

Ecrit par le 1 avril 2025

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



Produite par la société vaclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque [L'Arbre Vert](#), leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.

Depuis 1987, la société [Produit de l'Année France](#) 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 vaclusienne 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.

Ecrit par le 1 avril 2025

« 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 vaclusienne, qui avait aussi été élue [Marque préférée des Français il y a deux ans](#) 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 vaclusienne préférée des Français fête ses 20 ans](#)

Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange

Ecrit par le 1 avril 2025



Le Concours des Vins d'Orange récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, Michel Bernard, Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par Anne Mouralis. Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vigneron et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger

Ecrit par le 1 avril 2025

en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la [Région Sud](#), [Bénédicte Martin](#), qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment [Franck Alexandre](#), vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »

Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épicé, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond...Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau trussée et braisée aux arômes et cébettes, tomme d'Auvergne et cabérou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel

Ecrit par le 1 avril 2025

du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beaumes du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette magnifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.

Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite

Ecrit par le 1 avril 2025



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémond](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguée générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1^{er} ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1^{er} ministre.
- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1^{er} ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de

Ecrit par le 1 avril 2025

l'ordre du mérite via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejetés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées

Ecrit par le 1 avril 2025

ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur

Écrit par le 1 avril 2025

Le Thor : Le Beau geste désignée 'entreprise d'insertion de l'année'



La biscuiterie solidaire [Le Beau geste](#) au Thor remporte le prix de la jeune entreprise d'insertion (Jeni) 2024 . Décerné par la [Fédération des entreprises d'insertion](#), en partenariat avec la [Chaire Innovation Sociale de l'ESSEC](#) et avec le soutien du Crédit Coopératif, le prix 'Jeni Christian Valadou' récompense chaque année de jeunes dirigeants d'entreprises d'insertion nouvellement créées ou reprises et porteuses d'un projet social innovant.

« Donner du sens, créer du lien social, contribuer au développement de leur territoire, c'est la mission des quelques 2 200 entreprises d'insertion », expliquent les organisateurs de la 6^e édition de ce concours qui, après des sélections régionales, réunissait 5 finalistes.

Déjà récompensée par le prix du meilleur produit bio

Implantée dans la zone d'activité de la Cigalière, la société Le Beau Geste a été fondée en 2022 par [Fleur Masson](#). Spécialisée dans la confection de biscuits à base de légumineuse, l'entreprise propose ses recettes sucrées et salées tout en formant des personnes en parcours d'insertion via une distribution déjà étendue à toute la Région Sud. Le tout en défendant un savoir-faire artisanal et un engagement solidaire. Depuis son lancement, ses produits sont distribués dans plus de cent points de vente, principalement dans des magasins bio et des épiceries fines du Sud de la France.

Ecrit par le 1 avril 2025

Après avoir reçu [la médaille d'or aux Epicures de l'épicerie fine](#) en avril dernier dans la catégorie 'Biscuits et recette sucrées' pour son sablé à la fleur d'oranger, le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. Une distinction décernée par un jury de consommateurs.

« Quel honneur de nous voir ainsi mis en lumière par les consommateurs eux-mêmes ! s'est félicitée pour l'occasion Fleur Masson. On prouve ici que les fondements de notre entreprise - solidaire et inclusive par essence - sont un terreau fertile pour des produits d'excellence qui plaisent aux plus gourmands. »



Le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. DR

Un projet d'usine incluant un parcours de visite sur l'insertion

Accompagnant aujourd'hui deux personnes en parcours d'insertion, la jeune entreprise vaclusiennes a pour ambition de construire une usine dédiée à la production de biscuits, avec un parcours de visite pour

Ecrit par le 1 avril 2025

partager son savoir-faire et mettre en lumière le travail des salariés en parcours d'insertion. Le jury du prix a salué l'originalité du projet et a tenu à soutenir son développement pour les prochaines années.

« Chaque année, le jury s'attache à distinguer les jeunes entreprises qui placent l'inclusion des publics les plus vulnérables au cœur de leur projet entrepreneurial, explique [Philippe Lerouvillois](#), président du jury et président de la Fédération des entreprises d'insertion. Le Beau Geste et sa dirigeante ont su nous convaincre par leur ambition de développer une activité artisanale originale dans une zone rurale fortement touchée par le chômage. »

Une aide de 3 000€ pour le développement de la société thoroise

Pour accompagner son développement, le Beau Geste bénéficie d'une dotation financière de 3 000 € avec le soutien du Crédit Coopératif ; de l'accompagnement de la Chaire sociale de l'ESSEC via une mission étudiante et un voyage apprenant et d'un mentorat de la part d'un chef d'entreprise d'insertion.

Le jury des prix Jeni a également attribué une mention spéciale 'Coup de cœur' à [Solenciel](#), une entreprise grenobloise dirigée par [Rodolphe Baron](#), qui accompagne et forme aux métiers de la propreté des femmes victimes de réseaux de prostitution.

Planification écologique : l'Avignonnais Sonito récompensé par la Région Sud

Ecrit par le 1 avril 2025



[Sonito](#), l'interprofession de la tomate destinée à la transformation basée à Avignon, figure parmi les 6 lauréats* de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la [Région Sud](#).

Sonito, qui a été récompensé dans la catégorie 'Entreprises', a été distinguée pour son système innovant de culture de la tomate, Systomfert, dont l'objectif est d'apporter l'eau à des moments clés du cycle de la plante, et ainsi en réduire la consommation. Il s'agit d'un dispositif de production durable de la tomate de plein champ sur paillage avec film biodégradable qui optimise l'irrigation.

Créée en 1957, la Sonito avait pour première mission l'établissement de Contrats entre les producteurs et les usines selon les accords signés en son sein, puis le contrôle de la validité des livraisons en usine selon ces mêmes contrats, et le contrôle des livraisons. Aujourd'hui, l'interprofession travaille à l'animation de la filière, la gestion des campagnes de production, la promotion des produits et du savoir-faire des professionnels, les relations avec les pouvoirs publics nationaux et européens ou bien encore la recherche et l'expérimentation (raisonnement de la fertilisation, raisonnement de l'irrigation, protection des cultures, veille technique, participation à des programmes internationaux de recherche...).

L.G.

Écrit par le 1 avril 2025

**Les autres lauréats sont la société niçoise Qualiteo, Insite dans la catégorie 'lycéens et jeunes', l'Université de Toulon et la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles dans la catégorie 'collectivités locales' et centre international des arts du mouvement dans la catégorie 'associations'.*



L'ensemble des lauréats de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la Région Sud. Crédit : Jean-Charles Verchere

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur

Ecrit par le 1 avril 2025



Le 27 novembre dernier, [Laurent Garrone](#), chef de cuisine de l'établissement gordien [La Ferme de la Huppe](#), s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par [Dominique Santoni](#), présidente du Département de Vaucluse, et [Richard Kitaeff](#), maire de Gordes.

L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et [Romain Blanc](#). Cette ancienne bâtisse provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnaît une cuisine 100% faite maison à

Ecrit par le 1 avril 2025

partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaeff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe

Un doctorant d'Avignon Université récompensé pour son article sur l'histoire du football

Ecrit par le 1 avril 2025



Romain Gardi, doctorant en Histoire contemporaine au Centre Norbert Elias d'**Avignon Université**, spécialiste de l'histoire sociale et culturelle du football, a remporté le prestigieux prix Pierre Arnaud 2024 de la **Société Française d'Histoire du Sport (SFHS)**.

Le prix Pierre Arnaud, créé en 2008, est remis en la mémoire de Pierre Arnaud, historien ayant créé les Carrefours d'histoire du sport, un événement organisé tous les deux ans dans une ville universitaire différente dans le but de provoquer une accélération des recherches dans un domaine et de permettre à de jeunes chercheurs et étudiants de présenter leurs travaux devant leurs pairs.

La 21^e édition, organisée cette année autour du thème 'Vivre le sport', a distingué l'article *Le football des paysans. L'apprentissage d'un sport au village (années 1920-1950)* de Romain Gardi, doctorant de l'Université d'Avignon, pour son originalité et sa rigueur scientifique. L'article explore l'appropriation du football dans les villages français entre les années 1920 et 1950, offrant un regard inédit sur les interactions entre sport et société dans les milieux ruraux. Cette distinction reflète l'importance de ses recherches pour mieux comprendre l'impact du sport sur les dynamiques sociales et culturelles.

