

Ecrit par le 23 novembre 2024

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'.

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 - cavedelagrandedemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Écrit par le 23 novembre 2024



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

Ecrit par le 23 novembre 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 [accueille 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 23 novembre 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-

Écrit par le 23 novembre 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

Écrit par le 23 novembre 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
L'ISLE SUR LA SORGUE
Lycée Professionnel LA RICARDE
MAA Métiers Artisanat
Giral

Écrit par le 23 novembre 2024

L'Isle-sur-la-Sorgue : de nouveaux médecins à l'Espace médical municipal



Fin 2021, les travaux d'extension de l'Espace médical municipal créé en 2020 à l'Isle-sur-la-Sorgue, se sont poursuivis avec l'installation d'un bâtiment modulaire temporaire. L'objectif est d'accueillir de nouveaux médecins dans l'attente de la fin des travaux d'aménagement du premier étage.

Après l'installation de médecins en [septembre dernier](#), l'Espace médical municipal accueille 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 sera 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.

Ecrit par le 23 novembre 2024

En ce début d'année, l'Espace accueille également, dans sa partie nouvellement aménagée qui prolonge le bâtiment existant, des médecins spécialistes :

- Dr Collette Unal, gynécologue obstétricienne, à compter du vendredi 7 janvier
- Dr Coulomb, gynécologue obstétricienne, à compter du jeudi 13 janvier
- Dr Couderc, dermatologue, à compter du mardi 18 janvier

Informations concernant les rendez-vous avec les médecins généralistes de la première tranche : Dr Maloszyk, Dr Metge Peraldi, Dr Balzano, Dr Paillard. Par téléphone au 04 86 65 70 00. Secrétariat joignable du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Fermé le jeudi après-midi.

Informations concernant les rendez-vous avec les médecins généralistes du bâtiment modulaire : Dr Vautrin, Dr Delattre, Dr Azi, Dr Imhaus. Par téléphone au 04 84 14 80 26. Secrétariat joignable du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 14h à 18h.

Informations concernant les rendez-vous avec les médecins spécialistes (gynécologues et dermatologue) : Dr Collette Unal, Dr Coulomb, Dr Couderc. Par téléphone au 04 84 14 80 22. Secrétariat joignable du lundi au jeudi de 13h30 à 17h30 et le mardi de 8h à 12h. Prise de rendez-vous également sur Internet via le site www.doctolib.fr.

L.M.

L'Isle-sur-la-Sorgue : travaux sur le réseau d'eau potable

Ecrit par le 23 novembre 2024



Dans le cadre de sa politique de sécurisation du service public de l'eau potable, le syndicat des Eaux Durance-Ventoux procède actuellement à la pose de 3 kilomètres de canalisations d'eau potable de gros diamètre au sud de la commune de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Le service technique du syndicat assure l'ingénierie et le suivi technique de ces travaux qui ont débuté le 29 novembre dernier pour une durée prévisionnelle de 7 mois. Les travaux consistent en la pose d'un ouvrage neuf sur environ 2 350 mètres linéaires, sur les chemins du Grand Palais et Ballardès ; et la pose d'un ouvrage neuf sur environ 80 mètres linéaires sur la RD900, en parallèle des travaux de la création du giratoire menée par la direction des routes du département.

Ces travaux seront suivis, à l'issue du chantier, d'une reprise de la voirie sur le chemin du Grand Palais, carrefour des Dames Roses, route de Robion et chemin des Ballardès. Le groupement d'entreprises en cotraitance, mandaté pour l'exécution de ces travaux, est Neo travaux et Bries TP.

Cavaillon et Lagnes concernées

Ce chantier d'ampleur, qui concerne l'Isle-sur-la-Sorgue, s'étend au-delà des limites de la commune sur les RD24, RD900 et route St-Jean (Cavaillon et Lagnes). Il prévoit notamment la pose d'un ouvrage neuf

Ecrit par le 23 novembre 2024

sur environ 500 mètres linéaires sur la route de Lagnes et le passage de la RD900 sur la commune de Cavaillon

La traversée de la RD 900 se fera par alternat manuel afin de limiter au maximum la longueur de la file d'attente notamment au droit du passage à niveaux de la voie SNCF. Les travaux sous la RD24, secteur des Trentes Mouttes, se feront sur route barrée et une déviation sera mise en place dès le centre-ville de Cavaillon. Toutes les mesures possibles seront prises pour qu'ils soient réalisés dans les meilleurs délais, en garantissant la sécurité de chacun et en minimisant les nuisances pour les riverains.

L.M.

TF1, Brun de Vian Tiran mis à l'honneur au JT de 20h

[Brun de Vian-Tiran](#), manufacture installée à [L'Isle-sur-la-Sorgue](#) depuis 1808, entreprise du patrimoine vivant et créatrice de la première couverture en mohair du monde dans les années 1960 a dévoilé les secrets de sa réussite lors d'un [reportage de TF1](#) sur la filière de la laine mohair.

De la recherche et de la 'reconstruction' de la race des Brebis 'Mérinos d'Arles antique' au soutien de son élevage dans les plaines désertiques de Saint-Martin-de-Crau (13), Jean-Louis et Pierre Brun les dirigeants de la filature Brun de Vian-Tiran et des techniciens de la manufacture ont révélé tout le sens de leur travail au sein de la filière lainière et sa réussite, au fil de 8 générations au sein d'une même famille, les Brun, la réflexion, l'engagement des collaborateurs, leur permettant, ensemble, de traverser les siècles. Leur secret ? Le respect d'une tradition ouverte au progrès et à la modernité.

En savoir plus

En 1961, Brun de Vian-Tiran a créé la toute première couverture en Mohair sur le continent européen. Depuis 60 ans, cette laine est devenue emblématique de la manufacture. La fibre naturelle est transformée dans les ateliers sous la forme de plaids et de couvertures auxquels elle offre une matière moelleuse, gonflante et d'une infinie douceur. Dans l'entrepôt familial, les fibres viennent du monde entier, comme la laine de bébés lama de Bolivie, du Cachemire de Mongolie, des laines de moutons d'Uruguay.

Brun de Vian Tiran

Dans le détail ? Brun de Vian-Tiran, 1^{er} transformateur de laines de France, fabrique plaids, couvertures,

Ecrit par le 23 novembre 2024

tapis, écharpes, châles et accessoires exclusivement conçus à partir de fibres lainières naturelles. Son ambition ? Participer au succès de la filière des laines de France dans une démarche responsable, éthique et durable, notamment auprès des bergers français que l'entreprise soutient depuis toujours. Un exemple ? Brun de Vian-Tiran accompagne les éleveurs de Mérinos d'Arles antique qui produisent, grâce à leurs 25 000 têtes, et en exclusivité pour la vénérable maison, la plus fine laine de l'hémisphère nord. L'entreprise est dirigée par Jean-Louis Brun, le fils de Pierre qui comme ses prédécesseurs, dédie sa vie à cette aventure entrepreneuriale familiale hors du commun.

Le reportage est passé au JT de 20h d'Anne Claire Coudray le 6 décembre. Brun de Vian-Tiran, 2 cours Victor Hugo à L'Isle-sur-la-Sorgue. Il est visible [ici](#).

Vidéo datant du 3 novembre 2020 DR

SPA, les animaux aussi aiment Noël

A l'approche des fêtes, un week-end spécial "Noël des animaux" est organisé. Cependant, les adoptions de Noël ne sont pas des cadeaux offerts sans précautions préalables ; ce cadeau, doit être offert avant tout à l'animal - chien ou chat - appelé à devenir un nouveau compagnon et membre à part entière de sa nouvelle famille. Les adoptions sont bien des actes volontaires et réfléchis, pour toute une vie à assumer pleinement, une vie de bonheur partagé.

Pour ceux qui prennent la décision de faire entrer dans leur vie un nouveau compagnon, le plus beau geste qu'ils peuvent avoir est d'aller choisir leur animal de compagnie dans un refuge. Avec vous, Noël peut leur offrir la chaleur d'un foyer.

Les infos pratiques

Samedi 4 de 10h à 17h 30 et dimanche 5 décembre 2021, de 14h à 17h30 au refuge du Petit Pigeolet, route de Fontaine de Vaucluse à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Au refuge des Grands Champs à Piégon, route de Mirabel aux Baronnie, Samedi 4 décembre 2021 de 14h à 17h.

MH

Écrit par le 23 novembre 2024

Isle-sur-la-Sorgue : subventions aux associations, faites votre demande pour 2022



Les associations et autres organismes à but non lucratif dont les activités et projets présentent un intérêt pour les l'Islois et s'inscrivent dans les politiques publiques de la ville peuvent déposer une demande de subvention auprès de la 'Direction culture et vie locale'.

Si votre association désire solliciter une subvention de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue pour financer son fonctionnement ou mener une action spécifique, vous pouvez effectuer votre demande soit en téléchargeant et en remplissant en ligne le dossier de demande sur le site Internet de la Ville en [cliquant ici](#) ; soit en retirant un dossier de demande à la 'Direction culture & vie locale', 25 boulevard Paul Pons, 84800 l'Isle-sur-la-Sorgue.

Date limite de dépôt de dossier : vendredi 31 décembre 2021.

Ecrit par le 23 novembre 2024

L.M.