

Ecrit par le 23 novembre 2024

Trophée Cote des femmes dirigeantes, ces Vauclusiennes qui boostent l'économie



Deux cheffes d'entreprise vauclusiennes : Valérie Martin pour Surcyclum à l'Isle-sur-la-Sorgue et Elodie Sarfati pour People-In à Avignon ont été mises à l'honneur par [Cote magazine](#) et l'association des Femmes chefs d'entreprise lors de cette 3^e édition des trophées des Femmes dirigeantes.

La revue Cote, magazine lifestyle présente à Marseille, Aix-en-Provence, Arles, Avignon, Alpilles, Luberon et Var, en partenariat avec l'association des [Femmes chefs d'entreprise](#) met à l'honneur, depuis 3 ans, les femmes dirigeantes du territoire Sud à l'occasion du [Trophée Cote des femmes dirigeantes](#). Parmi les 9

Écrit par le 23 novembre 2024

femmes plébiscitées, deux vauclusiennes ont été distinguées.



Le château de la Buzine

Ça se passait au [Château de la Buzine](#) début décembre à Marseille, au fameux '[Château de ma mère](#)', dont [Marcel Pagnol](#) se porta acquéreur, avec ses 4 hectares en 1941, sans l'avoir au préalable visité, pour en faire sa 'Cité du cinéma'. Il le revendra en 1973, juste avant sa mort, sans avoir pu accomplir son projet. L'[édifice](#) est la propriété de la Ville de Marseille, qui en a fait un lieu culturel avec des salles de cinéma, d'expositions et de spectacles.

Benjamin Perles, directeur de Cote magazine

«Nous sommes là pour célébrer la femme cheffe d'entreprise, une femme qui ne lâche rien, qui aime son territoire et dont la région Sud compte le plus de représentantes,» remarquait [Benjamin Perles](#), directeur de Cote magazine.

Claude-Henri Menu, président directeur-général de Cote magazine

Ecrit par le 23 novembre 2024

«Nous avons commencé ce partenariat en Cote d'Azur pour l'étendre en Provence, a re-situé [Claude-Henri Menu](#), président directeur-général Région Sud Editions des éditions Cote magazine. Nos revues sont des magazines de territoires avec Cote Marseille-Provence et Cote, la revue d'Azur. Ils ont pour objectif de valoriser le territoire avec ses acteurs, ses entreprises et événements. Ces femmes cheffes d'entreprises font rayonner la Provence.»

Les lauréates cheffes d'entreprise



Anne-laure Leblanc, Valérie Martin et Sandra Vich

Valérie Martin

Surcyclum à L'Isle-sur-la-Sorgue

Prix Upcycling

Après avoir fondé [Bijouseat](#), mobilier de maison, il y a une dizaine d'années, [Valérie Martin](#) crée [Surcyclum](#) en 2020, des [objets de maroquinerie](#) faits mains à partir de morceaux de bâches de camion

Écrit par le 23 novembre 2024

neuves et non-réutilisables et des chambres à air. Les accessoires de mode sont minutieusement doublés, toujours à la main, avec des tissus de grande qualité. Surcyclum se situe à l'Isle-sur-la-Sorgue. La direction est assurée par sa fondatrice Valérie Martin entourée d'[Anne-Laure Leblanc](#) pour la partie gestion et de [Sandra Vich](#) pour la communication digitale et commerciale. Valérie Martin travaille avec des couturières, des Esat (Etablissement et service d'aide par le travail) et les ateliers de confection de la prison de Salon-de-Provence. www.surcyclum.fr

Ce qu'elle a dit

«Je suis très honorée de recevoir ce prix. Surcyclum est née d'une rencontre fortuite avec une industrielle de Lyon qui m'a proposé de faire quelque chose avec des morceaux de coupes restantes de bâches industrielles de camions. J'ai commencé à en faire des sacs multicolores, plus durables que le cuir et joliment patinés et assouplis avec le temps. Nous sommes désormais trois à être entrées dans l'aventure avec Anne-Laure Leblanc et Sandra Vich, afin de développer le projet avec divers objets de maroquinerie, de sacs et sacs à dos. Nous vendons au particulier via le site Internet. Nous fabriquons des objets promotionnels et publicitaires faits avec nos déchets où ceux des entreprises qui le souhaitent.»

Elodie Sarfati

[People In](#) à Avignon

Prix management

Après un cursus de journaliste, de communicante, d'organisatrice de conduite du changement, [Elodie Sarfati](#) a imaginé des méthodes de recrutement à partir de tests de compétences. Le cœur de métier ? Répondre aux besoins exprimés par les entreprises en sélectionnant les candidats par rapport à leurs capacités réelles, en mode inclusif, en faisant de leur parcours atypique, de leur envie de reconversion, une forte dynamique d'adaptation. Les résultats sont au rendez-vous avec 95% des périodes d'essai validées par la solution informatique proposée.

People In a été créée en août 2017 sous la forme d'une plateforme de détection des talents sans curriculum vitae. La structure accueille 10 salariés.

Écrit par le 23 novembre 2024



Ce qu'elle a dit

«People in est une plateforme en ligne qui aide les entreprises à détecter les talents grâce à des cas pratiques reliés à des offres d'emploi, détaille [Elodie Sarfati](#), fondatrice de People in. L'objectif est de repérer les compétences transférables et transverses. Un bon management commence par un bon recrutement avec le repérage, au préalable, des bonnes compétences pour chaque entreprise en misant non pas sur un parcours ou un diplôme type, mais des compétences pouvant être utiles à tous. Je remercie Cote magazine et les Femmes chefs d'entreprise pour ce prix.»

Nadia Esposito, Présidente des FCE Vaucluse

«Je suis ravie d'avoir mis à l'honneur deux femmes Vauclusiennes a apprécié Nadia Esposito, présidente des [FCE Vaucluse](#). Elodie Sarfati pour People in et Valérie Martin pour Surcyclum. Je souhaitais rappeler les valeurs FCE, Femmes chefs d'entreprise dont l'association existe depuis 1945, en France et dans le monde, comme l'a rappelé récemment le [congrès mondial des FCE](#). Ces valeurs sont l'amitié, la solidarité

Ecrit par le 23 novembre 2024

et le partage d'expérience. Les FCE accompagnent l'évolution et le développement des femmes professionnellement et personnellement. Nous sommes réunies, ce soir, pour porter ces valeurs et les femmes dans les instances économiques locales. Le magazine Cote nous permet, ce soir, de valoriser et de mettre à l'honneur toutes ces femmes autour de ces valeurs.»



Nadia Esposito, présidente des FCE Vaucluse, entourée par d'autres délégations de l'association des Femmes chefs d'entreprise

Emmanuelle Baude

Domaine Tour Campanets au Puy-Sainte-Réparate

Prix Nouvel élan

[Emmanuelle Baude](#) était, auparavant, notaire à Aix-en-Provence avant de tomber amoureuse du [Domaine de la Tour Campanets](#). Après une formation à l'[Université du vin à Suze-la-Rousse](#), elle reprend la propriété vinicole, réhabilite le vignoble et relance la production du domaine de 36 hectares où elle

Écrit par le 23 novembre 2024

produit, aujourd'hui, 150 000 cols (bouteilles). Le domaine Tour Campanets a vu le jour au 13^e siècle pour devenir le domaine que l'on connaît en 1994. Il abrite désormais les activités de gîtes de groupes et de particuliers, d'œnotourisme, en plus du travail de la vigne et du vin. Six collaborateurs y travaillent.

Isabelle Brémont

Comité départemental du tourisme des Bouches-du-Rhône

Prix engagement

Directrice générale du Comité départemental du tourisme des Bouches-du-Rhône, structure créée en 1970, [Isabelle Brémont](#) œuvre 'pour un tourisme durable, l'équilibre entre habitants et visiteurs, à la qualité du cadre de vie et au mieux vivre ensemble, ainsi qu'au jeu collectif du tourisme mêlant institutionnels et acteurs privés'. La structure, association Loi de 1901 a été créée en 1970 et accueille 45 salariés.



