Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# Carpentras : coup de cœur pour la ‘serial-entrepreneure’ et ses sacs isothermes éco-fashion






La carpentrassienne Francesca Provenzano a obtenu le prix créadie ‘coup de cœur’ décerné cette année par l’Adie, Association pour le droit à l’initiative économique. La lauréate vauclusienne a été distinguée parmi 47 autres candidats créateurs d’entreprise sélectionnés au niveau de la région Provence-Alpes-Côte d’Azur. En tout, 7 projets ont été honorés : 5 dans les Bouches-du-Rhône, un dans les Alpes-Maritimes et un autre dans le Vaucluse.

**Du cousus main personnalisable à l’infini**

C’est pour son entreprise Rob’Fresh, que Francesca Provenzano a été récompensée par ce prix attribué en partenariat avec La France Mutualiste. Créé l’an passé, alors qu’elle était déjà à la retraite, sa société confectionne des sacs isothermes écoresponsables et durables.

Elle propose deux gammes Rob’Fresh Tchin, un rafraîchisseur à bouteilles permettant de transporter et maintenir les boissons fraîches, et Rob’Fresh Miam, un sac isotherme pour transporter les repas ou autre produit alimentaire. Des sacs cousus main totalement personnalisables et customisables utilisant en grande partie des textiles labellisés OEKO-TEX fabriqués en France et 100% artisanal.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026









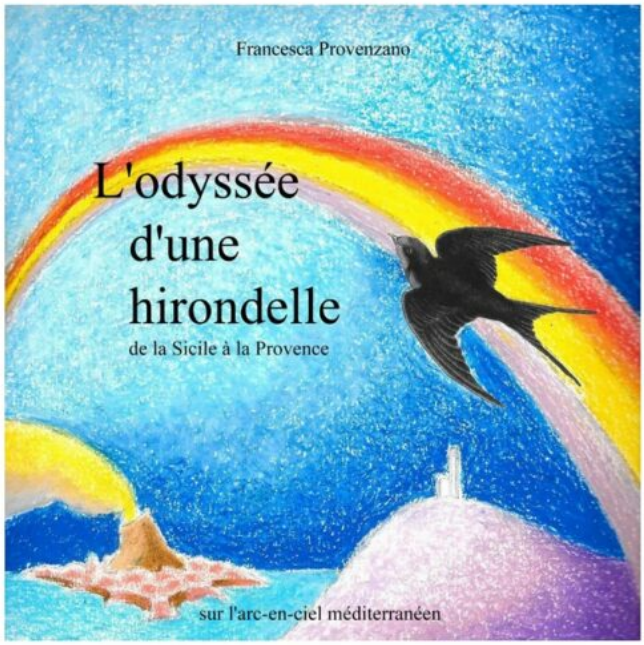
Crédit : DR

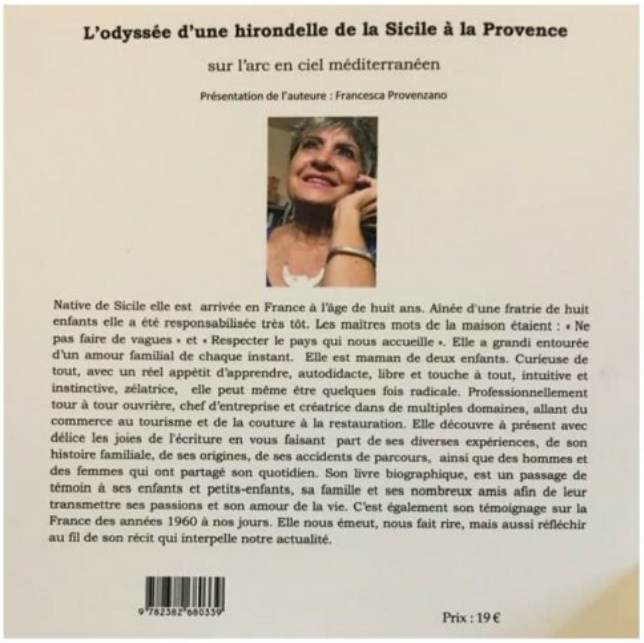
A 70 ans, Francesca Provenzano n'en est pas à son coup d'essai dans le monde de l'entrepreneuriat. Cette 'serial-entrepreneure' a fondé sa première entreprise en 1986. Puis cette créatrice d'accessoire en tissu depuis de nombreuses années découvre le salariat et multiplie les aventures professionnelles, qu'elles soient dans la restauration, l'immobilier ou encore le tourisme. En 1993, elle lance notamment 'L'Iroundo', une enveloppe en tissu qui s'envoie par la Poste.
Cependant, c'est en prenant sa retraite qu'elle décide, après avoir écrit un livre racontant son périple de la Sicile à son arrivée en France à l'âge de 8 ans, de se lancer dans un nouveau défi entrepreneurial. Objectif : conjuguer sa passion pour la création avec son engagement pour la préservation de l'environnement.

**Vers une transmission intergénérationnelle ?**
« En 2020, j'étais officiellement retraitée, explique-t-elle. Mais comme artisane et artiste, j'ai dû sortir de ma retraite à 70 ans pour avoir une fin de carrière décente. Je suis fidèle à moi-même, et j'ai décidé d'y aller malgré tout. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026




Tout juste retraitée, Francesca Provenzano aura le temps d'écrire 'L'odysée d'une hirondelle' sur son histoire familiale entre la Sicile et la Provence, avant de se lancer dans le projet Rob'Fresh. Crédit : DR

Pour se lancer, Francesca bénéficie tout particulièrement de l'accompagnement de l'Adie et de son agence d'Avignon. Un coup de pouce essentiel dans son parcours entrepreneurial en lui fournissant le financement nécessaire pour démarrer son activité ainsi qu'un soutien personnalisé tout au long de son projet. Aujourd'hui, avec un stock conséquent et des commandes régulières, la Vauclusienne envisage même une collaboration avec son petit-fils, ouvrant ainsi la voie à une transmission intergénérationnelle de son savoir-faire.

C'est donc comme cela que l'aventure Rob'Fresh a vu le jour. Un parcours salué par l'Adie qui, en lui décernant ce prix 'Créadie coup de cœur', va lui permettre d'investir dans une machine à coudre professionnelle. De seconde main bien évidemment afin de s'inscrire dans le sens de la démarche éco-responsable de Francesca Provenzano.

**ADIE : 35 ans au service de l'initiative économique**

C'est en 2010 que l'Adie (Association pour le droit à l'initiative économique) a lancé les prix Créadie. Une récompense destinée à honorer les entrepreneurs locaux dans toute leur diversité et démontrer que l'entrepreneuriat est et doit être accessible à tous, quels que soient ses moyens, son pays d'origine, son âge, son réseau ou son parcours.

En 2024, l'Adie a fêté ses 35 ans d'existence. Depuis 1996, date de son implantation à Marseille, l'association a financé 12 337 entrepreneurs dans la région et a permis à près de 3 000 personnes de maintenir ou d'accéder à un emploi salarié, par le biais d'un microcrédit.

En 2023 en Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'Adie a financé 1 407 entreprises, 303 microcrédits à la mobilité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

et a accueilli 7 000 porteurs de projets. Soit un total de 11M€ prêtés par l'Adie dans la région. Dans le Vaucluse, l'Adie a financé en 2023 104 entreprises, 37 microcrédits à la mobilité (soit 8% des projets totaux en Paca) et a accueilli 781 porteurs de projets.

---

# Bollène : l'épicerie Révélations sur le podium du concours Quintessences 2024



**Installée sur la place de la mairie de Bollène, l'épicerie fine Révélations est née en mars 2020 d'une alliance entre un torréfacteur et une œnologue. Malgré un emplacement difficile d'accès et une ouverture en plein confinement, le concept de cette épicerie plaît et redynamise le centre-ville bollénois. Un pari risqué face auquel le jury du concours Quintessences n'est pas resté indifférent puisqu'il lui a décerné la médaille de bronze cette année.**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

En 2019, une rencontre entre Nicolas Avon, torréfacteur, et Nathalie Pagès, œnologue, donne naissance au projet ‘Révélations’, une épicerie fine qui mêlerait les univers du vin et du café, avec d’autres produits locaux, mais qui pourrait également accueillir des places assises tel un bar ou un salon de thé.

« On a mis beaucoup de temps à trouver le lieu, et on a fini par trouver un établissement qui était fermé depuis pas mal d’années, vraiment sur le parvis de la mairie », explique Nicolas. Si la mairie de Bollène est un monument majestueux, la place sur laquelle elle se trouve a manqué de dynamisme pendant de nombreuses années, selon le torréfacteur. La création de cette épicerie fine avait donc pour objectif d’inverser cette tendance. Aujourd’hui, Nathalie est partie vers d’autres horizons et Nicolas mène la barque avec deux nouveaux associés, Dorian Armand et Richard Lorandin.



