

Ecrit par le 22 décembre 2024

Vaison-la-Romaine : la ville fête les 100 ans de son nom avec un hommage à l'Empire romain



Les samedi 11 et dimanche 12 mai, la [Ville de Vaison-la-Romaine](#) organise une immersion dans l'Empire romain afin de rendre hommage aux origines de son nom. À cette occasion et durant deux jours, un programme très riche sera proposé aux participants qui les plongeront dans l'histoire romaine à travers les rues et les places fortes de la commune.

Les 11 et 12 mai prochain, Vaison-la-Romaine célèbre les 100 ans de son patronyme. Une découverte de la cour de l'empereur Hadrien, un défilé de la mode féminine dans la Rome antique, manœuvres militaires ou bien encore bal costumé, toutes les démonstrations et présentations qui seront au programme ont été soigneusement préparées par des reconstitueurs afin de faire vivre l'expérience la

Ecrit par le 22 décembre 2024

plus réaliste possible.

La Ville de Vaison-la-Romaine, organisatrice, a tenu à ce que toutes les animations de cet événement ne fassent pas l'objet d'un supplément par rapport aux tarifs habituels du billet PASS donnant accès aux sites antiques. Billet PASS : 9 € pour les adultes ; 4 € pour les 10-17 ans ; gratuit jusqu'à 9 ans. Entrée gratuite pour tous les habitants de Vaison-la-Romaine et du territoire intercommunal Vaison Ventoux (sur présentation d'un justificatif de domicile).

Programme complet des deux journées

À l'exception du bal organisé par Ibiza Music Tour, le samedi 11 mai, à partir de 21h, place Montfort, toutes les activités sont identiques le samedi 11 et dimanche 12 mai dès 9h30 :

- **En continu** : entraînement des gladiateurs, des légionnaires et de la garde prétorienne, vie du camp, stands... Dans le site de la Villasse (palestre)
- **9h30-10h** : défilé dans les rues et sur la place Montfort
- **11h-12h** : présentation de la cour de l'empereur Hadrien et démonstration du culte impérial
- **14h-14h45** : manœuvres militaires et présentation de la légion romaine
- **15h-15h30** : exposé sur la mode féminine durant l'Empire
- **15h45-16h** : présentation des soldats d'élite de la garde prétorienne, (site de Puymin)
- **16h30-18h** : salutations et bénédictions des étendards, démonstrations de combats de gladiateurs et de danse antique.

Infos pratiques : « À la rencontre de l'Empire romain ». Samedi 11 et dimanche 12 mai, dès 9h30, place Montfort. Billet PASS : 9 euros. Billet pour les 10-17 ans : 4 euros. Billet gratuit jusqu'à 9 ans. Entrée gratuite pour tous les habitants de Vaison-la-Romaine et du territoire intercommunal Vaison Ventoux (sur présentation d'un justificatif de domicile).

Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange fêtent leurs 7 ans

Écrit par le 22 décembre 2024



Le mercredi 7 février, les entrepreneurs du Pays d'Orange en Provence se sont réunis au restaurant La Grotte d'Auguste à Orange pour célébrer le 7^e anniversaire des [Apéro Entrepreneurs](#). L'occasion de faire un bilan de l'année 2023 et d'annoncer les projets prévus pour 2024.

180. C'est le nombre de personnes qui étaient inscrites pour participer à la soirée des 7 ans des Apéro Entrepreneurs. Un événement qui a été victime de son succès puisque les inscriptions ont dû être bloquées plusieurs semaines avant le jour-J pour pouvoir accueillir les invités dans les meilleures conditions.

Initiés il y a sept ans, les Apéros Entrepreneurs permettent aux acteurs économiques du bassin orangeois de se retrouver plusieurs fois dans l'année afin de développer leur réseau, participer à la dynamisation de l'activité économique de la ville hors-saison ainsi qu'à la promotion du Pays d'Orange.

Une année 2023 riche en événements et en réussites

Ecrit par le 22 décembre 2024

En 2023, 15 événements (11 Apéro et 4 Matinales) ont été organisés et ont permis de rassembler plus de 1800 personnes au total et d'identifier plus de 50 projets de création, d'implantation ou de développement sur les cinq communes du Pays d'Orange en Provence (Orange, Châteauneuf-du-Pape, Caderousse, Courthézon et Jonquières).

