

Écrit par le 22 novembre 2024

Adrien Berto désigné personnalité la plus prometteuse de la Région Sud



Adrien Berto, qui a pris il y a un an la présidence du groupe avignonnais **Berto**, leader français de la location de véhicules industriels avec conducteurs, prend la tête du Top 100 Choiseul Sud, qui distingue les hommes et les femmes de moins de 40 ans qui contribuent au rayonnement de la région PACA.

Déjà lauréat du prestigieux classement 'Choiseul Sud' de l'[Institut Choiseul](#) en 2023, Adrien Berto prend cette année la tête du classement des 100 personnalités prometteuses de la région. Pour cette 5e édition, le classement a été réalisé en partenariat avec *La Tribune* et *La Provence*, Amazon, la Compagnie Fruitière, KPMG France, NGE - BTP, la Région Sud, SKEMA Business School, Transdev, et le Groupe Upperside.

« Plus qu'une reconnaissance individuelle, cette distinction est pour moi la reconnaissance d'un travail collectif, et je souhaite la partager avec l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs du groupe », déclare Adrien Berto.

[Avec Adrien Berto, la 3e génération prend la tête du groupe avignonnais Berto](#)

Ecrit par le 22 novembre 2024

D'autres dirigeants vauclusiens font également partie de ce classement. Il s'agit de [Jérémy Ginart](#), président du [Groupe Relais Vert](#) à la 7ème place, [Guy Deberdt](#), directeur général de [Kaoka](#) à la 60e place, [Attilio Fert](#), président de [Fert Recyclage](#) à la 77e place, [Elodie Sarfati](#), fondatrice de [People In](#) à la 81e place, ainsi que [Matteo Gachon](#), PDG de [EEC Technologies](#) à la 89e place.

Pour découvrir tout le classement, [cliquez ici](#) ou ci-dessous.

Lauréats du classement Choiseul Sud 2024

Rang	Civilité	Nom	Prénom	Age	Poste	Entreprise	Département
1	Monsieur	BERTO	Adrien	40	Président du Directoire	Groupe Berto	Vaucluse
7	Monsieur	GINART	Jérémy	38	Président	Groupe Relais Vert	Vaucluse
60	Monsieur	DEBERDT	Guy	40	Directeur général	Kaoka	Vaucluse
77	Monsieur	FERT	Attilio	33	Président	Groupe Fert Recyclage	Vaucluse
81	Madame	SARFATI	Elodie	39	Fondatrice & Dirigeante	People In	Vaucluse
89	Monsieur	GACHON	Matteo	33	Président Directeur Général	EEC Technologies	Vaucluse

© www.laprovence.com

La scientifique vauclusienne Adeline Garcia

Ecrit par le 22 novembre 2024

récompensée par la Fondation L'Oréal et l'Unesco



Chercheuse postdoctorale en astrochimie, [Adeline Garcia](#) a quitté le village de Cucuron, où elle a grandi, pour suivre une carrière scientifique à Marseille. Ce mercredi 9 octobre, elle et 34 autres chercheuses françaises recevront le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco pour les femmes et la science. Elle succède aux Vauclusiennes [Maëlle Bellec](#), originaire d'Apt et [Nour Skaf](#), originaire de Robion, [lauréate en 2021](#).

Ce mercredi 9 octobre, la [Fondation L'Oréal](#), en partenariat avec l'Académie des sciences et la Commission nationale française pour l'[Unesco](#), va remettre, pour la 18^e année consécutive, le Prix Jeunes Talents France 2024 L'Oréal-Unesco pour les Femmes et la Science à 35 doctorantes et post-doctorantes.

