 février 2026

Peyo, membre du Commando de Parachutiste de l'Air n°20

C'est à Orange que Peyo, un berger belge malinois de 7 ans, a fait ses preuves. En binôme depuis presque 6 ans avec le sergent-chef Dorian, au sein du [Commando de Parachutistes de l'Air n°20](#), qui dépend de la base aérienne 115 Orange-Caritat, Peyo a débuté sa carrière en tant que chien d'escadron de protection des bases aériennes.

À seulement 3 ans, grâce à sa soif d'apprendre et sa complicité avec Dorian, Peyo se spécialise dans les interventions et dans l'Aide à la recherche et à la détection d'explosifs (ARDE). À 5 ans, il est formé au guidage laser et à 7 ans, il est le 1er chien de l'Armée de l'Air à être formée au guidage par drone volant.

Peyo s'est distingué de nombreuses fois au cours de sa carrière, notamment au cours de missions périlleuses. Ce qui lui a valu l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien de recherche d'explosifs et d'armements', une belle distinction pour ce « chien d'exception. »



Ecrit par le 14 février 2026

Le sergent-chef Dorian et Peyo. ©L. Dubois / Armée de l'Air et de l'Espace

Un autre chien, venu du Vaucluse, récompensé

Un autre chien, qui lui a été formé en Vaucluse avant de rejoindre un autre département, a été distingué lors de cette remise de prix. Il s'agit de Nala, une Saint-Pierre de 8 ans, qui, après avoir été formée par la [Fondation Gaillanne](#), 1ère école d'éducation de chiens guides et d'assistance en Europe située à L'Isle-sur-la-Sorgue, aide aujourd'hui le quotidien de Llewellyn Barré, une jeune femme présentant un trouble du spectre autistique.

Après une déscolarisation et une hospitalisation dû à un refus de s'alimenter, Nala a rejoint le foyer de Llewellyn en Haute-Garonne. Après des débuts difficiles face à cette nouvelle arrivée, la jeune femme a pu reprendre sa scolarité, passer son Baccalauréat, retrouver des loisirs et récupérer une vie sociale. Un bonheur retrouvé qui a valu à Nala l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien d'assistance'.



