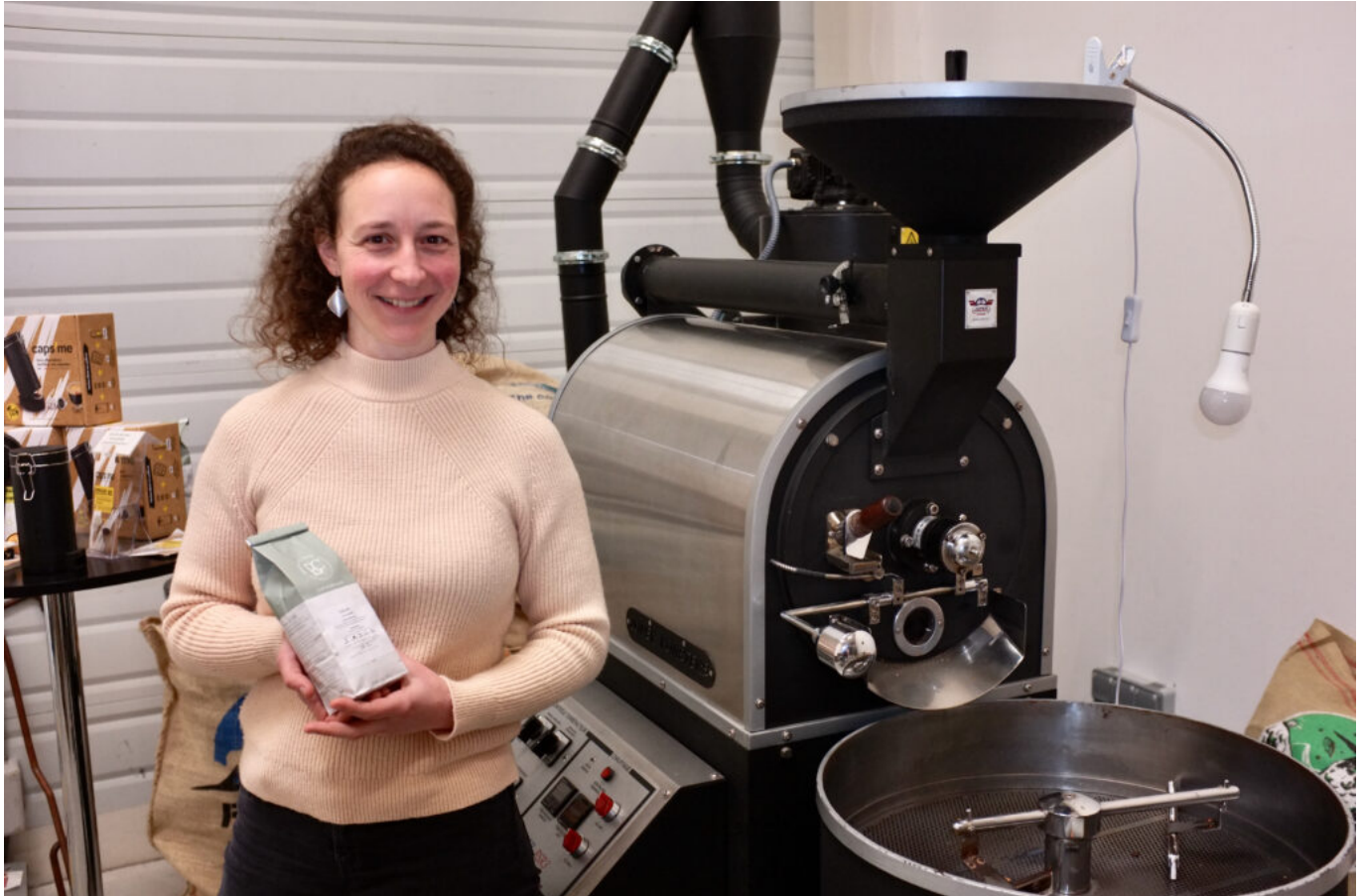


Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 18 décembre 2025



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 18 décembre 2025

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brulé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 18 décembre 2025

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 18 décembre 2025

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR

Ecrit par le 18 décembre 2025

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds



René Modica a 77 ans, [Quentin Nivet](#) en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

Ecrit par le 18 décembre 2025

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Studio Blasco
PHOTOGRAPHIE

Ecrit par le 18 décembre 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Ecrit par le 18 décembre 2025



Ecrit par le 18 décembre 2025



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

Avignon Université : record de participants pour l'opération '24h pour entreprendre'

Ecrit par le 18 décembre 2025



Avignon Université a organisé la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' les mercredi 5 et jeudi 6 février. Une opération à laquelle ont participé 115 étudiants.