Écrit par le 22 novembre 2024

Ces femmes qui œuvrent pour la science sont réparties dans 6 groupes :

- Analyser, anticiper et prédire
- Biodiversité, écologie et changement climatique
- Espace, origines de l'univers et de la vie et physique atomique
- Intelligence Artificielle et données au service du bien commun
- Mutations génétiques, cancers et immunité
- Santé des femmes, pédiatrie et santé des jeunes adultes

Une Vauclusienne parmi les lauréates

Parmi les 35 lauréates, une a grandi à Cucuron en Vaucluse. Il s'agit d'Adeline Garcia, qui est chercheuse postdoctorale en astrochimie à Aix-Marseille Université, et qui ainsi, appartient au groupe sur la thématique de l'espace, qui compte quatre lauréates. « Je suis chimiste et actuellement, je suis en postdoctorat dans un laboratoire PIM (Physique des interactions ioniques et moléculaires), dans l'équipe astro », explique Adeline.

« J'ai découvert ma vocation pour la science au collège, alors que toute ma famille est plutôt littéraire. »

Adeline Garcia

La thématique de son équipe est l'astrochimie et elle questionne l'origine de la vie. « On essaye de comprendre l'origine et l'évolution de la matière lors de la formation de notre système solaire pour comprendre quelle matière était présente sur Terre au début et laquelle aurait pu participer à l'émergence de la vie sur Terre », ajoute la Vauclusienne. Pour avancer dans ses recherches, Adeline va développer de nouvelles méthodes d'analyse ou de préparation d'échantillons, comme des météorites par exemple, pour pouvoir déterminer de la façon la plus complète possible quelle est la matière qui est présente dans ce corps extraterrestre.

Un handicap qui est devenu une force

Lorsqu'elle est née, Adeline était malentendante. Atteinte du Syndrome de Pendred, qui est une maladie génétique caractérisée par une perte d'audition, elle a perdu la totalité de ses facultés auditives à l'âge de 20 ans. Elle est donc aujourd'hui considérée comme sourde profonde. Si son handicap lui a apporté de nombreuses difficultés durant sa scolarité, la chercheuse a su faire preuve de détermination pour en arriver là où elle est aujourd'hui. « Ça a été très compliqué par moment, mais heureusement, ma famille a toujours été derrière moi et m'a toujours poussée », affirme Adeline avec reconnaissance.

Écrit par le 22 novembre 2024

« La volonté et la détermination sont vraiment, pour moi, des moteurs de réussite. »

Adeline Garcia

Au fil de ses études, malgré les obstacles que peut entraîner un handicap, la Cucuronnaise a su arriver à ses fins. « Avec l'aide que l'université apporte maintenant, les nouvelles technologies et surtout certains enseignants que j'ai eus qui ont été extraordinaires, je pense que ça m'a beaucoup boosté et j'avais vraiment envie de prouver que je pouvais y arriver comme n'importe qui », ajoute-t-elle.

[Science : 2 Vauclusiennes reçoivent le prix jeunes Talents 2021 l'Oréal-Unesco](#)

Une femme dans un milieu masculin

En plus de son handicap, Adeline Garcia, au même titre que les 34 autres lauréates du Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco, a été confrontée à une autre difficulté : le fait d'être une femme dans un milieu majoritairement masculin. Selon l'Unesco, les femmes représentent seulement 29% des chercheurs en France contre 33% au niveau mondial, et moins de 4% des prix Nobel scientifiques ont été décernés à des femmes dans le monde. « En parlant avec les autres lauréates, on s'est rendu compte qu'on a toutes été confrontées au sexisme à un moment de notre scolarité ou de notre carrière », déplore Adeline.

Si les choses semblent aujourd'hui évoluer dans le bon sens, on est encore loin de l'égalité homme-femme dans le milieu scientifique. C'est pour cela qu'Adeline souhaite encourager les jeunes filles qui le souhaitent à prendre cette voie-là, parce que le milieu scientifique a besoin d'un regard féminin, selon elle, qui peut être différent, mais complémentaire à ce qu'il se fait déjà, ne serait-ce que pour apporter une nouvelle perception et approche de la recherche. « Il faut profiter de cette évolution qui est en train de se mettre en place, ajoute-t-elle. J'aimerais motiver les jeunes de manière globale, que ce soit des jeunes filles, des personnes en situation de handicap ou des personnes issues de milieux défavorisés ou de milieux ruraux comme moi, à poursuivre leurs rêves, même si ça peut paraître difficile. »

Le syndrome de l'imposteur

Selon une enquête réalisée par l'association [Elles Bougent](#), 50% des étudiantes en formation scientifique et technique ressentent le sentiment de ne pas être à leur place. Adeline, elle, de par son handicap, mais aussi par le fait d'être une femme, a beaucoup douté d'elle et a aussi été victime du syndrome de l'imposteur.

