

Pour la Saint-Valentin, Marie Blachère met du cœur dans ses pâtisseries



À l'occasion de Saint-Valentin, l'enseigne de boulangerie <u>Marie Blachère</u>, dont le siège est basé à Châteaurenard, proposera des nouveautés ainsi que des offres spéciales du vendredi 14 au dimanche 16 février.

Depuis sa création en 2004 avec une première boulangerie à Salon-de-Provence, l'enseigne Marie Blachère a à cœur de lancer des tendances, tout en s'adaptant aux attentes des consommateurs. Pour la Saint-Valentin, les plus de 850 boutiques fêteront la fête des amoureux avec des nouveautés et des offres le temps d'un week-end, du vendredi 14 au dimanche 16 décembre.



Ecrit par le 17 décembre 2025





Ecrit par le 17 décembre 2025



©Marie Blachère

Dans plusieurs légendes, la fraise a une symbolique amoureuse. Ainsi, pour célébrer l'amour avec ses clients, l'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère, mettra en place des offres



spéciales sur les tartes aux fraises et tropéziennes aux fraises. Préparés sur place avec des fraises fraîches, ces desserts seront au prix de 14,90€ la tarte ou 26€ (au lieu de 27,80€) le lot de deux tartes durant tout le week-end.

Les cœurs seront aussi à l'honneur sur les étals avec deux nouveauté durant ces trois jours. Les boulangeries proposeront des madeleines rouges en forme de cœur pour 1,60€ et 4,80€ le lot 3+1, mais aussi des fondants en forme de cœur pour 3,50€ la pièce et 6,50€ les deux. De quoi faire fondre votre partenaire!

Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »

Le Petit Futé présente ses carnets de voyage 'Ventoux des terres au sommet' et 'Sud Luberon' à la Mirande



Ecrit par le 17 décembre 2025



À l'occasion de la parution des Carnets de voyage 'Sud Luberon' et 'Ventoux, des terres au sommet', l'équipe du <u>Petit Futé</u> a également présenté les prochains guides Vaucluse et Provence, dont la parution est prévue au printemps 2025, dans les salons du prestigieux Hôtel de <u>La Mirande</u> à Avignon.

Petit Futé devenu grand

Le Petit Futé, toujours détenu par ses deux fondateurs Dominique Auzias et Jean-Paul Labourdette, n'en finit pas de voyager et de grandir. Le temps est loin où ces deux étudiants lancèrent en 1976 la première édition du *Petit Futé*, un guide des bonnes adresses de la ville de Nancy. Près de 50 ans plus tard, la collection s'est étoffée: Carnets de voyage, City book, City-guides, Country guide, Mag, guides thématiques qui vont du chocolat aux circuits en camping-car... et des services comme se créer un guide de voyage personnalisé avec <u>Mypetitfute.fr</u>. Avec 130 salariés et 800 pigistes dans le monde entier, le Petit Futé couvre 192 pays sur 195 reconnus par l'Organisation des Nations Unies.

Passage au Web

Quand le Petit Futé passe au web en 2000, c'est déjà un précurseur dans le monde de l'édition des guides de voyage. Encore aujourd'hui, tout est en accès libre et gratuit et « nous sommes les seuls éditeurs francophones à proposer ce service », ajoute fièrement <u>Michel Granseigne</u>, responsable régie locale. « En



2023, on a pu compter 66 000 000 visiteurs dont 6 500 000 d'étrangers. Le temps moyen sur le site est de 3 minutes et 43 secondes, ce qui est énorme. On est bien référencé, 80% des internautes arrivent par le moteur de recherche. Il y a 430 000 opt-in actifs : l'opt-in actif oblige l'internaute à cocher une case qui autorise l'éditeur du site à le contacter par émail ou par SMS pour recevoir des offres du Petit Futé. »

Une communauté active

On peut compter 1 950 000 membres de la communauté Petit Futé dont 600 000 abonnés à la newsletter hebdomadaire, 700 000 membres sur les réseaux sociaux. Cette newsletter se veut un magazine de suggestion pour de nouvelles destinations ou de nouvelles pratiques thématiques.