Nicolas Avon, Richard Lorandin et Dorian Armand. ©Révélations

**Une épicerie pour révéler des produits et redonner vie à la place**

Pour la partie boutique, Nicolas a souhaité mettre en avant les produits des « ultralocaux », comme il les appelle. « L’idée était de mettre en lumière, d’où le mot ‘Révélations, le nom de la société, c’était

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

vraiment de révéler des produits, des gens, des histoires à travers ce lieu », développe-t-il. Le torréfacteur passe beaucoup de temps avec les producteurs qui le fournissent à discuter des produits afin de pouvoir retransmettre au mieux l'histoire de ces derniers.

> « On voulait créer un lieu de vie, un lieu de partage. »
>
> *Nicolas Avon*

L'épicerie fine fait également office de salon de thé, à travers l'univers du café, et de cave à vin, à travers les différents vins proposés. « Il n'y avait plus rien au cœur de la ville où les familles, les mamans, les enfants, pouvaient s'arrêter, flâner, boire un coup, manger une glace », affirme Nicolas. Aujourd'hui, Révélations peut accueillir une vingtaine de personnes assises en intérieur, et une cinquantaine en extérieur. Lors d'événements, l'épicerie peut même accueillir jusqu'à plus de 150 personnes sur sa terrasse. Une affluence gérée par le trio composé de Nicolas Avon, fondateur de l'épicerie, Dorian Armand qui s'occupe de la partie restauration, avec notamment le bar à croquemonsieurs, et Richard Lorandin qui pilote la société sur la partie administrative.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026




©Révélations

**Le concours Quintessences 2024**

Après avoir été récompensé d'un trophée des commerces de proximité par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse en début d'année pour son épicerie fine, Nicolas Avon a souhaité aller plus loin, à un niveau national, en participant au concours Quintessences 2024. Ce concours récompense les épiceries fines, artisans de bouche, traiteurs, ou encore cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

L'année dernière, une épicerie fine d'Entraigues-sur-la-Sorgue avait accédé au podium. Cette année, 54 candidatures ont été déposées, mais seulement cinq ont été récompensées, dont l'épicerie bollénoise Révélations, qui a obtenu la médaille de bronze. « Dans les campagnes et aussi dans les centres-villes, assurément, les épiceries peuvent être locomotives de leurs territoires », a affirmé Aurélien Bertrand, membre du jury Quintessences 2024. Telle est l'ambition de l'épicerie fine Révélations, qui se veut un lieu de rencontre et de partage. « Il faut que notre client vive un moment spécial en venant dans la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

boutique, par notre accueil, par notre sourire, par la dégustation », conclut Nicolas, qui ira récupérer son trophée lors du salon Gourmet Sélection qui aura lieu les 15 et 16 septembre prochains à Paris.



©Révélations

---

# Vaucluse : L'Amiral Alain Coldefy préside le Grand Prix des Apprentis de la Société des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# 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.**

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

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.

**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

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 18 novembre 2026

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 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

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 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,

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 18 novembre 2026

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 drapeaux des 5 comités de la SMLH 84.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# 136 vins vauclusiens médaillés d'or au Concours général agricole



**Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vauclusiens ont remporté une médaille d'or.**

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vauclusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

---

# Avignon Université : des étudiants obtiennent un prix pour leur projet innovant



**Aurélien Le Goff et Robin Talbot, étudiants en Master 'Ingénierie de la Production Végétale' à**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

**Avignon Université ont obtenu le 3e prix de l'innovation en Sciences et techniques francophones décerné par la Conférence internationale des formations d'ingénieurs et techniciens d'expression française (Citef) pour leur projet 'Aerotechnicoponie'.**

Le projet 'Aerotechnicoponie' vise à développer un modèle amélioré d'aéroponie (forme de culture hors-sol) pour répondre aux défis actuels de l'agriculture tels que le réchauffement climatique, la raréfaction des ressources en eau, le bannissement des pesticides et la nécessité d'une production alimentaire plus durable. Les deux étudiants se sont donc engagés dans une démarche visant à optimiser les installations d'aéroponie, à étudier leur impact énergétique et environnemental, et à les comparer aux techniques actuelles. Leur objectif est de développer une culture plus performante basée sur ces connaissances.

