

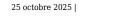
Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse en partenariat avec le réseau Bienvenue à la Ferme, débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de





l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d'Avignon qui fait voyager le palais



En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la



porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cèpes, au pesto et riz canaroli – le meilleur pour le risotto – en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.



©Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.



Ecrit par le 25 octobre 2025









©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact: 09 56 43 03 45



Avignon : journée portes ouvertes de l'Académie Vaucluse Provence



Après avoir ouvert les portes du campus de Pertuis de l'<u>Académie Vaucluse Provence</u>, la <u>Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Vaucluse</u> ouvre les portes des campus d'Avignon et Agroparc ce samedi 22 mars.

Ce samedi, le public pourra découvrir les deux campus avignonnais de l'Académie Vaucluse Provence et leurs 45 formations, de niveau CAP à Bac+5. À Agroparc, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et professionnels en reconversion pourront se renseigner sur les domaines de l'industrie, l'énergie, la métallerie, le tertiaire qualité environnement, le développement durable et le numérique. Sur le campus situé Allée des Fenaisons, ce seront les domaines de l'hôtellerie-restauration,



la santé-social, le numérique et le business management qui seront mis en avant.

Des visites guidées des campus seront programmées. Il sera possible d'obtenir des conseils personnalisés sur les choix de formations, de s'entretenir avec des professeurs et des étudiants pour échanger sur les cursus. Il sera également possible de s'inscrire sur place aux formations proposées. Le public pourra profiter de diverses animations thématiques autour de l'hôtellerie-restauration, le numérique et le business management.

Samedi 22 mars. De 9h à 15h. Campus Agroparc : 60 Chemin de Fontanille, Avignon. Campus Avignon : Allée des Fenaisons, Avignon.

Le Château de Lourmarin célèbre les 100 ans de la disparition de son ancien propriétaire Robert Laurent-Vibert



Ecrit par le 25 octobre 2025



Ce samedi 22 mars, dans le cadre de la célébration des cent ans de la disparition de Robert Laurent-Vibert (1884 - 1925), qui est à l'origine de la Fondation Laurent-Vibert qui gère aujourd'hui le <u>Château de Lourmarin</u>, plusieurs animations sont prévues au sein du monument.

Ce samedi, la Fondation Laurent-Vibert vous invite dès 15h pour la conférence 'Le Chantier d'un livre, Robert Laurent-Vibert, Un Humaniste pour notre temps'. Animée par Danièle Henky, maîtresse de conférences émérite en langue et littérature française, cette conférence présentera la biographie de celui qui a sauvé le Château de Lourmarin de la ruine en 1920. Pour participer à ce rendez-vous, il faut s'inscrire en ligne (8€ par personne, 6€ pour les adhérents 'Amis de Lourmarin').

À l'occasion de ce centenaire, le Château de Lourmarin dévoile sa nouvelle exposition 'Les Voyages', dont le vernissage aura lieu également ce vendredi. L'exposition donne un aperçu de l'héritage de Laurent-Vibert à travers sa collection privée sur le thème du voyage. Le public pourra découvrir des livres de voyage du XVIe au XVIII siècles, des peintures des amis de Robert Laurent-Vibert, les peintres Pierre Beppi-Martin et Charles Martel, mais aussi diverses photographies avec une vue intérieure de l'Égypte et de la Grèce, lieux que Robert Laurent-Vibert a visités avec ses amis au début du XXe siècle. Cette exposition sera en place jusqu'en mars 2026.



Le Château de Lourmarin, 4º Monument historique le plus visité de Vaucluse

Les Taillades : L'Arbre Vert élue Marque de l'année 2025



Produite par la société vauclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque <u>L'Arbre Vert</u>, leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.

Depuis 1987, la société <u>Produit de l'Année France</u> œuvre à valoriser l'innovation produit. C'est pourquoi



elle a créé un concours dans lequel les consommateurs sont impliqués pour élire la Marque de l'année, dans le but de mettre en lumière les marques auxquelles ils accordent leur confiance.

Cette année, 12 marques ont reçu le titre de Marque de l'année 2025, dont la marque vauclusienne L'Arbre Vert qui propose des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé, le tout étant respectueux de la santé, avec des formules hypoallergéniques, et avec une écotoxicité réduite. « Son expertise pointue vise à démocratiser une démarche plus responsable avec une accessibilité pour tous, affirme la société Produit de l'Année France. Aujourd'hui, elle est entrée dans 1 foyer sur 4! »

Produit de l'Année France a mené l'enquête auprès de 15 000 personnes, dont 500 utilisateurs réguliers ou potentiels de L'Arbre Vert. Cette étude a évalué des critères spécifiques tels que l'intention d'achat, l'attractivité, le caractère innovant, le rôle sociétal et responsable et la force de recommandation de la marque. 100% des répondants ont avoué qu'ils recommanderaient L'Arbre Vert à un proche et 94% estiment que la marque garantit la qualité de ses produits. « Cette récompense montre que nos consommateurs sont fidèles, qui apprécient réellement nos produits, déclare Géraldine Séjourné, directrice Marketing et Communication de L'Arbre Vert. C'est une grande fierté pour l'ensemble de l'entreprise, c'est une belle reconnaissance pour la marque. »

La marque vauclusienne, qui avait aussi été élue <u>Marque préférée des Français il y a deux ans</u> selon l'Observatoire 2023 des marques Opinionway dans la catégorie 'Engagement'. Ainsi, L'Arbre Vert, qui a fêté ses 20 ans en 2023, continue de conquérir le cœur des consommateurs.