Les petits derniers de la collection : 'Carnets de voyage'

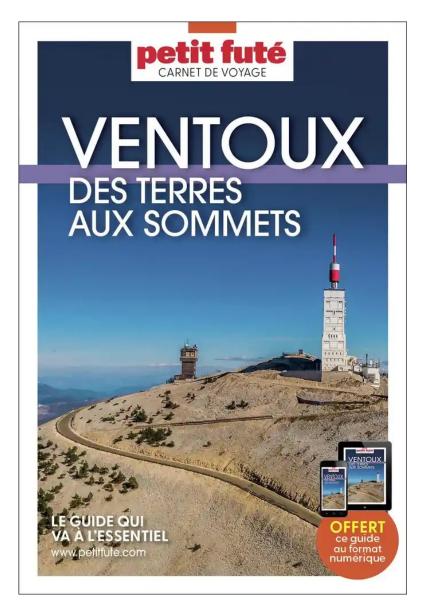
Comme son nom l'indique, le carnet de voyage est une édition de poche, du sur-mesure qui permet de découvrir un territoire ou une thématique. « C'est un guide pratique : adresses, portraits, photos sans sacrifier à une qualité rédactionnelle qui donne envie d'explorer le territoire. »

Carnets de voyage « Ventoux, des terres au sommet »

« C'est un guide qui va à l'essentiel, celui du Ventoux est offert via les offices de tourisme des communes du Ventoux », précise <u>Véronique Dardoize</u>, responsable d'édition. Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, créé en 2020, nous évoque instantanément son plus haut sommet à la couleur calcaire si particulière. Trônant à 1912 mètres d'altitude, il est pris d'assaut par les cyclistes du monde entier dès la belle saison... Mais ce carnet de voyage dépasse la notoriété d'une appellation : Ventoux. Il nous emmène dans les chemins de traverse et nous découvrons aussi bien une randonnée qu'une bonne table, une chapelle qu'une association de spéléologie.



Ecrit par le 17 décembre 2025

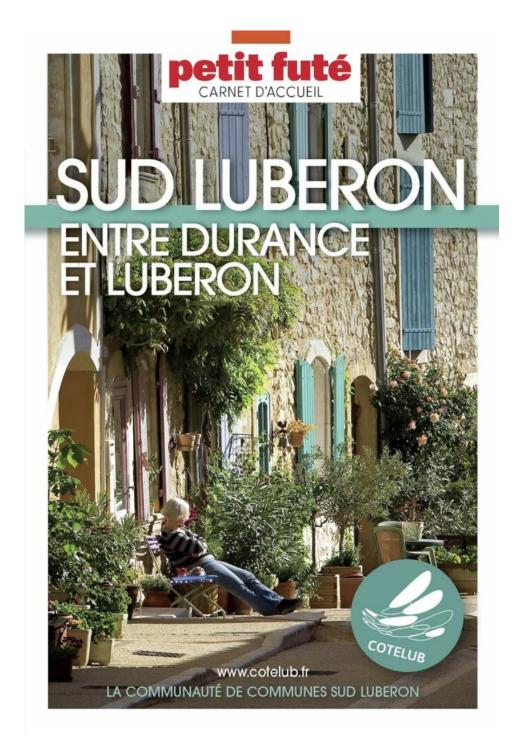


Carnet de Voyage 'Sud Luberon'

Après le Carnet de Voyage Luberon classique (Luberon nord et Luberon sud) qui va sortir en novembre 2024, ce carnet Sud Luberon est une édition sur mesure à destination des nouveaux arrivants et des habitants. Il nous emmène dans le Sud du Luberon, plus précisément entre Durance et Pays d'Aigues pour découvrir ses 16 communes de caractère.



Ecrit par le 17 décembre 2025



Avec les City book, finies les mauvaises surprises!