Leur projet a reçu un soutien financier l'unité de formation et de recherche Sciences, Technologie, Santé d'Avignon Université, permettant l'acquisition de matériel d'aéroponie. Dans la serre de l'université, Aurélien et Robin effectuent des tests prometteurs, avec pour objectif de perfectionner le matériel, développer leurs propres installations, et éventuellement les commercialiser.

---

# Isofaculté accompagne les femmes victimes de violence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



**A l'occasion du salon Cheval Passion, qui a eu lieu du 17 au 21 janvier au parc des expositions d'Avignon, l'association sportive et d'action sociale Isofaculté, située à Mazan, a été récompensée lors de la 7e édition du Challenge de l'Innovation organisée par le salon pour son projet 'Femmes'.**

Le mercredi 17 janvier, le salon Cheval Passion a annoncé le palmarès de son 7e Challenge de l'Innovation qui récompense professionnels et associations dans plusieurs catégories : les 1er, 2e et 3e Prix de l'innovation, le Prix Développement durable, le Prix Enseignement et Formations, le Prix Soin et Bien-être, ainsi que le Prix Service et prestations. Ce dernier a été remporté par l'association mazanaise Isofaculté, qui œuvre pour améliorer l'équilibre, la santé et le bien-être par la médiation du cheval, de la nature et du vivant.

Isofaculté a mis en place le projet 'Femmes' dans le but d'accompagner les femmes victimes de violences par les outils de l'équihomologie. Il permet actuellement à une vingtaine d'entre elles de se reconstruire physiquement, émotionnellement, socialement et psychologiquement grâce au contact avec les chevaux lors de séances individuelles et collectives. Le dispositif peut d'ailleurs encore accueillir des femmes en séances collectives.

Le projet, qui est mené en partenariat avec Pôle-emploi, l'Association AMAV, l'Association Vivre Femmes, la MCPF, gendarmerie, l'Association Le Passage, la fédération la Fscf Paca , Rhéso et le Lucky Horse Ranch, a été jugé sur quatre points : la méthode par l'équihomologie, les résultats, la préparation des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

chevaux, et la recherche action. Il est financé par la Fondation de France, la Préfecture Du Vaucluse via le FIPD, la MSA, la CAF et  La CoVe via le CISPD, mais l'association cherche de nouveaux mécènes pour garantir la suite à la rentrée 2024/25.

---

# Renaud Muselier teste le spectacle immersif L'Odyssée Sonore à Las Vegas




**Alors que le spectacle de L'Odyssée Sonore du Théâtre antique d'Orange a remporté un Award de l'innovation 2024 dans le cadre du salon CES (Consumer electronic show) de Las Vegas, Renaud Muselier, président de la Région Sud, s'est rendu à ce dernier, qui a lieu du 9 au 12**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

**janvier, et a pu tester L'Odyssée Sonore sur le stand d'Imki et Edeis, les concepteurs du spectacle immersif.**

En novembre dernier, on apprenait que le spectacle immersif et innovant L'Odyssée Sonore du Théâtre antique d'Orange venait de remporter un Award de l'innovation 2024 dans le cadre du CES de Las Vegas dans la catégorie 'Innovation award product — Content & entertainement' (contenu & divertissement).

Conçu par par Edeis, en charge de la gestion culturelle du Théâtre antique, et par la startup alsacienne Imki, experte en intelligence artificielle générative, le spectacle a offert une nouvelle façon de découvrir le monument orangeois et a permis au public de vivre une expérience immersive unique au monde. En déplacement au CES de Las Vegas le mardi 9 janvier, Renaud Muselier a pu lui-même tester ce spectacle via la réalité virtuelle. Il s'est dit sensible à ce développement qui favorise le rayonnement de la Région Sud jusqu'à l'international.

Lire également : L'Odyssée Sonore au Théâtre antique d'Orange : on l'a testé pour vous

V.A.

---

# Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026







**Plusieurs vins de la coopérative Rhonéa se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.**

Deux Muscats de Beaumes-de-Venise ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines La Font de Joseph et du Paparotier. Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son en faveur du développement durable. En effet, la coopérative propoera le millésime 2023 du Domaine du Paparotier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

# Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023






**Le livre *Dans la tête de Glenn Viel*, qui retrace les dernières années du chef de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours Gourmand Awards.**

*Dans la tête de Glenn Viel* n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. Anne Garabédian, journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions Le Cœur des Chefs en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé Edouard Cointreau, fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance,
jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.