

Ecrit par le 8 février 2026

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape



Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par [Château Fortia](#), propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres »,

Ecrit par le 8 février 2026

confessent [Adèle Fougère](#), responsable du caveau, et [Michaël Travostino](#), gérant.



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, [Le Clos du Caillou](#), dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique [Fanny Pierlot](#), responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »

Ecrit par le 8 février 2026



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Château Mont-Redon est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des 3 Cellier, les trois frères Benoît, Julien et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »

Ecrit par le 8 février 2026



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le [Domaine Tourbillon](#), basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. Également présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : [le Château La Gardine](#), trois générations de vignerons affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Ecrit par le 8 février 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenièvre à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xavier Mathieu](#) à Joucas (1

Ecrit par le 8 février 2026

étoile), [La Closerie](#) à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollén](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs



Ecrit par le 8 février 2026

Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figues séchées et céleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



DR

Finalement, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Ecrit par le 8 février 2026

« C'est du délire », réagit le maire de Châteauneuf-du-Pape à la taxe Trump sur le vin et le champagne



Claude Avril est en colère, exaspéré, furieux mais pas surpris concernant cette taxe américaine de 200% sur le champagne et le vin.

« Plutôt désabusé. La Commission Européenne a décidé seule, sans concertation alors qu'on ne lui a rien demandé. Elle a annoncé augmenter de 50% le Bourbon US importé chez nous et voilà ce qui arrive. Tout ça pour ça. Nous, les vignerons, nous sommes une simple variation d'ajustement alors qu'on n'y est pour rien. On fait les frais de cette véritable course à la surenchère », regrette le maire de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 8 février 2026

L'annonce de la Maison Blanche a provoqué un véritable séisme dans le monde vitivinicole français. « C'est d'une brutalité, d'une violence cette menace. De la folie pure, il délire », insiste Claude Avril. Quels que soient les mots utilisés par les vignerons : catastrophe, coup de massue, désastre, tsunami, couperet, déflagration... Le ciel leur tombe sur la tête. Il est vrai que les Etats-Unis sont le 1er client de la France pour le vin et le champagne. 2/3 de nos exportations vers les USA, soit 3,9Md€ rayés de la balance commerciale par un président éruptif. Pour les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, cela représenterait environ 20% de leurs exportations globales.

Certes, l'économie et le commerce font partie des compétences de la Commission Européenne à Bruxelles, mais elle aurait dû se concerter, discuter avec les syndicats du monde vinicole avant de prendre une décision dont les conséquences enveniment la situation. C'est ce que certains appellent « l'effet papillon. »

Vers la finale du Concours Général de Paris : les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale

Ecrit par le 8 février 2026



C'est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s'est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d'Agriculture qui veille au bon déroulement de l'épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vauclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice : Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Œno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.

Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s'appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus charpentés. » [Hervé Beaufils](#) aussi est présent à l'une des 57 tables : « Par passion. J'ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c'était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ca fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c'est toujours aussi passionnant. »

Ecrit par le 8 février 2026



Jean-Louis Montagnard

Ecrit par le 8 février 2026



Hervé Beaufils

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, [Tinley Kramer](#) : « Mon père travaille dans les

Ecrit par le 8 février 2026

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, [Sébastien Fraychet](#) de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc - saumon, pelure d'oignon pour le rosé - rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vignerons, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 8 février 2026

15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15^e édition des [Rencontres gourmandes de Vaudieu a débuté avec une première session en novembre dernier](#). La 2^e manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la [Maison Plantin](#), implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que [Marylou Le](#) (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du Prieuré, [Christophe Chiavola](#), a remporté cette 2^e manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du

Ecrit par le 8 février 2026

Château de Vaudieu, 100% Grenache blanc à la robe or pâle.



DR

En 2^e position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant Chez Serge, le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val

Ecrit par le 8 février 2026

de Dieu' (62% Grenache - 32% Syrah - 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.



DR

3^e : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du [Château de Montcaud](#) à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut

Ecrit par le 8 février 2026

avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.



