

Ecrit par le 22 juillet 2024

14 juillet : la Légion d'Honneur pour deux personnalités vaclusiennes



Promotion du 14 juillet 2023 de la Légion d'Honneur, deux personnalités vaclusiennes distinguées, Dominique Santoni et Franck Alexandre.

La présidente du Conseil départemental vient d'être promue par la Grande Chancellerie. En 2015, elle succède à Pierre Boyer à la mairie d'Apt, elle est également élue conseillère départementale et surtout, elle est la 1ère femme à se retrouver dans le fauteuil de présidente du Conseil Départemental de Vaucluse, le 1er juillet 2021. Dominique Santoni est une personnalité qui compte dans le Vaucluse. Passionnée d'équitation, directe, femme de consensus, pragmatique, elle fonce et soutient tout ce qui fait avancer le département. Une fois de plus, elle prouve avec cette distinction que « Les Vaclusiens ont du talent ».

Autre exemple de ces vaclusiens passionnés, Franck Alexandre. Vigneron à Gigondas, à la tête du Domaine des Teyssonnières, 12 hectares au pied des Dentelles de Montmirail, entre les mains de sa famille depuis 1838 et dont il pris la direction en 1985. Mais il est aussi banquier. Il préside le Conseil d'Administration du Crédit Agricole Alpes-Provence. Dans le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône et les Hautes-Alpes, cela représente 2 300 collaborateurs, 750 000 clients pour le 1er groupe coopératif et mutualiste du monde. Franck Alexandre qui était déjà depuis 2015, « officier » dans l'Ordre du Mérite Agricole va, désormais, pouvoir arborer un ruban rouge à la boutonnière, lui qui, depuis longtemps est engagé en faveur de l'économie régionale. Il préside « La Fondation Crédit Agricole » qui prône solidarité

Ecrit par le 22 juillet 2024

et développement et soutient, par exemple, les jeunes, leur santé, leur parcours professionnel et leur entrée dans la vie active. A ce titre, 3% du chiffre d'affaires de la banque sont dévolus à des actions caritatives, solidaires voire intergénérationnelles.

Les propriétaires de la librairie Le Bleuët élus 'Libraires de l'année 2023'



Le magazine [Livres Hebdo](#) et [la Sofia](#) (Société française des intérêts des auteurs de l'écrit) ont organisé la cinquième édition du Grand prix Livres Hebdo des librairies. Isabelle et Marc Gaucherand, propriétaires de la librairie [Le Bleuët](#) à Banon, dans les Alpes-de-Haute-Provence, ont remporté le prix de 'Libraires de l'année 2023'.

Le Grand prix Livres Hebdo des librairies distingue chaque année des librairies francophones

Ecrit par le 22 juillet 2024

indépendantes de toute nature et de toute taille qui proposent des services particulièrement efficaces et novateurs. Pour cette cinquième édition, le jury, composé d'auteurs, éditeurs, et autres professionnels du monde du livre, était présidé par Roselyne Bachelot.

Près de 130 dossiers de candidatures ont été déposés cette année. 10 librairies ont été récompensées lors de la cérémonie qui a eu lieu au début du mois de juin. Ce concours décerne : le Grand Prix des Librairies, le Prix de l'Animation, le Prix de la Valorisation du Fonds, le Prix de l'Espace Intérieur, le Prix de la Communication, le Prix du Service Innovant, le Prix Spécial de la Reprise, le Prix Spécial de la Librairie Francophone Hors de France, le Coup de cœur du jury, et le Libraire de l'année. En ce qui concerne ce dernier prix, il a été attribué à Isabelle et Marc Gaucherand, propriétaires de la librairie Le Bleuët à Banon, la seule librairie ouverte tous les jours de l'année sans exception. « Nous sommes heureux et fiers du travail accompli et de l'énergie déployée par toute l'équipe, pour sauver et pérenniser cette librairie mythique », ont-ils annoncé sur les réseaux sociaux de la librairie.

[Lire également : 'Banon, Librairie Le Bleuët, comment tout a commencé ?'](#)

V.A.