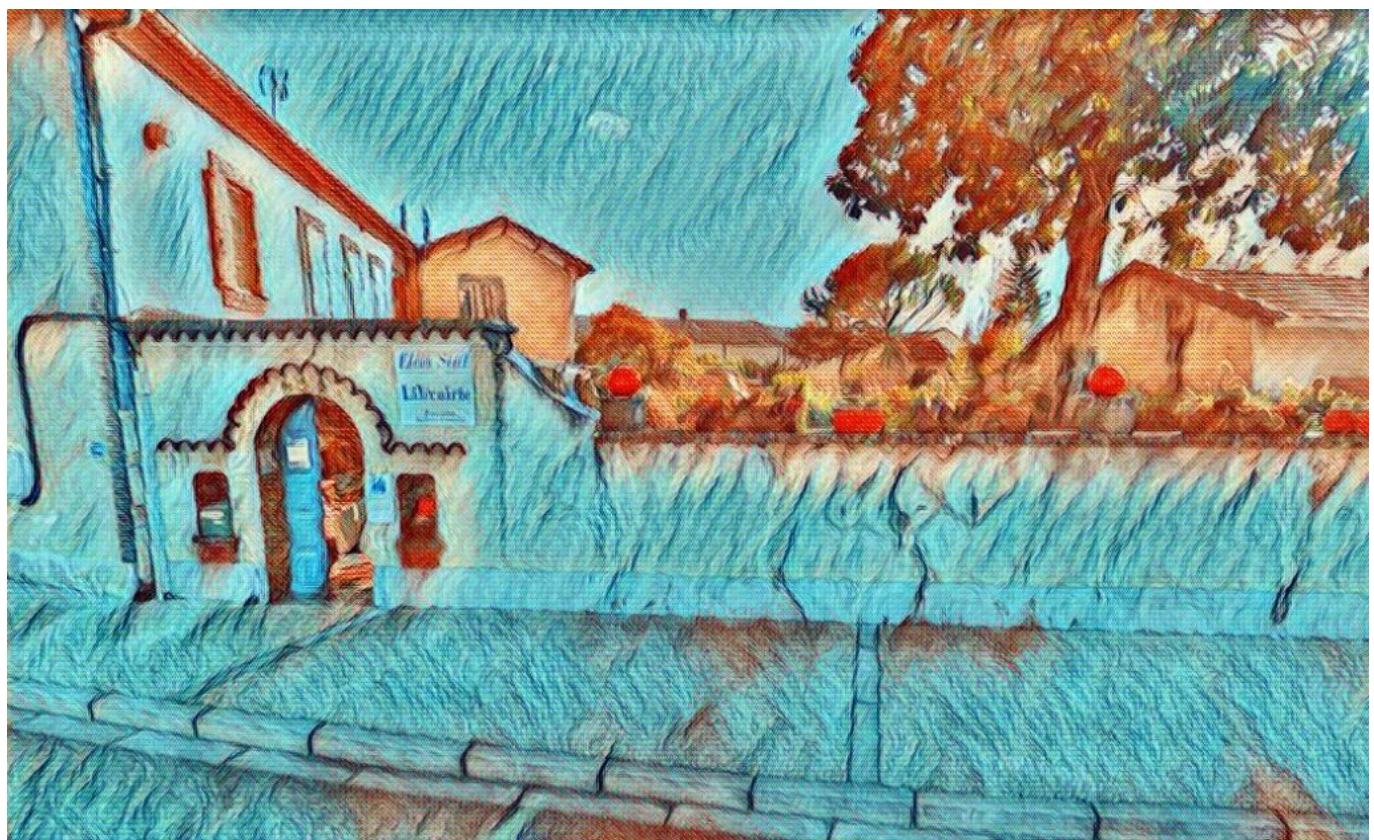
Ecrit par le 14 février 2026



Fanny Gaillanne (présidente de la Fondation Gaillanne), Andrée Merindol (marraine de Nala), le binôme lauréat Nala et Llewellyn Barré, Chantal Roubaud (directrice du Pôle Enfants de la Fondation Frédéric Gaillanne) et Arnaud Bazin (sénateur du Val-d'Oise, vice-président du Groupe d'Etude 'Elevage', président de la section 'Animal et Société' et membre du jury). ©G. Rolle / Centrale Canine

Ecrit par le 14 février 2026

Uchronie : et si Vincent Van Gogh n'avait pas succombé à sa blessure ?



L'association Expressions Littéraires Universelles et la Librairie Elan Sud organisent une rencontre autour du peintre Vincent Van Gogh à Orange mercredi 9 avril à 19h.

Par le regard de l'artiste peintre Michel Racois, il sera question d'hypothèses concernant la vie de Van Gogh s'il avait continué à peindre après juillet 1890, date de sa disparition. S'il n'avait pas succombé à sa blessure, que serait-il devenu et comment aurait évolué sa peinture ?

Michel Racois a publié [une biographie imaginaire du peintre aux éditions L'Art Dit](#). Aidé par les lettres de Van Gogh, ses œuvres et l'engagement de ses proches dans l'exposition de son art, Michel Racois suggère une alternative à la vie du célèbre artiste. Par cette uchronie, le public fera connaissance avec un autre Van Gogh.

Ecrit par le 14 février 2026

La rencontre sera suivie de la dégustation des plats apportés par les participants et de la dégustation de vin sélectionné par Léna, caviste de [L'Art dit Vin](#) à Orange.