À l'origine, Adeline avait pour objectif d'arrêter après sa licence, ne se pensant pas capable de faire un master et un doctorat. C'est après avoir assisté à une conférence donnée par la petite-fille de Marie Curie

Écrit par le 22 novembre 2024

qu'elle a décidé d'aller plus loin. « Avec toutes les difficultés que c'était d'être une femme à l'époque elle a réussi, alors je me suis dit 'pourquoi moi, je n'y arriverais pas aujourd'hui ?', ajoute-t-elle.

[Carrières en sciences : l'orientation est-elle toujours genrée en 2024 ?](#)

Le Prix Jeunes Talents L'Oréal-Unesco

Après avoir été encouragée par quelques personnes de son entourage, dont son directeur de thèse, et malgré son sentiment d'illégitimité, la scientifique vauclusienne a décidé de candidater pour le Prix Jeunes Talents 2024 L'Oréal-Unesco, un prix créé il y a 18 ans pour valoriser de jeunes chercheuses prometteuses et accélérer leur carrière. Sur près de 800 candidatures, 35 ont été retenues, dont celle d'Adeline Garcia qui représentera et fera rayonner le Vaucluse, mais aussi le village de Cucuron, lors de la cérémonie de remise des prix ce mercredi 9 octobre à Paris.

« Être lauréate de ce prix prestigieux m'a mise en confiance et m'a réconfortée sur le fait que j'ai ma place dans ce milieu. »

Adeline Garcia

Grâce à l'obtention de ce prix, Adeline va pouvoir agrandir son réseau de femmes scientifiques, représenter un exemple pour les jeunes filles qui souhaitent se diriger vers des études scientifiques. Elle va pouvoir également intervenir dans divers établissements scolaires pour partager son parcours et peut-être susciter des vocations. « La suite pour moi, c'est de poursuivre mes recherches, conclut Adeline Garcia. Dans l'idéal, ça serait de pouvoir candidater pour essayer d'avoir un morceau d'astéroïde pour l'analyser, ce qui est très rare et très novateur. Pour le moment il n'y en a eu que deux missions de retour d'échantillon de ce type, une faite par la Nasa (agence spatiale américaine) et une autre par la Jaxa (agence d'exploration aérospatiale japonaise). »

Ecrit par le 22 novembre 2024

Meilleure épicerie de France 2024 : l'épicerie bollénoise Révélations récupère sa médaille de bronze à Paris



Le salon [Gourmet Sélection 2024](#) a eu lieu ces samedi 15 et dimanche 16 septembre. Chaque année lors de cet événement, les lauréats du concours Quintessences se voient remettre leur prix. [Nicolas Avon](#) et son associé Dorian Armand, gérants de l'épicerie bollénoise [Révélations](#), ont récupéré leur médaille de bronze.

Chaque année, le concours Quintessences récompense les épiceries fines, les artisans de bouche, les

Ecrit par le 22 novembre 2024

traiteurs, ou encore les 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.

C'est tout ce que propose l'épicerie Révélations, installée dans le centre-ville de Bollène, qui a obtenu la troisième place du podium. Si les résultats ont été annoncés en juillet dernier, Nicolas Avon et Dorian Armand, deux des trois membres de l'équipe de l'épicerie vaclusienne, n'ont récupéré leur prix que le week-end dernier lors du salon Gourmet Sélection 2024 à Paris Expo Porte de Versailles.