L'année 2023 a également été marquée par la collaboration avec la communauté de communes du [Pays d'Orange en Provence](#), les partenariats avec des entreprises privées du bassin d'Orange, ou encore la création du rendez-vous des Matinales qui sont destinées aux porteurs de projets.

Nouvelle année, nouveaux projets

Pour cette année 2024, les partenaires de 2023, à savoir le Crédit Agricole Alpes Provence, Calipage, MX Création et Toyota Orange, ont tous décidé de renouveler cette collaboration. MX Création a d'ailleurs élaboré des polos avec le logo apéro et les logos des partenaires et des doudounes pour les organisateurs, ainsi que des tours de cou oranges et rouges pour le comité d'accueil et verts pour les partenaires pour que tous puissent mieux identifier les uns et les autres lors des événements.

Au vu du succès des événements en 2023, un nouvel outil devrait être mis en place pour assurer un meilleur accueil des nouveaux visiteurs lors des rendez-vous. De nouveaux événements vont être organisés cette année, les prochains étant : un Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 6 mars au Mercure d'Orange, et une Matinale Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 13 mars dans les locaux de l'intercommunalité (avenue de l'Arc de Triomphe à Orange).

Pour s'inscrire aux événements et suivre les actualités des Apéro Entrepreneurs, il suffit de se rendre sur les pages [Facebook](#) et [LinkedIn](#).

L'appellation 'Vaison-la-Romaine' fête ses 100 ans

Écrit par le 22 décembre 2024



Après avoir porté les noms Vasio Vocontiorum, pago Vasionense, Vaiso ou encore Vaison, la commune de Vaison-la-Romaine porte le nom que l'on connaît aujourd'hui depuis 1924. Pour fêter ce centenaire, la Ville offre à ses habitants un feu d'artifice.

Si initialement cet événement devait avoir lieu le samedi 6 janvier, le fort mistral a contraint la Ville de Vaison-la-Romaine à reporter ce feu d'artifice. Ce dernier aura donc lieu ce samedi 13 janvier à 19h. Il sera tiré depuis le site antique de la Villasse.

V.A.

Écrit par le 22 décembre 2024

Le Petit Prince fête ses 80 ans à Saint-Rémy-de-Provence



Ce jeudi 14 décembre, à l'occasion du 80^e anniversaire du Petit Prince d'Antoine de Saint-Exupéry, Jean-Paul Lucet et Hugo Cicion Issartial proposeront une lecture théâtrale du conte au Ciné-Palace de Saint-Rémy-de-Provence

Publié pour la première fois à New York en 1943, le conte a été traduit à ce jour en 535 langues et dialectes, ce qui en fait le livre le plus traduit au monde après la Bible. 80 ans après sa parution, Jean-Paul Lucet, homme de théâtre, et Hugo Cicion Issartial, jeune comédien de 13 ans, décident de rendre hommage à l'œuvre qui continue de vivre aujourd'hui.

Jeudi 14 décembre. 18h30. 13€ (10€ pour les adhérents). 4 avenue Fauconnet. Saint-Rémy-de-

Écrit par le 22 décembre 2024

Provence.

V.A.

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans



Le groupe **Pellenc**, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un

Écrit par le 22 décembre 2024

chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme [Simon Barbeau](#), directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