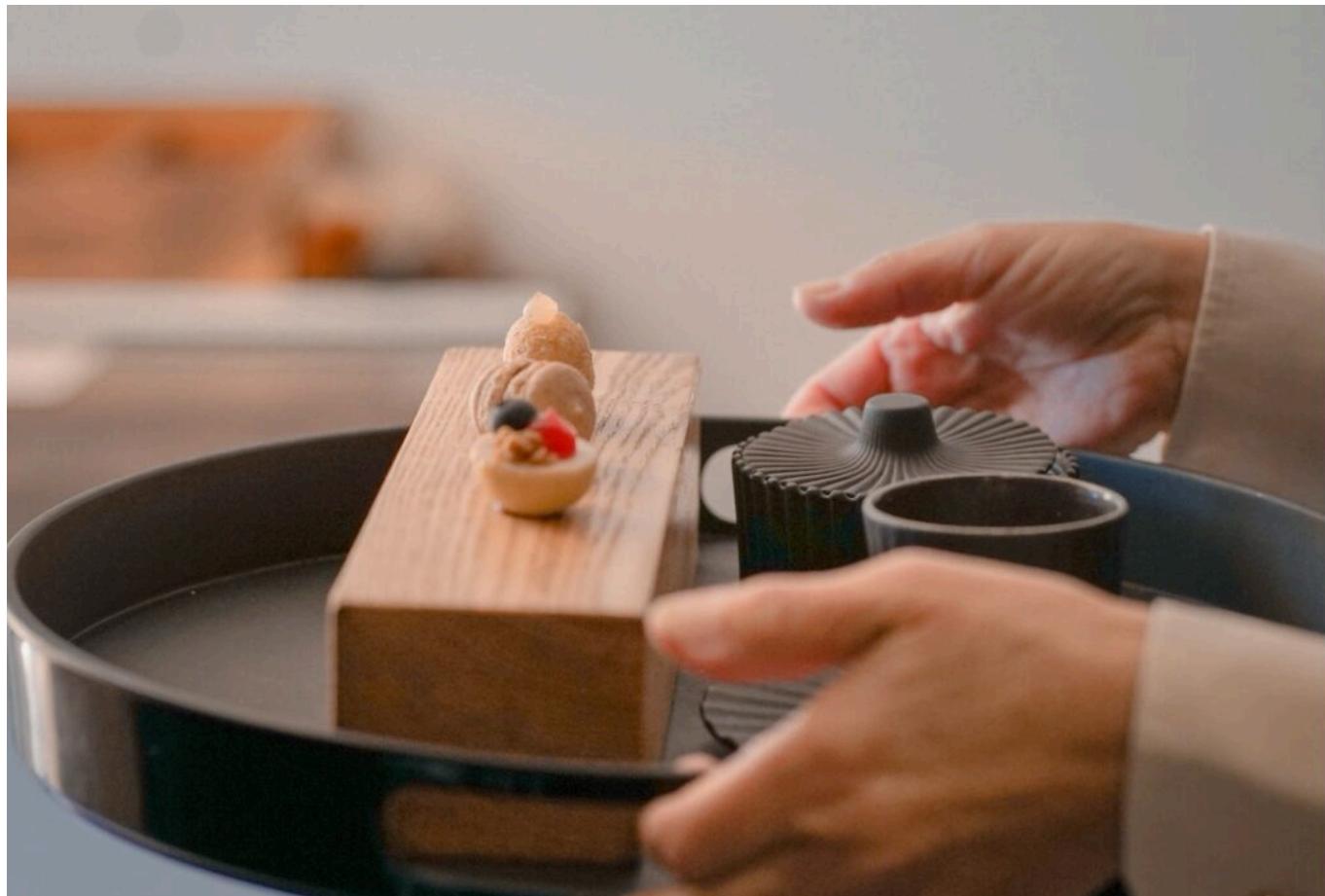
DR

Serge Ghoukassian, chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2^e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Ecrit par le 8 février 2026

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros, le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15^e Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique [La Mère Germaine](#) reprend du

Ecrit par le 8 février 2026

service avec le chef Adrien Soro arrivé au printemps dernier chez Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^e siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans

Ecrit par le 8 février 2026

les domaines vitivinicoles. Coyeux, 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, La Pousterle (22ha) à Ansouis, Le Moulin Blanc (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Ecrit par le 8 février 2026

Francesca Provenzano : L'Art de créer des sacs isothermes écoresponsables



Francesca Provenzano crée des sacs isothermes 'Rob'Fresh' en tissu écoresponsables, durables, personnalisables. Dans sa proposition de modèles, de vraies trouvailles comme des sacs très féminins ou masculins. Tous ont une belle et même fonction : transporter élégamment et au frais, des bouteilles ou des aliments. Francesca Provenzano développe ses sacs, design et tissus selon les demandes d'une clientèle friande de la mise en valeur de ses bouteilles.

