

Ecrit par le 3 juillet 2026

## Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française



Ce dimanche, lors de la [Franchise Expo Paris](#), les boulangeries [Marie Blachère](#) présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, [Marie Blachère](#) serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise - [dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard](#) - présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la [Franchise Expo Paris](#).

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 - Stand M110 - N111.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)

## Lune de miel entre le département de Vaucluse et tous ses producteurs pour le 59e Salon de l'agriculture



Puisque le miel, après la lavande en 2022, est la production-vedette de cette nouvelle édition, Porte de Versailles. « Un des produits-phares du Vaucluse, détenteur d'un label qualité IGP (identité géographique protégée) 'Miel de Provence'. Les apiculteurs seront présents sur notre stand et ils vont nous montrer l'étendue de leur talent » explique la Présidente de l'exécutif, Dominique Santoni qui inaugurera cet espace le 28 février prochain. Le miel qui se décline sous les parfums de lavande, châtaigne, romarin,

Ecrit par le 3 juillet 2026

acacia, bruyère, romarin et fleurs et qu'on retrouve dans les nougats, bonbons, berlingots et calissons.

L'Espace Vaucluse a doublé de surface (185m<sup>2</sup>) pour cette vitrine de l'agriculture, puisque nous sommes leader français des cerises et du raisin de table, n° 2 pour les pommes et les vins AOP rouges, 3e pour les essences de lavandin et que nous cultivons en bio à hauteur de 25%.

### **500 000 visiteurs attendus**

Le stand figurera une place de village où on pourra déguster les produits qui font honneur au Vaucluse, fraises, vins, charcuterie, huiles d'olive, jus de fruits, truffes, confitures, tapenades. Une épicerie gourmande proposera des produits 100% nature à la vente (sirops, liqueurs, pâtés, coulis, compotées, safran, pâtes de coing...) aux 500 000 visiteurs attendus.

Dans le Vaucluse, un trio gagnant (vin - fruits - légumes) représente à lui seul 90% du chiffre d'affaires agricole du département (1,017 milliard d'euros) avec son environnement agro-alimentaire d'Agroparc et Montfavet, ses chercheurs et ses laboratoires de l'INRAE, des pôles Agrosociences et Terralia, du CRITT (Centre régional d'innovation et de transfert de technologies) et du CTPCA (Centre technique de la conserverie des produits agricoles).

Rendez-vous au SIAL du 25 février au 5 mars prochains dans le Hall 7.1. Ce sera une vraie ruche!

---

## **All4Pack Emballage Paris : une entreprise vauclusienne présente au salon international de l'emballage**

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Du 21 au 24 novembre, à Paris Nord Villepinte, 11 entreprises de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur présenteront leur activité et leurs nouveautés à l'occasion de [All4Pack Emballage Paris](#), le salon international de toutes les solutions innovantes et durables des emballages pour toutes les industries. Parmi ces 11 entreprises, une d'entre elles est Vaclusienne.**

Evènement international généraliste, organisé tous les deux ans, [All4Pack Emballage Paris](#) est une référence dans l'écosystème emballage et intralogistique. Le salon a pour mission d'accompagner les professionnels face aux nouveaux défis écologiques qui s'imposent à eux.

Attendu par l'ensemble de la profession, le salon réunira 1100 exposants venus du monde entier et 60 000 professionnels sur 4 jours. 11 entreprises de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur présenteront leur activité et leurs nouveautés. Parmi ces 11 entreprises, l'une d'entre elles est implantée à Bédarrides : [Etiquettes X2C](#).

Créée en 1998, l'imprimerie Etiquettes X2C fabrique des étiquettes adhésives neutres ou imprimées, en rouleaux et en planches, pour différents secteurs d'activité. L'entreprise est engagée dans le développement durable et choisi notamment des procédés de fabrication ayant le moindre impact environnemental. Egalement, l'imprimerie favorise les technologies modernes pour limiter l'utilisation de

Ecrit par le 3 juillet 2026

ressources énergétiques et l'impact sur la santé de ses salariés.

Etiquettes X2C sera présente du 21 au 24 novembre au salon All4Pack Emballage Paris pour présenter son activité et ses outils.



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Quelques étiquettes produites par Etiquettes X2C © Etiquettes X2C

J.R.

Ecrit par le 3 juillet 2026

## 3 entreprises vaclusiennes 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 [Expoprotection](#), le salon international de la prévention et de la maîtrise des risques. Parmi ces 22 entreprises, 3 sont Vaclusiennes.**

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 Vaclusiennes : [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 brosse 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.

Ecrit par le 3 juillet 2026

**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 [ICARE ATM SAFETY](#), située à Bagnols-sur-Cèze et spécialisée dans la fabrication de lunettes de protection à verres correcteurs, participera également au salon.

Salon [Expoprotection](#) du 15 au 17 novembre à Paris - Porte de Versailles (Pavillon 1).

J.R.