C'est un record. 115 étudiants de diverses filières d'Avignon Université ont participé à la 5^e édition de '24h pour entreprendre'. Répartis dans des équipes de 3 ou 4 personnes, ils ont disposé de 24h du 5 au 6 février, à la bibliothèque universitaire du campus Hannah Arendt, pour élaborer un projet de création d'entreprise fictif ou réel. Ces projets devaient être en lien avec les deux thématiques prioritaires de l'université, à savoir Agrosciences, Environnement & Santé, et Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques.

Encadrés par une quarantaine de coaches et parrainés par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de la startup vaclusienne [Lium](#), les participants ont bénéficié d'ateliers couvrant divers sujets allant de l'étude de marché à la stratégie commerciale, avec le soutien d'enseignants et de professionnels du secteur. À l'issue des 24h, les groupes ont présenté leur projet devant un jury.

Les lauréats

Catégorie Agrosciences, Environnement & Santé :



Ecrit par le 18 décembre 2025

- 1er prix : le projet '**Dermacica**', un pansement en coton éco-responsable, par Margaux Lopes, Dora Saidi, Lucie Serret et Sarah Mokeddem. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500 € en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement et une mise en réseau conviviale autour d'un repas.
- 2e prix : le projet '**Maison Nonni**', production de pâtisseries sans gluten et sans lactose, par Bastien Girardet, Samuel Journou, Hugo Massabo et Anne-Laure Titone. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Plastimix**', valorisation des déchets plastiques, poudre construction pour remplacer des matériaux polluants, par Enola Bouvenot, Lenny de Benedetti, Léo Petrequin et Léo Terrasi. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse ainsi que des menus chez Burger King.

Catégorie Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques :

- 1er prix : le projet '**ART'hémis**', une application de découverte des lieux touristiques avec podcast et map sous forme de jeux, par Kilian Cantel, Clément Dupuis et Kilian Meyer. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500€ en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement de la French Tech Grande Provence (intégration d'une session de pré-incubation d'une valeur de 2 000€).
- 2e prix : le projet '**Finly**', une aide à la création de dossier de financement via une application web (gain de temps aux experts comptables, courtiers et chambres consulaires), par Cyprien Augy, Clara Cozic, Magot Dias et Eliott Hanras. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Le BARLEMENT**', café/bar/tapas social/culture (vulgarisation politique), par Nathan Mahaud, Jules Ravoire, Lilian Roux et Mael Reynaud. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, ainsi que des menus Burger King.
- Prix coup de cœur : le projet '**BLUE CARBONE**', une prestation de service, compensation crédit carbone, par Joseph Guihéneuf, Simon Caloustian et Mohamed Aissani. Ils ont remporté 200€ en bons cadeaux Avignon Université, une dotation de 100€ en chèques cadeaux de la CCI Vaucluse, des places pour l'Open 13 ainsi que des menus Burger King.

La médiathèque de Sorgues organise la 2e édition de sa soirée anti Saint-Valentin



Pour la 2e année, la médiathèque Jean Tortel, située à Sorgues, propose une soirée anti Saint-Valentin ce vendredi 14 février avec au programme une dictée coquine et un buffet.

« À l'heure où la Saint-Valentin est devenue une fête commerciale, il est temps de célébrer une alternative plus moderne et authentique », indique la médiathèque municipale de Sorgues. Ce vendredi 14 février, une dictée coquine sera au menu.

Ecrit par le 18 décembre 2025

Interdit aux -16 ans, cet événement sera l'occasion de tester vos aptitudes en matière d'orthographe avec une dictée érotique animée par la bibliothécaire Mélanie. La correction se fera de manière collective et promet de beaux fous rires.

À l'issue de l'exercice, un buffet sera proposé. Chacun est libre d'apporter ce qu'il souhaite et de venir seul ou accompagné.

Gratuit sur inscription auprès de l'Espace adultes.

Vendredi 14 février. 19h. Médiathèque Jean Tortel. 285 Avenue d'Avignon. Sorgues.

Richerenches : le Marché complice revient pour une 2e édition au cœur de la capitale historique de la truffe



Ecrit par le 18 décembre 2025

Les [Artisans Militants de la Qualité](#) donnent rendez-vous aux Vauclusiens ce dimanche 16 février, à Richerenches, au cœur de l'Enclave des Papes, pour une expérience culinaire exceptionnelle à l'occasion du 2e Marché culinaire où la truffe sera à l'honneur.