Ecrit par le 8 février 2026

La promesse ? Tenir au frais sa bouteille de vin ou de champagne et même en offrir le sac à l'hôte que l'on remercie ainsi doublement pour son invitation. D'ailleurs les clients B to B de Francesca Provenzano sont des domaines viticoles, les caveaux et les épiceries fines. «Mes sacs fraîcheur pour bouteille 'Rob'fresch up' mettent en valeur les vins de terroir. Mon dernier modèle propose même d'accueillir la communication et le logo du domaine ou des caves pour une réalisation, modèle et tissu, sur mesure.» Les sacs faits main, 100% Provence et France par l'artisan-couturière sont aussi disponibles pour les particuliers depuis le site internet Robfreshrafrachisseur.fr



Francesca Provenzano Copyright MMH

Au tout départ

Francesca Provenzano crée des sacs isothermes reprenant la forme de modèles de maroquinerie 'Rob'Fresh Miam' permettant de transporter pique-nique, repas, apéros ou petites courses déclinés en 20 motifs et plusieurs dimensions. Les sacs contiennent un sachet rafraîchissant -à mettre au congélateur-

Écrit par le 8 février 2026

écologique réutilisable plusieurs dizaines de fois. Les sacs isothermes sont également labellisés Oeko-Tex, c'est-à-dire garantis sans substances nocives pour la santé et l'environnement et lavables en machine à 30°.

Lauréate du prix 'Créadie coup de cœur'

Francesca Provenzano a même reçu le prix 'Créadie coup de cœur', décerné par l'[Adie, association solidaire](#) pour le droit à l'initiative économique, et son agence d'[Avignon](#), où elle a été distinguée, au niveau régional, parmi 47 autres candidats.

Ce beau parcours entrepreneurial

a commencé en 1993 alors qu'elle invente les enveloppes en tissu sous la marque 'l'Irondo' -qui signifie hirondelle en provençal, celle qui apporte les messages-dûment avalisées pour être commercialisées en France et à l'étranger par le ministère de La Poste. Elle met aussi au point une carte que l'on peut y glisser, façonnée elle aussi en tissu et contrecollée à un bristol, afin d'y inscrire son message. Une idée qui lui vient alors qu'elle est guide conférencière au Palais des papes. Les visiteurs se précipitent pour lui en acheter à la fin de la visite guidée, où s'en procurent dans les Offices de tourisme vauclusiens. Ses enveloppes rencontrent un franc succès qu'elle accompagne pendant 8 ans. Avant cela ? En 1986, Francesca Provenzano a même vendu des vêtements en kit prêt à coudre. Ils étaient commercialisés en vente à domicile, une belle aventure qui s'inscrivit en liaison avec d'autres passionnées de couture toulousaines, durant 4 ans.



Ecrit par le 8 février 2026

Rob'Fresh Up, sacs rafraîchisseurs d'inspiration marine Copyright Francesca Provenzano

Un beau parcours

Pour cette sicilienne venue habiter en France à l'âge de 8 ans et installée à Carpentras depuis 2012. C'est à la retraite en décembre 2022, qu'elle façonne les prototypes de ses sacs isothermes. «Comment m'est venue cette idée ? Je venais juste de prendre ma retraite, à 69 ans, et je ne trouvais pas de contenants mettant en valeur la bouteille que je me destinais à offrir. Alors, comme toujours, j'ai décidé de faire moi-même ce que je ne trouvais pas. J'ai cousu plusieurs sacs que j'ai montrés à mon entourage. En moins d'un mois j'en vendais 56 exemplaires.»

Aujourd'hui

La première année, en 2023 [Francesca Provenzano](#) vendra 465 sacs isothermes, la deuxième année 675. Son premier client et grand soutien ? Le [Pavillon Bouachon](#) à Châteauneuf-du-pape. «Je m'étais déplacée à Châteauneuf-du-Pape pour faire un peu de démarchage. C'est alors que j'aperçois le beau Pavillon Bouachon. Je rentre très discrètement car une dégustation a lieu avec des clients japonais. Une jeune femme demande l'objet de ma venue. Je me présente et dévoile plusieurs modèles de sacs. Tout sourire, elle en prend un et s'en va quérir un responsable de la cave qui revient me voir et me dit que justement, il recherchait la personne qui faisait ces sacs, dont il garde les photographies dans son téléphone. Il s'exclame : 'C'est la providence qui vous amène !' 'Je réponds non, moi c'est Provenzano' et nous éclatons de rire. Je lui dis je n'ai même pas de carnet de commande sur moi. Il me répond qu'il a tout ce qu'il faut sur son bureau. Il a été le premier client à me faire une importante commande.»