Cette année, la critique gastronomique [Emmanuelle Jary](#) était la présidente du jury du concours. Elle était entourée de l'épicier Aurélien Bertrand, coup de cœur du jury des Quintessences en 2023, de la critique et journaliste culinaire Marcelle Ratafia, et du président de la Fédération des Épiciers de France [Alexis Roux de Bézieux](#). Ensemble, ils ont choisi les lauréats et leur ont remis leur prix.

« C'était une expérience folle, avoue Nicolas Avon. Nous avons fait de belles rencontres avec Emmanuelle Jary, le Petit Futé, de grands artisans, de grands chefs. Le tout le temps d'une journée où notre boutique et notre ville ont brillé. »

Découvrez l'histoire et les ambitions de l'épicerie Révélations :

[Bollène : l'épicerie Révélations sur le podium du concours Quintessences 2024](#)

L'avignonnais Thierry Calderon est l'opticien de l'année 2024

Écrit par le 22 novembre 2024



L'avignonnais [Thierry Calderon](#), 55 ans, vient de remporter le prix de l'opticien de l'année. Il succède à la vendéenne Sylvine Kohler, lauréate 2023. Le Vauclusien, vainqueur en finale parmi les 7 candidats nationaux, a reçu son prix dès main de [Jean-Michel Lambert](#), président du Sidol (Syndicat des importateurs et distributeurs en optique lunetterie), ce vendredi, au Sénat dans le palais du Luxembourg à Paris.

Cette distinction récompense les opticiens les plus engagés parmi les 12 400 que compte la France. C'est la première fois que ce prix est attribué à un opticien du Vaucluse.

Créé en 1989 par le Sidol, ce prix d'opticien de l'année 2024 récompense l'approche professionnelle, le dynamisme, l'éthique ou bien encore la créativité des professionnels du secteur.

« Ce prix revêt une signification particulière, non seulement parce qu'il représente la reconnaissance du travail et des valeurs qui m'animent au quotidien, mais aussi parce qu'il me place aux côtés de personnalités qui ont marqué notre profession par leur excellence, explique Thierry Calderon déjà lauréat du concours du Meilleur Franchisé et Partenaire 2016 décerné par l'IREF (Institut de Recherche et de Formation de la Franchise). Je n'oublie pas à qui je dois ce prix : à ma femme, à mes équipes, à mes partenaires et à ma coopérative. »

Thierry Calderon a débuté son aventure entrepreneuriale en 2000. Aujourd'hui, il est à la tête de 8 magasins [Krys](#) et un magasin [You do](#) situés dans la cité des papes (Mistral 7 et Avignon centre), le Grand Avignon (Morières et Les Angles), à Apt, à Pertuis et à Arles (centre ville et centre commercial Leclerc). Il y dirige une équipe de plus de soixante salariés.

Écrit par le 22 novembre 2024



De gauche à droite : [Pierre Fournier](#), président de Krys group, leader de l'optique en France, [Thierry Calderon](#) et [Jean-Pierre Champion](#), directeur général chez Krys group.

« Je sais ce que je dois à mon équipe. »

Thierry Calderon, opticien de l'année 2024

Des collaborateurs à qui il a rendu un vibrant hommage lors de sa remise de prix : « La vie de manager est loin d'être un long fleuve tranquille et j'avoue avoir régulièrement des envies d'île déserte. Mais au fond de moi, je sais ce que je dois à mon équipe, et si je devais demain relever des défis à l'autre bout du monde, ce serait avec eux que voudrais les affronter Je veux bien me reconnaître une qualité : celle de savoir m'entourer. Par des profils différents, complémentaires au mien. Et par des personnes plus

Écrit par le 22 novembre 2024

compétentes que moi dans leur domaine. Au fil des années, j'ai pu les faire grandir, j'ai appris à déléguer et à les fédérer autour d'un projet ambitieux. Et mes équipes m'ont constamment challengé, m'obligeant à repousser mes limites à grandir dans mon poste d'opticien et celui de manager. »

« Ce prix récompense son engagement pour le collectif, sa quête d'une expérience client optimale, son implication locale pour instaurer la confiance avec l'ensemble de ses partenaires et sa démarche RSE sincère », complètent de [Pierre Fournier](#), président de Krys group, leader de l'optique en France, et [Jean-Pierre Champion](#), directeur général chez Krys group, présents lors de la remise de prix à Thierry Calderon.

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



La carpentressienne 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 vaclusienne a été distinguée

Écrit par le 22 novembre 2024

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.



Crédit : DR

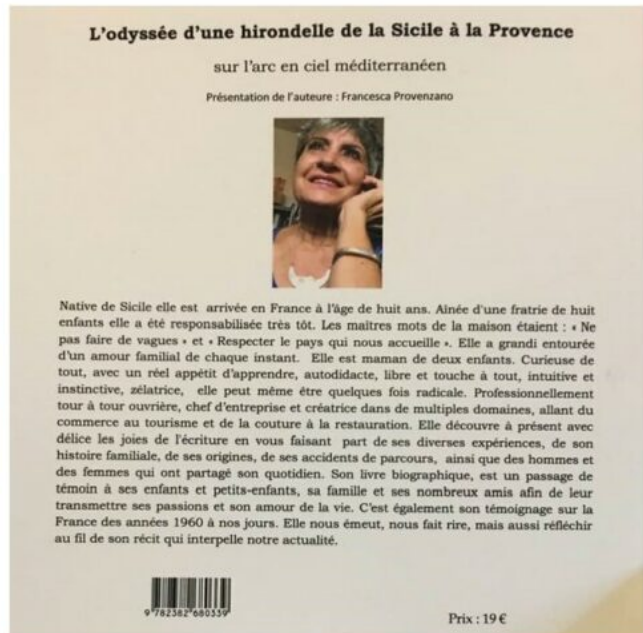
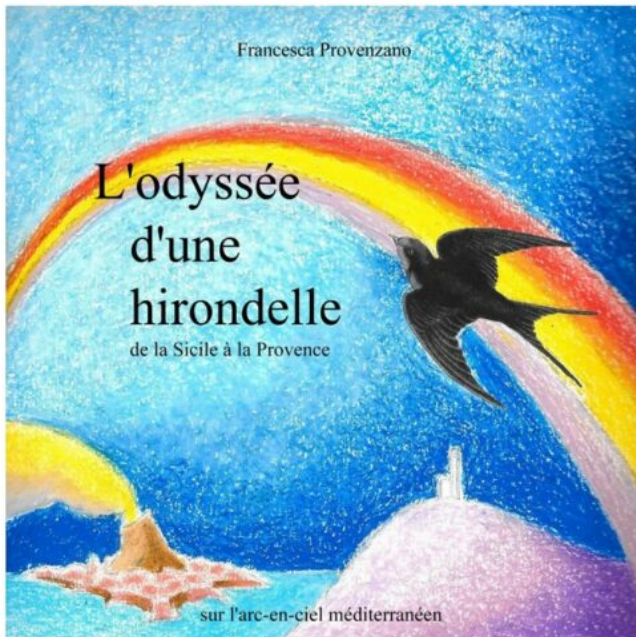
A 70 ans, Francesca Provenzano n'en est pas à son coup d'essai dans le monde de l'entrepreneuriat. Cette 'serial-entrepreneure' a fondé sa première entreprise en 1986. Puis cette créatrice d'accessoire en tissu depuis de nombreuses années découvre le salariat et multiplie les aventures professionnelles, 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 artisanne 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. »

Écrit par le 22 novembre 2024



Tout juste retraitée, Francesca Provenzano aura le temps d'écrire 'L'odyssée 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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.

La L'Isloise Lucienne Claustres-Bonnet nommée au grade de chevalier de la Légion d'honneur



Lucienne Claustres-Bonnet, ancienne infirmière libérale à L'Isle-sur-la-Sorgue, vice-présidente

Ecrit par le 22 novembre 2024

de l'Association des infirmières, membre du Conseil National de la profession Infirmière et du Conseil d'administration de la Communauté Professionnelle Territoriale de Santé (CPTS) du Pays des Sorgues et Luberon, et experte auprès de la Haute autorité de santé, vient de se voir remettre la distinction de chevalier de la Légion d'honneur.

