

Ecrit par le 18 mai 2026

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués



Depuis sa création en 2003, **Omnivore** défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entrepreneuriat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes... 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

Ecrit par le 18 mai 2026

De Shanghai à New York

'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur [Romain Raimbault](#), voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtisseries, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de [Nadia Sammut](#) correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit photo: Nadia Sammut.

Écrit par le 18 mai 2026

Florent Pietravalle (La Mirande)

« C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s'attacher, comprendre la démarche et suivre l'évolution. Le paradoxe, c'est que [Florent Pietravalle](#), à l'âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu'il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique ! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Site internet, [cliquez ici](#).



Crédit photo: Florent Pietravalle

(Vidéo) Villeneuve-lès-Avignon, Les jardins de l'abbaye Saint-André distingués par le prix de l'Art du jardin

Ecrit par le 18 mai 2026



Les jardins méditerranéens de l'abbaye Saint-André, à Villeneuve-lès-Avignon viennent de recevoir le prix de l'Art du Jardin 2021 de la fondation Signature -Institut de France - ministère de la Culture. Une récompense, remise dernièrement à l'Institut de France, qui vient ainsi distinguer un jardin centenaire en pleine renaissance et encourager ses acteurs ayant opté pour une gestion écologique.

Ce Jardin remarquable, labellisé depuis 2014, continue sa métamorphose avec Marie et Gustave Viennet, les nouveaux gestionnaires de ce monument familial, épaulés par le jardinier Olivier Ricomini. Ouverture au public, transmission botanique et écologique, changements climatiques, les enjeux sont aussi complexes que passionnants pour ces amoureux des jardins.

Dans le détail

Sur les hauteurs de Villeneuve-lez-Avignon, l'abbaye Saint-André abrite un jardin en balcon, de 2 hectares, dominant Avignon et toute la vallée du Rhône. Composé d'un jardin italien et d'un jardin sauvage, sillonné par un nouveau sentier botanique méditerranéen, cet écrin de verdure ouvert 8 mois par an reste très apprécié des habitants et amateurs de flore. L'abbaye Saint-André propose également toute la saison des expériences au jardin : balades avec le jardinier, levers de soleil au son du violoncelle, séances de yoga face à la vue panoramique...

Ils ont dit

«Le jardin des années 1920 aménagé par Elsa Kœberlé et Génia Lioubow a su se renouveler au XXI^e siècle en intégrant les contraintes dictées par le changement climatique et les questions environnementales. Ce jardin n'est pas figé dans une époque de création, il se renouvelle avec beaucoup d'intelligence et de poésie. Les propriétaires et le jardinier ont à cœur de valoriser et faire vivre ce lieu

Écrit par le 18 mai 2026

exceptionnel.» a remarqué Marie Hélène Bénetière, chargée de mission aux Parcs et jardins au ministère de la Culture et de la Communication.

«Ces jardins se développent dans un site admirable mais l'architecture de ce lieu, tout en étant respectée, n'est pas prégnante dans ce jardin qui semble s'organiser librement. Il émane de ce lieu une beauté paisible, où la main de l'homme se perçoit mais où les végétaux semblent être heureux. Ce lieu, ce jardin, présente une harmonie parfaite qui conduit à une sorte d'élévation spirituelle que chacun peut percevoir et pourtant, c'est une œuvre humaine, construite avec passion, amour et beaucoup de labeur par ses propriétaires et son jardinier. » a souligné Alain Charles Perrot, architecte en chef des Monuments historiques, président de l'Académie des Beaux-Arts et de l'Institut de France.

La Fondation Signature

La fondation Signature - Institut de France, fondée et présidée par Natalia Logvinova Smalto, en collaboration avec le ministère de la Culture a mis en place le prix de l'Art du jardin. La fondation Signature-Institut de France récompense, distingue et révèle les jeunes talents et des projets d'excellences dans différents domaines culturels. Dans le domaine des jardins d'exception, le prix de l'Art du Jardin de la fondation est réalisé en partenariat avec le ministère de la Culture dans le cadre du label Jardin remarquable. Attribué par le jury de la Fondation, ce prix, dont c'est la deuxième édition, récompense l'un des jardins ayant obtenu le label Jardin remarquable. L'art du jardin joue un rôle essentiel pour notre bien-être, tant en ville qu'en milieu rural. Les jardins publics et privés de tous les styles, des plus vastes parcs aux plus modestes jardins, qu'ils soient historiques du Moyen Âge au XXe siècle, contemporains, futuristes, nourriciers, conservatoires de plantes, exotiques, poétiques, ou encore thérapeutiques sont tous le fruit d'une passion humaine, de soins attentifs permanents, d'héritage de savoir-faire à préserver et à transmettre à nos générations de demain.

www.fondation-signature.org

Les infos pratiques

Les jardins de l'Abbaye Saint-André. Montée du Fort. Site accueil vélo. Ouverture jusqu'en octobre sauf les lundis. Ouvert les jours fériés. De mai à septembre de 10h à 18h. Toutes les informations [ici](#).