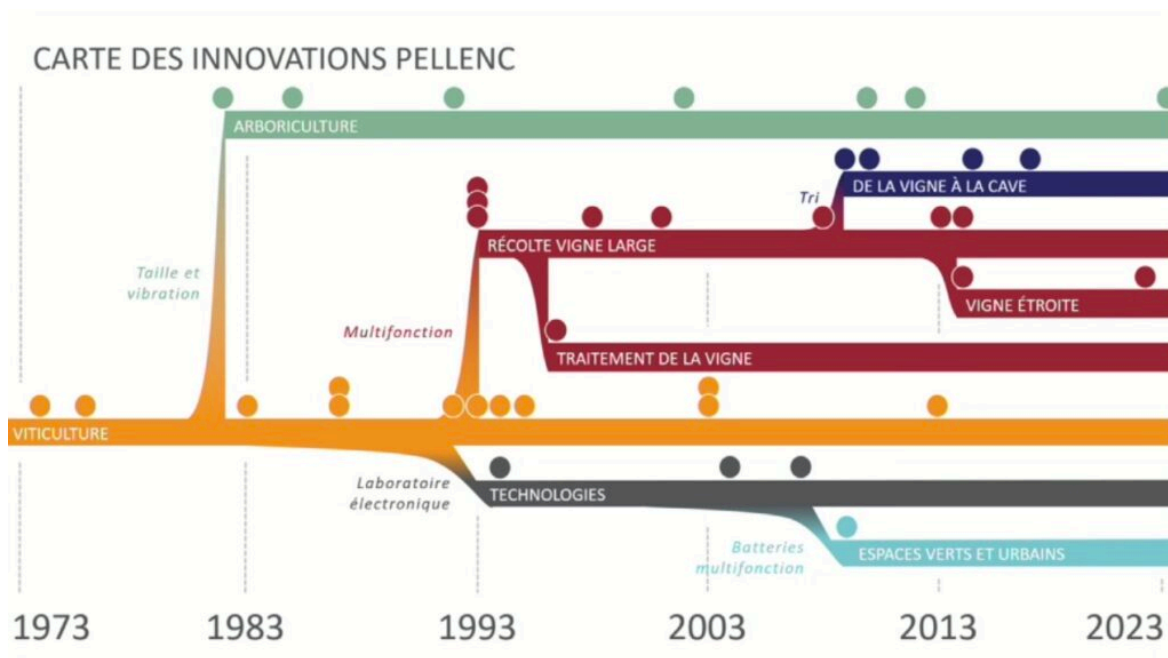
De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (pressoir, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.

Ecrit par le 22 décembre 2024



©Pellenc

Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.

Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe [Philippe Astoin](#), directeur Division Agricole du groupe.

La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

Écrit par le 22 décembre 2024

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au [Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vignes-vin, olive, fruits-légumes](#) (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.



©Pellenc

Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'**excellence opérationnelle** qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations

Ecrit par le 22 décembre 2024

plus rapidement sur le marché.

- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.



©Pellenc

Écrit par le 22 décembre 2024

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



En 20 ans, **L'Arbre vert** s'est fait un nom et une place de choix dans les produits d'hygiène et d'entretien 100% nature et « Made in France ».

« Pour la 2e année consécutive, nous figurons en tête des marques préférées des Français » annonce, pas peu fier, Bruno Carnevali, directeur général de l'entreprise dont le siège est basé aux Taillades, au bout d'une longue allée bordée de platanes centenaires, dans le Moulin qui date de 1874 et qui a été acquis par la mairie en 1981. Ce sondage réalisé sur 1 300 marques entre le 2 et le 13 février dernier par l'Institut Opinionway a été fait auprès d'un échantillon de 4 900 répondants de plus de 18 ans.

Plus de 200 références

Créé en 1986, Novamex avait été repris dans les années 2 000 par un chimiste, Michel Leuthy qui l'a

Écrit par le 22 décembre 2024

revendu en 2015 à Sodalis, un groupe italien. Avec d'un côté, le site de production de Saint-Benoît (proche de Poitiers, dans la Vienne) où travaillent 70 salariés pendant que, dans les Vaucluse, les Taillades (entre Cavaillon et Robion), accueillent une trentaine de collaborateurs, sans parler des commerciaux qui quadrillent infatigablement l'hexagone, ce qui correspond à un effectif de 107 personnes pour ce leader européen 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.

« Nous sommes devenus une référence sur les produits d'entretien ».

Marco Petrelli, PDG de l'Arbre vert

« En tout, nous totalisons plus de 200 références. Et un savoir-faire qui s'articule autour de 3 piliers fondamentaux (1 / l'environnement, 2 / la santé, 3 / l'efficacité - le prix). Chaque année, grâce à notre service Recherche et Développement, nous innovons et lançons de nouvelles gammes. En 2023, ce sont des dentifrices à large protection, notamment pour les 7-13 ans, les recharges pour les gels douches et les liquides de vaisselle, ce qui permet de réduire 70 à 80% de plastique. Nous avons également des shampooings solides qui, eux aussi, font reculer l'impact carbone sur la planète. Moins de poids, moins de semi-remorques, donc moins de pollution » ajoute Lisa Buono, la dynamique responsable de la communication.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Lisa Bueno, responsable de la communication de l'Arbre vert, et Bruno Carnevali, directeur général, de l'entreprise dont le siège historique se situe toujours aux Taillades.