Le lundi 10 juin, [Renaud Muselier](#), Président de la [Région Sud](#), a remis la distinction de chevalier de la Légion d'honneur à la L'Isloise Lucienne Claustres-Bonnet. L'ancienne infirmière libérale a été en première ligne durant la crise de Covid-19. Elle s'est engagée quotidiennement pour venir en aide aux patients, notamment aux côtés de la Région Sud, elle s'est mobilisée pour l'ouverture des centres de dépistages et de vaccination, mais elle a aussi apporté du matériel de protection aux personnels de santé exposés au virus sur le terrain.

Lucienne Claustres-Bonnet, a joué un rôle important pour la place des infirmiers dans l'accès aux soins de proximité et d'urgence grâce au développement de la télémédecine. Un projet auquel la Région Sud a participé, et qui a permis de faire naître le statut d'Infirmiers Correspondant Samu en décembre 2023. Accompagnée par la Région Sud, elle a aussi répondu à l'Appel à manifestation d'intérêt du Ministère de la Santé en 2020 sur le vieillissement, avec la création d'un [Gérontopôle Sud](#).

Après avoir été présidente de l'[Union régionale des professionnels de santé \(URPS\) Infirmière PACA](#) de 2016 à 2021, Lucienne Claustres-Bonnet se consacre aujourd'hui au projet ICOPE, un programme développé par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour prévenir la dépendance des personnes âgées, qu'elle pilote dans trois CPTS de la région.

Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon

Écrit par le 22 novembre 2024



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



©Lône Distillerie

Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

contact@lone-distillerie.com

Écrit par le 22 novembre 2024



©Lône Distillerie

Vaison-la-Romaine désignée la ville la plus accueillante de France par Booking.com

Ecrit par le 22 novembre 2024



Selon le site d'hébergement touristique [Booking.com](https://www.booking.com), la ville de Vaison-la-Romaine a été désignée la destination la plus accueillante de France*. Distinguée dans le cadre de la 12^e édition des 'Traveller Review Awards 2024' de la plateforme de réservation en ligne néerlandaise, la Cité voconce détrône la commune alsacienne de Kaysersberg, désignée village préféré des Français en 2017, qui occupe cependant la 2^e place de ce classement 2024.

Saint-Rémy, Tarascon et Uzès aussi à l'honneur

Outre Kaysersberg, Vaison devance respectivement les Arc 1950 en Savoie, Giverny dans l'Eure, Eguisheim dans le Haut-Rhin, Tarascon, Le Beausset (dans le Var et pas Le Beaucet dans le Vaucluse), Argelès-Gazost dans les Hautes-Pyrénées, Saint-Rémy-de-Provence et Sainte-Mère-Église dans la Manche qui ferme ce top 10.

Par ailleurs, pour la première année, la Corse a été élue région la plus accueillante en France, suivie de la Bretagne et de l'Alsace. La Franche-Comté et la Bourgogne viennent compléter ce Top 5 des régions les plus accueillantes en France.

Enfin, dans le même temps le classement mondial, établi grâce aux avis vérifiés laissés sur [Booking.com](https://www.booking.com), place la ville d'Uzès à la 7^e position des villes les plus accueillantes au monde.

Rendre le monde accessible à tous

« Cette année encore, nous sommes ravis de récompenser nos partenaires pour valoriser l'exceptionnelle qualité de service qu'ils offrent à toutes les voyageuses et à tous les voyageurs, explique [Vanessa](#)

Ecrit par le 22 novembre 2024

[Heydorff](#), directrice générale France de Booking.com depuis le 1^{er} décembre dernier. Nous saluons le dévouement et le sens de l'hospitalité de nos partenaires qui façonnent avec nous un avenir où chaque séjour devient une expérience inoubliable, ainsi que leur rôle essentiel dans notre mission : qu'explorer le monde soit accessible à toutes et tous. »

L.G.