Festival des 'mini-entreprises' : votez pour le collège Paul Gauthier à Cavailon

Ecrit par le 18 mai 2026



31 structures de l'enseignement de toute la Région Sud participent au festival des 'mini-entreprises' organisé par l'association Entreprendre pour apprendre Paca jusqu'au 3 juin. Le collège [Paul Gauthier](#) à Cavillon est en lice avec un projet de création et vente de lampes en bambou.

La 'mini-entreprise' est un parcours concret et collectif dans lequel un groupe de jeunes expérimente l'entrepreneuriat de façon ludique et professionnelle. Les 'mini-entreprises' sont composés de 5 à 30 jeunes âgés de 13 à 25 ans: collégiens, lycéens, étudiants ou jeunes en recherche d'insertion professionnelle. L'association [Entreprendre pour apprendre](#) Paca, agréée par le ministère de l'Education nationale et de la jeunesse, propose ses parcours en partenariat avec les académies d'Aix-Marseille et de Nice.

Des lampes en bambou

Parmi les candidats, le collège Paul Gauthier à Cavillon participe ambitieusement de décrocher le premier prix avec son projet 'Bout de bambou'. Recherche d'idées, récolte de la matière première, réalisation du logo, commande, administration d'enquête, logistique et production, une armada de jeunes ont œuvré des mois durant à la réalisation de lampes en bambou design et écologiques. Objectif ? Projeter les apprenants dans une situation réelle de gestion de projet en entreprise. Accompagnés par leurs enseignants, des mentors bénévoles et l'association, les collégiens appellent désormais à votre soutien sur la toile pour propulser leur lampe en tête de la compétition. Le [collège Simone Veil](#) à Châteaurenard est également de la partie avec son projet Recycl'handy. Objectif ? Fabriquer des objets pour le confort des personnes en fauteuil roulant.

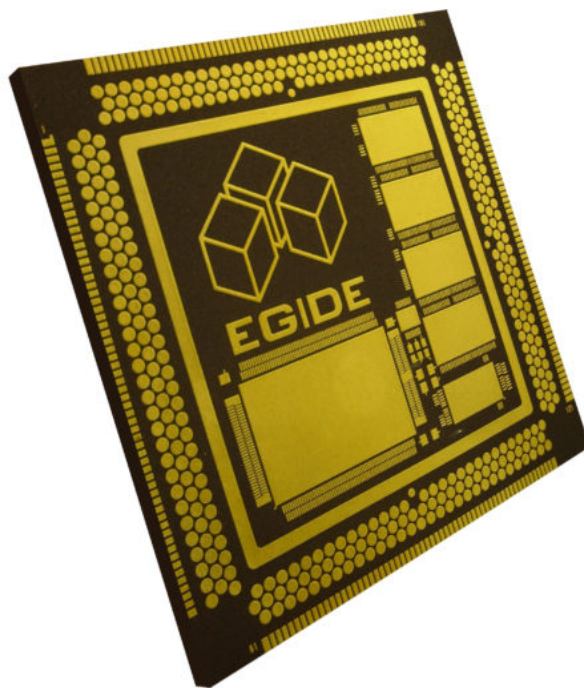
Ecrit par le 18 mai 2026

Où voter ?

Jusqu'au 3 juin vous pouvez voir les vidéos réalisées par les jeunes et voter pour votre préférée sur en [cliquant ici](#). Le 3 juin, un Festival des mini-entreprises digital et immersif ouvert à tous permettra aux jeunes de réaliser un pitch de 4 minutes, un entretien (huis clos) et de tenir leurs stands, [cliquez ici](#). Le mercredi 23 juin, une partie des lauréats régionaux participeront au festival national organisé sur une plateforme digitale.

L.M

BAE Systems attribue un Award d'or à Egide USA



Egide USA, filiale du [groupe Egide](#), entreprise bollénoise spécialisée dans la fabrication de boîtiers hermétiques et de solutions de dissipation thermique pour composants électroniques sensibles, vient de remporter un Award 'Niveau Or' pour ses performances en 2019 en tant que fournisseur du département systèmes électroniques de BAE Systems. Le programme 'Partner 2 Win' de BAE Systems est conçu pour

Écrit par le 18 mai 2026

éliminer les défauts de sa chaîne d'approvisionnement en élevant le niveau des attentes en matière de performances. Egide USA a été sélectionné parmi plus de 2 200 fournisseurs. BAE Systems propose des solutions technologiques pour la défense, l'aéronautique et la sécurité qui sont parmi les plus évoluées au monde. Présente dans 30 Etats américains, l'entreprise emploie plus de 83 000 personnes qualifiées dans le monde. Quant à Egide, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 31,79 M€ en 2019.