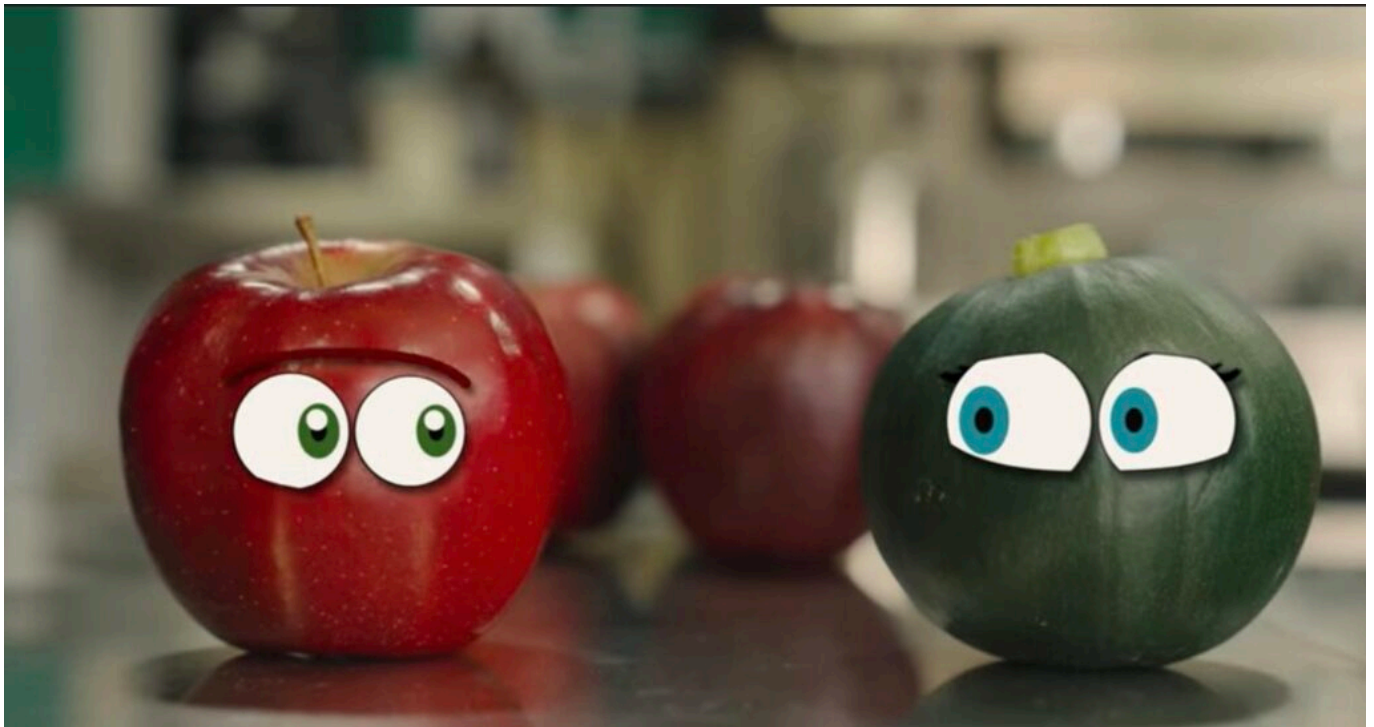


Ecrit par le 31 octobre 2026

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des événements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du [Grand Avignon](#) démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à [l'Opéra du Grand Avignon](#). Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17

Ecrit par le 31 octobre 2026

septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélien Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#).

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Ecrit par le 31 octobre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par



Ecrit par le 31 octobre 2026

Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce [lien](#).

La CoVe a vendangé les 300 pieds de sa vigne intercommunale

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le mercredi 11 septembre 2024, le vignoble de la [CoVe](#) a livré sa vingtième récolte de son histoire. Comme chaque année, à la fin de l'été, la communauté d'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin procède aux vendanges de sa vigne intercommunale. Cette année, c'est une nouvelle fois une classe de 1^{ère} AP du [campus Provence Ventoux](#) qui ont réalisé la récolte des quelques 300 plants aux côtés d'élus et de [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la CoVe et [Michel Jouve](#), délégué à l'Agriculture.

