Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La Commanderie des Costes du Rhône honore les sommeliers



Après avoir célébré son 500e chapitre cet été, la Commanderie des Costes du Rhône vient d'honorer les sommeliers-conseil et les cavistes 2024, 2025 et 2026.
L'évènement s'est déroulé à l'Université du vin, sous la présidence de Michel Bernard président de l'Université, lors d'une cérémonie qui a eu lieu pour la première fois dans les nouveaux locaux de l'Université. Ces derniers se trouvant désormais à l'espace Médicis, au pied du Château de Suze-la-Rousse, siège de la Commanderie.

Une présence qui a permis au grand Maître Patrick Galant, qui fut pendant 30 ans le directeur de cette même Université, de remettre un diplôme d'amitié aux majors de chaque promotion en leur recommandant de bien mettre en avant l'Appellation lors de leurs futurs emplois, ceci après leur avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

présenté la Commanderie et ses Baronnies.

Geneviève Quiot a remis le premier prix baptisait 'Jérôme Quiot', président de l'Université de 2002 à 2018, à un élève Major très investi dans son métier. Par ailleurs, la première lauréate est Manon Kafara. « La présence de la Commanderie a rehaussé la solennité de cette remise de diplômes et de récompenses », se félicite la confrérie fondée en 1973.

Commanderie : 5 000 nuances de Costes du Rhône

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?
De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vignerons étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?
Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave
Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr
Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques
Bar à vins : toute la journée sélection de vins – champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

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 !