Cette soirée est proposée dans cadre des 'Rendez du mercredi' se déroulant une fois par mois. Les livres des auteurs invités sont par ailleurs disponibles dans la librairie. Retrouvez le calendrier des animations d'ELU sur www.lantredeslivres.com

A.R.C

"Et si... Vincent Van Gogh" avec Michel Racois. Mercredi 9 avril à 19h. [Librairie Elan Sud](#). 233, rue de Rome. Orange. Places limitées. Entrée gratuite sur réservation au 06 03 07 05 62. Prochaine rencontre le 14 mai sur la nutrition avec Alice Vanhoye.www.lantredeslivres.com

Ecrit par le 14 février 2026



Ecrit par le 14 février 2026

À Orange, 120 dates de spectacles et concerts cet été



Will Smith, Artus, Patrick Fiori, Cloclo, rock fest, Positiv festival ou encore MMA... Le Théâtre Antique d'Orange va en voir de toutes les couleurs cet été, du mois de mai jusqu'à fin septembre 2025. Le maire Yann Bompard, entouré des représentants du service des fêtes municipaux, de Spectacul'Art, de Sud Concert notamment, a listé toutes les propositions faites aux Orangeois et aux touristes.

Et il y en a pour tous les goûts, tous les âges et toutes les bourses puisque la plupart des fêtes en ville seront gratuites, comme 'La fête de la famille' le 17 mai qui accueille près de 10 000 personnes dans le centre de la Cité des Princes, parents - enfants - grands-parents ou 'La java du cochon', le 31 mai qui avait attiré 30 000 personnes l'an dernier, qui totalise une centaine de stands et de food-trucks, une forme de gastronomie populaire avec la participation notamment des Disciples d'Escoffier. Cette année

Ecrit par le 14 février 2026

on a aussi ajouté le 24 mai une soirée avec les élèves du Conservatoire pour mettre en avant les talents des jeunes musiciens orangeois.

Les 6 et 7 juin à 21h, hommage à Cloclo. Après Florent Pagny et France Gall pour les 20 ans de 'Spectacul'Ar', son fondateur Vincent Fuchs propose 2h de show sur le chanteur aux 70 millions de disques vendus, avec danseurs, musiciens, effets spéciaux, batucada et 4 000 choristes, « une soirée XXL de dance-floor », a-t-il dit dans le Vaucluse, avant l'Accor-Arena à Paris. Le 14 juin, grâce au patron de la Base Aérienne d'Orange-Caritat, le colonel Hugues Fouquet, concert de Musique de l'Air à 20h 30. Et n'oubliez pas les 28 et 29 juin, les deux jours de meeting aérien et de démonstrations de la Patrouille de France, avec les as de la voltige aérienne au-dessus de la BA 115. 'Musique en fête' aura lieu autour du 20 juin, avec une retransmission en direct et en prime-time sur les antennes de France TV et de France Musique. Autre style du 26 au 29 juin avec les 30 ans du l'Orange Jazz Festival gratuit également.

Artus, l'humoriste et réalisateur du fameux *P'tit truc en plus* au cinéma sera au Théâtre Antique le 15 juillet à 21h. Autre star, Will Smith les 31 juillet et 1er août, dans le cadre de 'Positiv Rock'. L'acteur, scénariste, producteur et rappeur qu'on a vu dans la série *Le Prince de Bel Air* ou *Men in Black* viendra pour la 1ère fois à Orange.

Le groupe 'Le Condor' créé par Jean-François Gérold il y a 25 ans, viendra le 8 août, après Arles, avec ses 18 musiciens pour fêter son anniversaire. Pour les amateurs de testostérone, boxe et MMA les 11 et 12 août, 'The Voice' le 30 août et enfin Patrick Fiori le 6 septembre.

Et aussi tout l'été, les Mardis du Parc Gasparin en juillet et août, les concerts de la Place Clémenceau, les Jeudis d'Orange dans les rues et places du centre historique, 'Positiv Festival' à la mi-août avec notamment Amélie Lens, Argy, Nico Moreno au théâtre antique à 18h mais aussi Natasha St-Pierre le 4 juillet, 'Bernard Lavilliers symphonique' le 24 juin. De son côté, 'L'Odyssée Sonore' est prévue comme les autres années, pendant tout le mois de mai.

L'an dernier le programme de la municipalité a attiré 240 000 spectateurs, nombre d'Orangeois et des milliers de festivaliers venus du monde entier. Un record à battre cet été !