Ecrit par le 8 février 2026



Sac rafraîchissant Rob'Fresh Miam Copyright Francesca Provenzano

Demain

Francesca Provenzano continue de créer de nouvelles formes, de nouveaux design, fabrique ses fiches techniques pour que ses prototypes, qu'elle conçoit toujours elle-même, soient désormais assemblés et réalisés en ateliers. Commerciale dans l'âme et avide de rencontres humaines optimistes et efficaces, elle promène sa bonne humeur en Vaucluse et au-delà. Sa grande force ? Un goût insatiable pour la nouveauté. Une réelle capacité à appréhender les nouvelles technologies, l'informatique et l'usage des réseaux sociaux devenus les incontournables agents commerciaux et communicants de notre temps. A 71 ans, Francesca Provenzano continue de donner libre cours à ce qui n'a rien d'une fantaisie, être une entrepreneure agile, déterminée, formidablement sympathique et bien les pieds sur terre. Enfin, si vous vous interrogiez sur son nom 'Provenzano', celui-ci signifie Provence en Italien. Le destin de Francesca était donc bien de réussir en Provence.

Les infos pratiques

Rob'freschrafrachisseur.fr Rafraîchisseur à bouteille Tchin et Rob'fresh Miam sac isotherme. Atelier de

Ecrit par le 8 février 2026

création. 166, rue de la Tour à Carpentras. francesca@robfresh.fr 06 03 52 07 44

[Carpentras : coup de cœur pour la 'serial-entrepreneure' et ses sacs isothermes éco-fashion](#)

L'insulte au monde viticole



[Claude Avril](#), le maire de Châteauneuf-du-Pape a-t-il raison de fustiger le «dry january» ? Pour lui, le défi qui consiste à ne boire aucune goutte d'alcool pendant tout le mois de janvier est

Ecrit par le 8 février 2026

« une insulte au monde viticole ». Au-delà des motifs de santé publique de cette mode venue de Grande-Bretagne, ce sont les injonctions permanentes et culpabilisantes qui énervent l'édile de cette commune du Vaucluse. Et il n'est pas le seul !

Il est interdit d'interdire pouvait-on lire sur les murs de 1968. On est loin aujourd'hui de ces aspirations libertaires. Maintenant, c'est « la mise en sécurité » qui prime. Et à tous les niveaux. « C'est infantilisant » explique le maire de Châteauneuf-du-Pape. Comme si « on sous entendait que les gens vont se bourrer au vin, boire des bouteilles toute la journée, sans être capables d'esprit de modération, c'est insupportable » confie-t-il dans une interview réalisée par nos confrères d'[ICI Vaucluse](#).

Bien que le mois sans alcool ne soit pas impulsé par les pouvoirs publics ou une quelconque officine de santé, cette pratique « ferait » chaque année de plus en plus d'adeptes. ¼ des français se disent prêts à relever le défi selon un récent sondage mené par l'IFOP. Mais les résolutions de début d'année on sait ce que cela vaut...

Le défenseurs de la filière viticole enfoncent le clou en disant qu'il n'est pas nécessaire d'inviter les français à modérer leur consommation de vin puisqu'ils l'ont fait d'eux-mêmes et cela depuis de nombreuses années : -70% en 60 ans et -20% pour ces 10 dernières années. Dans un contexte extrêmement difficile pour le secteur viticole et en particulier dans les Côtes-du-Rhône il n'était peut-être pas nécessaire d'en rajouter une couche.

Claude Avril a raison, il faut faire confiance aux gens et j'ajouterais que ce n'est pas le « dry january » qui rappellera à la raison les vrais alcooliques. S'il s'agit de se priver en janvier pour se lâcher en février quel est le bénéfice, à part s'être donné bonne conscience ? Ca me fait penser à ces personnes qui font des jeûnes de plusieurs jours pour se détoxifier et se rééquilibrer. Le reste de l'année ils se lâchent sans modération sur la charcut et le fromage...

Moi j'en ai marre qu'on me dise ce qui est bien ou pas pour moi et ce que je dois faire. Au risque d'apparaître comme un vieux grincheux je soutiens sans réserve la prise de position du maire de Châteauneuf-du-Pape. Voilà c'est ma résolution pour 2025. Et je la tiendrai... celle-là. Bonne année à toutes et à tous.

Interview de [Claude Avril](#), maire de Châteauneuf-du-Pape, réalisée par [Loric Etcheverry](#) pour la Chaîne des maire de France ([cmftv.fr](#)), dédiée aux élus et à la ruralité et créée par [Laurent Brochet](#), dirigeant du groupe Cannes Lérins Médias et [Thierry Robin](#), président chez SAS RPF EVENEMENTS et directeur Associé et développement chez Ap Média.