Le boucher vauclusien Guillaume Cuntz distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence

Ecrit par le 22 juillet 2024



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

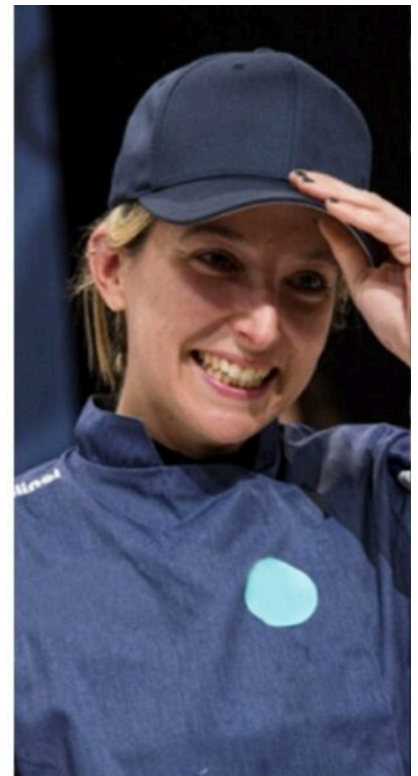
Guillaume Cuntly, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant. Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Créé en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

V.A.

L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France



Seulement quelques semaines après [avoir remporté le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France](#), Eulalie Rus, fondatrice de la poissonnerie [Eulalie, poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, est lauréate du concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France'.

Le concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France' est organisé par le [COET-MOF](#) tous les 4 ans depuis 1924 dans plus de 180 métiers avec le soutien des organisations professionnelles. Dans la classe Poissonnier-Écailler, quatre candidats sont devenus Meilleurs ouvriers de France, dont [Eulalie Rus](#), poissonnière à l'Isle-sur-la-Sorgue.

Écrit par le 22 juillet 2024

Tout comme elle, Sonia Bichet, Gwenaël Laville et Fawze Sannier ont obtenu cette récompense. Pour la poissonnerie, qui est une des classes du concours depuis 2007, ils sont désormais 18 à avoir cette distinction.

Pendant près de 8 heures, les candidats ont dû enchaîner les épreuves. Découpe de poisson, préparation de coquillages, présentation, élaboration d'un plateau de fruits de mer, ou encore l'élaboration d'un buffet pour montrer l'étendue de leurs compétences, les candidats ont dû faire appel à tout leur savoir-faire lors de la finale du concours, où l'excellence était de mise.

V.A.

Pertuis : Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia, lauréat du prix Montgolfier 2023



Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia à Pertuis depuis 2016, est l'un des huit chefs

Ecrit par le 22 juillet 2024

d'entreprise distingués par les prix Montgolfier 2023.

Cela fait plus de 20 ans que la société d'encouragement pour l'industrie nationale (SEIN) décerne ces prix, avec pour objectif de mettre en lumière des chefs d'entreprise porteurs des « valeurs Montgolfier » centrées sur l'ascension, l'innovation, l'initiative, la persévérance et le courage.

« Le prix m'est décerné, mais je le reçois au nom de toutes celles et de tous ceux qui font [Eurodia](#), a déclaré [Mathieu Bailly](#). C'est la récompense de longues années de recherche-développement et d'innovation dans le domaine des technologies membranaires. Recevoir ce prix, c'est aussi être reconnu comme des entrepreneurs du renouveau industriel. Nous sommes fiers d'être de ce mouvement. Nous croyons à ce renouveau : plus vite l'industrie atténue son empreinte, plus loin elle trace son futur. »

Spécialiste des procédés industriels éco-efficients de purification des liquides, Eurodia et sa centaine de collaborateurs apportent des solutions concrètes aux enjeux de la décarbonation, de la chimie biosourcée et de la sobriété énergétique.

J.R.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France

Ecrit par le 22 juillet 2024



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vaclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy

Ecrit par le 22 juillet 2024

Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le caviste de l'année 2023 est à Uzès



Comme chaque année, la [Revue du vin de France](#) a mis en avant ce patrimoine français qu'est le vin et a récompensé ceux qui s'appliquent à le faire vivre et à le faire rayonner. Le 5 janvier a eu lieu la soirée des Grands Prix 2023 attribués par le magazine vinicole.

En tout, treize personnes se sont vues attribuer un prix par la Revue, à la fois pour leur engagement, leur audace et leur amour du vin. Parmi les lauréats, on y trouve un Gardois. [Cliquez ici pour découvrir tout le palmarès.](#)

Jean-Michel Richaud, de la cave [Trésors des Vignes](#), à Uzès, a reçu le prix de caviste de l'année 2023. Mais cette cave gardoise, ce n'est pas seulement l'œuvre de Jean-Michel, c'est avant tout une affaire de

Écrit par le 22 juillet 2024

famille qu'il a créé avec son frère Philippe en 2006. Aujourd'hui, il la gère avec Isabelle, la femme de ce dernier, et leur cousin Matthieu.

À la cave Trésors des Vignes, située au 2 Rue du 4 Septembre, on peut trouver des champagnes, des spiritueux, et bien évidemment des vins de plusieurs régions de France telles que la Vallée du Rhône, la Bourgogne, le Languedoc-Roussillon, la Loire, ou encore l'Alsace. « Dénicher pour vous les cuvées mythiques d'hier, les bijoux d'aujourd'hui, vous faire découvrir les perles de demain, c'est notre métier, notre passion, explique l'équipe de la cave. Trésors des Vignes cultive un certain goût pour l'exception, c'est une invitation à la découverte, à la dégustation, au plaisir... »



©G. Esteve - La Revue du vin de France

V.A.

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022

Ecrit par le 22 juillet 2024



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

V.A.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'innovation et le digital au cœur du 8ème rendez-vous de l'œnotourisme au Palais des Papes

Hors d'internet, point de salut ! C'est ce qui ressort des deux heures de présentation des nouvelles tendances en matière d'œnotourisme. Il existe 515 caves et caveaux labellisés dans le Vaucluse dans lesquels on est accueilli par un vigneron qui vous parle de ses raisins, de ses cépages, de ses assemblages, de sa passion et de son vin et qui vous propose de les déguster. Ces séances permettent de sympathiser avec les visiteurs et de les voir emporter des cartons d'AOC ou d'AOP dans le coffre de leur voiture ou dans les sacs de leur vélo électrique. Une source non-négligeable de revenus supplémentaires pour les viticulteurs.

Mais il faut vivre avec son temps. Fini les découvertes au hasard des petits chemins à travers les vignes entre Vacqueyras, Gigondas, Luberon, Ventoux pour tomber sur des chais fermés. Découvrir un vignoble, sa cave, ses barriques et ses bouteilles à 360° sur internet et réserver fait gagner du temps à tout le monde.

Les vignerons doivent « s'adapter, se réinventer, se mettre à la page » selon une intervenante, donc apprivoiser le numérique, concocter un site séduisant et surtout attirer les jeunes générations qui sont nées avec une Playstation entre les mains, ne lisent pas les journaux et n'écoutent pas la radio. Cela doit leur permettre de structurer leur offre commerciale et de lancer un nouveau modèle de marketing à destination des consommateurs de demain.

« Il faut vivre avec son temps » lancera une influenceuse. A l'époque des bitcoins, du métavers, des NFT, des réseaux sociaux, le Web 3.0 est de mise. Dans le public de la Salle Benoit XII, certains quinquagénaires réfractaires se demandent si bientôt on n'assistera pas à une dégustation virtuelle, sans vin... Une autre adepte de l'innovation à tout crin suggère même d'attirer un nouveau public avec « des voyages en hélicoptère pour aller voir des dauphins » ou de « chercher de l'eau avec des baguettes de sourcier »... Décidément, l'imagination n'a pas de limites. Une start-up propose aussi ses « tiny houses », petites maisons en bois. Ces cabanes qu'on peut installer dans un pré, sur le piémont du Ventoux pour y passer un week-end nature. A ce détail près qu'il faut une autorisation préalable de la mairie et que le Géant de Provence est une réserve de biosphère donc protégée.

Après ce long moment de branchitude est venu le temps de remise des 5 « Distinctions d'œnotourisme » par Inter-Rhône. En commençant par « Le Caveau du Château » à Ampuis, dans les vignes septentrionales de la Vallée du Rhône, au cœur des Côtes-Rôties avec ses visites-découvertes payantes, puis « Le Château Mont Plaisir » à Valréas et ses initiations à la dégustation de truffes. Ensuite, « Le Domaine Cristia » à Courthézon et son circuit à travers les vignes, « Le Château de Mille » à Apt et sa

Écrit par le 22 juillet 2024

vue imprenable sur le Ventoux et enfin, « Le Mas des Infermières » à Oppède, propriété du réalisateur Ridley Scott qui y a installé costumes et décors de ses films (Blade Runner, Alien, Gladiators) dans les gîtes proposés à la location. De quoi pimenter l'imagination des visiteurs cinéphiles !

Andrée Brunetti