Après le succès de la première édition à l'occasion des 100 ans du marché aux truffes de Richerenches, le Marché complice, organisé sous l'initiative de Sandrine et [Nicolas Pailhes](#) du restaurant [l'Escapade](#), revient en 2025 pour une deuxième édition. Cet événement tant attendu des fins gourmets se déroulera le dimanche 16 février de 10h à 19h, au sein de la capitale historique de la truffe.

Le Marché Complice vous invite à plonger dans l'univers fascinant de la truffe et des produits du terroir. Au programme : une rencontre authentique avec des artisans passionnés qui partageront leur savoir-faire unique. Des dégustations savoureuses seront proposées tout au long de la journée, permettant aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la richesse des saveurs locales.

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France a pour vocation de mettre en avant le patrimoine culinaire local, en mettant sur le devant de la scène les producteurs, artisans et chefs qui contribuent à préserver et à enrichir cet héritage. Cet événement offre aux visiteurs l'opportunité de rencontrer les acteurs de la gastronomie locale, de découvrir leurs talents artisanaux, et de déguster des produits authentiques issus du terroir.

Ce marché est également une illustration de la coopération entre producteurs locaux et chefs cuisiniers. Ensemble, ils mettront en avant la superbe qualité des produits régionaux, tout en proposant des ateliers et des démonstrations culinaires pour être au plus proche des visiteurs et faire participer autant les petits que les grands.

Dimanche 16 février 2025, de 10h à 19h. Entrée libre. Marché aux truffes. Avenue de la Rabasse, Richerenches.

Pauline Conill (stagiaire)

Association 'Un par Un', pour qu'entreprises et futurs salariés travaillent en gagnants-gagnants

Ecrit par le 18 décembre 2025



L'association carpentassienne '[Un par Un](#)' propose l'insertion de jeunes de 26 à 30 ans en entreprise par la voie de l'alternance. Leur public ? Les laissés pour compte qui, grâce à leurs mentors, s'épanouissent en entreprise comme en société. Un enjeu colossal selon [Henri Lachmann](#), ancien PDG de Schneider Electric Monde qui a initié une chaîne de mentorat pour une insertion des jeunes efficace et pérenne. Aujourd'hui 'Un par Un' recherche des entreprises partenaires pour continuer à jouer collectif.

Ils sont trois à être venus à l'Echo du mardi pour expliquer ce qu'ils font et les résultats déjà obtenus. Pierrot Lauret, directeur de l'association Un par Un -jeu de mot pour signifier parrain- ; Alix Crichton, en charge des relations avec les tiers de confiance -les parrains- ; et Patrick Mentrel ancien DRH de Sonelog devenu ambassadeur de l'association auprès des entreprises. Mission ? Répondre aux besoins spécifiques des entreprises en talents d'hommes qualifiés. Du recrutement sur mesure et de l'emploi pérenne capable de faire progresser trois entités : l'entreprise, les hommes et la société. Bref, des colibris de l'insertion pour l'emploi et la société inspirés et inspirants.

Pierrot Lauret, directeur de l'association Un par un

«L'association pour l'insertion des jeunes en entreprise 'Un par un' a été créée à l'initiative d'Henri Lachmann, ancien PDG de Schneider Electric monde, en octobre 2019, présente Pierre Lauret, directeur de l'association 'Un par un'. En s'installant en Vaucluse lors de sa retraite, l'homme qui, tout au long de

Ecrit par le 18 décembre 2025

sa carrière a reçu de nombreux jeunes en alternance, s'est très vite inquiété des chiffres exorbitants de tous ces jeunes 'un peu en perdition' dans le département. Son crédo : 'Tout jeune peut trouver sa place pour peu qu'il soit accompagné'. En février 2020, j'attaque ce projet en m'interrogeant : que peut-on faire pour ces jeunes des quartiers, sans diplômes et laissés pour compte ? Ma mission ? Aller à leur rencontre et vers les entreprises pour tisser du lien et trouver une solution qui favorise leur accueil, et, ensemble, entamer un travail de préparation pour leur donner une nouvelle chance de pouvoir s'insérer professionnellement.»

'Tout jeune peut trouver sa place pour peu qu'il soit accompagné'

Henri Lachmann, président de Un par Un et ancien PDG de Schneider Electric Monde

L'objet de l'association ?

«Créer un écosystème favorable, où le jeune peut s'insérer pour créer toutes les conditions à une insertion professionnelle. Nous avons volontairement ciblé des jeunes entre 16 et 26 ans, voire 30 ans, car nous accordons beaucoup d'importance à la découverte de qui ils sont, à la compréhension de leur construction personnelle, et à leur donner une nouvelle dimension. Le projet est de rencontrer le jeune, de créer un lien de confiance, de repérer l'écosystème le plus adapté à sa personnalité dans une entreprise où l'environnement lui sera favorable avec des personnes, au départ appelées parrains, d'où l'allusion au nom de l'association 'Un par un'»

Mentorat

«Le process ? Inclure dans le dispositif une personne de l'entreprise, avec une vraie sensibilité, -le parrain- qui accordera du temps et une appétence à comprendre le jeune. L'objectif est de donner au futur professionnel toutes les chances de se découvrir, et de se laisser découvrir par les autres, pour ainsi réaliser son projet professionnel. Par contre, le parrain ne sera pas le supérieur hiérarchique du jeune.»

Ecrit par le 18 décembre 2025



Copyright Un par Un

Rencontre avec les partenaires sociaux

«Dans un premier temps j'ai rencontré les partenaires sociaux, les jeunes, puis Alix Crichton nous a rejoints, ainsi que Patrick Mentrel, ancien directeur des ressources humaines, qui vient nous épauler sur le volet découverte des entreprises. Patrick a découvert notre entreprise lorsqu'il était en place avant de passer de l'autre côté de la barrière, détaille Pierrot Lauret.»

100 jeunes rencontrés par an, 60 accompagnés et plus d'une quarantaine en parcours d'insertion

«Globalement, par an, nous entrons en contact avec entre 80 et 100 jeunes dont 60 seront accompagnés et entre 40 et 45 auront intégré un parcours d'intégration via l'alternance en CAP (Certificat d'aptitude professionnelle), en CDD, CDI (Contrat à durée indéterminée). L'objectif est d'intégrer ses jeunes en formation professionnelle. C'est la raison pour laquelle nous sommes partenaires de centres de formation, de la Chambre des métiers, de la Fédération du bâtiment et des travaux publics, du Geiq



Ecrit par le 18 décembre 2025

(Groupement d'employeurs d'insertion et de qualification)...

'100 jeunes rencontrés par an avec plus de 40 en parcours d'insertion'

Pierrot Lauret, directeur de l'association d'insertion Un par Un

Une association d'intermédiation

«Nous sommes repérés comme association d'intermédiation, par les structures d'accueil de jeunes, les centres sociaux -comme celui de Villemarie à Carpentras-, les associations départementales : le [CDef 84](#) (Centre départemental enfance et famille), l'[Arpe](#), l'[Entraide Pierre Valdo](#), avec lesquelles nous avons tissé des liens pour favoriser les stages d'immersion, et surtout permette aux jeunes de rentrer dans une dynamique de parcours. Pour cela, nous avons créé une 'Commission Insertion Jeunes' mensuelle qui permet de placer, autour de la table, les personnes ressources de ces structures, ce qui nous permet de faire du suivi de parcours des jeunes, dans leur projet professionnel et dans leur rencontre avec les entreprises.»

Ecrit par le 18 décembre 2025



Ecrit par le 18 décembre 2025

Tisser des liens de confiance pour aller plus loin, ensemble

Alix Crichton et les ateliers d'intelligence émotionnelle

Alix Crichton travaille sur le volet entreprises. Pour cela, Alix a mis en place des ateliers d'intelligence émotionnelle autour du lien entre un parrain et un jeune filleul, afin de structurer la préparation et l'accompagnement.

«J'accompagne l'association sur le développement et la consolidation du réseau entreprise, relate Alix Crichton. Nous avons mis en place des ateliers mensuels pour engager les marraines et parrains des entreprises autour de l'accompagnement des jeunes. La mission ? Consolider le réseau, engager les marraines et parrains et échanger autour des problématiques des jeunes pour pouvoir y répondre et tisser un accompagnement pertinent et surtout durable pour le jeune.»

'Les bienfaits de l'intelligence émotionnelle s'exercent au travail comme en dehors, à l'extérieur.'

Patrick Mentrel, ancien DRH en charge des relations avec les entreprises

Ancien Directeur des ressources humaines d'une plateforme de logistique [Sonelog](#) (commerce de gros de matériel électrique au Pontet), Patrick Mentrel est en charge des relations avec les entreprises. «J'étais aux côtés des membres de direction, lorsque j'ai rencontré 'Un par Un' et nous avons tous été convaincus par la démarche, autant pour les jeunes que pour l'entreprise. Ensemble, nous avons signé une convention et accueilli un jeune pour un premier stage d'immersion de 15 jours en entreprise. Nous avons sélectionné un chef d'équipe qui possédait déjà cette fibre sociale et qui a accompagné le jeune dans plusieurs services, afin que celui-ci puisse repérer, durant ces deux semaines, le service qui pourrait l'intéresser.»

