

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel <u>Le Prieuré Baumanière</u>, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez <u>Jean-André Charial</u>, l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'<u>Oustau de Baumanière</u> qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la <u>Cabro d'Or</u> à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude,



Ecrit par le 22 octobre 2025

sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique <u>Jean-Luc Grégoire</u>, patron depuis octobre de Métro au <u>MIN de la Rue Pierre-Sémard</u>.





Ecrit par le 22 octobre 2025



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrique à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est <u>Christophe Chiavola</u>, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au <u>Château de Massillan</u> à Uchaux, une autre au <u>Hameau des Baux</u> dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri



et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : <u>Glenn Viel</u>, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, <u>Christophe Bacquié</u>, 2 étoiles au <u>Mas des Eydins</u> à Bonnieux, <u>Clément Peine</u>, 26 ans seulement, une étoile à <u>La Mère Germaine</u>, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au <u>Phébus</u> à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de <u>Pollen</u> à Avignon, <u>Serge Chenet</u> de



l'établissement <u>Entre vigne et garrigue</u> à Pujaut, ou encore <u>Florent Pietravalle</u> à <u>La Mirande</u>, Fanny Rey de <u>l'Auberge</u> de Saint-Rémy-de-Provence, <u>Le Vivier</u> à l'Isle-sur-la-Sorgue, <u>L'Oustalet</u> à Gigondas ou <u>La Vieille Fontaine</u> à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence	
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux	
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon	
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence	
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan	
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas	
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence	
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape	
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon	
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux	
Maison Hache	1 étoile	Eygalières	
Pollen	1 étoile	Avignon	
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut	
La Mirande	1 étoile	Avignon	
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence	
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue	
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas	
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne	
Pic	3 étoiles	Valence	
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane	
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain	

Côté Bibs : <u>Avenio</u>, rue des 3 Faucons à Avignon, l'<u>Agape</u>, à côté, aux Corps-Saints, <u>La Maison de Celou</u> à Châteauneuf-de-Gadagne, <u>La Table de Pablo</u> dans le village de Villars, non loin d'Apt, les <u>Maisons Du'O</u> à Vaison, <u>Le 6 à table</u> à Caromb.





Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro		
Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

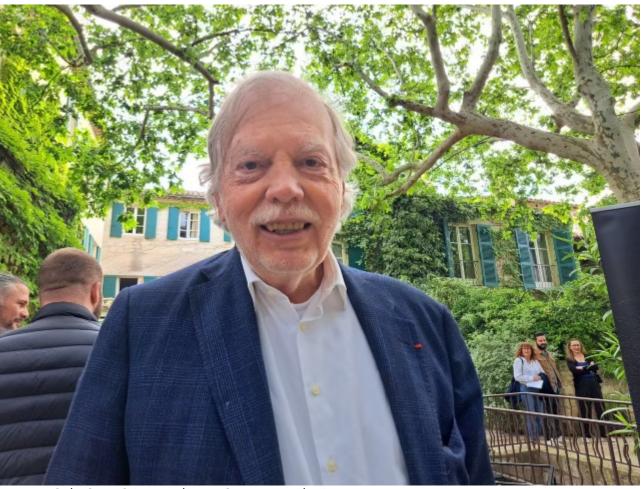
De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.





Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).





Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).





Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).





Xavier Mathieu (Le Phébus).



Ecrit par le 22 octobre 2025



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

Lancement de la nouvelle ligne interrégionale entre Avignon et Valréas



Ecrit par le 22 octobre 2025



Ce vendredi 19 avril, Jean-Pierre Serrus, vice-président de la <u>Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur</u> en charge des transports et de la mobilité durable et Paul Vidal, conseiller régional de la <u>Région Auvergne-Rhône-Alpes</u> délégué aux transports interurbains et scolaires ont inauguré la nouvelle ligne régulière <u>ZOU!</u> Valréas-Avignon.

La navette circulera toute l'année à raison de 2 allers-retours quotidiens du lundi au dimanche, y compris les jours fériés (sauf les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre). Les horaires seront coordonnés avec les horaires des TGV à destination et en provenance de Paris. Les tarifs sont ceux applicables pour les lignes de proximité du réseau routier régional de transport, avec un billet unitaire à 2,10 €.