Guide de ville, puis city-guide et enfin city book en 2018 avec un « relookage » en 2023, cette collection qui compte 35 villes en France est un guide à destination de ses habitants. Beaucoup de mairies l'offrent



aux nouveaux arrivants de leur commune. On va trouver des adresses de tous les jours : coiffeur, boulanger, école, cordonnier etc... Mais aussi un agenda des rendez-vous incontournables de l'année. Un format adapté à feuilleter sur une table à la maison avant de se décider pour une course, une visite ou un loisir.

Le parti pris ici est d'être interactif : en chargeant une application dans le navigateur de son smartphone, on prend en photo un pictogramme qui nous donne accès à un contenu additionnel. Ainsi finies les mauvaises surprises : on consulte le menu du jour du restaurant, les fermetures exceptionnelles d'un musée ou une promotion dans un magasin. L'édition city book sur Marseille en parution 2024 est particulièrement attractive : belles photos, papier lisse, idées d'escapade, et coups de cœurs sincères. La périodicité annuelle, la diffusion nationale et les deux versions (papier et numérique) à prix accessible achèvent de le rendre attractif.

Le Petit Futé dans six régions de France

Cette collection sortie en 2023 se veut à mi-chemin entre le beau livre et le guide. Il s'adresse plutôt au touriste francophone qui veut voyager à environ une heure autour de chez soi. On est sur une notion de proximité, sur une idée de tourisme durable et responsable.

Le Mag

Depuis 19 ans, le Mag sort deux fois par an, en kiosque, mais il est également offert sur des salons, car ce sont des ouvrages sur mesure, avec des reportages conçus pour inspirer des destinations nouvelles.

Le country guide, conçu par les acteurs du cru

Lancés en 1992, les country-guides du Petit Futé sont des guides de voyage sur les pays étrangers. La force éditoriale de cette collection est qu'elle est conçue par des auteurs du cru : une destination, un auteur ! « Les country-guides ne cessent d'investir de nouveaux horizons et proposent aujourd'hui encore des destinations sur lesquelles aucun guide n'existe. Ainsi, après plus de 20 ans de travail et 209 destinations, les country-guides sont la plus importante collection francophone en nombre de titres... et le défrichage continue ! »

(Vidéo) Le Parc Spirou dévoile la première attraction dans l'univers de Naruto



Ecrit par le 17 décembre 2025



Il y a quelques semaines, le <u>Parc Spirou Provence</u>, situé à Monteux, a annoncé une nouvelle qui a suscité de nombreuses réactions et a ravi les fans de mangas : l'arrivée de Naruto et sa bande en 2026.

Naruto et sa bande débarquent au Parc Spirou

Le parc d'attractions vauclusien compte dévoiler petit à petit les attractions que cet univers va comporter. Un nouveau roller coaster devrait faire son apparition. Le parc en compte déjà cinq : Spirou Racing, Wanted Dalton, En avant Seccotine, le Nid des Marsupilamis, et Blorks Attack. Ces nouvelles montagnes russes seront réalisées par le constructeur d'attractions italien Zamperla. Virages à 180°c, des moments dans les airs, d'autres dans des passages couverts, une vitesse de pointe à 75 km/h, une marche arrière... Les amateurs de sensations fortes devraient être ravis.

Une chose est sûre, l'année 2026 sera riche en surprises pour le parc montilien qui ne cesse d'apporter



Ecrit par le 17 décembre 2025

de la nouveauté chaque année. Cette année, <u>le parc s'est offert son voisin, le parc aquatique Wave Island</u>. Qui sait ce que réserve le Parc Spirou pour la suite ?

Kookabarra lance sa gamme de nectars frais



L'entreprise cavaillonnaise <u>Kookabarra</u>, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vauclusienne Kookabarra



lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavaillonaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.



© Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vauclusienne a fait appel au bartender <u>Antony Bertin</u>. « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.



Ecrit par le 17 décembre 2025

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

Naruto et sa bande débarquent au Parc Spirou



Seulement quelques mois après <u>s'être offert le parc aquatique Wave Island</u>, le <u>Parc Spirou Provence</u>, situé à Monteux, annonce une nouvelle qui devrait ravir les fans de mangas.

En 2026, le Parc Spirou Provence va s'agrandir considérablement pour accueillir l'univers de Naruto. Le mythique village de Konoha, tiré du manga de Masashi Kishimoto, va occuper 15 000 m² du parc d'attractions. Ainsi, le public pourra s'immerger totalement dans l'univers de Naruto, Sakura, Sasuke, et Kakashi. De quoi devenir un vrai ninja!





Ecrit par le 17 décembre 2025

La construction du village et de ses attractions va débuter. Le Parc dévoilera les avancées au public sur ses réseaux sociaux afin de le faire patienter jusqu'en 2026. Pour le moment, il n'existe qu'un seul parc sur le thème de Naruto au Japon, cette extension prochaine sur l'univers du manga représente donc une première en France et en Europe!

Kookabarra ajoute les fruits à noyaux à son catalogue



L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit sa gamme de jus et smoothies en se lançant dans les fruits à noyaux. Mangue, cerise, prune... Il y en a pour tous les goûts!



Née en 2006, l'entreprise Kookabarra, implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais à base de fruits et légumes provenant d'exploitations majoritairement locales. Forte de plus de 30 références, l'entreprise vauclusienne élargit encore sa gamme de jus et smoothies avec les fruits à noyaux. Une nouveauté qui vient répondre à une demande croissante de la part des clients, notamment les professionnels.

Pour étoffer sa gamme, Kookabarra a dû faire l'acquisition de machines professionnelles de dénoyautage, ce qui représente un investissement de 25 000€. Ainsi, les clients pourront désormais s'approvisionner en jus et purées de pêches et abricots récoltés en Ardèche, de cerises récoltées à seulement 30 km de la fabrique, ou encore de mangues. Cette gamme est destinée aux professionnels du secteur CHR (Café-Hôtellerie-Restauration), qui représente 97% de la clientèle de Kookabarra.

Parmi les nouvelles recettes, on trouve le smoothie 'Fruits du verger' composé de pommes, d'abricots et de pêches jaunes et blanches. De quoi faire le plein de vitamines. Les clients pourront également découvrir un jus de cerises 100% Provence et 100% gourmandise.

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

Avec le lancement de son nouveau sécateur, Pellenc entame une transformation industrielle



Ecrit par le 17 décembre 2025



Le groupe <u>Pellenc</u>, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, vient de présenter son tout nouveau produit : le C3X, premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France. Pour le groupe basé à Pertuis, ce produit n'est pas qu'un simple outil, c'est un véritable projet industriel.

C'est dans le cadre exceptionnel du <u>Château de Sannes</u> que le groupe Pellenc a présenté son tout nouveau produit, le C3X, un sécateur à batterie embarquée. Quoi de mieux pour ce concepteur d'outils pour la viticulture et l'arboriculture fruitière que cet écrin de verdure avec ses 30 hectares de vignes pour faire le lancement de ce nouvel outil dédié à la taille.

Destiné aux professionnels, comme le reste des équipements proposés par Pellenc, ce sécateur représente un retour aux sources. « Pellenc est aujourd'hui reconnu pour la récolte mais l'histoire de Pellenc a démarré avec la taille », précise Simon Barbeau, président du groupe depuis plus d'un an. Née en 1974, l'entreprise a lancé son premier sécateur hydraulique en 1976, puis le premier électronique en 1987. Aujourd'hui, le C3X représente encore de la nouveauté pour le groupe puisque c'est le premier sécateur à batterie embarquée fabriqué en France pour un usage professionnel.

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Une entreprise qui souhaite répondre à tous les besoins

Le sécateur C3X vient s'insérer dans une gamme d'outils déjà existante, mais ne vient pas remplacer un autre produit. « C'est l'illustration parfaite de la stratégie que nous sommes en train de mettre en place, celle d'élargir nos gammes afin de répondre aux plus de besoins possibles », ajoute Simon Barbeau. Si le marché sur lequel a évolué Pellenc ces 50 dernières années s'est largement démocratisé et ouvert aux particuliers, le groupe pertuisien souhaite continuer à se consacrer au marché professionnel afin de proposer les meilleurs produits possibles.

Viticulture intensive, taille longue, finition, taille en arboriculture fruitière, taille ornementale... Tous ces travaux nécessitent des outils et des offres divers. C'est dans cette dynamique que Pellenc s'inscrit et souhaite davantage se développer pour satisfaire au mieux ses clients qui regroupent aussi bien les exploitants que les équipes de taille, les agents de collectivité, ou encore les paysagistes privés.

Le C3X ajoute une plus-value sur le marché

La création du premier sécateur à batterie embarquée pour usage professionnel palie un réel manque sur le marché selon Pellenc. Cet outil sans fil se veut ergonomique de par sa forme, son équilibre et son poids, qui est inférieur à 1 kg. Pour un coût d'environ 900€, le C3X va représenter un vrai atout pour la productivité des professionnels. « On ne pouvait pas proposer un produit de meilleur qualité mais qui allait ralentir le tailleur par rapport au temps qu'il met aujourd'hui pour tailler », affirme Bruno Jargeaix, directeur Business Unit des outils à batteries de Pellenc.

Avec son corps en aluminium aéronautique prévu pour absorber les efforts de coupe, sa tête de coupe tirante, sa gâchette avec grande précision de pilotage, sa sécurité anti-coupure, son fonctionnement en générateur, ses deux batteries qui permettent 4 à 8h d'autonomie, et la possibilité de le connecter à son téléphone pour récupérer les données ou encore le paramétrer, le C3X devrait séduire plus d'un professionnel. D'ailleurs, ceux qui ont pu le tester en avant-première sont déjà séduits. Les précommandes seront ouvertes le lundi 10 juin, 900 sécateurs seront livrés pour des tests clients à partir du jeudi 20 juin, et les premières véritables livraisons se feront dès le mois de septembre.

Bien plus qu'un simple produit, un projet industriel

Pour élaborer ce produit, c'est toute l'expertise du groupe qui a été mise en œuvre. Ce nouveau sécateur ne représente pas seulement un nouvel outil pour Pellenc, mais un véritable projet industriel. L'entreprise a déjà mis plusieurs choses en place pour améliorer ses performances et le bien-être de ses équipes tels que des animations à intervalle court, c'est-à-dire des petites réunions quotidiennes afin d'évaluer les problèmes du jour pour les régler dans les plus brefs délais, mais aussi l'automatisation de certaines tâches pénibles et répétitives, et le lean manufacturing pour optimiser la place de production et de stockage. Pellenc compte aussi sur la mise en place d'une ligne 'one piece flow' sur laquelle un opérateur va pouvoir se déplacer seul et monter un produit de A à Z pour un travail plus varié et mobile, ainsi qu'une grande flexibilité.

« Ce sécateur représente le premier pas vers la transformation industrielle du site sur l'ensemble des activités de Pellenc. »

Bruno Jargeaix

Aujourd'hui, le groupe pertuisien souhaite produire au plus près des marchés afin de garantir la compétitivité. Avec l'arrivée du C3X, Pellenc a pour projet de créer une ligne automatisée de production des batteries afin de relocaliser l'activité d'assemblage des batteries sur le site historique de Pertuis dès juin 2025. Ce projet est financé en partie par France Relance et Territoires d'industrie.

Une entreprise de plus en plus responsable

Ce nouveau projet s'inscrit dans la stratégie de durabilité et d'innovation responsable du groupe. Pour son sécateur C3X, Pellenc pourrait obtenir prochainement le label européen indépendant 'Longtime', qui indique qu'un produit répond à certains critères de durabilité, réparabilité, etc. « Cette labellisation permettrait de renforcer une valeur historique de Pellenc qui veut proposer des produits qui dure dans le temps », développe Simon Barbeau.

C'est pourquoi le sécateur C3X, qui se veut le plus agile de sa gamme, a été conçu avec des matériaux qui visent à offrir une grande durabilité et une simplicité de réparation en conditions professionnelles. Pellenc a d'ailleurs une activité de reconditionnement et de vente ou location d'équipements et outils d'occasion. Le groupe garantit un équipement qualitatif et performant, comme s'il était neuf.

L'avenir de Pellenc

Aujourd'hui, les enjeux pour la R&D de Pellenc sont de proposer le produit attendu par les professionnels qui conjugue qualité opérationnelle, qualité perçue, usage intensif, durabilité, mais aussi être capable de se démarquer de la concurrence dans tous les niveaux de gamme où Pellenc est présent. D'ici 2034, Pellenc souhaite multiplier par deux l'éventail d'outils mis sur le marché.

L'entreprise a également des objectifs à court terme tels que finir de renouveler la gamme agri pour la saison 2026, finir de renouveler la gamme Green city pour 2027, mettre sur le marché des nouvelles batteries innovantes pour 2026, ou encore introduire de nouvelles technologies et nouveaux types d'outils à batterie à partir de 2026. Tous ces objectifs s'inscrivent dans le projet de transformation industrielle de Pellenc, qui a toujours pour but principal d'offrir à l'utilisateur un outil de travail fiable et qualitatif, durable et une offre économique avec montée en gamme.



3 entreprises vauclusiennes participent au salon Expoprotection 2022



Du 15 au 17 novembre 2022, à Paris - Porte de Versailles, 22 entreprises de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur présenteront leur activité et leurs nouveautés à l'occasion du salon <u>Expoprotection</u>, le salon international de la prévention et de la maîtrise des risques. Parmi ces 22 entreprises, 3 sont Vauclusiennes.

Rendez-vous n°1 en France, l'évènement prévoit d'accueillir près de 700 exposants nationaux et internationaux et 18 000 visiteurs dans ses deux univers complémentaires : risques professionnels & industriels et risques malveillance & incendie.

Pendant 3 jours, Expoprotection proposera le must de l'expertise et de l'innovation pour permettre à ses visiteurs de comprendre les évolutions du marché, d'identifier les bons partenaires et de sélectionner les solutions adaptées à leurs besoins pour aujourd'hui et pour demain.

Parmi les 22 entreprises participantes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 3 sont Vauclusiennes : DPL, Mille SAS et Delta Plus.

DPL: créé en 1947, le groupe Rozenbal est depuis plus de 70 ans expert dans les articles de ménage et l'un des principaux intervenants en GSA, GSB, collectivités, grossistes... pour les gammes de brosserie de ménage, éponges et récurage, lavettes, serpillières, microfibres, gants de ménage, cintres et articles pour l'étendage et le rangement du linge.

Mille SAS : marque premium et spécialiste de la chaussure de sécurité, Gaston Mille pense, conçoit, teste et lance la fabrication de chaque modèle depuis plus de 100 ans dans l'usine familiale située à Courthézon. Grâce à son pôle recherche et développement, la marque bénéficie de toutes les innovations du marché tant au niveau technique qu'ergonomique.



Delta Plus : depuis plus de 40 ans, Delta Plus protège les femmes et les hommes au travail en concevant, fabriquant et commercialisant des solutions complètes de protection individuelle et collective pour les professionnels dans le monde entier. L'entreprise propose des solutions pour les 5 grandes familles d'EPI, permettant une protection efficace des utilisateurs, de la tête aux pieds.

L'entreprise <u>ICARE ATM SAFETY</u>, située à Bagnols-sur-Cèze et spécialisée dans la fabrication de lunettes de protection à verres correcteurs, participera également au salon.

Salon <u>Expoprotection</u> du 15 au 17 novembre à Paris - Porte de Versailles (Pavillon 1).

J.R.