Guider et motiver

«Cela a très bien fonctionné car il était hyper motivé et, de ce fait, est passé en apprentissage puis en formation interne pour, ensuite, signer, cinq mois plus tard, son contrat à durée indéterminée, devenant un salarié très efficace, opérationnel et très intégré de Sonelog où il pourra évoluer au sein de l'entreprise. 'Un par un' apporte un recrutement sur-mesure à l'entreprise et met en valeur le tiers de confiance : le parrain, qui se fait le porte-parole du jeune, par rapport aux autres services de l'entreprise.»

Ecrit par le 18 décembre 2025



Copyright Un par Un

Intelligence émotionnelle en situation

Alix Crichton met en avant l'utilisation de l'intelligence émotionnelle. Mais que signifie ce terme ? « C'est comment être intelligent avec ses émotions, explique la jeune-femme. L'intelligence est la capacité à s'adapter à des situations. C'est gérer ses émotions pour s'adapter aux situations qui se présentent. L'émotion est commune à tous les mammifères. C'est même le premier langage de l'homme, ce qui lui a permis de vivre en société, de créer du lien, pour travailler ensemble, répondre à des menaces et survivre. Ce qui interpelle ? La raison pour laquelle dès tout petit, l'on détache l'homme de ses émotions, alors que c'est ce qui fait de nous des êtres humains et non pas des machines. Se reconnecter à soi, à ses émotions permet de savoir pourquoi l'on fonctionne ou non ensemble. Cloisonner et diviser ne permet plus à une société de fonctionner. Dans ce cadre, 'Un par un' ajoute de l'humain et de l'intelligence dans les relations et dans l'entreprise.»

Intelligence émotionnelle, pleine conscience, lien intergénérationnel, implication...

Ecrit par le 18 décembre 2025

«J'abonde dans le sens d'Alix, apprécie Patrick Mentrel, à l'heure où l'on parle de risque psycho-sociaux et surtout de conflits, l'intelligence émotionnelle intervient, elle est également au centre, désormais, du recrutement. En intervenant au cœur du programme 'Un par Un', ce dispositif créé aussi un lien intergénérationnel, le parrain ayant souvent dans les 50 ans. Cela permet de se parler, de s'entendre, de se comprendre. Je pense que l'intelligence émotionnelle fera évoluer les politiques des ressources humaines des entreprises. Cela a aussi un impact dans les relations entre les salariés, c'est un élément clef du management. Les ateliers d'intelligence émotionnelle peuvent renforcer le partenariat entre notre association et les entreprises.»

Le désengagement salarial

«Le problème qui se pose, au sein de l'entreprise, est également un très prégnant désengagement salarial, relève Alix Crichton. Le lien que le parrain va réussir à créer permet au jeune de rester actif longtemps. J'ai en tête le retour d'expérience d'un manager de l'opérateur Orange qui m'a confié 'avoir trouvé un autre sens à sa profession depuis qu'il fait de l'accompagnement, parce qu'il est sorti de cette dimension du chiffre de l'entreprise, actuellement, très imposée.»

'Les entreprises ont un devoir d'inclusion dans la société'

Henri Lachmann, président de Un par Un

Interview de Henri Lachmann, fondateur de 'Un par Un'

«Je constate que la famille, l'école, l'église foutent le camp et que les entreprises ont un rôle d'inclusion des jeunes à jouer, d'autant plus qu'elles ont les moyens pédagogiques d'accueillir et de former. Les entreprises ont un devoir d'inclusion dans la société.»

L'association 'Un par Un'

«L'association Un par Un, privilégie l'apprentissage qui doit devenir un mode de formation à part entière, alors que nous nous plaçons en parents pauvres par rapport aux pays nordiques comme l'Allemagne et la Suisse. Et puis, l'entreprise possède la capacité d'enseigner le savoir être et le savoir vivre, notamment en collectivité, ce que le reste des acteurs sociaux peinent à remplir aussi bien. Le savoir être fait partie du savoir. Chez Schneider, en France, nous avons plus de 1 000 apprentis, dont la plupart restera dans l'entreprise en tant que salarié ou placé dans notre écosystème, devenant de véritables ambassadeurs de la marque et de l'entreprise en général.»

Avez-vous des problèmes de recrutement dans les entreprises ?

«Oui, car elles n'ont pas encore compris qu'elles avaient la responsabilité de l'inclusion dans la société et que ce rôle doit être pris à bras le corps. Attendre tout de cellules qui dysfonctionnent, comme la famille et l'école, n'est pas la solution. Si les entreprises ont des difficultés à recruter, c'est que les jeunes sont mal formés. Ils ne peuvent posséder le savoir être que l'école ne leur donne pas.»



