

# Les 8 & 9 juin, la 7e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.



Ecrit par le 6 novembre 2025



Pierre Gagnaire © Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vignerons seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).



Ecrit par le 6 novembre 2025



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourissent ».



Ecrit par le 6 novembre 2025



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succèderont pour animer la soirée de samedi.



Ecrit par le 6 novembre 2025



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.



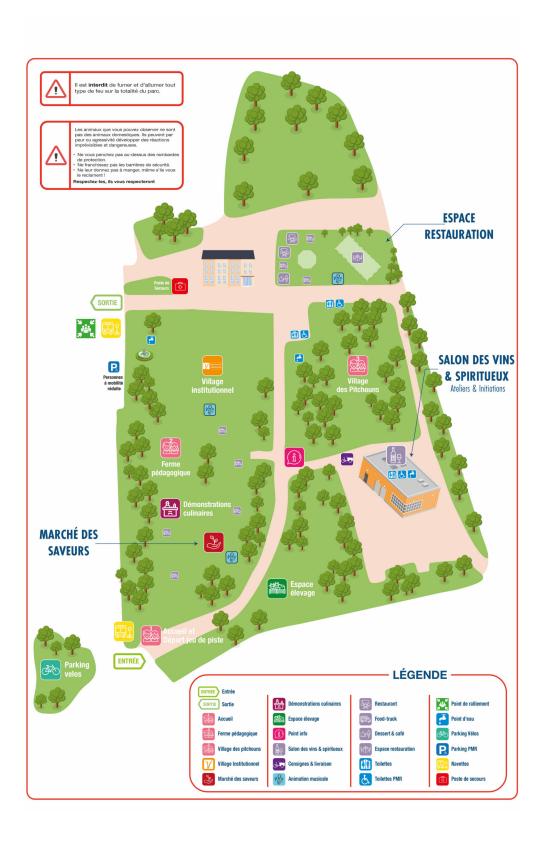
Ecrit par le 6 novembre 2025



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Aprés tout, l'un n'empêche pas l'autre.



Ecrit par le 6 novembre 2025





Terroirs en fête attend les visiteurs les samedi 8 juin, de 16h à minuit et dimanche 9 juin, de 9h à 19h.

Parc de l'Arbousière 1360, Avenue Voltaire Garcin 84470 Châte auneuf-de-Gadagne.

Coordonnées GPS: 43,940288, 4,934730



#### Accès

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Satumin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

## Pensez covoiturage!

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

#### Parkings et navettes

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

#### Parking pour personnes à mobilité réduite PMR

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

#### Sécurité incendie

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

### Espace élevage

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambardes de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le rédament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

#### Les animaux domestiques

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

*Infos*: terroirsenfeteenvaucluse.fr

## Le palmarès complet de la finale du festival



## de la chanson française

La finale du 24<sup>ème</sup> Festival de la chanson Française organisé par l'association <u>Planète</u> <u>Bleue</u> s'est tenue le samedi 1er juin 2024 à 20h30 à la chapelle des Italiens. Une soirée de clôture festive et musicale qui a conclu la fin d'une aventure longue de plusieurs mois pour les candidats finalistes et qui a couronné certains dans plusieurs catégories.

Une finale à l'image du festival. Pour la dernière soirée de l'édition 2024 du festival de la chanson française organisée par Planète Bleue, un public de masse est venu soutenir les 12 candidats finalistes à la chapelle des Italiens le samedi 1<sup>er</sup> juin dans une ambiance conviviale et festive. Avec des candidats qui sont venus de plusieurs régions différentes, le festival de la chanson française ne cesse de s'accroitre et de gagner en popularité.

Avec plusieurs prix en titres et des récompenses qui permettaient aux gagnants d'enregistrer dans des studios professionnels, cette finale a généré une tension qui était à son paroxysme pour les candidats.

Devant un jury attentif et un parrain expérimenté en la personne de <u>Jean-Paul Cara</u>, gagnant de l'Eurovision, les 12 finalistes se sont succédé en interprétant des titres de leurs compositions qui ont conquis toute la salle. Malgré un niveau global très élevé, les membres du jury ont dû faire des choix et élire des vainqueurs dans les catégories présélectionnées.

Le Prix de la Révélation : Frédérique Bertrand et Charlotte la Marseillaise aux cotés du parrain de la finale, Jean-Paul Cara

## Palmarès 2024 complet

Prix Talent d'or : Nico Etoile

Prix Coup de Cœur : Tiou et Xavier

Prix Révélation : Frédérique Bertrand et Charlotte la Marseillaise

Prix de la chanson originale : Ablabôye

De nombreux prix ont été décernés aux vainqueurs dont l'enregistrement de 2 titres au studio <u>la Mansarde</u> chez Enzo Béatrisini, un passage au festival d'Avignon au <u>théâtre Al Andalus</u>, une résidence artistique,un clip vidéo par Naocom et un book Photos par <u>Guillaume Samama</u>.