Ecrit par le 31 octobre 2026



Cette parcelle viticole installée au sein de l'enceinte de l'Hôtel de Communauté a été installée pour permettre un enseignement pédagogique pour les élèves du lycée agricole Louis Giraud de Carpentras-Serres. L'objectif de ce partenariat avec le campus vauclusien est d'offrir la possibilité aux élèves d'effectuer leurs premiers pas et travaux dans leur découverte du cycle végétatif d'une vigne et du travail accompli par les viticulteurs et autres métiers agricoles pour amener la vigne à maturité pour les vendages, moment crucial de leur année.

Jonquerettes : Nicolas Rogier, un authentique couteau suisse au service des

Ecrit par le 31 octobre 2026

viticulteurs et arboriculteurs



Avec son air de Richard Gere jeune, Nicolas Rogier est en fait motoriste de formation et il a longtemps travaillé chez Mercedes à Cap-Sud. À l'approche de la quarantaine, il a changé de vie privée et professionnelle.

« J'aime bricoler, je suis en mode solution, je recherche toujours comment aider mes potes. Et c'est à la suite d'une conversation avec deux viticulteurs de mon village que j'ai cogité pour trouver une machine à planter des vignes sans qu'ils se cassent le dos pendant des heures. J'ai mis au point un premier prototype et c'est parti ! » Sa machine creuse le trou, met en terre le cep avec son tuteur et arrose, une solution 3 en 1.

En 2011 il crée [NR Inov-Concept](#), en 2015 il embauche son bras-droit, Christophe, en 2018 emploie sa fille puis sa compagne en 2020 pour faire face à la demande commerciale. Cette PME est invitée au [Sitevi](#) de Montpellier, à [Vinitech](#) à Bordeaux, à [Dionysud](#) à Béziers, elle collectionne les prix comme celui de l'Innovation à 'Stars et Métiers' en 2019.

Ecrit par le 31 octobre 2026

Nicolas Rogier conçoit des outils pour faciliter le travail de la terre. Et il ne chôme pas. Il a mis au point une « complanteuse de vignes », un « enfonce-pieux vibrant », des « godets dessoucheurs » qui arrachent les ceps morts pour éviter la propagation des maladies ou encore une « pince hydraulique » fixée au bout du bras d'une mini-pelle mécanique qui ôte de vieux piquets tout en coupant les fils de fer auxquels ils sont attachés. Du coup, le vigneron n'a pas besoin de repasser avec sa tenaille et de répéter le même geste des centaines de fois comme Charlie Chaplin dans *Les temps modernes*. Il a aussi inventé une machine pour planter des petits pins et accélérer le reboisement de façon écologique, pareil pour des chênes truffiers.

Cet inventeur de génie qui a réussi sa reconversion croule sous les demandes, alors n'hésitez pas à lui faire part de vos souhaits, il se fera un plaisir de phosphorer et de se décarcasser pour vous simplifier la vie !

Ecrit par le 31 octobre 2026



Ecrit par le 31 octobre 2026



Contact : 04 90 25 82 86 / 06 34 71 16 34
630 Chemin Draille des Cailloux. 84 450 Jonquerettes.

« Passion vins », c'est le slogan de l'appellation Luberon avec en filigrane la durabilité du terroir



Le Luberon culmine à 1 125 mètres et son vignoble totalise 3 400 hectares au sein du [Parc Naturel Régional](#) créé en 1977.

« Entre la Durance et le Calavon circule un air frais la nuit, mais, en 30 ans, la température diurne a progressé de +1,5°C et la pluviométrie a reculé de 100mm, explique le président de l'AOC, [Joël Bouscarle](#). Donc, nous devons modifier nos habitudes, amplifier la polyculture (cerise, abricot, prune, pomme de terre de Pertuis, fruits confits d'Apt, lavande, raisin de table, asperge, céréales...) pour étaler

Ecrit par le 31 octobre 2026

notre travail et nos revenus sur plusieurs saisons et pas seulement tout axer sur les vendanges en septembre. » Il est vrai que cette alternance de productions agricoles et de couleurs donne ce charme particulier, cette mosaïque de paysages qui sont l'identité du Luberon et qui attire des millions de touristes. Sans parler de la réserve de biosphère qui favorise la flore (chênes, cèdres, pins d'Alep, oliviers, buissons, haies, arbustes, thym, romarin) et la faune de petits insectes, mais aussi de rongeurs, chauves-souris, abeilles, rapaces et reptiles.