Une meilleure connexion interrégionale

Cette nouvelle ligne, qui portera le numéro 985, desservira les villes et les sites suivants : Valréas-Nyons-Mirabel-aux-Baronnies-Vaison-la-Romaine-Malaucène-Carpentras Hôpital-Avignon TGV-Avignon Pôle d'Échanges Multimodal. Ce nouveau mode de transport répond à la demande de la Région Auvergne-



Rhône-Alpes qui souhaitait une ligne régulière qui dessert les communes de Nyons et Mirabel-aux-Baronnies afin d'améliorer les connexions interrégionales.

Elle vient également renforcer le lien entre les Régions puisqu'elle est le fruit d'une collaboration entre la Région Sud et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

- « Pour les habitants de nos deux régions, voilà une solution très concrète et attendue, pour se rendre à Avignon, plus vite et plus facilement! Voilà le sens de notre service public des transports : des solutions pour tous les territoires » a déclaré Jean-Pierre Serrus, vice-président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur en charge des transports et de la mobilité durable.
- « Je me félicite de cette collaboration et de la nouvelle proposition de service qui en découle pour les habitants de nos deux régions. Nous répondons à la fois aux enjeux de déplacement du quotidien, mais également à ceux liés au développement touristique de cette zone » a déclaré Paul Vidal, conseiller régional de la Région Auvergne-Rhône-Alpes délégué aux transports interurbains et scolaires.





985 (Valréas - N	yon	s - Vaiso	on la Romaine - Avignon TG\		10	U.
VALRÉAS > NYONS > VAISON LA ROMAINE > AVIGNON TGV	Dulur	ıdi au dimanche	AVIGNON TGV > VAISON LA ROMAINE > NYONS > VALRÉAS		Du lundi au	ı dimanch
circule les jours fériés sauf runs during public holidays except 25/12-01/01-01/05	Oui	Oui	circule les jours fériés sauf runs during public holidays except 25/12-01/01-01/05		Oui	Oui
VALREAS			AVIGNON			
Halte Routière	07:4	5 13:45	PEM Gare Routière		09:46	15:46
NYONS	0,,,	20.10	Gare TGV	,	10:04	16:04
Office de Tourisme	08:0	4 14:04	CARPENTRAS		20.0	20.0
MIRABEL AUX BARONNIES			Pôle Santé	,	10:34	16:34
Place de la Mairie	08:1	4 14:14	MALAUCENE			
VAISON LA ROMAINE			Palivettes	+	10:55	16:55
Avenue des Choralies	08:2	6 14:26	VAISON LA ROMAINE			
MALAUCENE			Avenue des Choralies		11:11	17:11
Palivettes ←	+ 08:3	9 14:39	MIRABEL AUX BARONNIES			
CARPENTRAS			Place de la Mairie		11:20	17:20
Pôle Santé	09:0	0 15:00	NYONS			
AVIGNON			Office de Tourisme		11:30	17:30
Gare TGV .	09:3	0 15:30	VALREAS			
PEM Gare Routière	09:4	5 15:45	Rond Point		11:49	17:49

Charles & Alice devient une entreprise à mission qui veut « donner du goût à l'avenir »



Ecrit par le 22 octobre 2025



La société <u>Charles & Alice</u>, historiquement <u>implantée à Monteux</u>, vient de devenir la première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits. L'aboutissement d'un travail de plusieurs années qui se traduit par de nouveaux objectifs sociaux et environnementaux.

C'est dans le cadre majestueux du Complot, bar de la maison d'hôte d'exception <u>La Divine Comédie</u>, au cœur d'Avignon, que <u>Thierry Goubault</u>, président de la société Charles & Alice, a révélé que cette dernière vient de devenir une entreprise à mission. La première de son secteur d'activité, qui plus est.