---

## Bercy : vente aux enchères exceptionnelle de saisies douanières



**Une vente aux enchères exceptionnelle de saisies douanières est organisée pour le compte de la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI), le 4 novembre à Bercy. Près de 350 lots seront proposés.**

Ecrit par le 3 juillet 2026

Le Domaine (DNID - direction spécialisée de la DGFIP) organise pour la première fois une vente dédiée à la Douane. Tous les biens mis en vente proviennent exclusivement de saisies douanières. Une large gamme de biens sera mise en vente (voiture, maroquinerie, pièce d'or, diamants...) reflétant la diversité des saisies douanières.

La vente débutera à 10h30 et sera précédée d'une exposition publique à partir de 10h. Près de 350 lots seront proposés aux acheteurs qui pourront porter des enchères en salle, mais également par internet via la plateforme [Drouot digital](#). La vente en salle est ouverte au grand public dans la limite des places disponibles. Toute personne qui souhaite participer physiquement doit au préalable s'inscrire sur ce [lien](#).



Parmi les biens mis en vente, cette montre Cartier et ce sac Chanel © DR

Cette vente sera l'occasion de présenter aux visiteurs le rôle de la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) dans la lutte contre la fraude. Les services douaniers luttent quotidiennement contre tous les trafics illicites qui menacent le territoire et la société, afin de protéger les citoyens et l'environnement.

Ils contribuent également à l'attractivité des ports et des aéroports et accompagnent les entreprises françaises dans leurs opérations à l'international. Les résultats ci-dessous illustrent leur mobilisation :

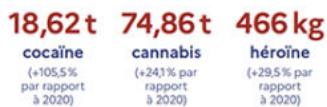
Ecrit par le 3 juillet 2026

## CHIFFRES-CLÉS 2021

## LUTTE CONTRE TOUS LES TRAFICS

## &gt; STUPÉFIANTS

Sur le territoire national et en haute mer



À l'étranger, sur renseignement de la douane française



## &gt; TABACS DE CONTREBANDE



## &gt; FRAUDE FINANCIÈRE



## DÉDOUANEMENT ET ACTION ÉCONOMIQUE



## &gt; LABELLISATION DOUANIÈRE



## &gt; PROTECTION DU CONSOMMATEUR



## &gt; PROTECTION DES ESPÈCES MENACÉES



## &gt; ARMES



## &gt; CONTREFAÇONS



## &gt; FISCALITÉ



## &gt; RESSOURCES HUMAINES



Chiffre clés du bilan 2021 de la douane © douane.gouv.fr

La vente qui aura lieu le 4 novembre est une illustration de la synergie entre le Domaine et la Douane pour valoriser aux mieux les biens saisis en matière douanière.

Le 4 novembre à Bercy à partir de 10h30 - centre de conférences Pierre Mendès, Paris- inscription physique [ici](#) et en ligne [ici](#).

J.R.

Ecrit par le 3 juillet 2026

# Le Vaucluse embaumera bientôt le Salon de l'agriculture à Paris



**Définitivement la grand-messe du terroir français, le Salon international de l'agriculture (SIA) qui débute le 26 février prochain verra débarquer les irréductibles vauclusiens.**

Des senteurs par milliers, des étals à perte de vue, des bovins massifs et de la saucisse. Le SIA se révèle être une formidable vitrine pour les éleveurs et producteurs de nos régions. Les milliers de visiteurs pourront cette année découvrir les produits d'excellence du Vaucluse grâce à l'épicerie baptisée 'La Vaclusienne' qui s'étalera sur 40m<sup>2</sup>. Nouveauté de cette édition 2022, une immersion dans l'univers de la lavande sur une surface de 60m<sup>2</sup>. Sa culture constitue une filière agricole phare, le Vaucluse étant le premier département producteur de lavande fine de France. D'où [cette mobilisation](#) depuis 2013 pour préserver ce patrimoine culturel menacé par une réglementation européenne.

## 40m<sup>2</sup> supplémentaires

A l'occasion du SIA, la fine fleur du Vaucluse s'affiche donc jusqu'à Paris, comme en témoigne le slogan

Ecrit par le 3 juillet 2026

'J'aime la lavande 84', qui accueillera les visiteurs dès leur arrivée. Une immersion grandeur nature à la hauteur du stand qui s'agrandit par ailleurs : 100m2 contre 60m2 les éditions précédentes. L'occasion de mieux connaître la lavande et le lavandin, utilisés pour la cosmétique, les produits d'hygiène (savon, shampoing...) mais aussi pour le miel, les infusions et autres sucreries. Et pour mieux faire connaître leur métier, plusieurs lavandiculteurs seront présents sur le stand. Ce dernier sera inauguré le 1er mars par la présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni.

