

Ecrit par le 13 février 2026

Trois whiskies distillés au Thor distingués par les French Drinks Awards



Trois spiritueux de la distillerie [Les Chineurs de Malts](#), installée au Thor, ont reçu des médailles lors du concours French Drinks Awards qui a dévoilé son palmarès lors du Whisky Live Paris, le plus grand salon des spiritueux en France.

« L'engouement autour des whiskies français ne cesse de grandir, et nous sommes heureux de contribuer à cette belle dynamique avec passion et créativité », déclarent [Loïc Puviland](#) et [Jean-Yves Pomaret](#), à la tête de la distillerie artisanale de whisky Les Chineurs de Malts au Thor.

Leur travail et leur passion ont été récompensés par le concours French Drinks Awards qui célèbre et distingue les boissons produites en France comme les gins, liqueurs, rhums, vodkas, whiskies, cognacs, Armagnacs, calvados et bien d'autres.

Trois whiskies thorois distingués

Évalués par un jury composé de professionnels de l'industrie, trois whiskies de la distillerie thoroise ont

Ecrit par le 13 février 2026

reçu une médaille :

- Le whisky 'Insulae' a décroché la médaille d'or dans la catégorie 'Small Batch' (*ndlr : assemblage de whiskies provenant de différents fûts*)
- Le whisky 'Cœur de l'Isle' a obtenu la médaille d'argent dans la catégorie 'New Make Spirit' (*ndlr : distillat incolore qui sort directement de l'alambic, avant toute maturation en fût*)
- Le whisky 'Magic Cask' a, lui aussi, été récompensé avec une médaille d'argent dans la catégorie 'Single Cask' (*ndlr : whisky qui provient d'un seul et unique fût de vieillissement*)

Ecrit par le 13 février 2026

Catégorie Small Batch Single Malt



Ecrit par le 13 février 2026

Catégorie New Make & Young Spirit



Ecrit par le 13 février 2026

Catégorie Single Cask Single Grain



Ecrit par le 13 février 2026

©French Drinks Awards / Les Chineurs de Malts

« Les médailles sont éphémères, certes, mais elles symbolisent le travail, l'exigence et la passion que nous mettons chaque jour dans nos créations », concluent les deux distillateurs.

[Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor](#)

Robion : les confitures de La Roumani   récompensées au Concours général agricole 2024



Ecrit par le 13 février 2026

Le Concours général agricole 2024 a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du Salon international de l'Agriculture. L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) La Roumanière, située à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanièr au concours, quatre ont reçu une médaille. La médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes Lovita, la dernière création de La Roumanièr, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanièr, affirme Marine Villa, chargée de communication de La Roumanièr. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanièr :

[Robion : à La Roumanièr, des confitures, biscuits et miels solidaires](#)