Ecrit par le 14 février 2026



Les organisateurs des différentes manifestations de cet été autour du maire d'Orange. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Déjà 10 000 places vendues pour l'édition 2025 des Chorégies

Ecrit par le 14 février 2026



L'été dernier, le Théâtre Antique avait accueilli 34 000 spectateurs pour [Les Chorégies](#), soit 6 000 de plus qu'en 2023. Cette année, la progression devrait se poursuivre grâce au programme des 13 soirées concocté par Jean-Louis Grinda entre le 13 juin et le 25 juillet.

A commencer par 'Le Trouvère' de Verdi et des stars comme Anna Nebretko et Yusif Eyvanov en haut de l'affiche le 6 juillet. Le 12, 'Le lac des cygnes' de Tchaikovsky revu par le chorégraphe Angelin Preljocaj installé depuis des décennies dans son Pavillon Noir d'Aix-en-Provence. Créé en 2020, ce ballet considéré comme 'L'Everest de la danse' met en scène 26 danseurs entre préoccupations affairistes et environnementales.

Autre opéra verdien 'La Force du Destin' le 20 juillet, mais aussi Mozart et son 'Requiem' le 28 juin, le violoniste Renaud Capuçon en duo avec le pianiste Guillaume Bellon le 9 juillet et des sonates de Beethoven et Brahms, le 17 juillet, l'Orchestre des Jeunes de la Méditerranée en coproduction avec le Festival d'Aix-en-Provence. Le 5 juillet, Michele Spotti dirigera 'La symphonie fantastique' de Berlioz avec, notamment le harpiste Xavier de Maistre.

Une date à retenir également, le 22 juillet pour le ciné-concert 'Fantasia' de Walt Disney avec des tubes comme la '5ème symphonie' de Beethoven, 'Casse-Noisette' de Tchaikovsky, 'Le Clair de lune' de Debussy, la 'Danse des heures' de Ponchielli, 'L'Apprenti sorcier' de Paul Dukas et le fameux 'Carnaval des animaux' de Saint-Saëns qui émerveilleraont petits et grands.

A noter que la soirée 'Johnny symphonique' n'aura pas lieu, mais un 'Lavilliers symphonique' a été

Ecrit par le 14 février 2026

programmé le 25 juin à Orange. Le chanteur stéphanois, éternel bourlingueur, qui a métissé salsa, reggae, bossa, rock, qui a écumé la Jamaïque, le Brésil, le Nordeste, l'Amazonie, qui a mis en musique Ferré, Verlaine, Baudelaire et Apollinaire. Lui le 'Gringo' qui a chanté 'La Fensch Vallée', l'enfer de la Lorraine coeur d'acier désindustrialisé sous Mitterrand et dont le cortège de milliers de salariés s'est retrouvé sur le carreau et à l'ANPE. Il leur a rendu hommage, quelques années plus tard dans 'Les mains d'or' (« Je voudrais travailler encore »....).

Enfin une date à retenir sur votre agenda, le 25 juillet pour le 'Liverpool Oratorio' composé par le Beatle Paul Mac Cartney et créé dans la Cathédrale de sa ville natale en 1991 avec notamment la soprano Kiri Te Kanawa. Une oeuvre-somme grandiose en 8 actes qui retrace la vie du chanteur-auteur-compositeur. Au pied du Mur d'Auguste d'Orange, il y aura un monde fou : l'Orchestre Symphonique de Monte-Carlo, le Chorus of Birmingham et le Chœur d'enfants de l'Académie Rainier III de Monaco. Un moment unique à partager!

Contact : billetterie@choregies.com / 04 90 34 24 24

Ecrit par le 14 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 14 février 2026



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputerà la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donnés rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour

Ecrit par le 14 février 2026

la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistro-nomique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.