Infos pratiques: Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival?

Les formalités pour l'inscription : -Le formulaire d'inscription rempli





- -Un lien d'écoute comprenant deux titres minimums.
- -Une biographie artistique
- -Une fiche technique
- -Mail: planete bleue 84 @ orange. fr
- -Tel/0620256229

## Dernier concert de la saison ce jeudi au club de jazz avignonnais



Le tout nouveau trio Lotus Flowers de Bruno Angelini, Sakina Abdou et Angelika Niescier nous bercera de mélodies engagées rendant hommage aux grandes figures du XXe siècle ce jeudi 6 juin à l'AJMI.



Profondément touché par l'actualité politique, écologique et sociale, Bruno Angelini crée un répertoire constitué de mélodies engagées, interprétées avec un lyrisme brut, beaucoup de liberté, parfois déstructurées, avec un son et une esthétique proche d'un free jazz empreint de Blues. C'est aux côtés d'Angelika Niescier et Sakina Abdou que se jouent sur scène ces créations aux messages puissants.

Bruno Angelini : Piano, Compositions Sakina Abdou : Saxophone ténor et flûte Angelika Niescier : Saxophone alto

## Dans le cadre du concert Lotus Flowers, le pianiste Bruno Angelini donnera une Masterclass à l'AJMI!

Issu d'une formation en piano classique, c'est vers le jazz que Bruno Angelini continuera sa formation. Lauréat de plusieurs prix jazz, il est également investi dans de nombreux projets aux côtés de Fabrice Martinez, Claude Tchamitchian, Edward Perraud, Catherine Delaunay ou Daniel Erdmann, pour ne citer que ces quelques noms. Il enseigne par ailleurs l'improvisation à PianoEvans Piano Academy (Paris), depuis 1996.

Jeudi 6 juin.14h à 17h. Durée de la Masterclass : 3h. 20€. Gratuit pour les élèves du Conservatoire Régional du Grand Avignon. Inscriptions obligatoires au 04.13.39.07.85

Jeudi 6 juin. 20h30. 5 à 16€. AJMI Club. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.

## Morières : Une grande soirée d'entrepreneurs au Château Saint Laurent

Le mercredi 5 juin, à partir de 19h, le <u>Château Saint Laurent</u> qui se trouve à Morières-lès-Avignon, accueillera un évènement consacré aux entrepreneurs. Pour cette soirée organisée par l'Amac (Association des commerçants et artisans de Morières), ce lieu historique situé au cœur de la Provence, ouvrira ses portes aux acteurs économiques du département pour un temps de convivialité et de « réseautage ». Plus de 150 personnes sont attendues.

Dirigeants d'entreprises confirmés ou jeunes auto-entrepreneurs, cette soirée sera ouverte à l'ensemble de la communauté entrepreneuriale vauclusienne. A travers cet évènement, les organisateurs souhaitent mettre l'accent sur le dynamisme économique positif du monde de l'entreprenariat et ce à travers un moment de plaisir dans un cadre qui s'y prête.



Infos pratiques : Grande soirée des Entrepreneurs. Mercredi 5 juin, à partir de 19h. Château Saint Laurent, 1847 Route de Noves, 84310, Morières-lès-Avignon.

## De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, Denis Duchêne, le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge.



Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec <u>Sébastien Gutierrez</u>, responsable des 11 chambres, avec <u>Hugo Loridan-Fombonne</u>, jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Ecrit par le 6 novembre 2025



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

#### Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13° mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au





#### restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »



L'établissement a fêté son 4e anniversaire



Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées poprock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin!

Contact: www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

# Pour sa nouvelle saison, Wave Island accueille une nouvelle attraction unique en France



Ecrit par le 6 novembre 2025



Le parc aquatique <u>Wave Island</u>, situé à Monteux, rouvrira ses portes le mercredi 19 juin pour un été 100% glissade. Pour sa nouvelle saison, le parc ouvrira une nouvelle attraction unique en France : un toboggan en position verticale.

Le parc aquatique vauclusien, qui réunit une trentaine d'attractions et activités aquatiques et ludiques, accueillera de nouveau le public dans quelques semaines. Les habitués du parc retrouveront la Rivière Tropicale et ses 25 minutes de balade dans l'eau, la Cascade de Manéa et ses 17 mètres de toboggan à glisser, ou encore Da Wave pour s'initier au surf.

Pour cette saison, Wave Island se dote d'une nouvelle attraction unique en France. Nommée « Le Funambule », cette attraction est le premier toboggan familial en position verticale. S'il est normalement interdit d'être debout dans les toboggans, celui-ci le permettra. Il offrira une toute nouvelle sensation entre glisse et surf.