Ecrit par le 18 décembre 2025

A quoi ressemblera l'entreprise de demain ?

«Elle sera l'image de la vie en société, du travail en collectif et dans ce collectif de la diversité. C'est là toute notre richesse. Quand deux hommes sont ensemble et sont d'accord, alors il y en a un de trop. Il y a plusieurs savoirs : le savoir, le savoir être, le savoir-vivre, le savoir-faire. L'entreprise est tout à fait à même d'enseigner cela.»

Les partenaires de Un par Un

Missions Locales (Avignon & Carpentras) - L'entraide Pierre Valdo - GEIQ BTP 84 -MFR - BTP84 - Lou Tricadou - CFA du Bâtiment Avignon Florentin Mouret - Association du Pôle d'activités de Fontcouverte - MNA Vaucluse - CDEF 84 - Eureka Insertion - CMAR- La Varappe - Fondation Henri Lachmann - Fondation Institut de France - Ressources - Fondation Schneider Electric - Direction départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités - Fiducial - CCI Vaucluse - Le Département du Vaucluse - Face Vaucluse - Vaucluse entreprise - Politiques de la ville (Quartiers d'Eté) - Evolio PAE - Made In Marseille-Sonepar - Leroy Marlin - McCormick - Fuchs - Carrelage au Carré - Cooprovence - Carrefour - Norauto - Groupe Orange - WATTS Industries - Ibis Groupe - Dalkia - Auto-Pièces Service - Brasserie Foncouverte - Boulanger - Bien Perché - Altera Rocca...

Ecrit par le 18 décembre 2025



Alix Crichton, Pierrot Lauret et Patrick Mentrel Copyright MMH

[Un par Un](#), Association Loi de 1901 pour l'insertion des jeunes. Domiciliée au Campus Louis Giraud, 310 Chemin de l'Hermitage à Carpentras. Pierrot Lauret, directeur de l'association Un par un 06 58 78 38 70. structureunparun@gmail.com

Avignon : célébrez la Saint-Valentin en

Ecrit par le 18 décembre 2025

croisière sur le Rhône



À l'occasion de la Saint-Valentin, la [Compagnie des Grands Bateaux de Provence](#) organise trois croisières les vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 février au départ des Allées de l'Oulle à Avignon. Si deux des trois événements sont déjà complets, il reste encore quelques places pour la soirée cabaret en croisière ce samedi 15 février.

Ce week-end, les amoureux de l'amour pourront profiter de soirées thématiques sur le Rhône. La Compagnie des Grands Bateaux de Provence organise l'incontournable croisière avec dîner des amoureux au fil de l'eau ce vendredi 14 février. L'événement, qui affiche déjà complet, permettra une ambiance intime et élégante, les participants pourront redécouvrir le charme des monuments d'Avignon et de Villeneuve-lès-Avignon.

Le samedi 15 février, place au cabaret avec la Revue Scandal qui a tourné dans les plus grands cabarets parisiens et européens. Sophia, en maîtresse de cérémonie, embarquera le public dans d'impromptues scènes théâtrales et musicales, dans un spectacle festif et pétillant. L'embarquement se fera à 19h30 aux

Ecrit par le 18 décembre 2025

Allées de l'Oulle pour un départ à 20h. Pour 85€ (hors boissons), les participants pourront profiter du spectacle ainsi que d'un dîner comprenant l'entrée, le plat et le dessert, ainsi qu'un cocktail spécial Saint-Valentin offert. Il reste encore quelques places à bord du bateau le Mireio ([réservations en ligne](#) ou au 04 90 85 62 25).



©Compagnie des Grands Bateaux de Provence

Le dimanche 16 février, ce sera une croisière pour plonger dans l'histoire de Saint-Valentin qui sera proposer aux participants. Embarquement direction Roquemaure, qui deviendra la « cité aux légendes d'Amour » le temps du déjeuner. Cet événement affiche également complet.

