

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



Selon le site d'hébergement touristique <u>Booking.com</u>, 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, place la ville d'Uzès à la 7e 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 <u>Vanessa Heydorff</u>, 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. »

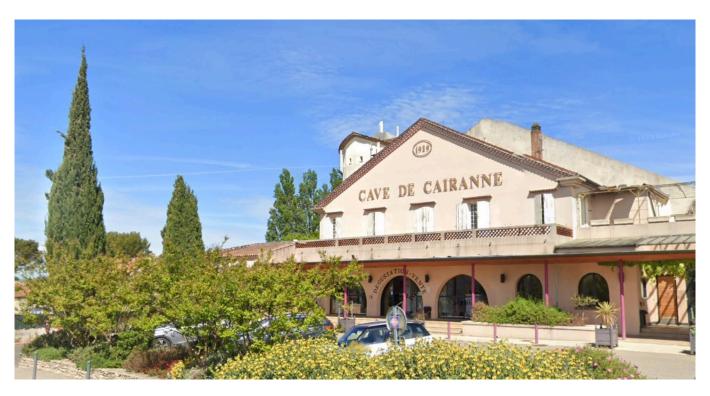
L.G.

*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



Ecrit par le 3 avril 2025

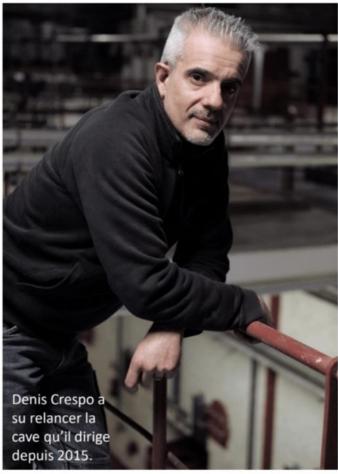


<u>La cave coopérative de Cairanne</u> figure parmi les 13 lauréats des Grands prix 2024 de <u>la Revue du vin de France</u> (RVF). La cave vauclusienne a été distinguée dans la catégorie 'Coopérative de l'année'.

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. »





© Roberto Petronio

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, établit 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



- - 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 Grosperrin-Saintes, Charente-Maritime

CPME : Bernard Vergier dans la promo 2024 de la Légion d'honneur





Le président de la CPME 84 figure avec un autre vauclusien dans la promotion 2024 de l'ordre national de la Légion d'honneur.

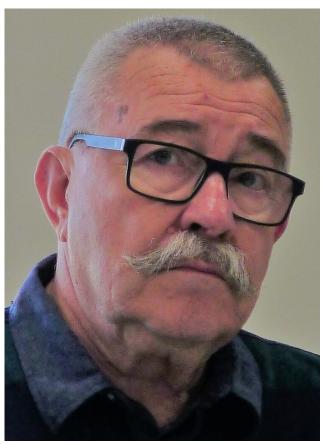
Bernard Vergier, président de la CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse figure parmi les 352 personnalités de la promotion 2024 de la Légion d'honneur (287 chevaliers, 45



officiers, 14 commandeurs, 4 grands officiers et 2 grand-croix). Le Vauclusien a été élevé au grade de Chevalier sur demande du ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion pour ses 55 ans de services en tant que chef d'entreprise et vice-président de sa confédération régionale.

« Bernard Vergier a su faire de la CPME de Vaucluse l'une des plus dynamiques de France », expliquait il y a peu <u>Alain Gargani</u>, président de <u>la CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur lors d'une visite découverte</u> de l'entreprise avignonnaise <u>GSE</u>.

Destinée a récompenser les personnes pour leur « engagement au service de l'intérêt général», la légion d'honneur a été aussi attribuée à un autre Vauclusien : <u>Jacques Lorho</u>, ancien officier d'active et délégué régional d'une fédération d'anciens combattants de la Légion étrangère. Ce dernier a également été élevé au grade de Chevalier à la demande de la Grande chancellerie de la Légion d'honneur.



Jacques Lorho ©DR



Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde





Plusieurs vins de la coopérative <u>Rhonéa</u> se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.

Deux Muscats de Beaumes-de-Venise ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines <u>La Font de Joseph</u> et <u>du Paparotier</u>. Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son en faveur du développement durable. En effet, la coopérative propoera le millésime 2023 du Domaine du Paparotier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en



remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

Apt : Récompense mondiale pour le laboratoire de recherche Signs



Le laboratoire aptésien Signs récompensé à l'occasion des awards de l'innovation du biocontrôle qui viennent de se dérouler en Suisse.

Le laboratoire <u>Signs</u> vient de remporter le 2^e prix du 'Produit de biocontrôle' le plus innovant de l'année. Une distinction obtenue lors de ce concours référence du biocontrôle au niveau mondial organisé par <u>l'International biocontrol manufacturers association</u>, qui s'est déroulé le 23 septembre dernier au centre des congrès de Bâle en Suisse.

Lors de ce rendez-vous annuel de l'industrie du biocontrôle ayant réuni plus de 1 800 délégués venus de 58 pays, le laboratoire Signs a donc remporté le prix argent <u>'Bernard Blum Awards'</u> pour son produit



Noreds.

Ce prestigieux prix récompense « le produit de biocontrôle le plus innovant de l'année, un produit qui a un impact important dans la gestion des ravageurs ou des maladies tout en ayant un faible impact sur la santé humaine et l'environnement ».

Une solution efficace contre les poux rouges de la volaille

Développé en collaboration avec <u>l'IRSEA</u> (<u>Institut de recherche en sémiochimie et ethologie appliquée</u> créé par <u>Patrick Pageat</u> en 1995 à Saint-Saturnin-lès-Apt avant de rejoindre la zone de Salignan à Apt en 2012), Noreds est la première solution de biocontrôle sémiochimique efficace dans la gestion des poux rouges de la volaille.

« Biomimétique par nature, le principe actif est un analogue de la sécrétion (allomone) produite par les glandes uropygiales du canard, explique le laboratoire vauclusien. Grâce à cette innovation, Signs est fier de contribuer pleinement à une agriculture plus durable. »



Ecrit par le 3 avril 2025





Noreds, produit développé par le laboratoire aptésien Signs, permet de lutter contre les poux rouges de la volaille. ©DR

Créée en 2018 à Apt, le laboratoire Signs est l'agence de valorisation des brevets du groupe Irsea, leader mondial dans la recherche en sémiochimie. Les deux entités ont développé une gamme de produits à base de phéromones de synthèse copiant la nature reproduisant ainsi les effets bénéfiques pour l'animal. Orienté dans le développement de phéromone synthétique pour les animaux d'élevage et de compagnie, Signs a développé une expertise reconnue dans le développement de solutions biomimétiques qui s'inspirent de la communication et des comportements naturels entre les animaux : des alternatives clés aux produits conventionnels, permettant de progresser vers des pratiques durables.

De son côté, l'IRSEA est un institut de recherche privé dédié à l'étude du comportement des animaux et



de l'homme, de leurs interactions et tout spécialement de leur communication chimique.

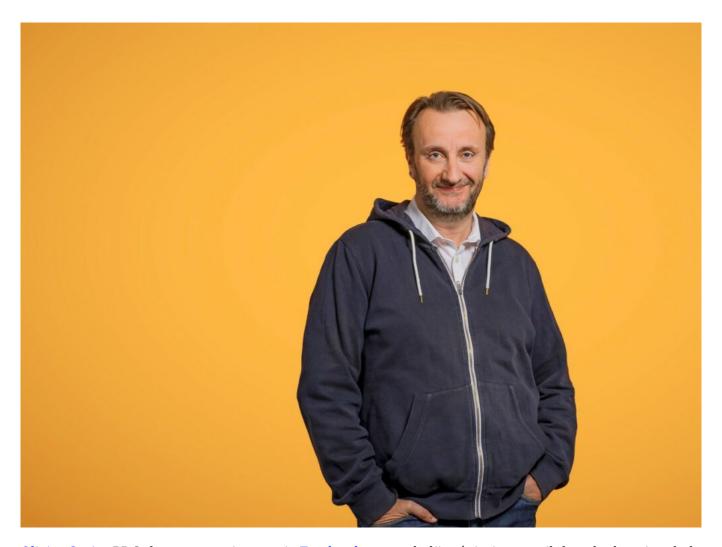
Le Vaucluse à l'honneur du biocontrôle!

Par ailleurs, le palmarès des Bernard Blum Awards a distingué le groupe néerlandais Koppert et le groupe Belge Biobest, respectivement Award de bronze et prix spécial. Le premier a été récompensé pour son produit Nepazar pour la protection biologique contre la punaise verte et le second avec Trapeye, un nouveau système automatisé de comptage sur panneaux englués via une Intelligence artificielle (IA). Deux groupes, dont les filiales françaises sont implantées en Vaucluse à Cavaillon pour Koppert et à Orange pour Biobest.

(Vidéo) Le patron de l'avignonnais Fondasol désigné entrepreneur de l'année EY pour la région Sud-Est



Ecrit par le 3 avril 2025



Olivier Sorin, PDG du groupe avignonnais Fondasol expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France, vient de recevoir <u>le prix de l'entrepreneur de l'année EY</u> pour la région Sud-Est. Une distinction remise à l'occasion de la 31° édition de cet événement visant à mettre « en lumière des dirigeants dont l'engagement et les valeurs créent de la richesse et de l'emploi en France ».

C'est un jury d'entrepreneurs indépendants présidé par <u>Roland Gomez</u>, président de <u>Proman</u>, qui a décerné ce prix créé par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young).

Entré jeune ingénieur géotechnique en 1992 au sein de l'agence de Lille de Fondasol, dont le siège social se trouve à Montfavet, Olivier Sorin a pris les rênes de l'entreprise en 2013 après en avoir été notamment chef d'agence puis directeur général délégué France en charge des agences du Nord.

En parallèle de ses missions de chef d'entreprise, celui qui a grandi dans la 'banlieue rouge' de la région parisienne, est bénévole dans une association d'accompagnement de jeunes issus des quartiers populaires de Salon-de-Provence. Il suit également une formation pour devenir juge au Tribunal de commerce. Enfin, Olivier Sorin est aussi auteur puisqu'il a publié plusieurs romans dont le plus récent,





'Le nombril de Solveig' a été édité en 2020 aux Editions des lacs.

Un jury séduit par l'ADN de l'entreprise

Ce prix a été tout particulièrement attribué au patron de Fondasol pour « sa stratégie de transformation dans le temps long, dans une optique de transmission et de pérennisation du groupe ».

Autres éléments qui ont séduit le jury : une entreprise axée sur l'innovation, qui adapte ses moyens aux nouveaux enjeux (recherche de valeur ajoutée, décarbonation des activités...), une croissance portée par l'innovation et la digitalisation de l'activité, ainsi que le développement de nouvelles expertises métiers (études de structures et géothermie pour les plus récentes), un actionnariat salarié au cœur de la gouvernance ainsi qu'une recherche de croissance à l'international.

97% des salariés sont actionnaires

Créé en 1958 par Charles Saint-Rémy Pelissier, Fondasol propose une offre de service en matière de sols, de structures et d'infrastructures, pour accompagner les projets deconstruction et d'aménagement du territoire, de l'amont à l'aval. L'entreprise vauclusienne est implantée en Europe (France, Luxembourg), en Afrique (Maroc, Sénégal) et en Amérique du Nord (Canada).

En 2022, le groupe a réalisé un chiffres d'affaires de l'ordre de 100M€ pour 850 collaborateurs dont 97% détiennent 75% du capital au travers d'un FCPE (Fond**s** commun de placement en entreprise) créé en 2022.



Créee en 1958, l'entreprise avignonnaise <u>Fondasol</u> est expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France.



En route vers la finale EY nationale

Outre Olivier Sorin, 4 autres prix ont été aussi remis à l'occasion de cette édition du palmarès 2023 de EY. Il s'agit de <u>Stéphane Mota</u> de la société <u>Mota</u> à Aubagne (prix de l'Entreprise familiale), <u>Olivier Choulet</u> d'<u>Ecoat</u> à Grasse (prix de la 'scale-up'), <u>Talel Hakimi</u>, <u>Mehdi Matyja</u>, <u>Manon Renou-Chevalier</u> et <u>Etienne Leroy</u> de <u>Livemed's</u> à Nice (prix de la start-up) ainsi que <u>Hortense Bataille</u> avec l'association d'intérêt général marseillaise <u>Entrepreneurs pour la planète</u> (prix de l'Engagement sociétal).

Les lauréats distingués dans chacune des régions concourront ensuite pour la cérémonie nationale qui se tiendra le lundi 16 octobre prochain au Théâtre Mogador à Paris lors de ce trophée national organisé en partenariat avec <u>Samsic</u>, leader des services intégrés aux entreprises, <u>Steelcase</u>, leader mondial de l'aménagement tertiaire et <u>Verlingue</u>, courtier en assurances. Le tout avec le soutien de <u>Bpifrance</u>.

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







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

La présidente du Conseil déparemental 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 Vauclusiens ont du talent ».

Autre exemple de ces vauclusiens 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 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 propriétaire de la librairie Le Bleuet élus 'Libraires de l'année 2023'



Ecrit par le 3 avril 2025



Le magazine <u>Livres Hebdo</u> et <u>la Sofia</u> (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 <u>Le Bleuet</u> 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 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 Bleuet 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 Bleuet, comment tout a commencé ?'

V.A.

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





La 16° 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 Cunty, 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.

Crée en 2007 par la <u>Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP</u> (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.