**COUPE DE FRANCE
du BURGER**
by Socopa

FINALISTE PRO SUD-EST
LE SMASHON
PAR GUILLAUME REDON

10 ANS
ÉDITION
2025

© Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

Ecrit par le 14 février 2026

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Olzilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

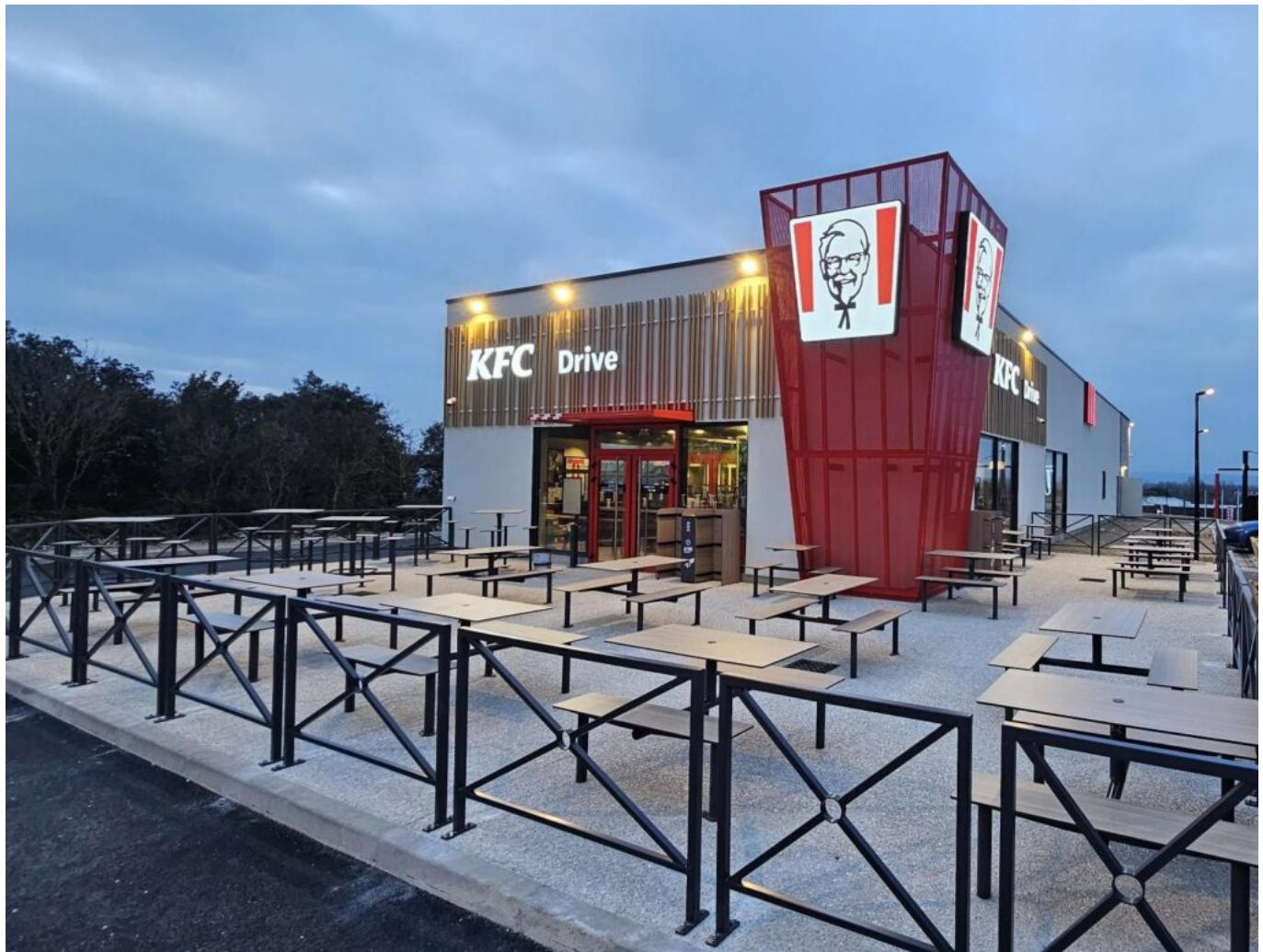
De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.