**Destinations déterminées en fonction du nombre de partenaires récompensés par des Traveller Review Awards 2024 par rapport au nombre total d'établissements remplissant les critères nécessaires dans la ville ou la région en question (hébergements uniquement). Ces destinations devaient également compter plus de lauréats que la moyenne afin de figurer sur la liste (au moins 200 villes ou régions récompensées étaient nécessaires). Elles ont également été sélectionnées en fonction de leur position géographique.*

La cave de Cairanne grand prix 2024 de la Revue du vin de France



Écrit par le 22 novembre 2024

[La cave coopérative de Cairanne](#) figure parmi les 13 lauréats des Grands prix 2024 de [la Revue du vin de France](#) (RVF). La cave vauclusienne a été distinguée dans la catégorie 'Coopérative de l'année'.

Une 'vieille dame' redressée avec brio

« Créée en 1929 dans le sud de la Vallée du Rhône, la coopérative de Cairanne est un modèle de réussite, écrit notre confrère [Roberto Petronio](#) pour la Revue du vin de France. Elle représente 330hectares, exploités par 55 coopérateurs, soit une production de 13 000 hectolitres de vin. En 2014, pourtant, elle bradait sa production à la grande distribution, avec une dette de 8M€. Pour faire repartir cette vieille dame, la cave a engagé Denis Crespo comme directeur, en 2015. Avec sa connaissance intime de la vigne et du vin, ce dernier a réussi à convaincre les coopérateurs que seule la qualité paie, en les impliquant davantage dans la production des vins. Les raisins sont vendangés mûrs et le travail des vignes se fait désormais à la parcelle. En cave, il a opéré une révolution en travaillant les vins avec des sulfitages légers, dont quelques cuvées estampillées sans soufre pour gagner en qualité de tanin. Son but : obtenir de meilleurs équilibres. Il a surtout totalement repensé le circuit de distribution, délaissant les grandes enseignes pour le circuit court, la restauration et l'exportation. Les vins ont fait un bond qualitatif énorme. Nous saluons ici un travail collectif qui a donné des résultats pertinents tant pour la qualité des vins que pour la pérennité des vignerons. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Bernard Arnault, patron de LVMH, désigné personnalité de l'année

Par ailleurs, ces prix saluant l'ensemble des métiers du vin et de la vigne, ont été aussi décernés à Bernard Arnault, patron de LVMH et leader mondial des vins et spiritueux de luxe, désigné personnalité de l'année.

Dans ce palmarès, établi par la rédaction de RVF ainsi qu'un comité de dégustation réunissant une vingtaine d'experts français (journalistes, sommeliers, œnologues, marchands et écrivains du vin), les autres lauréats sont :

- - Vigneronne de l'année : Claire Villars-Lurton -Châteaux Ferrière (Margaux), Haut-Bages Libéral (Pauillac) et La Gurgue(Margaux), à Bordeaux
- - Marque de l'année : Champagne Philipponnat -Mareuil-sur-Aÿ, Marne
- - Carte des vins de l'année: Restaurant 'Au Cheval Blanc' -Feldbach, Haut-Rhin
- - Œuvre culturelle de l'année: Label 'Les Vendanges du Savoir' -Bordeaux
- - Hypermarché de l'année: Hyper U -Les Arcs-sur-Argens, Var



Ecrit par le 22 novembre 2024

- - Caviste de l'année: La Clef des Vins -Albi, Tarn
- - Meilleur Accueil dans le vignoble: Château Bellevue -Villié-Morgon, Beaujolais
- - Découverte de l'année: Domaine Les Longues Vignes -en Bretagne !
- - Innovation environnementale de l'année : Naïo Technologie -Escalquens, Haute-Garonne
- - Spiritueux de l'année: Cognac Groperrin-Saintes, Charente-Maritime