Ecrit par le 18 décembre 2025

COMPAGNIE DES
Grands
Bateaux de
Provence

Saint Valentin

EN CROISIÈRE

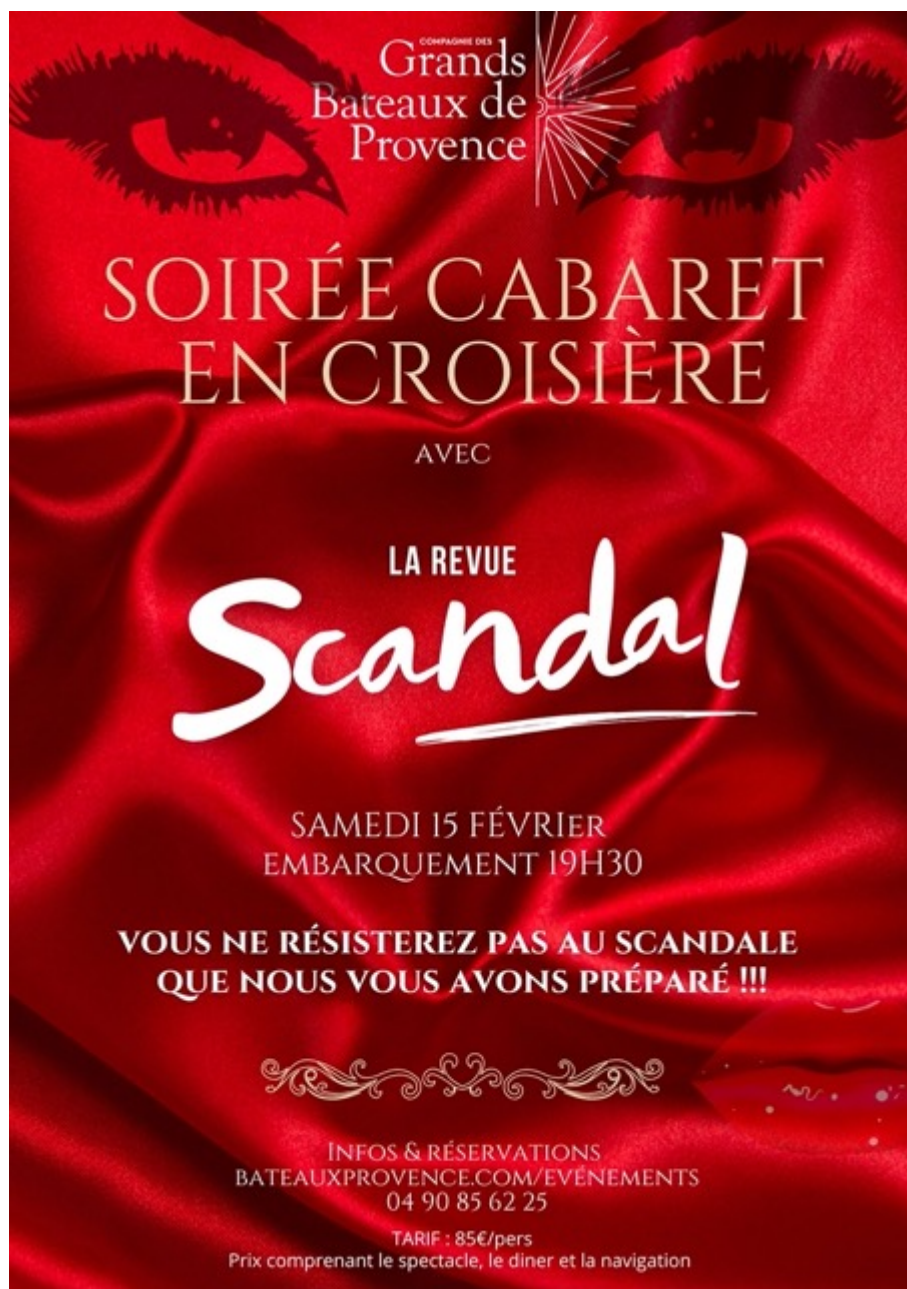
DÎNER
ROMANTIQUE
AU FIL DE
L'EAU

VENDREDI
14 FEV
EMBARQUEMENT
AVIGNON
20H

INFOS & RÉSERVATIONS
04 90 85 62 25
bateauxprovence.com

TARIFS
A partir de 70€/pers

Ecrit par le 18 décembre 2025



COMPAGNIE DES
Grands
Bateaux de
Provence

SOIRÉE CABARET
EN CROISIÈRE

AVEC

LA REVUE
Scandal

SAMEDI 15 FÉVRIER
EMBARQUEMENT 19H30

**VOUS NE RÉSISTEREZ PAS AU SCANDALE
QUE NOUS VOUS AVONS PRÉPARÉ !!!**

INFOS & RÉSERVATIONS
BATEAUXPROVENCE.COM/EVENEMENTS
04 90 85 62 25

TARIF : 85€/pers
Prix comprenant le spectacle, le dîner et la navigation

Ecrit par le 18 décembre 2025

COMPAGNIE DES
Grands
Bateaux de
Provence

Croisière Déjeuner

Saint Valentin

Festivités Saint Valentin

Une Reconstitution Historique 1868

28ème Edition

Roquemaure
Capitale des Amoureux

DIMANCHE
16 FEV
EMBARQUEMENT
AVIGNON
11H

...et si on y allait
en bateau ?