La délégation vaclusienne de gauche à droite Elodie Sarfati, Nadia Esposito, Valérie Martin,

Ecrit par le 23 novembre 2024

Anne-Laure Leblanc, Sandra Vich et Isabelle Rimbaud**Laura Jonneskindt****Studio Cerise****Prix Art et entreprise**

[Laura Jonneskindt](#) s'est installée à Arles il y a une quinzaine d'années et a créé son activité de photographe en 2008 puis s'est spécialisée dans la photo culinaire, avec Studio Cerise, en 2014. Elle a réalisé de nombreux dossiers pour [Marmiton](#) et conçu un ouvrage pour la [Nougaterie des fumades](#) dans le Gard. Laura Jonneskindt travaille régulièrement avec des producteurs, dont notamment des vignerons, pour lesquels elle réalise des reportages ainsi que des entreprises éco-responsables. En plus de l'art photographique, elle maîtrise la scénographie, le stylisme, chine et crée de la vaisselle céramique et a exposé dans le cadre de Art et vin au [château de la Margillière](#). Studio Cerise Arles, Paca, Occitanie, France.



Ecrit par le 23 novembre 2024

[Claude-Henri Menu](#), président directeur-général Région Sud Editions des éditions Cote magazine et Benjamin perles, directeur, qui a animé la soirée

Gat

Artiste plasticienne de la Ciotat

Prix Spécial

[Gat](#), l'artiste [Agata Aka](#) est peintre, plasticienne, modèle et comédienne. Elle exposera ses œuvres mêlant photographie et peinture à New-York en 2024 et travaille déjà à la Ciotat, Monaco et Saint-Tropez. C'est elle qui a conçu les trophées de cette 3^e édition. Sa galerie Gat-Art est située 76, rue des poilus à la Ciotat (13 600) 06 11 70 42 05 Insta Gat_art - www.gat-art.com

Elle a reçu le prix coup de cœur



Marlène Ginouvier

Maison de couture [Bazélie](#) à Aix-en-Provence

Ecrit par le 23 novembre 2024

Prix Coup de cœur

Ancienne éducatrice spécialisée, [Marlène Ginouvier](#) oriente sa carrière vers le stylisme et la confection de vêtements enfants de 3 à 8 ans en créant sa marque 'Bazélie', en Avril 2022, après avoir été formée par la styliste lyonnaise Audrey Richaud. Elle collabore avec plus de 20 partenaires. Sa spécificité ? Marlène Ginouvier s'inscrit dans une démarche éco-responsable de revalorisation des tissus 'dormants' inutilisés chez les fabricants, les usines, les ateliers de confection, les marques de prêt à porter ou de haute couture.

Sandrine Motte et Marie Borni

[Société des eaux de Marseille](#)

Prix environnement

Le duo dirige la Société des eaux de Marseille (Sem) - qui a fêté ses 80 ans et accueille 1 200 salariés- où [Sandrine Motte](#) est directrice générale et [Marie Borni](#) directrice générale déléguée. Leur priorité : 'Responsabiliser et digitaliser à tous les niveaux pour protéger les ressources en eau' détaille Sandrine Motte. 'Les Alpes sont le château d'eau de la Sem et on ne peut plus ignorer aujourd'hui qu'il y aura moins d'eau dans les années à venir, que cela pourrait générer un problème sur la ressource Durance,' rapporte Marie Borni dans les colonnes de nos confrères de Cote magazine.

Le siège de la Société des eaux de Marseille est située 78 Boulevard Lazer à Marseille (13010). Elle a été créée en 1943 pour l'eau et l'assainissement. Son capital social est de 7,133M€.

Kelly Saez et Sandrine Ricciardo-Manzoni

[Performance Business School \(PBS\) à Sanary-sur-Mer](#)

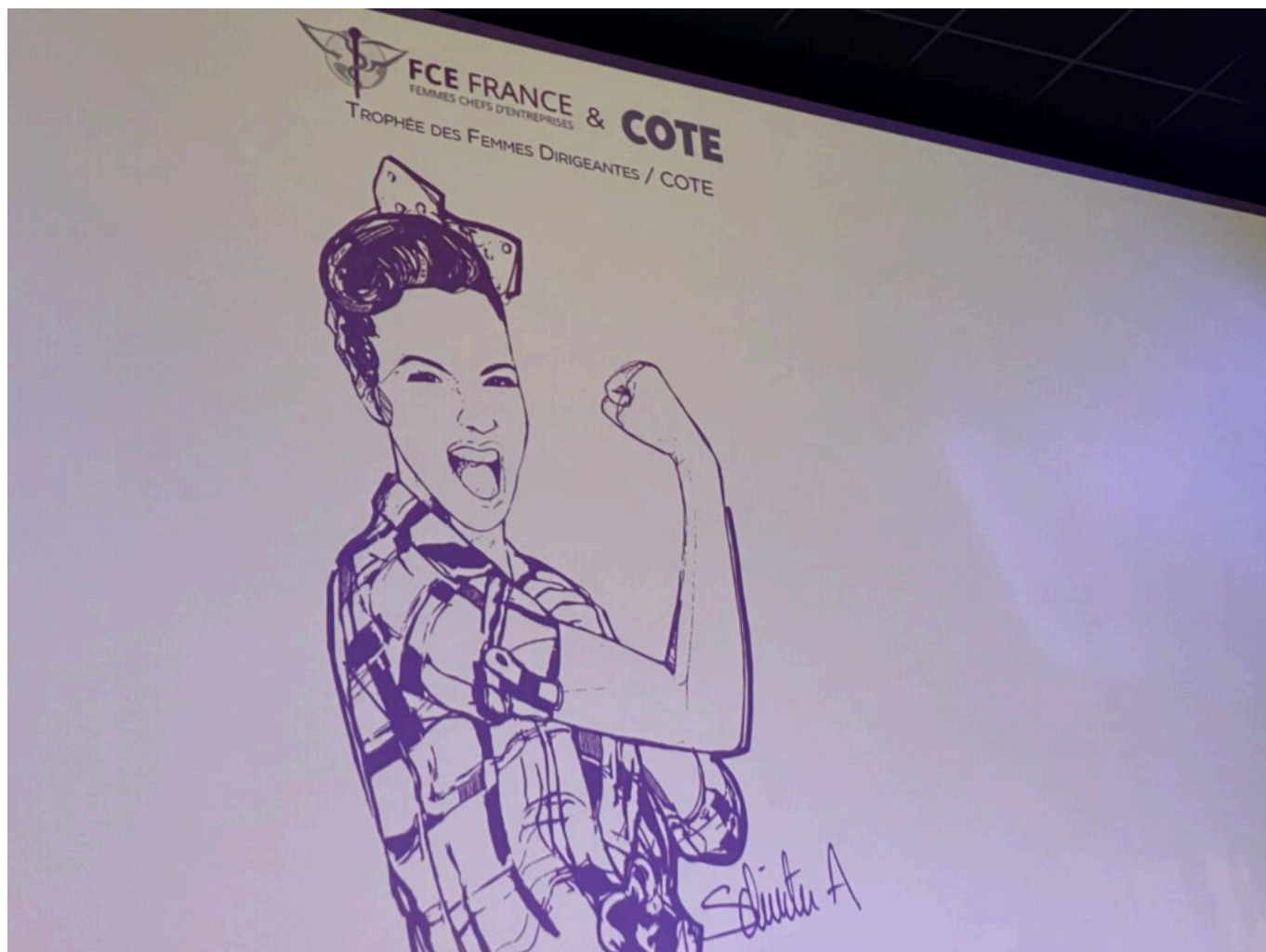
Prix éducation

[Kelly Saez](#) est la fondatrice de Performance Business Scholl, école supérieure de commerce proposant BTS, bachelors et Masters en commerce. Elle intervient sur les systèmes et la stratégie commerciale de l'école tandis que Sandrine Ricciardo-Manzoni, cofondatrice de l'entreprise œuvre au plan de formation. Leur atout ? Proposer, depuis juin 2022, un enseignement hors des grandes agglomérations tout en répondant aux demandes et besoins des entreprises locales. Kelly Saez et Sandrine Ricciardo-Manzoni dirigent et enseignent dans leur propre établissement qui accueille 4 collaborateurs et 17 formateurs indépendants.

PBS se situe à Sanary-sur-Mer.

De nombreux partenaires soutenaient cette soirée dont la Table de Charlotte traiteur à Aix-en Provence qui a régala de ses mets les plus fins et raffinés une assistance de plus de 250 personnes venues assister à la 3e édition de la remise des Trophées des Femmes chefs d'entreprise Cote magazine. Article précédent [ici](#).

Écrit par le 23 novembre 2024



L'Isle-sur-la-Sorgue, 4e ville la plus gourmande pour Noël

Ecrit par le 23 novembre 2024



Smappen, le spécialiste du géomarketing, révèle le palmarès des cinq villes les plus gourmandes de Noël, et parmi elles, une se situe en Vaucluse.

Le palmarès dévoile les villes dans lesquelles le repas de Noël aura les plus grandes chances d'être une réussite. Il fait ressortir les villes de plus de 20 000 habitants qui comptent le plus grand nombre de magasins spécialisés dans l'alimentation fine par rapport au nombre d'habitants. Sont recensés les chocolatiers, les cavistes, les épicerie fines et les fromagers.

La ville de L'Isle -sur-la-Sorgue prend donc la quatrième place de ce classement avec un point de vente pour 742 habitants, précédée de Beaune, Biarritz et Agde, et suivie de Cahors et Saumur. Chocolats, poisson, crustacés, fromages, vins et champagnes. Les Lislois ne manquent pas de choix pour préparer leurs repas de fin d'année. Les bonnes résolutions attendront encore un peu !

La Fondation Frédéric Gaillanne récolte 25 000€ lors d'un dîner caritatif dans le noir



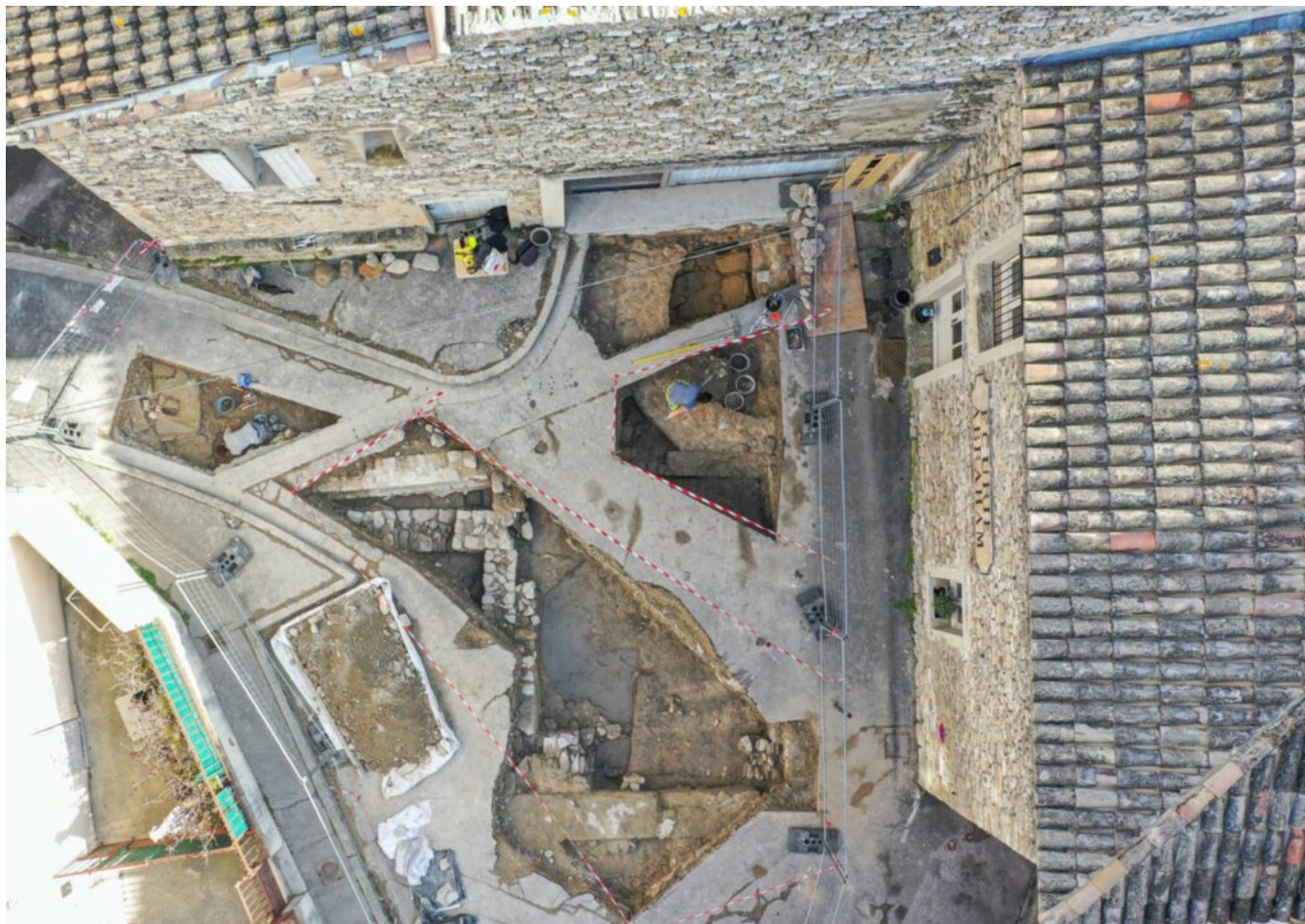
La [Fondation Frédéric Gaillanne](#), unique école en Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants, basée à L'Isle-sur-la-Sorgue, organise régulièrement des événements caritatifs dans le but de sensibiliser au handicap et de collecter des fonds.

Le 16 novembre, plus de 130 personnes se sont réunies, les yeux bandés, à l'Espace Jeanne Laurent d'Avignon pour un dîner gastronomique dans le noir, organisé par la Fondation. Les participants et partenaires, en plus de profiter d'un moment d'exception, ont fait preuve de grande générosité puisque la Fondation a récolté plus de 25 000€. Une somme qui permettra de couvrir les coûts de prise en charge d'un chien guide, de sa naissance à sa mise en retraite.

V.A.

Écrit par le 23 novembre 2024

Isle-sur-la-Sorgue : conférence sur l'archéologie de la présence juive en France



Dans le cadre des Journées européennes de la culture juive, la Direction du patrimoine de l'Isle-sur-la-Sorgue propose une conférence sur le thème de l'« Archéologie de la présence juive en France » ce dimanche 26 novembre.

Animée par Paul Salmona, directeur du musée d'art et d'histoire du judaïsme à Paris, cette conférence évoquera les archives textuelles, l'épigraphie, la topographie urbaine, la toponymie, le patrimoine bâti et l'art, qui attestent de la présence juive en France depuis des siècles. Synagogues, bains rituels, rues, cimetières, graffitis, parchemins... Depuis le XIX^e siècle, les archéologues exhument des traces matérielles du judaïsme en France, mais c'est le développement de l'archéologie préventive qui, dans les années 1990, a permis de mettre au jour une série de nouveaux sites.

Écrit par le 23 novembre 2024

Dimanche 26 novembre. 14h30. Entrée libre. Espace culturel Les Plâtrières. 36 Bd Paul Pons. L'Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Une journée dédiée aux chats à la SPA vaclusienne



Ce samedi 18 novembre, la SPA de Vaucluse honore ses super chats, ceux issus d'abandons, de maltraitements, nés dans les rues ou ayant perdus leur protecteur, le temps d'une journée.

Écrit par le 23 novembre 2024

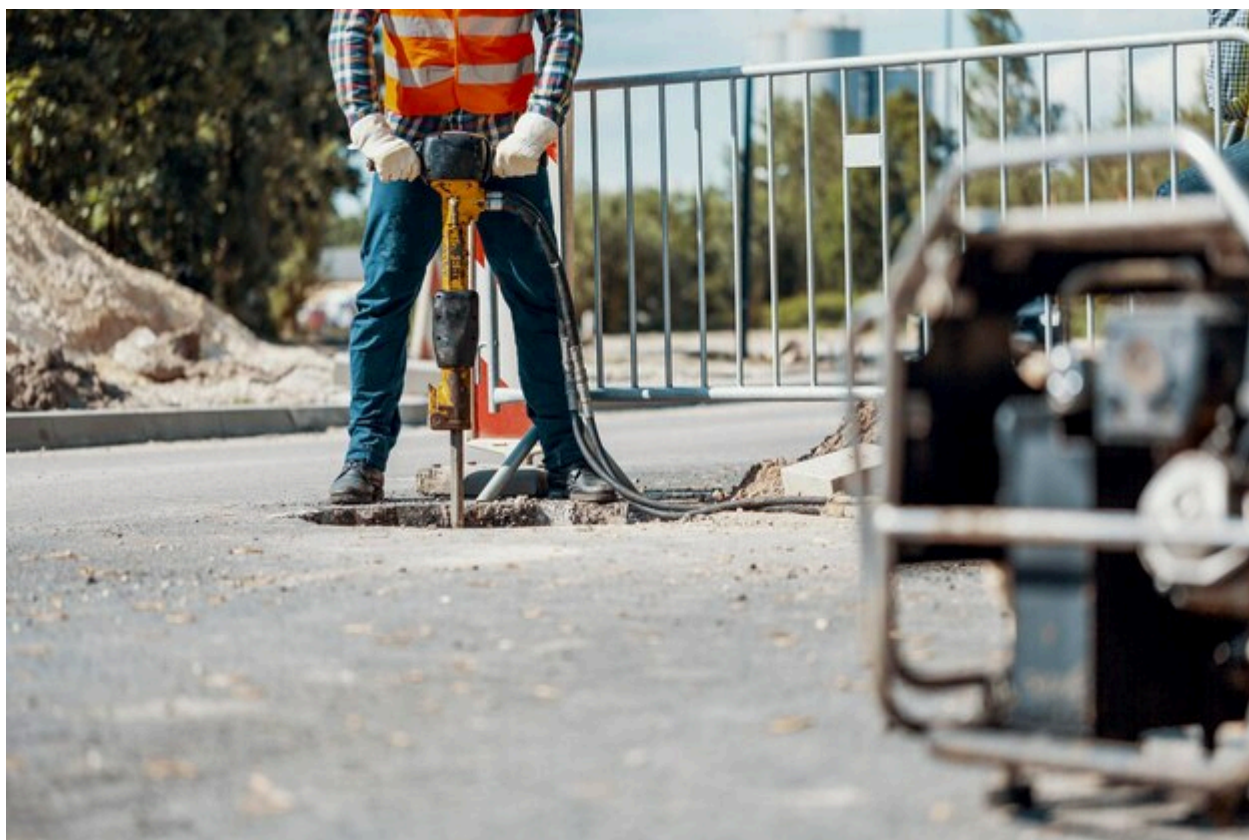
Ces boules de poils, qui sont au refuge du Petit Pigeolet depuis plus ou moins longtemps, attendent un nouveau foyer et ne demandent qu'à recevoir de l'amour. Cette journée qui leur est dédiée sera donc l'occasion de les rencontrer. Il sera également possible de se renseigner sur le Fiv+ et le Felv+ (le sida et la leucose du chat) avec le vétérinaire bénévole Dr Vre Paudrat, sur réservation au 04 90 38 07 89. Une buvette sera installée et il sera possible d'acheter des pâtisseries, dont les profits seront en faveur des animaux du refuge.

Samedi 18 novembre. De 10h à 17h. Refuge du Petit Pigeolet. 170 Chemin du Pigeolet. Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : la rue Rose Goudard interdite à la circulation en semaine

Ecrit par le 23 novembre 2024



Des travaux de réhabilitation du réseau d'assainissement ont lieu place Rose Goudard, à L'Isle-sur-la-Sorgue, depuis ce lundi 6 novembre. Ainsi, la rue Rose Goudard est fermée à la circulation des véhicules, depuis son intersection avec la place Ferdinand Buisson jusqu'au quai Jean Jaurès, à l'exception des week-ends, et ce, jusqu'au vendredi 1^{er} décembre.

Durant toute la durée des travaux, le cheminement piéton et l'accès à pied aux commerces et aux terrasses sont maintenus, et l'accès au centre-ville en véhicule reste possible par la rue de la République. La sortie des véhicules par la place de la Liberté se fait désormais par la rue du 4 septembre, et celle par la place Marcel Chalier se fait par la rue de l'écrevisse. La rue du Dr Tallet est également fermée à la circulation, sauf pour les riverains.

Les forains du marché du jeudi installés dans la rue Rose Goudard sont déployés ailleurs. Le marché du dimanche, quant à lui, est maintenant sur la place éponyme, où la circulation reste possible les week-ends.

V.A.

La ville de L'Isle-sur-la-Sorgue classée 'Station de tourisme'



La ville de [L'Isle-sur-la-Sorgue](#) a été classée 'Station de tourisme' par arrêté préfectoral du 8 septembre 2023. C'est donc la deuxième ville du Vaucluse à obtenir ce classement après Avignon. Ce dernier, qui atteste d'une politique touristique d'excellence reconnue par l'État, ne vise pas à amplifier les flux touristiques mais à mieux qualifier l'offre touristique au profit des visiteurs.

Depuis plusieurs années, [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) développe un tourisme durable au niveau social et environnemental avec des offres hors saison estivale, afin de promouvoir un tourisme de quatre saisons et ainsi permettre la cohabitation entre les touristes et les habitants du territoire. Un objectif vers lequel la Ville se dirige déjà avec son nouveau plan de stationnement qui prendra effet en début d'année 2024,

Écrit par le 23 novembre 2024

qui vise à dynamiser davantage le centre-ville, améliorer l'accueil des touristes, mais surtout optimiser la qualité de vie des L'Islois, notamment ceux habitant en centre-ville.

[Lire également : 'La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue dévoile sa nouvelle politique de stationnement'](#)

Le classement 'Station de tourisme' est une manière d'appréhender le tourisme d'avenir, d'ouvrir des perspectives en faveur de la régulation des flux, du développement des mobilités douces et durables, de la sobriété énergétique, de la préservation du patrimoine naturel et de la biodiversité, de la mise en valeur des circuits courts et de l'économie circulaire.

V.A.

La SPA vaclusienne célèbre la Journée mondiale des animaux

Ecrit par le 23 novembre 2024



La Journée mondiale des animaux a eu lieu ce mercredi 4 octobre. Pour l'occasion, la SPA vaclusienne donne rendez-vous au public ce samedi 7 octobre au refuge du Petit Pigeolet, ainsi qu'à la Fête Viking à L'Isle-sur-la-Sorgue tout le week-end.

Au refuge, les animaux vous attendront de 10h à 17h pour se présenter. Une buvette ainsi que des pâtisseries seront proposées au public. Les profits seront en faveur des animaux du refuge. Quant à la Fête Viking qui aura lieu au Parc Gautier, la SPA y tiendra un stand ces samedi 7 et dimanche 8 octobre.

Écrit par le 23 novembre 2024



V.A.

Écrit par le 23 novembre 2024

Le Département de Vaucluse célèbre les 40 ans de son Service d'archéologie



En 1983, le Vaucluse a été l'un des premiers départements français à créer son service d'archéologie après les lois de décentralisation. Le Département célèbre donc les 40 ans de ce service et propose deux jours d'animations au public à L'Isle-sur-la-Sorgue ces vendredi 6 et samedi 7 octobre.

Pour fêter son anniversaire comme il se doit, le Service d'archéologie du Département de Vaucluse s'est associé à la Direction du patrimoine de L'Isle-sur-la-Sorgue. Le public sera donc accueilli à l'espace culturel Les Platrières pour découvrir l'histoire archéologique du département.

Au programme : le suivi archéologique des travaux du Théâtre d'Orange, les dernières études archéologiques du patrimoine juif de L'Isle-sur-la-Sorgue, l'exploitation de l'argousier à Pertuis,



Écrit par le 23 novembre 2024

présentation de l'ouvrage '40 ans d'archéologie en Vaucluse', les premiers résultats des fouilles réalisées aux environs des Thermes du Nord à Vaison-la-Romaine, ou encore les recherches récentes sur la colline de Lampourdier à Orange.

Pour découvrir tout le programme en détail, [cliquez ici](#).

Vendredi 6 et samedi 7 octobre. De 8h à 18h. Réservations au 04 90 16 11 81 ou par mail à l'adresse archeologie@vaucluse.fr. Espace Les Platrières. 36 Boulevard Paul Pons. L'Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.