Le PDG, Marco Petrelli précise : « Ces 20 dernières années, nous avons significativement contribué à faire évoluer notre marché vers une offre économique accessible et efficace. Grâce à la valorisation que nous a apportée l'Ecolabel européen, nous sommes devenus une référence sur les produits d'entretien ». Avec également, des produits hypo-allergéniques respectueux de l'environnement pour toute la famille.

Ce qui fait une sacrée liste, un catalogue à la Prévert de produits et de senteurs : crème et gel douche, vanille, lait de coco, thé vert, parfum bergamote, fleurs d'oranger ou amande douce. Shampoing coton-litchi, miel-jojoba, pamplemousse, hibiscus ou tilleul. Douche solide argan et peaux sensibles, lait hydratant à l'huile de rose ou de coco et beurre de mangue. Pour les mains, déclinaison de savons doux au jasmin, de crèmes lavantes au parfum de pêche et de crèmes réparatrices au beurre de karité. Une gamme au monoï pour la douche, pour hydrater la peau ou nourrir les cheveux. Pour les chats et les chiens qui vivent avec nous : des produits qui ne provoquent ni éternuements, ni allergies, des lotions nettoyantes pour poils longs ou courts, pour éliminer poussières, impuretés, grains de pollen qui irritent les yeux et les oreilles de ces petites boules de poils.

1 Français sur 4

1 Français sur 4 utilise l'Arbre vert pour la maison, quel que soit le produit. Le nouveau gel lave-vaisselle

Écrit par le 22 décembre 2024

« tout en 1 » sans phosphates ni phosphonates, des adoucissants, des détachants, des sprays, mais aussi des produits d'entretien d'antan, ceux qu'utilisaient nos grands-mères qui étaient naturels comme le savon noir, le savon de Marseille, le bicarbonate de soude ou le vinaigre blanc ménager 14° qui détartre.



Le siège de l'Arbre vert aux Taillades. L'entreprise n'a jamais aussi porté son nom.

Et pour être toujours à la pointe de ce que souhaitent les consommateurs, une ligne de compléments a été lancée. L'une offre un « coup de boost » vitalité, tonus, énergie avec de la gelée royale, de l'acérola, des acides aminés, du ginseng ou des vitamines. L'autre contribue à votre confort digestif avec des édulcorants apaisants à base de réglisse, de papaye ou de charbon végétal et du jus d'aloë vera. Pour contribuer au maintien d'une ossature normale, notamment pour les seniors, existe un complément alimentaire à base de vitamine D. « Avec ces nouveautés, nous apportons naturalité et bien-être au quotidien tout en respectant éthique et écologie » ajoute Lisa Buono. « Avec plus de 40 millions de produits fabriqués par an, nous répondons avec une marque qui conjugue qualité et efficacité » précise Géraldine Séjourné, directrice du marketing et de la communication. Il faut ajouter à cela la mise en place en 2018 d'une souffleuse qui met en forme les flacons de liquide vaisselle sur place. D'ici à la fin de l'année 100 millions d'unités de ce contenant permettront ainsi d'économiser 50 tonnes de CO2. Et il y aura 1 200 camions en moins qui circuleront sur les routes et autoroutes.

Ecrit par le 22 décembre 2024



La marque totalise plus de 200 références : des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, de soins aux animaux et désormais, des compléments de santé.

Pour son 20e anniversaire, L'Arbre vert, sort ces jours-ci « Mes éco-gestes au quotidien », un livre de 96 pages d'astuces et de conseils pour préserver la planète et faire des économies. Comme éviter les lingettes, programmer les appareils d'électro-ménager aux heures creuses, débrancher la box la nuit, opter pour les recharges, privilégier le séchage du linge à l'air libre et la douche au bain. Il est édité par Massin et on le trouve à la FNAC comme chez Cultura.