© Socopa

Ecrit par le 14 février 2026

KFC ouvre un nouveau restaurant à Orange



Après [Les Angles en avril 2021](#) puis [Avignon en juillet 2023](#), l'enseigne de restauration rapide **KFC** ouvre un nouveau restaurant à Orange. C'est le 5^e en Vaucluse

Le nouveau KFC d'Orange ouvrira ses portes ce mardi 11 mars dans la zone commerciale Espace 3B située route d'Avignon. L'établissement, placé sous la direction de Sophie Pouzet, Manager du restaurant, proposera l'intégralité des produits de la gamme KFC, à consommer sur place, avec 186 places assises (dont 60 en terrasse), ou à emporter. Il s'agit du 5e KFC en Vaucluse (Avignon centre-ville,

Ecrit par le 14 février 2026

Avignon Mistral 7, Le Pontet, Sorgues et désormais Orange-Sud), le 30^e de l'enseigne en Provence-Alpes-Côte d'Azur. C'est également le 19^e du franchisé [Adrien Guéant](#).

Ce restaurant arbore le nouveau concept de design de KFC offrant de grandes hauteurs sous plafond et de nombreux éléments en bois, en faïence et en métal. L'établissement de la cité des princes aussi met à disposition des bornes de commande, une aire de jeux et propose un service à table, un service de livraison à domicile ainsi qu'un service de Click & Collect. Situé 200 route d'Avignon, le nouveau KFC sera ouvert du lundi au dimanche de 11h à 23h.

Création d'emplois et insertion professionnelle

L'ouverture du restaurant KFC Orange a permis la création de 40 emplois, notamment des étudiants, grâce à des contrats d'alternance ou de travail à temps partiel.

« Nous veillons à intégrer pleinement nos restaurants dans leur environnement local, tout en répondant aux attentes des consommateurs les plus exigeants, explique Adrien Guéant. Le restaurant KFC Orange arbore ainsi un style contemporain, accueillant et connecté. Nous avons à cœur de travailler étroitement avec divers acteurs afin de dynamiser l'économie locale. »



Ecrit par le 14 février 2026



Crédit : KFC/DR

L'enseigne s'engage également en faveur de l'insertion professionnelle en soutenant les jeunes éloignés de l'emploi grâce à l'École de la Deuxième Chance (E2C). En 2024, au niveau national KFC a ainsi collaboré avec 36 écoles E2C, aboutissant à la signature de 50 contrats dont 31 CDI. Par ailleurs, KFC est également engagé dans l'intégration des réfugiés à travers un programme interne en collaboration avec le collectif TENT. Ces initiatives visent à développer leurs compétences professionnelles et leur offrir de réelles opportunités de carrière.

Du fast-food au fast-good ?

Engagé dans une démarche d'amélioration continue, KFC France poursuit sa transformation vers un modèle plus responsable KFC France a pour ambition de devenir un leader du 'fast good' en étant plus ancré dans son écosystème local et plus responsable. Ainsi, près de la moitié de son approvisionnement en poulet est désormais Origine France (vs 21% en 2021), et 100% de ses burgers, wraps et ailes de poulet proviennent d'élevages français. Dans cette perspective, KFC France travaille avec plus de 600 éleveurs français. Par ailleurs, depuis 2024, la panure est réalisée à la main avec de la farine française. De plus, l'enseigne est engagée de longue date en faveur du bien-être animal (BEA). Depuis 2004, elle a modifié sa politique d'achats pour intégrer le BEA dans le choix de ses fournisseurs et a rejoint le [Better chicken commitment](#) en 2021. En outre, un tableau de suivi des indicateurs de bien-être animal est publié chaque année afin de garantir la transparence des engagements de KFC France.

Ecrit par le 14 février 2026

Réduction de l'empreinte environnementale et développement du réseau

KFC est également déterminé à réduire son empreinte environnementale puisque l'ensemble de ses emballages est recyclable et des poubelles de tri sont disponibles dans tous les restaurants KFC. Enfin, l'enseigne propose plusieurs alternatives végétariennes qui contribuent en partie à limiter son impact carbone (le Colonel Original Veggie est près de deux fois moins émetteur que le Colonel Classique et près de six fois moins émetteur qu'un burger au bœuf). L'enseigne s'est également engagé au niveau international à réduire de 46% ses émissions carbone d'ici 2030 et atteindre la neutralité carbone en 2050.