La notion de « société à mission » est une qualité reconnue aux sociétés garantissant le respect d'engagements sociaux et environnementaux. Dans le cadre de la loi du 22 mai 2019, aussi appelée la loi PACTE, l'entreprise Charles & Alice, dont le siège se situe à Allex dans la Drôme, a défini des objectifs sociaux et environnementaux, des objectifs statutaires qui sont contrôlés. « C'est l'aboutissement d'un travail effectué depuis de nombreuses années », affirme Thierry Goubault. Ainsi, à travers ces nouveaux objectifs, Charles & Alice met en pratique sa raison d'être : « Ensemble, nous créons avec responsabilité



et enthousiasme des produits savoureux, pour donner du goût à l'avenir. »

Travailler localement

Le premier objectif fixé par l'entreprise se définit par le partage de la passion du goût autour de l'élaboration de bons produits, tout en privilégiant le local. « On est un des plus grands vergers de France », explique le président. Hors de question donc pour Charles & Alice de travailler avec des pommes non françaises. L'entreprise se fournit dans un rayon de 190 km. 70% des recettes sans sucres ajoutés sont 100% françaises. Le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence sont les plus gros fournisseurs de pommes. L'entreprise essaye de s'associer au plus avec des producteurs ayant des démarches écoresponsables, agroresponsables, et HVE (Haute Valeur Environnementale).

L'entreprise travaille aussi sur le développement des filières fruitières françaises et <u>participe à la refruitalisation des vergers français</u>. 10 hectares de poires william ont été récemment plantés dans les Alpes-de-Haute-Provence. La société drômoise a également signé un nouveau partenariat avec une coopérative du Gard afin de développer une filière de pêches françaises. Il sera d'ailleurs possible de découvrir la nouvelle compote pomme-pêche 100% française dès ce mois d'avril.

Réduire l'impact environnemental

Le deuxième objectif établi par Charles & Alice est la meilleure maîtrise de ses impacts pour préserver au mieux l'environnement et les territoires. L'entreprise s'est donc fixée plusieurs buts à atteindre d'ici à 2027 tels que :

- •Réduction de la consommation en eau de 80% (une consommation déjà réduite d'un quart en 20 ans)
- •40% d'énergie renouvelable grâce à des panneaux solaires notamment
- •98% de déchets valorisés par la méthanisation (Charles & Alice travaille avec une entreprise de l'Islesur-la-Sorgue) et par l'alimentation animale
- •100% de recyclage

L'entreprise travaille déjà avec application sur tous ces objectifs, et depuis quelques années, elle essaye aussi d'optimiser le taux de remplissage de camion afin de réduire son impact sur les routes. Pour un client de la grande distribution, l'entreprise a déjà réussi à diminuer de 600 camions sa flotte totale sur une année, ce qui représente environ 50% de flux routier en moins. De plus, pour ses trajets entre les sites drômois et vauclusiens, Charles & Alice privilégie le biocarburant.

Bien vivre ensemble

Le troisième et dernier objectif fixé par l'entreprise œuvre pour le bien-vivre ensemble, avec les collaborateurs, les partenaires et les clients. Cet objectif se traduit dans un premier temps par l'action 'Les joyeux mots' qui a pour but de créer du lien entre les générations. Créée en 2019, cette opération est aujourd'hui devenue nationale. Les écoliers écrivent un message ou font un dessin qui sont ensuite apposés sur les pots de compote envoyés aux maisons de retraite. L'année 2023 a comptabilisé 95 000 envois de ces attentions. Désormais, les collaborateurs de Charles & Alice sont impliqués. Neuf animations salariés/séniors ont été organisées depuis le début de l'année.





Ces objectifs sociaux et environnementaux sont aussi un bon moyen de mobiliser les collaborateurs. C'est pour cela que derrière le statut de société à mission, Charles & Alice a développé le slogan « Bonjour demain » en interne. « Demain, on pourra faire mieux qu'aujourd'hui, conclut Thierry Goubault. On souhaite regarder l'avenir avec enthousiasme. »



©Vanessa Arnal

La filière lavande réunie à Montguers, dans



Ecrit par le 22 octobre 2025

la Drôme



<u>Marie-Pierre Monier</u>, sénatrice de la Drôme et <u>Lucien Stanzione</u>, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,

interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

S'organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.



Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Au quotidien?

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'agriculture, Agnès Pannier-Runacher.

«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.