L'Arbre vert en chiffres

- 107 collaborateurs
- 200 références
- 1re marque sur le segment des « produits écologiques » en France
- 3e marque sur le marché des liquides vaisselle
- 1re marque écologique
- 75M€ de chiffre d'affaires en 2022
- + de 90% de produits fabriqués en France

Écrit par le 22 décembre 2024

- + de 1 900 tonnes de plastique économisées depuis 2006 grâce aux recharges

Le groupe Média Son inaugure ses locaux à Cavailon



Créé en 2009 par [Olivier](#) et [Rebecca Frisson](#), dans leur garage, le groupe cavailonnais [Média Son](#) fête cette année ses 14 ans et inaugure par la même occasion ses locaux achetés en 2020. Une acquisition qui n'avait pu être célébrée jusqu'alors à cause de la crise sanitaire.

Ce sont plus de 200 personnes qui se sont rendus le 28 septembre dernier au siège du groupe Média Son,

Ecrit par le 22 décembre 2024

Route de Robion à Cavailon, pour enfin inaugurer les nouveaux locaux de 1200 m² de l'entreprise, qui ont été acquis il y a deux ans et dont l'ouverture officielle était prévue le 16 mars 2020, la veille du premier confinement.

Deux ans de crise n'ont pas entravé la motivation et la passion des équipes du groupe. Le savoir-faire de mise en scène qui fait toute la différence en touchant la sensibilité et les émotions du public reste l'objectif principal. Aujourd'hui, le groupe comptabilise 8 salariés et 25 techniciens intermittents du spectacle, et réalise un chiffre d'affaires de 1,3M€.

Avec plus de 150 événements par an, locaux ou nationaux, le groupe Média Son est composé de l'agence de communication et d'organisation d'événements ABEE, mais aussi de 'RMS La Radio', créateur de radios automatisées et personnalisées pour les centres-villes, les concessions automobiles et même les stations de ski. Tout l'univers du groupe a été présenté lors de l'inauguration, notamment le son, la vidéo, les effets spéciaux, mais aussi la partie plus artistique avec des costumes, du spectacle, de la danse, ou encore des DJ.

[Lire également : 'Cavaillon : nouveau pôle évènementiel pour le groupe Media Son'](#)



Écrit par le 22 décembre 2024



©Média Son

V.A.

Le Département de Vaucluse célèbre les 40 ans de son Service d'archéologie

Ecrit par le 22 décembre 2024



En 1983, le Vaucluse a été l'un des premiers départements français à créer son service d'archéologie après les lois de décentralisation. Le Département célèbre donc les 40 ans de ce service et propose deux jours d'animations au public à L'Isle-sur-la-Sorgue ces vendredi 6 et samedi 7 octobre.

Pour fêter son anniversaire comme il se doit, le Service d'archéologie du Département de Vaucluse s'est associé à la Direction du patrimoine de L'Isle-sur-la-Sorgue. Le public sera donc accueilli à l'espace culturel Les Platrières pour découvrir l'histoire archéologique du département.

Au programme : le suivi archéologique des travaux du Théâtre d'Orange, les dernières études archéologiques du patrimoine juif de L'Isle-sur-la-Sorgue, l'exploitation de l'argousier à Pertuis, présentation de l'ouvrage '40 ans d'archéologie en Vaucluse', les premiers résultats des fouilles réalisées aux environs des Thermes du Nord à Vaison-la-Romaine, ou encore les recherches récentes sur la colline de Lampourdier à Orange.

Pour découvrir tout le programme en détail, [cliquez ici](#).

Vendredi 6 et samedi 7 octobre. De 8h à 18h. Réservations au 04 90 16 11 81 ou par mail à

Écrit par le 22 décembre 2024

l'adresse archeologie@vaucluse.fr. Espace Les Platrières. 36 Boulevard Paul Pons. L'Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Commanderie des Costes-du-Rhône : un demi-siècle au service de l'Appellation



Il y a 50 ans naissait officiellement au château de Rochemure la Commanderie des Costes du Rhône. En 1973, une cinquantaine de vigneronnes réunies autour de Max Aubert décidèrent alors de reconstituer sous un seul vocable les confréries vigneronnes paroissiales du XIII^e siècle.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Bien plus qu'une création, c'était une renaissance pour cette Commanderie désormais présente dans 11 pays.

