

Ecrit par le 24 juillet 2024

L'Isle-sur-la-Sorgue : les fouilles archéologiques dévoilent leurs secrets



La place de la synagogue à l'[Isle-sur-la-Sorgue](#) fait actuellement l'objet de fouilles archéologiques préventives conduites par la direction du patrimoine de l'Isle-sur-la-Sorgue. Celles-ci visent à approfondir les connaissances sur le patrimoine juif de la ville, et notamment sur la synagogue détruite au milieu du XIXe siècle. Le public est invité à découvrir les premiers résultats de ces fouilles lors des visites organisées le mercredi 23 février 2022, à 14h et 15h.

La visite est gratuite mais les places restent limitées. L'inscription est obligatoire auprès de la direction du patrimoine au 04 90 38 96 98 (du lundi au vendredi). Dans le respect des consignes sanitaires en vigueur (pass vaccinal, gestes barrières). Prévoir des chaussures et une tenue adaptées.

Plus d'informations sur le patrimoine juif de l'Isle-sur-la-Sorgue, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 24 juillet 2024

L.M.

L'Isle-sur-la-Sorgue : SRP Provence recrute dans la restauration



Le groupe **SRP Provence**, spécialisé dans la restauration, l'évènementiel et l'immobilier, organise des 'job dating' les 16, 17 et 18 février prochains, de 9h à 13h à l'Isle-sur-la-Sorgue (19 avenue des Théologiens).

Parmi les postes proposés : responsable de site, chef de cuisine, chef de partie, 'runner', responsable salle, plongeur, commis de cuisine et serveur. L'activité de restauration de SRP Provence en plein

Ecrit par le 24 juillet 2024

développement regroupe une dizaine d'établissements allant de Vaison-la-Romaine en passant par L'Isle-sur-la-Sorgue jusqu'à Maussane-les-Alpilles où les collaborateurs ont à cœur de faire découvrir le savoir-faire culinaire de la Provence.

« Au-travers d'une vision globale du métier, nous avons créé 'SRP formation', conscients que la qualité du service passe nécessairement par la formation de l'ensemble de nos collaborateurs, et 'SRP diffusion' dans une démarche de sourcing de produits locaux en adéquation avec nos valeurs. C'est pour cette raison que ces deux structures ont pour vocation de proposer leurs services à tous nos partenaires dans cette même envie de partage et de transmission », peut-on lire sur [le site internet](#) du groupe fondé par [Benjamin Debris](#) et [Kevin Montay](#) en 2019.

Vous pouvez dès à présent envoyer votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse mail recrutement@groupe-srp.com.

L.M.

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !

[L'Umih84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate [Patrice Mounier](#), président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un [GEIQ Avenir CHR](#) (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

DR

L'année dernière déjà

Ecrit par le 24 juillet 2024

«L'année dernière, déjà, nous avons créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant [La Vieille fontaine](#) de l'hôtel d'Europe, [le Carré du palais](#), [l'Auberge de Cassagne](#) (au Pontet), [La Maison de la Tour](#), [la Fourchette-Maison Hiély](#), [le restaurant Sevin](#) ; à Châteauneuf-de-Gadagne : [la Maison de Célou](#), le [Bistrot de la Pastière](#). A l'Isle-sur-la-Sorgue : [Le Vivier](#), [Le Mas de Cure-Bourse](#), [la Guinguette](#), et [La Pointe noire](#) à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise : des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»

DR

Qui fait quoi ?

«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail

«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution

Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

DR

Ecrit par le 24 juillet 2024

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-ça. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?

«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers

Ecrit par le 24 juillet 2024

remboursements de [PGE](#) (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)

«Nous étions beaucoup à penser -y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce

«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84

«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et [Christian Brunet](#). Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84

«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

DR

Isle-sur-la-Sorgue, Un bilan touristique au top pour cause de stratégie affûtée

L'Isle-sur-la-Sorgue fait partie des villes les plus visitées du Vaucluse. Pour cela, elle a mis en place une stratégie, faisant naturellement alliance avec ses voisins. Résultat ? Un maillage

Ecrit par le 24 juillet 2024

territorial séduisant qui propose aux touristes des circuits cohérents comme Fontaine-de-Vaucluse, Gordes et l'Isle dans la même journée. L'info la plus importante de cette 2^e année de pandémie ? 95 % des touristes proviennent de l'hexagone et de la région.

Ce succès ?

L'Isle-sur-la-Sorgue le doit à une professionnalisation à tous les étages de l'accueil physique et à des photos artistiquement travaillées, en passant par des textes dignes de Giono, sur Internet, mon tout étant délivré en plusieurs langues. Au final ? Tout le monde est gagnant. Dans les coulisses ? Le recrutement de profils affûtés et talentueux. L'exigence ? Elle paie ! Ce qui est visé ? Un tourisme pluriel mêlant toutes les propositions : Patrimoine, culture, art, œnologie, aventure, tourisme agricole, antiquité décoration, métiers d'art.

DR La Venise Comtadine

Un nouveau tourisme

C'est dans les salons du Grand Hôtel Henri qu'[Eric Bruxelles](#), président de l'Isle-sur-la-Sorgue Tourisme, vice-président de la Communauté de communes Pays-des-Sorgues et Mont-de-Vaucluse, également délégué au tourisme et à l'événementiel et [Xavier Feuillant](#), directeur [Isle-sur-la-Sorgue Tourisme](#) ont présenté 'La stratégie touristique de l'Isle-sur-la-Sorgue tourisme et les projets 2022 et 2023'.

Les enjeux ?

Lisser dans le temps et l'espace le flux touristique pour une destination vivante toute l'année. Autre donnée ? Les habitants de l'Isle-sur-la-Sorgue sont au cœur de l'offre touristique puisque plus de 50% de l'offre d'hébergement se fait via des plateformes collaboratives et les privés. Un atout majeur aussi pour éviter les conflits habitants-touristes et tendre vers l'aplanissement du sur-tourisme.

Ce qui a fait la différence ?

Si l'offre touristique se déploie désormais plus aisément, c'est qu'en amont, l'ensemble des acteurs professionnels et particuliers, se sont engagés à travailler ensemble, se sont professionnalisés et exercés au numérique. Et aussi : «Nous sommes une des rares villes de France à pouvoir proposer des hébergements, des commerces et une restauration continuellement ouverte sur l'année, relève Eric Bruxelles.»

Tourisme mode d'emploi

Parce que l'habitant est de venu un acteur majeur du tourisme, l'Isle-sur-la-Sorgue Tourisme a créé une plateforme dédiée pour échanger, former, communiquer sur les programmes touristiques, les événements tout au long de l'année mais également sur les règles et comportements quand on est loueur saisonnier ou locataire saisonnier : gestion des déchets, relation avec le voisinage, découverte du territoire, développement de services...

Autre chose ? Les grands événements nationaux et internationaux sont dorénavant planifiés en dehors des pics estivaux. Enfin, l'Office de tourisme s'est lancé dans la recréation de son site Internet pour en optimiser la visibilité.

Ecrit par le 24 juillet 2024

En pointillés noirs l'année 2019, en orange l'année 2020 et en vert l'année 2021

Une fréquentation record malgré la Covid

L'année 2021 ? Elle s'est révélée extraordinaire, et cela malgré la Covid et l'absence de touristes étrangers. La preuve ? Par exemple la fréquentation à Fontaine de Vaucluse s'élève à 800 000 visiteurs en 2021 tandis qu'à l'Isle-sur-la-Sorgue elle atteint un niveau record avec 1,5 million de visiteurs répartis sur toute l'année, même si la clientèle étrangère a repointé le bout de son nez au dernier trimestre.

Les chiffres à la loupe ?

«En 2021, les hôtels du territoire enregistrent environ 11 000 nuitées, soit 9% de plus par rapport à 2019, précise Xavier Feuillant. Concernant les nuitées globales (tout type d'hébergement y compris les nuitées étrangères), le pourcentage s'élève à plus 17 % par rapport à 2019. Si logiquement le nombre de nuitées étrangères enregistre une baisse de - 4 % par rapport à 2019 sur la saison estivale et -31 % sur l'ensemble de l'année en raison des restrictions liées à la crise sanitaire, le nombre de nuitées, toutes périodes confondues, est supérieure à 2019 et à 2020 sur l'ensemble des temps forts à l'année, et ce, en étant pénalisé par l'absence des touristes étrangers. 2021 reste donc une année record par rapport à 2020 et 2019. »

Les restaurateurs aussi se frottent les mains

«Si ces très bons résultats sont avérés pour ce qui est du locatif, les restaurateurs enregistrent en 2020 et 2021 des années exceptionnelles avec un record battu de fréquentation et ce, malgré la distanciation et les périodes de fermeture. Il faut dire que l'Isle-sur-la-Sorgue a mis en place une stratégie offensive : avec l'espacement des tables imposé, les restaurateurs ont pu agrandir les terrasses sur l'espace public et ont ainsi pu compenser partiellement leurs pertes et avoir une meilleure année que hors Covid.»

Di-ver-si-fier

Si la Venise Comtadine adore qu'on la qualifie de Capitale des antiquités toute l'année et du shopping indépendant, elle veut ouvrir encore plus grand l'éventail de son charme... Pour développer le tourisme vert alors elle cible «les vacanciers traditionnels -qui ne bénéficient pas d'une communication particulière pour éviter le sur tourisme- ; la clientèle nature/outdoor dont l'approche nature et sport peut se faire toute l'année ; la clientèle de proximité qui s'est révélée essentielle pendant la crise -la clientèle étrangère. Et puis il y a le tourisme d'affaires qui pourrait être développé par [Belambra](#) (plus de 50 clubs nichés dans les plus beaux endroits de France),» assure Eric Bruxelles.

DR Les roues à aubes de l'Isle-sur-la-Sorgue

Mettre au jour des richesses encore trop inexploitées

Eric Bruxelles et Xavier feuillant pensent coopération et planification. Alors on s'organise autour du Festival du [Château de Saumane-de-Vaucluse](#) avec ses expositions temporaires d'ici 2022/2023 ; de la [Fondation Villa Datriis](#) pour l'art moderne; du [Pôle multiculturel](#) de l'Isle-sur-la-Sorgue avec son cinéma de trois salles en cours de réalisation qui sera opérationnel en 2024 dans le cadre de la Réhabilitation de l'Ilot de la Tour d'Argent et des expositions du Centre d'art contemporain [Campredon](#). Le patrimoine culturel mettra, lui, en valeur la brocante, l'histoire de l'Isle-sur-la-Sorgue ainsi que les sites

Écrit par le 24 juillet 2024

remarquables mis en lien pour une proposition plus variée.

Question d'urbanisme

L'urbanisme n'a pas été oublié et pour cause car mal adapté, il peut clairement freiner le tourisme et reste un outil essentiel du bien vivre et de l'apaisement de la ville. Ainsi il est prévu la construction d'un hôtel 5 étoiles en 2024 ; l'embellissement du centre historique du [Thor](#) ; la piétonisation du centre-ville de Fontaine de Vaucluse ; la rénovation du site de Belambra pour accueillir un important tourisme d'affaires ; un nouvel office de tourisme en services partagés à [Châteuneuf-de-Gadagne](#)

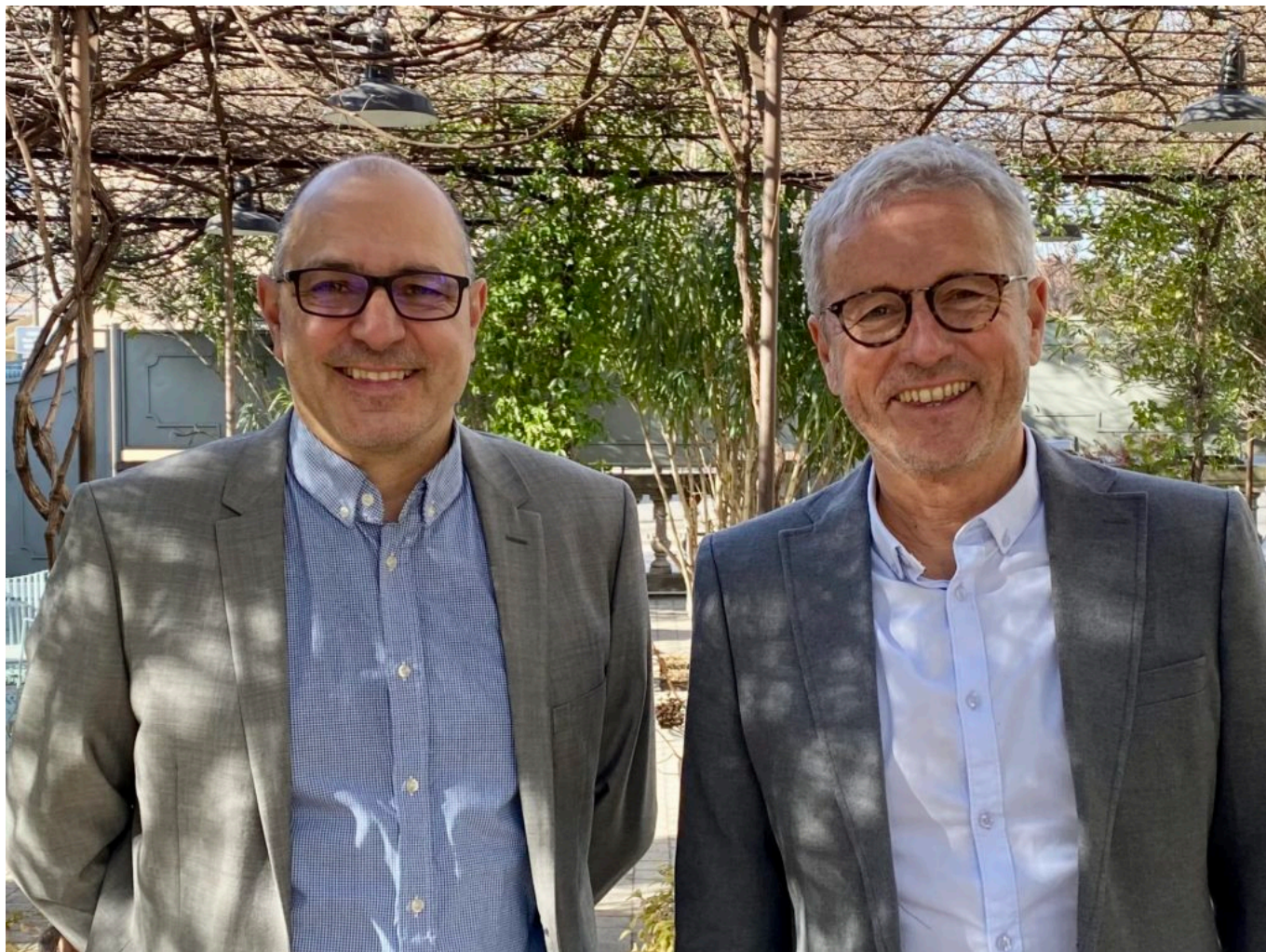
Dans les cartons ?

Un accueil, une gestion et une exploitation de l'office entièrement numérisée ; Un développement de la commercialisation des offres touristiques, billetterie ; Un pôle événements chargé de fédérer l'offre événementielle de la communauté de communes et la création d'un symposium international de l'attractivité en territoire rural premier trimestre 2023.

La Labellisation

Elle est dorénavant incontournable et marque l'obligation de remplir de sévères critères de qualité. C'est notamment le cas de l'Epic tourisme (Établissement public industriel et commercial) qui vise l'obtention du label d'Excellence première catégorie sachant que la marque 'Qualité tourisme' a été obtenue en janvier dernier, « avec la meilleure note jamais obtenue pour un office de tourisme », a souligné Eric Bruxelles qui vise de devenir une station classée de tourisme, et, en 2022, obtenir le classement en catégorie 1. Évidemment un tourisme harmonieux réclame d'inscrire les activités touristiques dans une démarche sociale, bienveillante et plus éco-responsable. En cela Xavier Feuillant vise l'obtention du Label Grand site de France dans 5 ou 6 ans.

Ecrit par le 24 juillet 2024



Xavier Feuillant et Eric Bruxelles, très satisfaits du bilan touristique 2021, et cela malgré la pandémie qui a démontré que le tourisme est avant tout national et régional

(Vidéos) : Des vœux en veux-tu en voilà

Alors qu'il ne reste plus que quelques jours pour présenter ses vœux, cette année a été marquée, crise sanitaire oblige, par une multiplication des vidéos des élus du Vaucluse pour célébrer 2022. Nous vous proposons une séance de rattrapage de ces 'e-cérémonies' en vous présentant celles dont nous avons été tenus informés.

Ecrit par le 24 juillet 2024

Des vœux qui, cette année, [ont débuté dès le 31 décembre avec Pierre Gonzalvez](#), maire de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Dans la foulée, le 1^{er} janvier, ont suivi [ceux de Thierry Lagneau](#), maire de Sorgues et premier vice-président du Conseil départemental de Vaucluse.

Jean-François Périllhou, prendra la suite le 7 janvier, [en s'adressant à ses administrés](#) en tant que maire de Vaison-la-Romaine.

Le 11 janvier, Dominique Santoni, nouvelle présidente du Conseil départemental de Vaucluse depuis l'été dernier, [publiait à son tour une vidéo](#) pour célébrer cette nouvelle année.

Après, le 12 janvier, Christian Gros, maire de Monteux, est intervenu [lors d'une interview filmée de près de 24 minutes](#). Egalement président de la communauté de communes des Sorgues du Comtat, ce dernier renouvellera [l'exercice des vœux au nom de l'intercommunalité](#) le 17 janvier.

Toujours le 12, la Cove a lancé [la diffusion d'un clip](#) de 1mn55 où Jacqueline Bouyac souhaite une très belle année à venir sans apparaître dans la vidéo.

Le député de la 3e circonscription, [Adrien Morenas](#), présentait également ses vœux face caméra.

Le sénateur Alain Milon s'est exprimé sur les enjeux qui nous attendent à travers une [vidéo](#) publiée sur Facebook.

Le 14 janvier dernier c'est ensuite Anthony Zilio, maire de Bollène, qui s'est prêté à l'exercice dans [une vidéo de 3mn07](#).

Vœux en cascade pour Avignon

En attendant les vœux au monde économique, axés cette année sur la thématique du commerce, Cécile Helle, maire d'Avignon, a fait le tour des quartiers pour proposer des vœux à la carte.

[Vœux au quartier Ouest](#) aux côtés de Frédérique Corcoral, adjointe au maire.

[Vœux aux populations du quartier Nord Rode](#) en compagnie de Julien De Benito, adjoint au maire.

[Vœux aux habitants du quartier Nord](#) avec Kader Belhadj, adjoint au maire.

[Vœux au quartier Sud-Rode](#) avec Isabelle Labrot, adjointe au maire déléguée au quartier Sud Rode

Ecrit par le 24 juillet 2024

et au projet de NPNRU.

[Vœux aux habitants du quartier de Saint-Chamand](#) avec Amy Mazari-Allel, adjointe au maire.

[Vœux concernant le quartier des îles Barthelasse et Piot](#) en compagnie de Jean-Marc Bluy, adjoint au maire délégué au quartier Centre-Ville et aux îles Barthelasse et Piot ainsi qu'à l'habitat/logement.

[Vœux destinés au centre-ville](#) de la cité des papes en présence Jean-Marc Bluy adjoint au maire.

[Vœux pour le quartier de Montfavet](#) en compagnie de Laure Minssen, adjointe au maire.

[Vœux au quartier Est](#) avec Martine Clavel, adjointe au maire déléguée au quartier Est et aux enjeux de santé publique.

A cela s'ajoute [les vœux à l'attention des acteurs sportifs de la Ville](#) avec Zinèbe Haddaoui, adjointe au maire Déléguée à la ville fraternelle (vivre ensemble : jeune, famille, seniors, intergénérationnel), active et sportive.

2022 avec les décideurs du territoire

Faute de possibilité de se réunir en présentiel en raison des contraintes sanitaires, les décideurs et autres acteurs économiques du département ont aussi privilégié ce mode de communication pour présenter leurs vœux 2022.

C'est notamment le cas avec Grand delta habitat et Axedia, dont le président, Michel Gontard, ainsi que le directeur général, Xavier Sordelet, [ont évoqué le bilan de l'année écoulée et les perspectives 2022](#) de la plus grande coopérative HLM de France.

Même canal de communication pour [les vœux de Benoît Mathieu](#), président du Min de Cavailon.

L.G.

Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille

[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

Ecrit par le 24 juillet 2024

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m² avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : www.cavegrandemarine.fr - cavedelagrandemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Ecrit par le 24 juillet 2024



L'Isle-sur-la-Sorgue : le centre de vaccination déménage

Ecrit par le 24 juillet 2024



En raison du démarrage des travaux de reconstruction du centre hospitalier de l'Isle-sur-la-Sorgue, le centre de vaccination déménage pour s'installer à quelques mètres, sur le quai Lices Berthelot, dans la salle du foyer du 3e âge. En conséquence, le centre de vaccination sera fermé les 24 et 25 janvier et rouvrira le 26. L'accès par le quai ou par le cours Victor Hugo. Stationnement réservé côté cours Victor Hugo. Rendez-vous : 04 90 38 96 53 ou via doctolib.fr et vitemadose.covidtracker.fr.

Par ailleurs, l'Espace médical municipal [accueil de nouveaux professionnels](#) en ce début d'année 2022. Le bâtiment modulaire accueille depuis lundi 3 janvier trois médecins généralistes : Dr Vautrin, Dr Delattre et Dr Azi. Lundi 17 janvier, l'effectif de médecins généralistes a été complété par l'arrivée du Dr Imhaus dans ce même bâtiment modulaire. Enfin, lundi 14 février, un dernier médecin généraliste rejoindra le pool de médecins de la première tranche de travaux : le Dr Paillard. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

L'Isle-sur-la-Sorgue : la campagne de recensement débute dans quelques jours



La campagne 2022 du recensement de la population de l'Isle-sur-la-Sorgue aura lieu du jeudi 20 janvier au samedi 26 février 2022. L'enquête concernera un échantillon d'environ 900 logements de la commune.

Cinq agents recenseurs ont été recrutés pour cette mission, tous munis d'une carte individuelle officielle, avec photographie, dûment signée par le maire. Les agents recenseurs vont se déplacer dans les foyers désignés afin de remettre les questionnaires (feuille logement et un bulletin individuel par occupant) qui seront ensuite retirés lors d'une deuxième visite. Il sera également possible de répondre au recensement en ligne (l'agent recenseur remettra, via une notice, un code d'accès et un mot de passe).

Écrit par le 24 juillet 2024

La municipalité demande à chacun de leur réserver le meilleur accueil et de faciliter leur travail. Il est par ailleurs rappelé que le recensement est obligatoire et que les réponses restent confidentielles. Les questionnaires sont utilisés par l'Insee pour établir des statistiques anonymes. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

La farine l'isloise gonfle les boulangers de fierté



Elle est poudreuse à souhait, d'un blanc immaculé. La création de la farine de l'Isle-sur-la-

Ecrit par le 24 juillet 2024

Sorgue, 100% locale, est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire.

Tous sont animés par la recherche d'excellence et la valorisation des circuits courts. Cette démarche soutenue par la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue a été initiée en 2018 par Yannick Mazette, maître artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, président depuis novembre 2021 de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca. Il fit alors la rencontre de Loïc Charpentier, directeur d'exploitation au lycée agricole l'islois 'La ricarde', et des responsables de la Minoterie Giral basée à Orange pour la transformation.

Ensemble, ils décident de produire une farine 100% l'isloise et relancent la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue. La filière est ainsi créée. A l'automne 2019, ce sont alors 25ha qui ont été semés pour une production de 130 tonnes de blé, récoltées en juillet, soit l'équivalent de 550 000 baguettes. Après trois années concluantes, les acteurs de la filière se sont relancés, à l'automne 2021, pour une quatrième année consécutive de production.

150 à 160 tonnes de blés

Ce sont 30 hectares de blés (quatre variétés : Montecarlo, Orloge, Calumet et Apache) qui ont ainsi été semés, au domaine Saint-Gervais, sur une parcelle appartenant au lycée agricole. En terme de rendement, un prévisionnel de production table sur environ 150 à 160 tonnes de blés. Aujourd'hui, la farine est utilisée dans quatre boulangeries l'isloises et poursuit son développement. À terme, elle a pour vocation d'élargir son champ d'utilisation et de se proposer à d'autres boulangeries locales, pâtisseries ou encore restaurants et pizzerias.

Très vite reconnue pour ses vertus nutritionnelles mais aussi gustatives et ne présentant aucun additif ou adjuvant, cette farine de tradition française rencontre un vrai succès. Elle conserve le goût naturel du froment, le pur fruit de l'écrasement du blé. En privilégiant un pétrissage à la main, associé à un temps de repos à température ambiante, cela permet de ne pas dissocier le gluten de l'amidon, de le rendre ainsi plus digeste et de pouvoir miser sur un indice glycémique très bas, une biodisponibilité des minéraux et une teneur en sel en-dessous de la norme. Un montant sur la quantité annuelle de farine vendue, est reversé à l'association de préfiguration à la Fondation Positive et Villages-monde.

Film documentaire à l'appui

Des origines du projet, en passant par la semence et la récolte, un film tourné et réalisé en régie par le service Communication dresse le portrait de ceux qui se sont engagés et investis dans la démarche. Parmi ces derniers : Yannick Mazette, Christian Candhal (Proviseur du lycée agricole La Ricarde (2012-2021), Loïc Charpentier, Maxime Giral (Directeur général de la Minoterie Giral), Fabien Mazette (Maître artisan boulanger, Boulangerie d'ICI), Amandio Pimenta (Meilleur Ouvrier de France et membre fondateur des Ambassadeurs du pain).

Le film sera dévoilé au grand public en ligne sur le site internet de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue et sur

Ecrit par le 24 juillet 2024

ses réseaux sociaux Facebook et Instagram, mercredi 19 janvier à 12h.

LA FARINE
de
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

La création d'une farine « Isle-sur-la-Sorgue Village-monde », 100% locale est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire, tous animés par la recherche d'excellence et la transmission de savoir-faire.

Un montant du prix de vente, sur chaque kilo de farine vendue, est reversé à l'Association de préfiguration à la Fondation Positive & Villages-monde.

FONDATION POSITIVE & VILLAGES-MONDE

ISLE SUR LA SORGUE VILLAGE-MONDE

L'Isle sur la Sorgue

Lycée Professionnel LA RICARDE

MAA MAtiers Artisanat

Giral