### 160 références, 35 producteurs

Les autres filières agricoles ne sont pas oubliées. Dans les rayonnages de l'épicerie typique, les gourmets dégusteront croquants, huiles d'olive, sirops, confitures, bières et vins, sans oublier d'autres produits emblématiques comme les truffes et les fruits confits. Avec près de 160 références et 35 producteurs, toutes les filières et tous les savoir-faire seront représentés dans un véritable concept-store ouvert de 9h à 19h, dans le hall 3 de l'espace Sud du salon. Deux écrans diffuseront des vidéos de promotion du tourisme et des produits,

Conçu en partenariat avec le Comité de promotion des produits de Vaucluse et l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) (VPA), le stand du Département sera nul doute un 'must' du SIA 2022. VPA accueillera 5 Offices de tourisme (Pays d'Apt Luberon, Portes du Ventoux, Ventoux Provence, Vaison-Ventoux, Ventoux Sud), et la Chambre d'agriculture avec son espace d'information 'Bienvenue à la ferme'.

Parc des Expos de Paris (Porte de Versailles). [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com). Du 26 février au 6 mars.

---

## Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel [gaultmillau.com](http://gaultmillau.com) et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).**

### **Les grands noms**

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

### **Les grands de demain**

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et

Écrit par le 3 juillet 2026

Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

### **[La Mirande](#)**

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

### **En savoir plus**

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

### **Les critères**

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

### **Les notations**

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

### **Dans le détail**

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

Ecrit par le 3 juillet 2026



DR

---

## L'Académie des Beaux-Arts en séance à Arles

Ecrit par le 3 juillet 2026



[L'Académie des Beaux-Arts](#) se rendra à Arles les mardi 2 et mercredi 3 novembre. Pour l'occasion, les membres et correspondants de l'Académie visiteront l'Ecole nationale supérieure de la photographie d'Arles, réalisée par l'architecte Marc Barani (membre de la section d'architecture de l'Académie), la Fondation Luma, le musée Réattu ainsi que l'atelier du photographe Lucien Clergue, membre regretté de l'Académie.

### **Séance plénière hebdomadaire**

Pour la troisième fois depuis sa création en 1816, l'Académie des beaux-arts tiendra par ailleurs sa séance plénière hebdomadaire du mercredi 3 novembre de manière décentralisée et publique. Cette séance aura lieu de 14 heures 30 à 16 heures 30 dans la salle d'honneur de l'Hôtel de ville d'Arles, à l'invitation de Patrick de Carolis, maire de la ville et lui-même membre de l'Académie des beaux-arts.

**Inscription obligatoire auprès de [catherine.vivier@academiedesbeauxarts.fr](mailto:catherine.vivier@academiedesbeauxarts.fr)**

Ecrit par le 3 juillet 2026

## L'Académie des Beaux-Arts

Instance consultative des pouvoirs publics, composée de 63 membres, 16 membres associés étrangers et 63 correspondants, l'[Académie](#) conduit, en dehors de ses missions de soutien à la création artistique et de défense du patrimoine artistique de la France, une activité de réflexion sur les questions d'ordre artistique lors de ses séances hebdomadaires au cours desquelles elle convie régulièrement des personnalités du monde culturel et politique à intervenir.

### En savoir plus

L'Académie des beaux-arts est l'une des cinq académies composant l'Institut de France. Composée de 63 membres, 16 membres associés étrangers et 63 correspondants, elle encourage la création artistique dans toutes ses formes d'expression par l'organisation de concours, l'attribution de prix qu'elle décerne chaque année, le financement de résidences d'artistes, l'octroi de subventions et veille à la défense du patrimoine culturel français.

### Elle assure également la gestion d'importantes fondations culturelles

Instance consultative des pouvoirs publics, l'Académie conduit également une activité de réflexion sur les questions d'ordre artistique. Afin de mener à bien ces missions, l'Académie des beaux-arts gère son patrimoine constitué de dons et legs, mais également d'importantes fondations culturelles telles que le Musée Marmottan Monet (Paris) et la Bibliothèque Marmottan (Boulogne-Billancourt), la Maison et les jardins de Claude Monet (Giverny), la Villa Ephrussi de Rothschild (Saint-Jean-Cap-Ferrat), la Maison-atelier Lurçat (Paris), la Villa Les Pinsons (Chars) et la Galerie Vivienne (Paris) dont elle est copropriétaire.

MH

Ecrit par le 3 juillet 2026



Académie des Beaux-Arts, Paris

## Lökki kombucha exposera bientôt à Natexpo

Ecrit par le 3 juillet 2026



Cette année encore, [Lökki kombucha](#), entreprise basée au [Min de Cavillon](#), exposera à Natexpo. Du 24 au 26 octobre, les 'éleveurs de bulles' seront présents au stand n°J128 pour rencontrer le public et faire déguster les petites bulles au Parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Salon international des produits biologiques, Natexpo s'est imposé comme l'évènement incontournable pour découvrir les nouveautés et tendances des professionnels de la bio. Zéro-gâchis, économie circulaire et de nombreux sujets seront à discuter autour des problématiques d'aujourd'hui. Le kombucha ? C'est une boisson à base de thé. Issus d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d'un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques. Lökki kombucha, désormais '[entreprise à mission](#)' compte bien rafraîchir les visiteurs avec ses boissons aussi variées en saveur que frais en bouche.

Ecrit par le 3 juillet 2026



La famille au complet.

Lire aussi : [Au Min de Cavailon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'](#)