La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€



pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

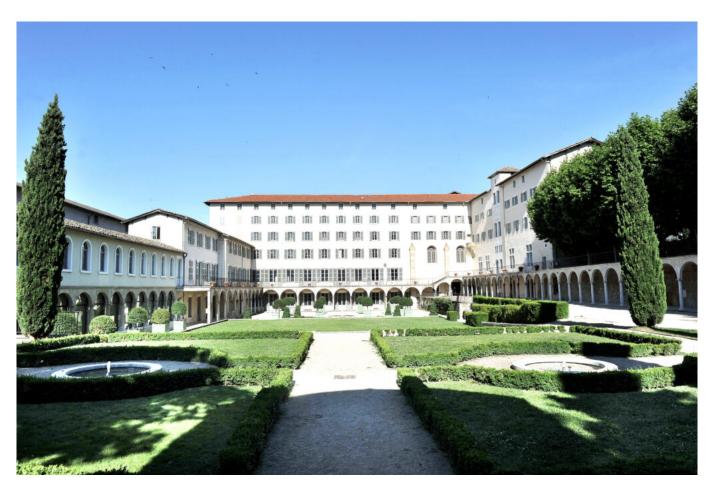
Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)



Romans-sur-Isère : Un musée où trouver chaussure à son pied



Ecrit par le 22 octobre 2025



Installé dans l'ancien Couvent de la Visitation de la ville et situé en plein cœur de centre de Romans-sur-Isère, le musée de la chaussure abrite une collection unique, toutes époques et géographies confondues. Se faisant l'écho de la production romanaise autour du travail du cuir et de la chaussure, la collection invite au voyage à travers les âges et les civilisations, des origines à nos jours, de cet objet du quotidien.

Comme un miroir des sociétés passées et présentes, d'ici et d'ailleurs. Une sandale égyptienne, une chopine européenne inconfortable ou encore des mules féminines révolutionnaires... la palette de chaussures du musée de Romans est d'une richesse stupéfiante. Autant d'objets sur lesquels nos yeux peuvent s'étonner, s'émerveiller, se questionner.

Des murs chargés d'Histoire

D'autant que le lieu d'accueil de la collection, porte en lui l'imaginaire d'événements historiques. Au départ Couvent de la Visitation, fondé au début du XVII°, il abritait les sœurs Visitandines. Chassées du couvent en 1905 (loi de la séparation de l'église et de l'État), il devient tour à tour hôpital militaire et école supérieure de jeunes filles avant de devenir, en 1971, l'un des musées les plus réputés autour de la chaussure. Pour autant, il ne s'agit pas du premier musée en la matière que la ville drômoise ait connu. Déjà, dans les années 1950 et initié par Marie-Madeleine Bouvier, un musée d'art et des traditions avait



constitué une petite collection de chaussures. «C'est à la fin des années 60, au regard de l'histoire romanaise de la chaussure que la ville a été approchée pour acquérir une collection d'exception, la collection d'un homme passionné de chaussures : Victor Guilen» raconte Sandrine Ruinaud, responsable du service des publics du musée.



La chopine est liée à l'apparition du talon haut.

Objet de recherche

Toute sa vie durant, ce passionné de chaussures n'a eu de cesse de chercher et de collectionner toutes sortes de chaussures : historiques, géographiques etc. Une collection dont la ville est devenue propriétaire et qui fait «la base» de ce qui est présenté au public. Le musée de Romans a également bénéficié de dons et de dépôts du musée de Cluny à Paris. Ainsi, sont conservées dans l'enceinte du musée pas moins de 20 000 chaussures. Et seulement 10% sont présentées sur le parcours de visites, dans la mesure où seulement 2 000 objets sont exposés. «Ce qui indique que nous avons de très, très grandes réserves, qui nous rappellent que l'objet chaussure est toujours un objet de recherche» souligne, sourire enthousiaste aux lèvres, Sandrine Ruinaud. Des chercheurs, scientifiques, universitaires, designers et créateurs sont régulièrement accueillis dans le musée pour «se nourrir de nos collections». Récemment, une chercheuse espagnole est venue consulter la collection pour une étude autour de la chopine.



Ecrit par le 22 octobre 2025

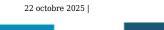


Des mules féminines révolutionnaires.

Aliénation des femmes

Aujourd'hui perçue comme une curiosité, la chopine n'est plus l'objet du quotidien qu'elle représentait en Italie ou dans la péninsule ibérique. Liée à l'apparition du talon haut, c'est à la Renaissance qu'elle se porte pour «indiquer la classe sociale à laquelle on appartient». Pour autant, la chopine demeure un objet d'aliénation des femmes. En effet, chaussées de chopine, les dames ne pouvaient se déplacer à leur guise – le port de ces chaussures impliquant l'accompagnement de deux domestiques ainsi qu'une démarche instable – et exercer les activités telles que la danse, mal vue d'un point de vue religieux. Faite de liège, de bois ou de métal, puis recouverte de cuir, de brocart ou de velours, l'usage des chopines est définitivement abandonné au XVII°, parce que considérées comme dangereuses.