L'Arbre vert : la marque vauclusienne préférée des Français fête ses 20 ans

Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats



Ecrit par le 25 octobre 2025



Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l'AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l'INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c'était l'école où j'allais quand j'étais petit, explique <u>Jean-Paul Anrès</u>, président de l'AOC. Puis c'est devenu la mairie du village et aujourd'hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »

« Ces villages qui s'échelonnent entre 100m et 722m d'altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l'environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l'âme de nos vins », précise le président de l'AOC Beaumes-de-Venise.

Le président résume l'histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les



Ecrit par le 25 octobre 2025

Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vignerons pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vignerons, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vignerons, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vignerons sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du Domaine Durban qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une



guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vignerons vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.



Ecrit par le 25 octobre 2025



LE TERROIR AUX DEUX VISAGES





L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

-ROUGE:

- Cépages Syrah Grenache Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

-MUSCAT:

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de



nouveau à la Coupe de France de burger



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, <u>Guillaume Redon</u>, fondateur de <u>Braz & Bro's</u>, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera 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



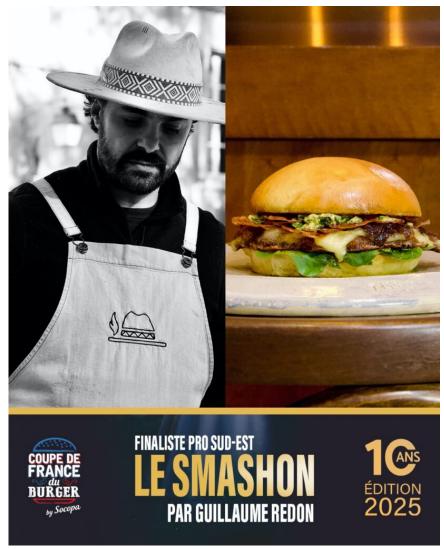




Ecrit par le 25 octobre 2025

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



© Socopa



Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant <u>Croquer la Pie</u> à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, 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.

25 octobre 2025 |

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 octobre 2025



La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



Ecrit par le 25 octobre 2025



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé, dont 35 apprentis et 30 artisans.

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, président par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Sault et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié:







- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



© Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Catégorie BP/BM:

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durritxague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

Catégorie CAP:

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon



On voit quatre fois rouge cette semaine au Théâtre/Cabaret du Rouge Gorge à Avignon



Un Rouge Ludik avec une soirée Blind-Test

Le blind test ou quizz musical est un jeu de musique où les participants regroupés en équipe doivent reconnaître le titre et l'interprète d'une chanson.Le principe est simple : affronter les participants et gagner le plus de parties possible. L'occasion de se divertir et de tester ses connaissances musicales... *Jeudi 20 mars. 19h30. Entrée libre.*

Un Rouge concert Rap avec Kemmler

Kemmler nous a offert des projets marquants tels que « Rose », « Gris Cœur » et « &Moi ». À travers ces œuvres, il explore avec une précision minimaliste les complexités de la vie, de l'amour, de l'amitié et des échecs.

Vendredi 21 mars. 19h. De 29,40 à 39,75€. Sur Shotgun exclusivement.



Une soirée Rouge Dance avec Back to the 80's

Tous les tubes des années 80 en une soirée... Venez faire chauffer le dance floor du Rouge Gorge au son de Gold, Image, Partenaire Particulier, Madonna, Lionel Ritchie, Cindy Lauper.

Samedi 22 mars. 19h. Tarifs: 10 ou 15 € selon la boisson incluse choisie.

Un Rouge Brunch avec Mymytchell en concert dans le cadre du festival Girl, Girl, Girl!

Auteure, chanteuse et compositrice, Mymytchell propose une poésie d'aujourd'hui avec des textes drôles, profonds et inattendus qui soufflent des airs joyeux sur nos folies quotidiennes. Après plusieurs albums autoproduits en poche, dont l'album « Un Monde » sorti en 2024, elle compose un spectacle vivifiant et détonnant de combativité, d'émotions et de joie! Mymytchell présentera son concert à l'issue d'un brunch préparé et servi par les équipes du Rouge-Gorge pour un dimanche tout en féminisme! Dimanche 23 mars. 11h. Formule Brunch + Concert: 27 €

Rouge Gorge. 10 bis Place de l'Amirande. Avignon. 04 86 34 27 27.