Pour KFC, après l'inauguration de 25 établissements en 2024 (la 2^e meilleure performance annuelle de l'enseigne), cette nouvelle ouverture s'inscrit dans la volonté de KFC France de poursuivre son expansion dans l'Hexagone. Le groupe de restauration rapide espère ainsi franchir le cap de la 400e ouverture en 2025 (389 restaurants à ce jour).

Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange célèbrent leur 8e anniversaire

Ecrit par le 14 février 2026



[Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange](#) viennent de se réunir au [Mercure hôtel](#) de la cité princes pour fêter leur 8^e anniversaire. Après le succès de [leur rencontre de septembre dernier](#), ils étaient à nouveau près de 300 à participer à l'événement de cette structure fondée en février 2017.

« Les Apéro Entrepreneurs sont des soirées dédiées aux entrepreneurs du territoire et organisées tous les mois sur l'intercommunalité Pays d'Orange en Provence qui est l'interlocuteur de proximité du développement économique », explique le comité de bénévoles composé [Marc-André Mercier](#), [Stéphane Henry](#), [Lise Dupont](#) et [Lise Martinez](#). Une dizaine d'autres bénévoles complète l'organisation en venant prêter main forte lors des différents événements.

Le théâtre antique et la 2^e édition du salon de l'entreprise au programme

Pour cette soirée anniversaire, plusieurs annonces ont été faites concernant l'année à venir. Ainsi en 2025, il sera proposé 2 Matinales Entrepreneurs (un rendez-vous initié depuis 2023 dédié aux entrepreneurs qui veulent s'installer) et 11 Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange.

« Nous allons également organiser la seconde édition du Salon de l'Entreprise, annonce Marc-André

Ecrit par le 14 février 2026

Mercier. Il sera co-organisé par [la Chambre de commerce et d'industrie](#) (CCI) de Vaucluse et le [Réseau Initiative Terre de Vaucluse](#) et se tiendra le 16 octobre à Orange. Il sera clôturé par un Apéro Entrepreneurs. » Lors de cette soirée du 8^e anniversaire, une demi-douzaine de participants ont d'ailleurs fait part de leur décision de tenir un stand durant le salon. Par ailleurs, si la date n'est pas encore fixée, un Apéro Entrepreneurs se déroulera au sein du cadre exceptionnel du théâtre antique d'Orange.

Des milliers d'entrepreneurs réunis

En 8 ans ce sont près d'une centaines d'évènements, Apéro et Matinales Entrepreneurs qui ont été organisés sur le Pays d'Orange en Provence.

« Au total, ce sont plusieurs milliers d'entrepreneurs qui sont venus sur ce territoire, souvent du Vaucluse mais aussi des départements limitrophes, pour découvrir les lieux, les gens, créer des souvenirs, des opportunités et participer à la dynamique de notre territoire, se félicite Marc-André Mercier. L'inscription à ces soirées est gratuite pour les participants, seules les consommations sont à régler au lieu qui accueille la soirée. Ces soirées permettent aux entrepreneurs de se rencontrer et d'échanger autour d'un moment convivial sur un socle de valeurs communes. »

Enfin, cet anniversaire a permis également de dévoiler un nouveau partenaire : [Ventoux intérim](#) qui rejoint ainsi [MX création](#), le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) et [Toyota Orange](#).

Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange

Ecrit par le 14 février 2026



Le [Concours des Vins d'Orange](#) récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, [Michel Bernard](#), Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par [Anne Mouralis](#). Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vignerons et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger

Ecrit par le 14 février 2026

en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la [Région Sud, Bénédicte Martin](#), qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment [Franck Alexandre](#), vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »

Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épicé, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond... Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau troussée et braisée aux arômates et cébettes, tomme d'Auvergne et cabréou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel

Ecrit par le 14 février 2026

du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beaumes du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette manifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.