Comme chaque année, le parc proposera des événements à thème durant toute la saison, tels que : la fête de la musique le 21 juin, les soirées 100% surf tous les vendredis en juillet et en août, le Festival Tahitien du 29 au 31 août, et bien d'autres.



es Petites Affiches de Vaucluse depu

Ecrit par le 6 novembre 2025

Ouvert du 19 juin au 1er septembre de 10h à 19h. Pour accéder à la billetterie en ligne, <u>cliquez</u> ici.

Wave Island. 663 Impasse de la Traverse du Ventoux. Monteux.

## Le Petit Montmartre s'installe pour une nouvelle édition à Sorgues



Montmartre est le quartier parisien au charme fou qui mêle verdure, culture et qui ressemble à un petit village. C'est cet esprit bohème qui va envahir la ville de <u>Sorgues</u> ce samedi 1<sup>er</sup> juin avec une nouvelle édition de l'événement du <u>Petit Montmartre</u>.

Ce samedi 1er juin, le centre ancien de la ville de Sorgues va se transformer en Petit Montmartre. Pour



l'occasion, plus de soixante exposants, peintres et artisans, vous présenteront leurs œuvres et créations artisanales. Le public trouvera de la décoration, des bijoux, des bougies, et bien d'autres choses.

Les commerçants sorguais seront aussi de la partie puisqu'ils organiseront une braderie en collaboration avec CAP Sorgues. L'occasion idéale de faire de bonnes affaires.

Plusieurs animations auront lieu tout au long de la journée comme des ateliers créatifs gratuits pour les enfants sur le thème de la nature, un spectacle de marionnettes à 15h, le prix du concours de l'objet roulant fleuri qui récompensera les plus beaux véhicules décorés à 17h30, de la musique dans les rues, mais aussi des foodtrucks pour se rassasier et se faire plaisir.

Samedi 1er juin. De 10h à 19h. Cours de la République. Sorgues.



## La finale du festival de la chanson française aura lieu à la chapelle des Italiens à Avignon

La finale du 24<sup>ème</sup> Festival de la chanson Française organisé par l'association <u>Planète Bleue</u> se tiendra ce samedi 1er juin 2024 à 20h30 à la chapelle des Italiens. C'est le grand jour pour les 12 candidats qui sont parvenus jusqu'à l'étape finale, ils s'affronteront sur 2 titres de leurs compositions.

Après la tenue des trois premières cessions du 24<sup>ème</sup> Festival de la chanson Française à l'Atelier Florentin, à Avignon, et la tenue de la demi-finale à Morières-lès-Avignon, il est maintenant l'heure de la grande finale avec un évènement qui se déroulera ce samedi 1<sup>er</sup> juin à la chapelle des Italiens, dès 20h30.



Pour cette finale, 12 candidats en solo et duo principalement issus du département du Vaucluse et de la région Sud vont se succéder sur scène en interprétants 2 titres de leur propre composition. Soutenue par la Région Sud, ce festival avait pour objectif de promouvoir le talent local des artistes interprètes et de mettre en place un parcours itinérant sur tout le Vaucluse.

### Un vainqueur de l'eurovision comme parrain

Pour les lauréats, plusieurs prix seront attribués. Parmi eux, le « Talent d'or », le « Prix coup de cœur », le prix de la « chanson originale » et le « Prix du public. » Ces prix seront accompagnés d'une semaine de programmation pour le prochain festival d'Avignon ainsi qu'un enregistrement au studio professionnel La Mansarde.

Pour cette grande finale, l'association Planète Bleue a la chance d'accueillir <u>Jean-Paul Cara</u> auteur compositeur et seul gagnant de l'Eurovision en France pour sa chanson « l'oiseau et l'enfant » interprétée par la chanteuse Marie Myriam. L'artiste, originaire de Montpellier a écrit pour de nombreux artistes de l'Eurovision en France, en Allemagne et au Luxembourg.De nombreux artistes ont fait appel à lui pour l'écriture de leurs chansons tels que Marie Laforêt, Jean-Pierre Cassel, Enrico Macias et beaucoup d'autres...Il a chanté aux côtés de Charles Aznavour, Serge Lama, Nana Mouskouri...

Jean-Paul Cara, gagnant de l'Eurovision et parrain de la finale

Il ne sera pas le seul invité pour cet évènement puisque <u>Michel Bissière</u> conseiller régional de la Région Sud et délégué à la création artistique et à la culture, Enzo Béatrisini du studio d'enregistrement La Mansarde à l'Isle-sur-la-Sorgue, Pascal Delatour chanteur, Michèle Rodier, chanteuse reconnue et Léo Merle auteur compositeur interprète, seront également de la partie.

Infos pratiques : Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival ? Les formalités pour l'inscription :

- -Le formulaire d'inscription rempli
- -Un lien d'écoute comprenant deux titres minimums.
- -Une biographie artistique
- -Une fiche technique
- -Mail: planetebleue84@orange.fr
- -Tel/0620256229

Infos pratiques : finale du Festival de la chanson française. Chapelle des Italiens. Samedi 1er juin 2024. 20h30. 33 rue Paul Sain, 84000 Avignon. Tarif public : 15€. Billetterie sur <u>Helloasso</u> ou sur place.



## La Banque Populaire Méditerranée présente ses résultats annuels 2023 à Avignon

Le 15 mai 2024, la Banque Populaire Méditerranée a présenté ses résultats commerciaux et financiers de l'année 2023 lors d'une assemblée générale qui s'est tenue à Avignon. En s'appuyant sur une dynamique de développement et un ancrage territorial fort, la banque française a montré des chiffres d'expansion très encourageants pour l'avenir, notamment sur le Vaucluse.

## Une banque qui pèse sur le plan départemental

La <u>Banque Populaire Méditerranée</u> a toujours basé et ce depuis sa fondation en 2016, sa stratégie commerciale sur un enracinement territorial prononcé et un accompagnement client personnalisé. Créé suite à la fusion de plusieurs établissements, cette structure ne compte pas moins de 244 agences réparties sur 9 départements, de 2.380 collaborateurs et surtout 520.000 clients particuliers.

Très présente sur le département du Vaucluse, la BPM dénombrait fin décembre 2023, 23 agences sur le 84, 15.176 clients professionnels, 52.842 clients particuliers et 251 collaborateurs professionnels. Avec des agences à Avignon, l'Isle-sur-la-Sorgue ou Le Pontet entre autres, les chiffres de développement foncier et commerciaux de la BPM ne cessent d'augmenter, ce qui prouve la place imposante prise par la banque territoriale sur le plan départemental face à ses concurrents, présents depuis de très nombreuses années.

L'agence Banque Populaire Méditerranée à l'Isle-sur-la-Sorgue, une des 23 agences sur le département du Vaucluse

## Un bilan 2023 qui affiche un produit net bancaire supérieur à 400 M€

Depuis le début de l'année 2022, de nombreuses tensions géopolitiques sont venues dérégler et perturber le marché financier et bancaire européen. Cela a entrainé une inflation globale qui ont eu de nombreuses répercussions sur le système bancaire. Première conséquence, les taux d'intérêt directeurs de la Banque Centrale Européenne ont considérablement augmenté, entrainant avec lui une période de transitions pour l'ensemble des structures bancaires dans leurs bilans et des conséquences immédiates et fortes sur leur rentabilité.

Malgré ce contexte la Banque Populaire Méditerranée affiche, au titre de l'exercice 2023, 401,8 millions d'euros de produit net bancaire (PNB), l'équivalent du chiffre d'affaires pour le milieu bancaire. Ce résultat traduit le dynamisme de l'activité commerciale de la banque, au service de ses 520 000 clients.



Ce n'est pas là le seul bénéfice comptable de 2023, la Banque Populaire Méditerrané a annoncé un résultat net de 64,6M€ sur l'exercice annuel et 1,1 milliard d'€ de fonds propres ce qui permet à la structure bancaire de continuer à créer de la valeur pour le territoire, ses collaborateurs et ses sociétaires dans le cadre de sa stratégie régionale et de sécuriser les projets d'avenir en emmenant une stabilité financière primordiale.

Sabine Calba, directrice générale de la Banque Populaire Méditerranée

## La BPM, structure engagée et conservateur sur ses investissements

Malgré un contexte financier instable, la Banque Populaire Méditerranée mise sa politique d'avenir sur ses clients et ses collaborateurs professionnels du territoire en réinjectant les investissements générés dans leurs projets. 2,4 milliards d'€ de financements ont été accordés aux clients régionaux, ce qui représente un prêt tous les 4 minutes. Elle a également, investi de manière considérable sur le développement de ses expertises dans le but de toujours mieux s'adapter au tissu économique du territoire et ses spécificités.

La BPM a tenu également à améliorer son accompagnement auprès des professionnels et des entreprises en créant une agence de d'accompagnement destinée à apporter un soutien spécialisé aux structures en procédure judiciaire ou en lançant l'agence AgriViti où 8 collaborateurs spécialisés et répartis sur l'ensemble du territoire apportent un suivi quotidien aux clients agriculteurs et viticulteurs.

Enfin, l'année 2023 a confirmé la volonté de la BPMED à s'imposer comme un employeur et un créateur d'emploi sur son tissu régional. 400 recrutements ont été effectués et 129 alternants ont été formés au cours de l'année écoulé et ce sur tous les départements où la Banque Populaire Méditerrané est présente.