De même en Chine où les chaussures (ou botillons(témoignent des contraintes imposées aux femmes. Pendant plus de mille ans, le bandage des pieds des petites filles était imposé. «Aujourd'hui, nous parlons de mutilation: l'objectif étant d'éviter au pied de grandir, on n'hésitait pas à casser les métatarses. Un pied de femme chinoise ne devait pas dépasser 7,5 cm» rappelle Sandrine Ruinaud. Et d'ajouter: «La femme chinoise est forcément oisive, c'est-à-dire mécontrainte: elle ne peut pas se déplacer, ni supporter le poids de son corps sur ses petits pieds». Interdite en 1912, la pratique a pourtant perduré dans les





campagnes chinoises jusque dans les années 1950.



Les pieds des femmes chinoises ne dépassaient pas 7,5 cm.

La plus ancienne pièce du musée

La pièce la plus ancienne de la collection du musée, quant à elle, est entreposée à l'étage : il s''agit d'une sandale égyptienne âgée de pas moins de 3 500 années.

«Et elle n'est pas sans rappeler une chaussure que vous portez» me lance, comme une devinette, la responsable des relations avec le public du musée. «C'est la tongue!» s'exclame-t-elle. Tongue, sandale ou encore chaussure ouverte, celle qui est exposée au musée est faite de fibre de papyrus. Poussant en abondance sur les bords du Nil, la ressource est exploitée entre autre pour la fabrication de chaussures : le papyrus est coupé, séché et tressé.



Ecrit par le 22 octobre 2025



Cette sandale égyptienne est la plus vieille pièce du musée.

«Ce qu'il faut retenir, c'est que depuis l'Antiquité, on a inventé les trois formes de chaussures qu'on connaît actuellement. La chaussure ouverte, donc la sandale. La chaussure fermée, le soulier. Et puis, il existe une troisième forme qui est la botte. C'est un soulier avec une protection sur la jambe. En fonction des altitudes, on va porter tel ou tel soulier». Et parmi les chaussures fermées, on remarque un usage surprenant des escarpins...«Étymologiquement, un escarpin, c'est une chaussure décolletée sur le dessus du pied. D'ailleurs, l'escarpin n'est pas genré : les hommes en portent!». Car l'escarpin peut aussi être plat ou à talons. Une utilisation des plus étonnantes pour les Françaises et les Français, contrairement aux européens du sud : «Je fais souvent le test avec les groupes de touristes C'est assez marrant parce que quand je parle d'escarpins à des Espagnols ou des Italiens, ils me disent que c'est une chaussure comme une ballerine». Autant d'anecdotes et de connaissances sur la chaussure qui en font percevoir une autre dimension.



Lisa Fégné - <u>L'Echo Drôme Ardèche</u> pour Réso hebdo écho

INFOS PRATIQUES:

Ouvert en août du lundi au samedi de 10h à 18h et les dimanches et jours fériés de 14h30 à 18h

Contact: 04 75 05 51 81 / musee@ville-romans26.fr

Adresse: Portail Roger VIVIER - Rue Bistour - 26 100 Romans-sur-Isère

Tarif normal : 7,5€

Charles & Alice mise sur l'énergie solaire



Face à la crise énergétique, l'entreprise <u>Charles & Alice</u>, tout comme de nombreux industriels, a décidé de diversifier ses sources d'énergie. Ainsi, la société drômoise à opter pour les



énergies renouvelable, et notamment l'énergie solaire, pour ses sites drômois et vauclusien.

Le site de production de Monteux, en Vaucluse, acquis par l'entreprise en 2021, est désormais doté de 1178 modules photovoltaïques, posés notamment sur des ombrières et des bâtiments de stockage. Installés sur 2200 m², ces panneaux solaires permettent d'éviter jusqu'à 34 424 tonnes de CO2 par an, soit l'équivalent de la consommation électrique de 124 foyers.

<u>Lire également : 'Monteux : un nouvel atelier de production pour Charles & Alice'</u>

Charles & Alice a également opté pour l'énergie solaire sur son site d'Allex, dans la Drôme, avec l'installation de 1 328 modules photovoltaïques sur une surface de 2 419 m². L'énergie produite sur l'année par ces panneaux représentera la consommation électrique de 129 foyers par an, soit l'équivalent de 35 676 tonnes de CO2 économisées par an.

« Nous sommes en recherche constante de solutions pour parvenir à réduire notre consommation et notre empreinte carbone », a affirmé <u>Fabien Ployon</u>, directeur industriel de Charles & Alice. Depuis 2018, le groupe a installé 7 600 m² de panneaux photovoltaïques, ce qui représente une réduction de 86 tonnes d'émissions de CO2 par an. Ces installations représentent 10% des besoins en électricité de l'entreprise.

V.A.

Indemnité carburant : seulement 46% des foyers éligibles Vauclusiens ont effectué la demande



Ecrit par le 22 octobre 2025



Alors que 109 000 foyers Vauclusiens, pour un total de 351 000, sont éligibles à la prime carburant, seuls 50 488, soit 46% d'entre eux, en ont fait la demande, à la date du 13 février.

Un nombre qui peut paraître relativement faible compte tenu du contexte économique, mais qui est dans la moyenne du pourcentage de demandes dans les départements limitrophes. En effet, le pourcentage de demande parmi les foyers éligibles en Vaucluse est supérieur au même pourcentage dans les Bouches-du-Rhône (38%) et les Alpes-de-Haute-Provence (40%) mais inférieur dans les départements de la Drôme (49%), du Gard (49%) et de l'Ardèche (52%).

Département	Nombre total de foyers (en milliers)	Nombre de foyers éligibles à la prime carburant (en milliers)	Nombre de demandes de prime carburant	Pourcentage de demande parmi les foyers éligibles
06 - Alpes-de-Haute-Provence	105	31	12 296	40%
07 - Ardèche	201	60	30 904	52%
13 - Bouches-du-Rhône	1 258	343	131 707	38%
26 - Drôme	310	93	45 370	49%
30 - Gard	462	139	67 669	49%
84 - Vaucluse	351	109	50 488	46%

Foyers éligibles prime carburant par département

Pour rappel, le délai pour effectuer la demande d'indemnité de carburant de 100€ sur <u>impots.gouv.fr</u> a été prolongé d'un mois, soit jusqu'à la fin du mois de mars. Cette aide de 100€ est l'équivalent d'une remise de plus de 10 centimes par litre pendant un an pour un automobiliste moyen (12 000 km par an avec un véhicule consommant 6,5L/100km).

Au total, sur l'ensemble du territoire, 5,17 millions de demandes ont déjà été effectuées et le nombre d'indemnités versées ou en cours de versement est de 3,3 millions. A noter qu'un petit nombre de



paiements sont en attente du fait de l'absence de RIB du bénéficiaire.

Pour rappel, le temps de traitement entre le remplissage du formulaire et le versement de l'indemnité est en moyenne de 10 à 14 jours.

Pour effectuer votre demande d'indemnité carburant, cliquez ici.

Nyons va célébrer ses olives noires ce weekend





Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22° édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à Olive & Sens, la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations. Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.



Saint-Paul-Trois-Châteaux : le marché aux truffes débute ce week-end



Ce dimanche 11 décembre, dès 9h30, les trufficulteurs donnent rendez-vous au public sur la place de l'Esplan pour le traditionnel marché aux truffes noires du Tricastin. Il aura lieu tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023.

La Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie' et les trufficulteurs accompagnés de leurs chiens défileront en musique, avant de procéder à la bénédiction des chiens truffiers devant la Cathédrale. Ensuite aura lieu l'ouverture officielle du marché et la signature de la Charte Qualité Truffe par les Chefs restaurateurs de tout le territoire du Tricastin.

Tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023 de 10h à 12h30, les Chefs proposeront à tour de rôle une dégustation d'une de leurs créations à la truffe. Il sera également possible de déguster des truffes fraiches et des ravioles du Royans, accompagnées de vins du territoire.

Les deux jours de marchés qui auraient dû avoir lieu durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An auront en réalité lieu les vendredis 23 et 30 décembre.



Ecrit par le 22 octobre 2025

V.A.