©Vincent Agnes

Un travail en synergie

« Que nous ayons un petit ou un grand vignoble, nous devons jouer collectif, défendre nos vins, les promouvoir, travailler en bonne intelligence, ajoute Joël Bouscarle. Déjà, l'[AOC Luberon](#) a été la 1^{re} en octobre 2023 à intégrer le 1^{er} label 'Vignerons Engagés', soucieux d'environnement. »

[Nathalie Archaimbault](#), directrice de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) précise : « En 2019, nous avons décidé de mettre en commun nos forces avec celles des vignerons grecs avec le projet 'GreenVinum' puisqu'ils connaissent un climat plus chaud que le nôtre et utilisent des cépages plus résistants. Ensemble, nous pouvons partager des solutions pour faire face au changement climatique ».

Ecrit par le 31 octobre 2026

Les Vauclusiens se sont rendus à Thessalonique et au Mont Olympe et un de leurs cépages blancs a été mis en valeur, l'Assertiko, originaire de l'île de Santorin, qui résiste au phylloxera et à la canicule. Quant à eux, ils ont apprécié la façon dont nous recyclons le moult et le marc de raisin dans le sol, nous ne jetons rien. »

[Romain Dol](#), vigneron du domaine familial [Le Novi](#) à La Tour d'Aigues témoigne : « Nous devons ajouter à nos cépages ceux d'Italie du Sud, du Portugal, d'Espagne, ils sont résilients, résistent au stress ». Valentine Tardieu-Vitali du [Château La Verrerie](#) le répète : « C'est nous qui sommes les architectes des paysages du Luberon, qui les façonnons avec notre travail depuis des décennies. Mais nous devons composer avec le changement de climat. Avec le scirocco, ce vent qui vient du Sahara, j'ai perdu 40% de ma vigne plantée en Syrah l'an dernier. Heureusement que j'ai aussi une oliveraie pour m'en sortir. Quant aux chauves-souris, elles se nourrissent notamment de cicadelles. Du coup, nos vignes ne subissent pas la flavescence dorée ».

Conserver le patrimoine

Au nom du Parc Naturel Régional du Luberon, partenaire de l'AOC, [Charlotte Carbonnel](#) a évoqué ce « Patrimoine environnemental, culturel, géologique, vivant, mais fragile. Ses villages perchés, ses restanques, il faut les protéger. Un Plan Paysage a été lancé en 2020, une Charte Paysagère en 2022, nombre de projets sont en cours pour les pérenniser. » Notamment la transmission de témoignages d'anciens vignerons sur les bonnes pratiques, un chantier de remise en état de restanques délabrées de pierre sèche, la fabrication de nichoirs, l'économie de la ressource eau.

Des cépages « V.I.F.A » (Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation) ont été proposés à l'INAO pour que les vignes du Luberon s'adaptent mieux à la sécheresse et aux maladies. Ils vont être testés, qu'ils viennent de Sicile ou de Grèce. Mais on peut aussi remettre au goût du jour des cépages d'antan comme le Picpoul, le Caladoc, la Clairette, la Cunoise ou le Bourboulenc 'le Riesling provençal'.

Une façon de préserver les 3 100 hectares de l'AOC Luberon, sa production bio à hauteur de 23% et sa certification 71% HVE (Haute Valeur Environnementale). Et de mettre à l'honneur ses 10 coopératives et ses 63 caves particulières qui produisent plus de 17 millions de bouteilles par an dans les 3 couleurs (25% blanc, 25% rouge et 50% rosé).

Ecrit par le 31 octobre 2026



De gauche à droite : Charlotte Carbonnel, Romain Dol, Laëtitia Allemand, Joël Bouscarle, et Nathalie Archaimbault.

Contact : direction@vinluberon.fr / 04 90 07 34 40

Ecrit par le 31 octobre 2026

En Vallée du Rhône, les vendanges ont commencé



Les vendangeurs de la Vallée du Rhône ont donné les premiers coups de sécateurs sur les blancs ce lundi 2 septembre, soit près d'une semaine en retard par rapport à 2023. Les rouges, quant à eux, devraient être vendangés à partir de mi-septembre.

Cette année, les vendanges en Vallée du Rhône se rapprochent des moyennes décennales en termes de date, mais se font 10 jours plus tard par rapport aux millésimes 2020 et 2022 qui ont enregistré un record de précocité.

Après l'un des hivers les plus chauds et un hiver sec, les vignes de la Vallée du Rhône ont nécessité un débourrement plus précoce. Les pluies abondantes qui ont eu lieu depuis le printemps ont compensé le déficit en pluviométrie enregistré depuis le début de l'automne. Même si certains vignobles ont été

Ecrit par le 31 octobre 2026

touchés par le gel en avril, notamment dans le Luberon, le Ventoux, le Diois, et sur le secteur de Crozes-Hermitage, les vendanges démarrent dans un contexte très favorable aux conditions de maturation.

Les vignerons sont confiants quant au potentiel du millésime qui se profile, avec des premiers jus qui annoncent déjà de belles maturités tanniques et de beaux équilibres. Malgré des aléas climatiques importants, les vignerons des vignobles de la Vallée du Rhône auront mis tout leur savoir-faire et toute leur ténacité dans les vignes pour garantir la qualité de la récolte.

Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan, Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique [Michel Bernard](#), vigneron, propriétaire du [Château Beauchêne](#) à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'Œnotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10^e génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?

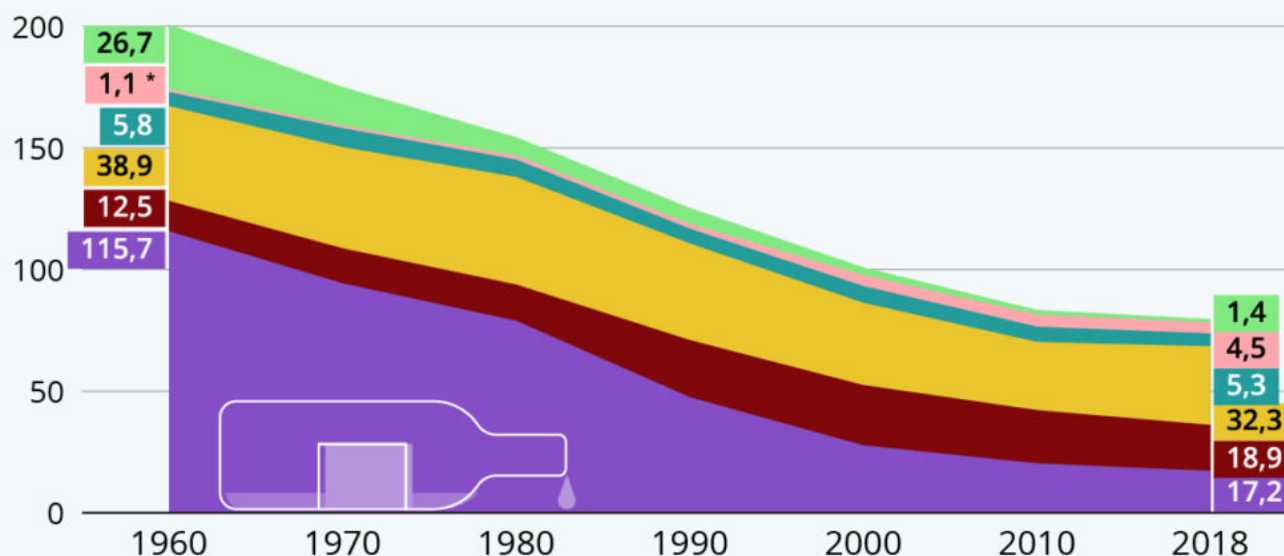
« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du 'French Paradox'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1^{er} verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

Écrit par le 31 octobre 2026

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
 ■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee

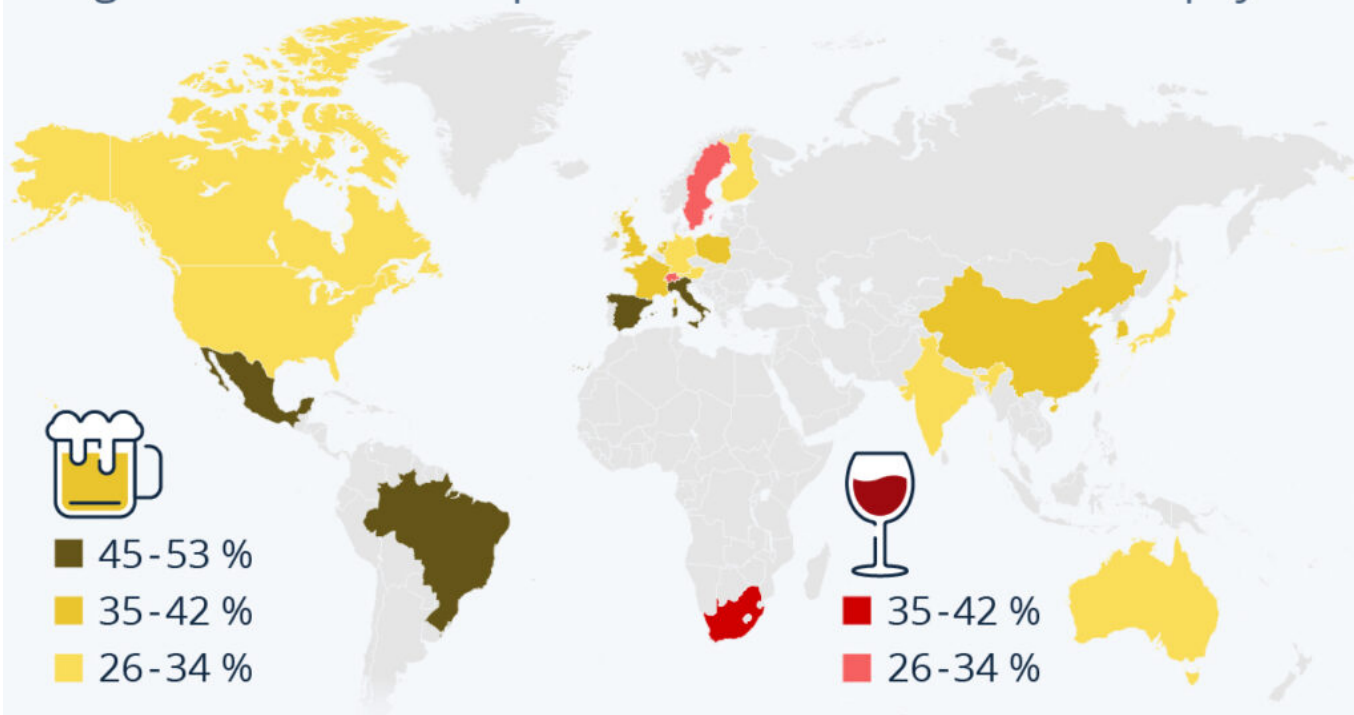


statista

Ecrit par le 31 octobre 2026

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin

Ecrit par le 31 octobre 2026

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Ecrit par le 31 octobre 2026

L'œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c'est un 2^e métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c'est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l'œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l'œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l'image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu'il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l'évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaïsons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : 'Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution'.



Ecrit par le 31 octobre 2026



©Château Beauchêne

Contact : info@chateaubeauchene.com / 04 90 51 75 87

Depuis plus de 50 ans, sur les contreforts du Géant de Provence, l'AOC Ventoux a su tirer ses vins vers le haut

Ecrit par le 31 octobre 2026



C'est en 1973 que l'[Institut National de l'Origine et de la Qualité](#) (INAO) a décerné aux vignerons du [Ventoux](#) l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un vignoble à cheval sur deux Parcs Naturels Régionaux, ce qui est unique, donc un environnement protégé et un micro-climat particulier avec un soleil de plomb le jour et des nuits fraîches même en été, pour des vignobles plantés entre 200 et 600 mètres d'altitude ce qui donne des vins frais et équilibrés, sur un sol calcaire, de sables, d'éboulis et d'alluvions. Aujourd'hui, L'Isle-sur-la-Sorgue et Velleron viennent de rejoindre l'AOC, qui représente en tout 53 communes, dont Apt, Le Barroux, Bonnieux, Caromb, Gargas, Gordes, Mazan, Rustrel, Saignon ou encore Venasque.

Le président de l'AOC Ventoux, [Frédéric Chaudière](#), qui représente environ 145 caves, 130 particulières et 13 coopératives qui, elles, regroupent entre 700 et 800 exploitations vitivinicoles, fait le point sur la situation sanitaire du vignoble. « Nous venons de vivre 2 semaines caniculaires, après deux étés très secs en 2022 et 2023. On a aussi eu de la pluie au printemps qui a provoqué du mildiou, tout le monde a été plus ou moins touché, mais globalement, il a été assez contenu. Second phénomène auquel les vignerons ont été confrontés, le gel avec plusieurs épisodes en avril, dans la zone Sud du Calavon autour de Goult avec parfois 50% de la récolte impactés. Mais aussi dans le piémont du Ventoux à Villes-sur-Auzon, Bédoin. Chez moi, sur la propriété familiale de [Château Pesquié](#) à Mormoiron, à vue de nez, on a perdu

Ecrit par le 31 octobre 2026

entre 15 et 20% de raisins. Au niveau national, d'après les derniers relevés, entre le mildiou et le climat, la production devrait baisser de 40 millions d'hectolitres en 2024. Nous en Vaucluse, on avait produit 230 000 hl l'an dernier, qui étaient déjà en retrait de -7% par rapport à 2022 (250 000 hl). Là, nous avons du beau raisin, la qualité est là, la maturité aussi, mais la quantité, on ne sait pas. En général, il y a un gros orage autour du 15 août, on va bien voir, ce serait pas mal pour les grains après cette chaleur. »

Côté consommation de vin dans l'Hexagone, c'est la décroissance continue, -70% en 60 ans. Pendant que les chais sont pleins, la trésorerie des vignerons est souvent à sec. « Nous assistons à un changement générationnel avec les jeunes, du vin-aliment, on est passé au vin-plaisir, dit Frédéric Chaudière. D'importantes campagnes d'arrachage ont eu lieu à l'automne, ce qui a redonné un équilibre entre l'offre et la demande. Dans le Ventoux, nous avons moins de sorties de rouge, en revanche, le blanc poursuit sa progression, on a aussi assisté à un petit rebond du rosé, et les consommateurs apprécient les trois couleurs. Lors de notre fête fin juin, dans la cour de la Bibliothèque-Musée L'Inguimbertaine à Carpentras avec le festival Kolorz, on a enregistré près de 2 000 personnes pour le concert de Cerrone. »

Pour les domaines de l'AOC Ventoux, comme Château Pesquié, les parcelles de vignes précoces seront vendangées début septembre, mais la plupart des viticulteurs de l'appellation ([Fondrèche](#), Canto-Perdrix, [La Verrerie](#), [Piéblanc](#), La Ferme Saint-Pierre, [Ruffinato](#), [Peyre](#), [Delas](#)) devraient entamer la récolte autour du 10 septembre.

Contact : 04 90 63 36 50

La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes

Ecrit par le 31 octobre 2026



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique [Mère Germaine](#). Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Elysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, reloué le cadre avec un design frais et flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

Un nouveau chef pour La Mère Germaine



Ecrit par le 31 octobre 2026

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef [Adrien Soro](#) qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Ecrit par le 31 octobre 2026



Adrien Soro

Ecrit par le 31 octobre 2026



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 31 octobre 2026

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

Des plats sublimes par les vins locaux

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier [Boris Laurent](#). Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'était, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansouis, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhodanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont répondu à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préféreraient une table bistrannique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, [Emilio Arriaga](#) marie les cuisines du monde.

Ecrit par le 31 octobre 2026



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.

Ecrit par le 31 octobre 2026



Ecrit par le 31 octobre 2026



Contact : www.lameregermaine.com

Ecrit par le 31 octobre 2026

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



Le groupe [Pellenc](#), 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 [Château de Sannes](#) 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.

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 meilleure 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.

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 durent 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,



Ecrit par le 31 octobre 2026

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.