A cette occasion, [la Commanderie des Costes du Rhône](#) a édité un ouvrage anniversaire intitulé 'Jubilé d'Or : 1973-2023, 50 anniversaire'. Outre son historique, ce petit livre de 46 pages présente également le rôle de la commanderie ainsi que son essor à travers le monde. Aujourd'hui, elle est ainsi désormais présente à l'étranger depuis 40 ans avec une première baronnie fondée à Mussbach dans le Palatinat en Allemagne.

Depuis, 10 autres Baronnie portent les couleurs de l'Appellation à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec et Drummondville), une en Suisse (Montreux), deux en Belgique (Liège et Gand), deux aux Etats-Unis (New York et Philadelphie), une en Corée-du-Sud (Séoul) et une en Chine (Shanghai). Ces dernières organisent toute l'année des manifestations qui mettent toujours à l'honneur les vins de l'Appellation.

7^e mondial des Baronnie

Pour ses 50 ans la Commanderie a aussi organisé cet été son 7e Mondial des Baronnie. A cette occasion, elle a accueilli une cinquantaine de commandeurs venus des quatre coins du monde. Le Mondial des Baronnie réunit, tous les 5 ans en moyenne, les Consuls et responsables des Baronnie étrangères et les membres du Bureau de la Commanderie pour des rencontres multiples qui permettent de resserrer les liens entre confrères et d'approfondir la connaissance des terroirs, des vins de l'Appellation, et des hommes qui les élaborent. Il permet de favoriser l'œnotourisme dans la région, en faisant découvrir des lieux où la gastronomie et les vins sont à l'honneur. Il sert aussi de formation continue pour le développement de l'image de la Commanderie à travers le monde afin d'en connaître les règles, les rites et traditions pratiqués depuis sa création. Des documents pédagogiques sont édités à cette occasion.

2 parrains prestigieux pour le jubilé

Durant ces festivités, les membres de la Commanderie et des Baronnie mondiales se sont notamment rendus à Vaison-la-Romaine, à Avignon, à Sainte-Cécile-les-vignes ou bien encore au siège de la Commanderie situé au cœur du Château de Suze la Rousse. C'est d'ailleurs là que s'est déroulée la soirée du jubilé en présence de plusieurs invités d'honneur comme Philippe Guigal, directeur général et œnologue de la Maison de Côte-Rôtie Etienne Guigal fondée par son grand-père en 1946. Marraine de la soirée, la générale de brigade de gendarmerie Frédérique Nourdin, commandant en second de la Garde républicaine depuis 2020 (4e femme à devenir générale et 1re femme à ce poste) n'a pu finalement être présente.

Lors de cet événement, plusieurs nouveaux Commandeurs et Officiers ont été adoubés alors qu'une douzaine de personnalités d'univers différents ont été aussi intronisés. Ont été ainsi honorés six Chevaliers coréens, un Officier, René Marin et adoubés quatre nouveaux Commandeurs : Mireille Sbrascini, Larry Coia, citoyen américain, Hugo Veyrier, Sylvain Bertolini et Jocelyn Michel.

Puis les 12 chevaliers du 485^e chapitre du Jubilé des 50 ans ont été intronisés. Ce sont Zhou Meifang, directrice de 3D Systems pour la Chine et Jacqueline Ginon, gynécologue puis vigneronne dans le Gard ainsi que Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, François Masson Regnault, œnologue et vigneron, Philippe Guigal, directeur de la maison E.Guigal, Christophe Hézard artisan et professeur, François

Écrit par le 22 décembre 2024

Daout, ancien président de la Cour Constitutionnelle de Belgique, Hemant Ahlawat, Indien et codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe à Zurich, Denis Guthmuller, président du syndicat général des Côtes-du-Rhône, Frédéric Sarkozy, créateur artistique et Pascal Broussard, restaurateur à Suze-la-Rousse.

L.G.

Chapitre Rugby & Entreprises

Par ailleurs, la Commanderie et l'association P. Events, basée à Pierrelatte, vient de réunir des dirigeants d'entreprise drômoises et vauclusiennes à la Table du Moulin à Suze la Rousse, pour une rencontre autour de Thomas Lièvremon, ancien joueur du XV de France (38 sélections, trois tournois des six nations dont deux grand chelem). L'occasion d'échanger sur le thème 'L'engagement individuel au service du collectif'.