Le texte, qui devait faire maximum 45 000 signes et devait s'inscrire obligatoirement dans le domaine de l'histoire, a été évalué par les membres du conseil d'administration de la SFHS selon plusieurs critères comme la méthodologie utilisée, le corpus d'étude, la rigueur du travail, ou encore la nouveauté. Romain Gardi s'est vu attribuer un prix de 300€ et son article sera publié dans la revue *Sciences Sociales*

Ecrit par le 1 avril 2025

et Sport.

L'entreprise Les Monocyclettes remporte le 1er Prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle



Harmonie Mutuelle a organisé la 5^e édition de son Prix Santé Entrepreneurs qui récompense les projets d'entrepreneurs ayant pour objectif d'améliorer leur santé, mais aussi celle de leurs collaborateurs et de leurs clients. C'est une entreprise vauclusienne qui a remporté le 1^{er} prix

Ecrit par le 1 avril 2025

national.

Chaque année, Harmonie Mutuelle valorise, à travers son Prix Santé Entrepreneurs, les initiatives menées dans les territoires en faveur de la santé, de la solidarité et de la transition écologique. Ce sont six entrepreneurs qui ont été récompensés lors de l'édition 2024.

Du 1^{er} juin au 25 septembre derniers, près de 300 entrepreneurs, répartis sur l'ensemble du territoire, ont concouru afin de présenter les initiatives. Trois lauréats ont été récompensés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur dont l'entreprise [Les Monocyclettes](#), basée à la Bastide des Jourdans. Parmi les 32 lauréats dans les différentes régions, 3 lauréats nationaux, dont l'entreprise vauclusienne, ont été choisis par le public et par les membres de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs et ont reçu un prix. Trois autres projets ont également été récompensés par le Prix 'Coup de cœur de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs', le Prix 'Coup de cœur des Experts-comptables' et le Prix 'Coup de cœur de la transition écologique'.

Les Monocyclettes, fondées par [Angélique Lecomte](#) en 2019, ont reçu le 1^{er} Prix national Santé Entrepreneurs. Cette entreprise est une marque de lingerie post-mastectomie spécialisée dans le concept de soutien-gorge mono-bonnets modulables, personnalisables et ergonomiques. Ce prix la récompense pour son engagement en faveur des femmes atteintes du cancer du sein. Angélique a également reçu un chèque de 5 000€ qui lui permettra de continuer à œuvrer pour la mise en œuvre de nouvelles gammes. « Avec le soutien d'Harmonie Mutuelle, nous allons pouvoir poursuivre nos objectifs dans ces prochains mois en créant une gamme balnéaire pour l'été prochain et en développant notre offre avec de nouveaux modèles, conclut la fondatrice des Monocyclettes. Nous envisageons également d'étendre notre offre aux femmes ayant une asymétrie mammaire naturelle, afin de leur proposer (enfin) une alternative à la chirurgie mammaire. »

[Les Monocyclettes redonnent confiance aux femmes qui ont eu un cancer du sein](#)

Elisabeth Doan, sommelière à Châteauneuf-du-Pape, vient de recevoir le titre de Maître-

Ecrit par le 1 avril 2025

Sommelier 2024



[Elisabeth Doan](#) fait partie des huit Maîtres-Sommeliers distingués en France en 2024, une reconnaissance pour celle qui a fui la Guerre du Vietnam.

C'est à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la tanière étoilée de Paul Bocuse, le pape de la Gastronomie, près de Lyon, qu'a eu lieu la cérémonie. Et c'est le président des Sommeliers de France, [Fabrice Sommier](#), (qu'on a vu cet été pour révéler sa carte des vins au Mercure du Pont d'Avignon), qui a remis le diplôme et la Grappe d'Or à la néo-vaclusienne Elisabeth Doan. Dans cet établissement légendaire de l'excellence française, elle n'était pas peu fière, elle qui officie aujourd'hui à l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#) à Châteauneuf-du-Pape.

Mais avant d'en arriver là, sa vie a été un véritable parcours du combattant. Née à Saïgon, elle fuit les

Ecrit par le 1 avril 2025

bombes et la Guerre du Vietnam et débarque au Foyer Sonacotra du Pontet, pas loin de Réalpanier, avec sa maman qui, pour survivre, travaille comme gouvernante à Carpentras. Ensuite, elle entre au Collège Alphonse Daudet, mais comme elle ne parle pas un mot de français, elle est la risée de ses camarades. Mais elle serre les poings, relève la tête et se bat. Elle arrive en 3^e et obtient le BEPC d'office.

Ses débuts dans l'hôtellerie-restauration

Comme son beau-père avait plusieurs restaurants vietnamiens dans le centre d'Avignon, dont un Place des Châtaignes à deux pas du Palais des Papes, elle commence dans la restauration alors que son rêve était de devenir avocate. Mais une enseignante lui avait rétorqué sèchement : « Une étrangère ? Vous n'y pensez pas. C'est inadmissible. » Elisabeth Doan change son fusil d'épaule, souhaite intégrer une école hôtelière. Mais celle des Fenaisons n'existe pas encore. Elle part alors deux ans à Gap pour passer son BEP puis son CAP en Restauration-Tourisme et ensuite, elle se retrouve à Thonon-les-Bains pour gérer un restaurant et sa cave alors qu'elle n'a pas encore 20 ans. Un peu après, elle s'envole vers d'autres cieux, sur l'Ile de la Réunion comme réceptionniste dans un hôtel étoilé.

Elle revient en métropole, travaille chez Hiély au Luculus à Avignon, passe une dizaine d'années à l'Aéroport Roissy-Charles-de Gaulle comme responsable d'exploitation, puis au George V à Paris. Elle suit ensuite les cours de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse et fait valider sa formation de sommelière dans une grande maison de Gigondas, Perrin. Tour à tour, elle sera embauchée au Verger des Papes, au pied du château de Châteauneuf-du-Pape. Le groupe Gevrey-Chambertin fera aussi appel à elle, comme le fera aussi le restaurant du Cloître Saint-Louis à Avignon. Parallèlement, pendant de longues années, elle s'est occupée seule de sa maman malade. Et depuis juillet 2023, elle officie à Châteauneuf-du-Pape.

Vers le titre de Maître-Sommelier

Modeste et peu prolixe, elle rechigne à parler d'elle. « Je suis curieuse de nature, j'aime découvrir des cultures différentes, des épices, des saveurs, des alliances mets-vins, des recettes traditionnelles comme innovantes. Mais aussi partager, m'enrichir des autres, transmettre. J'ai la chance d'être dans un monde de culture, de patrimoine, de savoir faire et j'apprends constamment, je suis une épicurienne ». Elle fait aussi partie de la Confrérie des Côtes-du-Rhône gardoises avec le bouillonnant Pierre Pappalardo, vigneron à Laudun, des Disciples d'Escoffier et des Toques de France.

Elisabeth Doan qui, pour avoir ce titre de Maître-Sommelier, a dû justifier de 20 ans d'exercice professionnel et de 10 ans d'appartenance à l'Association des Sommeliers comme membre actif. Mais aussi de connaissances des vignobles, des cépages, des assemblages, de la réglementation, de la technique de vinification, des secrets d'élaboration des crus. Également, elle doit être capable de deviner à l'aveugle les appellations de vins, mais aussi les autres boissons alcoolisées. Elle voyage dans la France entière et à Monaco pour des événements œnologiques comme des soirées de prestige.

Ecrit par le 1 avril 2025

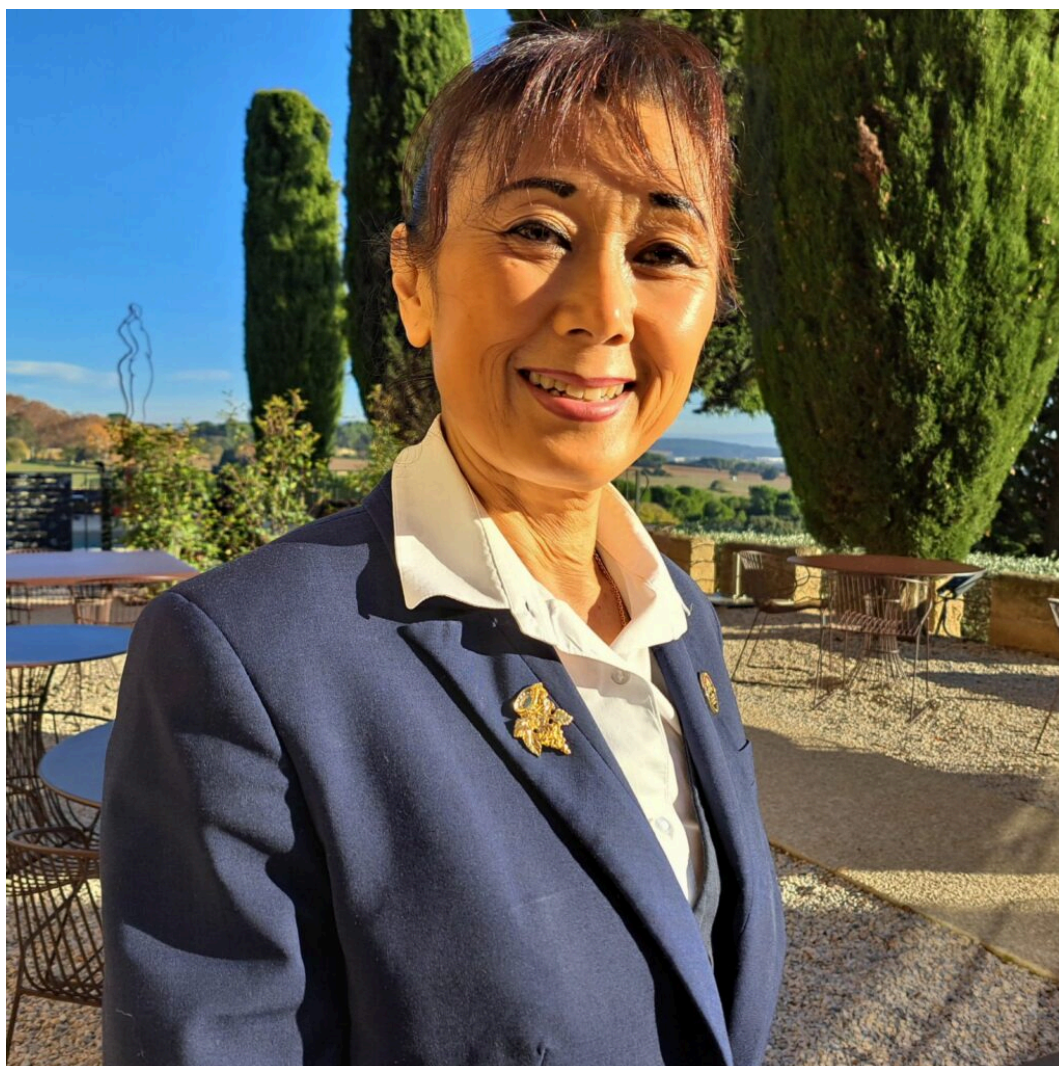


DR

À Châteauneuf-du-Pape, avec le chef de l'Hostellerie du Château des Fines Roches, elle travaille en binôme pour changer la carte des vins quasiment toutes les semaines, en fonction des produits de saison, des arrivages de millésimes des 300 vigneron de Châteauneuf, des mets proposés et des bouteilles stockées dans la cave. Ce qui fait des centaines de références et de propositions alléchantes pour le palais des fins gourmets.

Elisabeth Doan avait eu la Grappe d'Argent en 2000, elle vient de décrocher celle d'Or, un quart de siècle plus tard. « Je ne m'y attendais pas, je fais mon métier sans rien demander, mais avec passion. Et cette reconnaissance me va droit au cœur. »

Ecrit par le 1 avril 2025



La Gappe d'Or épinglée à la boutonnière d'Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi