Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Michelin joue à fond la carte de l'innovation avec 'La France des savoir-faire'



En partenariat avec Entreprise et Découverte, 350 sites à visiter sont proposés dans cette carte-papier pliable, claire, facile d'utilisation. Pour Philippe Sablayrolles, Directeur de la cartographie chez Michelin, « c'est l'association de la passion du *Made in France*, de l'attachement au territoire, un gros plan sur les métiers d'art et d'avenir de notre patrimoine. »

Chacune des 13 régions de France est passée au crible, ses pépites mises en valeur. 54 adresses pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, comme le 2CV Mehari-Club de Cassis, la Chocolaterie de Puyricard, la parfumerie Fragonard à Grasse, la Verrerie de Biot, le Moulin à huile d'olive Castelas aux Baux-de-Provence, l'Occitane et ses produits de beauté à Manosque, les santons Fouque à Aix-en-Provence, la savonnerie Marius-Fabre à Salon-de-Provence, la société du Canal de Provence au Tholonet, ou encore la Maison de la pistache à Valensole,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Dans le Vaucluse, vous pouvez visiter la Centrale hydro-électrique de Bollène, la Filaventure Brun de Vian-Tiran à l'Isle-sur-la-Sorgue, la Maison André Boyer à Sault, ou la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du- Pape.

Dans tous ces lieux chargés d'histoire et d'excellence, vous pourrez rencontrer des femmes et des hommes passionnés, qui font rayonner l'art de vivre à la française. Dans les secteurs de l'artisanat, de l'agroalimentaire, du textile, de la mode, de la cosmétique, de l'énergie et de l'industrie et du vin.

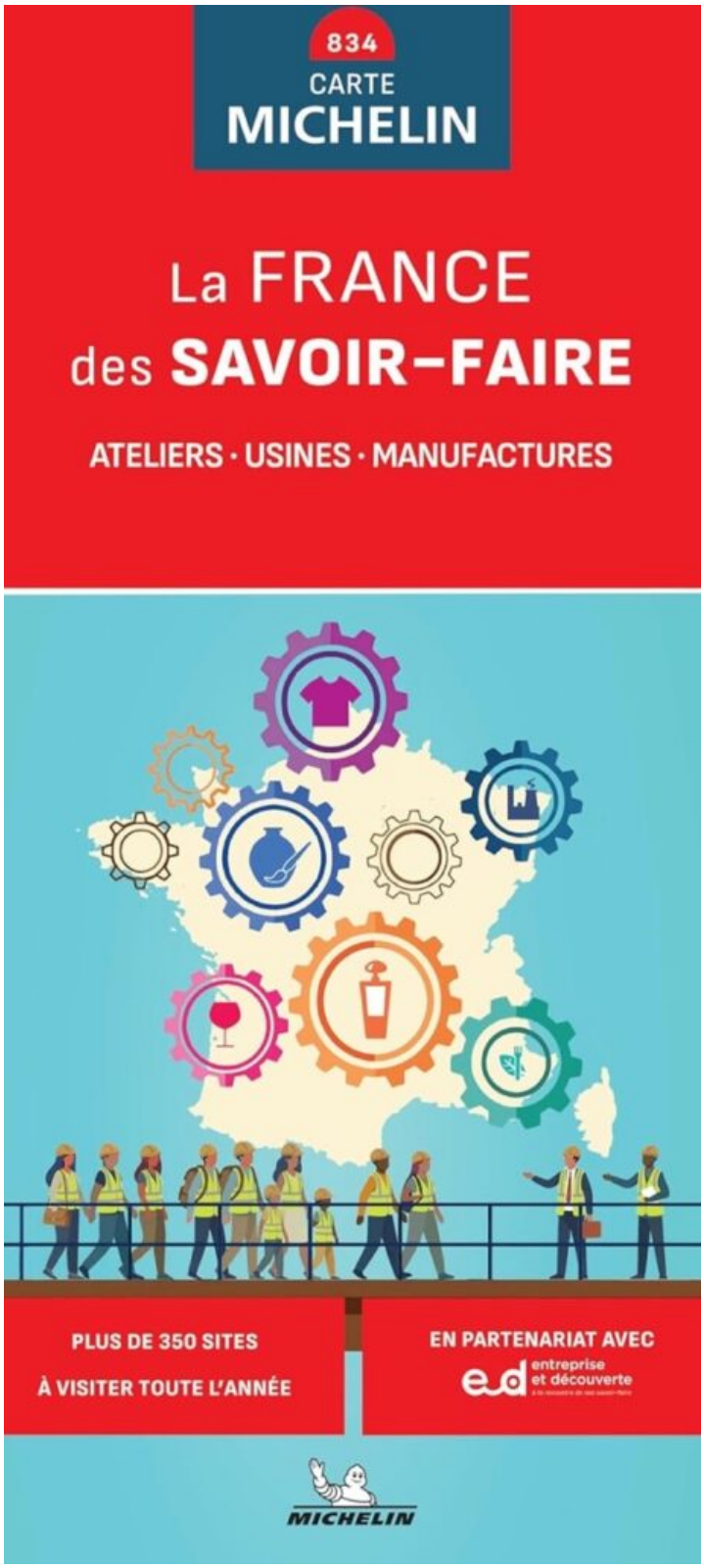
Michelin qui, depuis 1889 innove, avec le 1er pneu en caoutchouc, le 1er radial et le 1er increvable sans air, les bornes et panneaux de signalisation en lave émaillée, les cartes routières, le guide rouge, qui, à partir de 1900 distingue les meilleurs chefs-gastronomes de France et de la planète, les cartes touristiques des églises, châteaux, grottes, des sites où on peut pratiquer le ski ou le camping.

Avec Bibendum et son logo iconique, Michelin qui a gagné les plus grandes compétitions de F 1, de 4×4, de rallyes, de poids-lourds, de motos Grand Prix, qui a commercialisé le plus gros pneu du monde de 2,32m de diamètre qui équipe les tracteurs, qui a aussi enlevé le marché pour la voiture blindée du Pape comme pour l'avion de chasse français Rafale, développe aussi des pneus issus de végétaux. La fime clermontoise prend en permanence le virage de l'innovation et compte bien faire la course en tête pendant encore de longues décennies.

Contact : 8,95€ – editions.michelin.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Une pluie d'étoiles pour des chefs dans les startings-blocks



Les chefs des établissements gastronomiques étoilés de la région viennent de recevoir leur plaque Michelin 2021. L'événement s'est déroulé à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence où le chef Glenn Viel vient de décrocher une 3e étoile.
Frédéric Cruz, directeur du magasin Métro d'Avignon, partenaire de l'opération depuis maintenant 6 ans, a également remis les plaques à 4 nouveaux étoilés : Mathieu Desmarest du Pollen' à Avignon, Julien Richard de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' au Château de Mazan et Christophe Chiavolla du 'Château de Massillan' à Uchaux.

Les habitués du Michelin
Le responsable vauclusien de Métro a ensuite remis les nouvelles plaques aux habitués du Bibendum :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Marc Fontanne du 'Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Serge Chenet de 'Entre Vigne et Garrigues' à Pujaut, Florent Pietravalle de 'La Mirande' à Avignon, Fanny Rey de 'L'auberge de Saint-Remy' à Saint-Rémy-de-Provence, Pascal Auger de 'La Vieille fontaine' à Avignon, Patrick Fischnaller du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Jérémy Scalia du 'Tourrel' à Saint-Rémy-de-Provence, Grégory Mirer des 'Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano du 'Bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Christopher Hache de la 'Maison Hache' à Eygalières, Laurent Deconinck de 'L'Oustalet' à Gigondas, Julien Allano du 'Clair de la plume' à Grignan, Lieven Van Aken de 'L'Aupiho' aux Baux-de-Provence, Michel Marini du 'Champ des Lunes' à Lauris et Xavier Mathieu du 'Phébus' à Joucas.

Optimisme de rigueur pour la saison à venir

De l'aveu de l'ensemble des chefs, après cette année si particulière en raison du Covid, « les équipes sont dans les startings-blocks pour une réouverture des établissements. Et même si certains ont mis en place de la vente à emporter et du 'clic and collect' rien de ne remplace le plaisir d'accueillir les clients ». Pour autant, les chefs étoilés de la région constatent que « de nouvelles habitudes de consommation se sont développées durant cette période » et qu'ils entendent, pour la plupart, continuer à proposer de la vente à emporter pour la clientèle de proximité ».

Par ailleurs, même consensus concernant les perspectives d'activités pour la saison à venir. L'optimisme semble de mise vu les niveaux de réservation, notamment pour les établissements disposant d'une offre hôtelière.