INFOS & RÉSERVATIONS
04 90 85 62 25
bateauxprovence.com
www.saintvalentin.org

TARIFS
A partir de
45€/pers

11H : embarquement Avignon
11H30 : départ en croisière avec déjeuner
14H : arrivée Roquemaure
14H-17H : escale libre aux festivités
17H15 : retour à bord
19H : arrivée à Avignon – retour à quai

©Compagnie des Grands Bateaux de Provence

(DATA) Quels sont les maires de Vaucluse élus depuis 2014 et plus?



Ces derniers jours, deux maires de Vaucluse ont annoncé publiquement ne pas se représenter en 2026. Il s'agit de [Cécile Helle](#), élue depuis 2014 et ayant effectué 2 mandats comme maire d'Avignon et [Christian Gros](#), élu depuis 1989 et ayant effectué 6 mandats comme maire de Monteux soit 31 ans.

Pour autant, le recordman en longévité du Vaucluse n'est pas le maire de Monteux, mais son voisin d'Entraigues-sur-la-Sorgue, Guy Moureau. Élu depuis 1984 maire de sa commune, il terminera en 2026, à près de 72 ans, ses 42 années comme premier magistrat et n'a pas indiqué à ce jour s'il repartait ou pas pour son 8e mandat.

Ecrit par le 18 décembre 2025

DP

Vers la finale du Concours Général de Paris : les vins de Vaucluse sélectionnés pour une visibilité internationale





Ecrit par le 18 décembre 2025

C'est le jeudi 6 février à Châteauneuf-du-Pape que s'est déroulée la présélection entre 1037 échantillons. « En 2025, nous avons 145 candidats, dont 9 nouveaux », précise Nathalie Protet de la Chambre d'Agriculture qui veille au bon déroulement de l'épreuve.

Environ 200 jurés vont donc juger, jauger et noter les nombreuses appellations du vignoble vaclusien : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf, Côtes-du-Rhône, CDR Villages avec dénomination géographique (Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Vaison, Valréas et Visan). Également en lice : Gigondas, Luberon, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP Vaucluse et Méditerranée des millésimes 2023 et 2024. Des élèves en BTS Viti-Céno du Lycée Viticole d'Orange font aussi partie du jury.

Le plus ancien des jurés était là dès 1979, il s'appelle Jean-Louis Montagard et il vient de la cave coopérative Cante-Perdrix de Mazan. « Ça a changé en 40 ans, les vins sont plus structurés, plus charpentés. » [Hervé Beaufiglioli](#) aussi est présent à l'une des 57 tables : « Par passion. J'ai voulu comprendre pourquoi certains vins avaient des médailles, comment elles étaient attribuées pour savoir si c'était fait avec méthode et rigueur. En plus, on peut parler avec les vignerons passionnés qui expliquent leur travail, leurs difficultés. Ça fait 21 ans que je participe à des jurys, à Tulette, Piolenc, Sault, Pertuis, Vinsobres. Depuis le Covid, il y en a moins, mais c'est toujours aussi passionnant. »

Ecrit par le 18 décembre 2025



Jean-Louis Montagnard

Ecrit par le 18 décembre 2025



Hervé Beaufile

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À la même table, un élève de 20 ans du Lycée Viticole, [Tinley Kramer](#) : « Mon père travaille dans les

Écrit par le 18 décembre 2025

vignes et un pépinière de greffons, moi aussi je souhaite passer ma vie dans les vignobles. » Enfin, un œnologue, [Sébastien Fraychet](#) de Suze-la-Rousse commente et décrit les échantillons pour aider à apprécier les différentes bouteilles et leur contenu en connaissance de cause. La robe (jaune pâle, paille, ambrée pour le vin blanc – saumon, pelure d'oignon pour le rosé – rubis, grenat, violet pour le rouge), la couleur (faible, profonde, intense), les arômes (fruité, floral, boisé, épicé), le goût (onctueux, rond, acide, équilibré, fort) et les sensations (tanin astringent, ferme, fondu, alcool dominant).

Finalement, chaque juré aura mis une note, écrit un commentaire, signé la feuille d'émargement. C'est au cours du prochain Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles à Paris, le samedi 22 février, qu'aura lieu la Finale nationale pour les vins. Sont aussi en lice les huiles d'olive, miels, confitures, charcuteries, fromages, bières, jus de fruits pour lesquels nombre de Vauclusiens sont en compétition. Ceux qui décrochent une médaille sont la preuve de cette excellence agricole qui récompense le savoir-faire des vigneron, éleveurs, maraîchers, producteurs qui valorisent le terroir de chaque région de France.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi