



Du jamais vu en France P. 36-37
Un record de 1170 milliards pour les 500 grandes fortunes

À TABLE!
 LE MAGAZINE DES SAVEURS
 ET SAVOIR-FAIRE DE NOS TERROIRS

ABONNEZ-VOUS À NOTRE MAGAZINE DE CUISINE en scannant ce QR code

VAUCLUSE
 matin

cebra Édition provençale | 84A
 Jeudi 6 juillet 2023 1,40 €

Vaucluse | Enquête

Conciergeries : un secteur en plein essor



Les locations saisonnières sont de plus en plus prisées des vacanciers. Une aubaine pour de nombreux entrepreneurs qui se lancent dans la gestion de ces biens pour eux-mêmes ou des propriétaires. Photo Le DL/Angélique Surel Pages 2-3

Tour de France P. 30 à 32

Vingegaard assomme Pogacar



Photo MAXPPP/Martin Divisek

Vanoise (Savoie) P. 48

Comment le Parc a concilié nature et tourisme

Avignon P. 4

Coup de filet sur le point de deal du Ponzo



Archives photo Le DL/Angélique Surel

COMMANDEZ LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS disponibles sur boutique.ledauphine.com ou chez votre marchand de journaux **LE DAUPHINE**

- BALADE S Balades en Ardèche Drôme Provençale 6€
- BALADE S Balades dans les Alpes 6€
- LES BAUGES La vallée oubliée 8€
- JEUX Jeux en famille (à partir de 2023) 3€
- À TABLE! À table n°76 Juin/Juillet/Août 2023 5€
- N7 Nationale 7 la route mythique des vacances 14€
- raffut Raffut n°4 14€
- JEAN MOULIN Jean Moulin, l'inconnu de Lyon 22€
- OUTRANS Outlines n°10 Juillet/Août/Septembre 2023 6€
- JOHNNY Éternelle Idole 1943-2017 5€

BON DE COMMANDE

<input type="checkbox"/>	Balades en Ardèche Drôme Provençale	x	6,00€
<input type="checkbox"/>	Balades dans les Alpes	x	6,00€
<input type="checkbox"/>	Johnny, éternelle idole 1943-2017	x	5,00€
<input type="checkbox"/>	À table n°76	x	5,00€
<input type="checkbox"/>	Outlines n°10	x	6,00€
<input type="checkbox"/>	Nationale 7, la route mythique des vacances	x	14,00€
<input type="checkbox"/>	Les Bauges, la vallée oubliée	x	8,00€
<input type="checkbox"/>	L'aventure dans la nature	x	3,00€
<input type="checkbox"/>	Raffut n°4	x	14,00€
<input type="checkbox"/>	Jeux en famille - Été 2023	x	3,00€
<input type="checkbox"/>	Jean Moulin - L'inconnu de Lyon	x	22,00€

Total des produits : _____
 + frais d'envoi de 3 €
Total commande (produits + frais d'envoi) : _____

SES COORDONNÉES Ces informations sont utilisées uniquement pour le service et la facturation de votre commande.

NOM _____
 Prénom _____
 Adresse _____
 Code postal _____ VILLE _____
 E-mail _____
 Téléphone _____

Châteauneuf-du-Pape

Le sirop PAC, « c'est de la cuisine, pas de la chimie »

Le sirop PAC fête ses 60 ans cet été et, pour l'occasion, les bouteilles s'habillent d'étiquettes customisées par des artistes du Sud de la France.

Sur les terres de Châteauneuf-du-Pape, on ne cultive pas que le célèbre nectar... Sa robe à lui tire vers le jaune pâle, son goût légèrement acidulé rappelle celui du citron. Il se boit frais avec des glaçons, et sans obligation de modération... Quelque 800 000 bouteilles annuelles de PAC sortent de la distillerie A. Blachère, route de Sorgues, à la sortie du village. Le célèbre sirop est si prisé des Provençaux que beaucoup croient encore qu'il vient de Marseille...

Créé en 1962 mais commercialisé en 1963, le PAC (des premières lettres des prénoms des enfants de l'ancien propriétaire) souffle cette année ses 60 bougies, « L'idée de l'époque, c'était de créer une boisson rafraîchissante, désaltérante, ni trop sucrée ni trop acide », évoque Raphaël Vannelle, l'actuel dirigeant de la distillerie qui, au début des années 90, reprenait avec son épouse Sandrine Blachère l'entreprise familiale.

Soixante ans, ça se fête. En fan de bande dessinée et passionné d'art, Raphaël Vannelle a demandé à deux artistes qu'il connaît et qu'il admire s'ils voulaient bien prêter leur coup de crayon à des étiquettes. Sans hésiter, Claude Viallat, le Nimois, et C215, le Carpentrasien, ont accepté le défi. Ils ont imaginé quatre étiquettes collectors, une pour Claude Viallat, trois pour C215. Quelque 15 000 bouteilles seront customisées sans perdre de vue l'es-

prit années 70 du packaging et distribuées de façon aléatoire.

« Pour ces 60 ans, je voulais aller vers l'art. Et je voulais aussi des artistes du Sud pour qui le PAC, ça évoque des choses. » Mais pas question de toucher à l'intérieur de la bouteille, à ce sirop qui, chaque année, gagne des parts de marché. « On progresse de 10 à 20 % depuis 20 ans. Ce n'est pas un produit à la mode, c'est un produit intergénérationnel qui bénéficie d'un capital sympathie. » C'est la boisson des vacances, de l'été. Celle qu'on ramène dans les valises en souvenirs...

« On est très sollicité pour nous racheter »

« Le PAC, c'est de la cuisine, pas de la chimie », aime à dire Raphaël Vannelle. Et hors de question de toucher à la recette secrète. « Sur nos sirops, que ce soit le PAC, le Fun Blue ou ceux de la gamme Couleur Provence, on reste en 100 % sucre avec des jus qui ne sont pas cuits, c'est ce qui fait la différence », avance Raphaël Vannelle, à la tête de la dernière distillerie indépendante qui, en ce début d'année, a investi 600 000 euros dans une nouvelle embouteilleuse.

Les hausses des matières premières et de l'énergie ? Elle n'y échappe pas : 30 000 euros de plus cette année sur la facture énergétique et de fortes tensions sur le sucre. Mais pas question de céder aux sirènes du capital. « On est très sollicité pour nous racheter. On veut garder le contrôle de tout. Quand on fait rentrer la finance, on fait souvent rentrer des personnes qui veulent gagner de



Raphaël Vannelle, le directeur de la distillerie A. Blachère, présente les quatre étiquettes collectors éditées pour les 60 ans du PAC. Photo Le DL/Christophe Agostinis

l'argent et c'est souvent au détriment des produits et des salariés. »

Aujourd'hui, la distillerie centenaire mise sur un développement à l'export pour ses alcools notamment. Du PAC, on en boit de Béziers à Toulon, d'Hyères à Valence... « On espère d'ici quelques années aller jusqu'à Nice et remonter jusqu'à Lyon. » Le couple nourrit l'espoir de passer le flambeau, d'ici une quinzaine d'années, à leurs enfants, Rose et Ronan. Pour que la distillerie A. Blachère demeure une entreprise familiale.

● Eugénie Mourizard avec Charles Colin

➤ Retrouvez notre vidéo sur notre site internet www.ledauphine.com

L'info en + ▶ 70 % des volumes écoulés l'été

L'été est la pleine saison du PAC. Entre mai et fin août, c'est 70 % des volumes qui sont écoulés. Alors tous les matins, Raphaël Vannelle jette un petit coup d'œil à la météo. L'an passé, les températures caniculaires avaient dopé les ventes. « Cette année, pour le moment, le temps ne nous aide pas. »

Quand il a repris les cordes de l'entreprise, avec son épouse, « ce n'était pas florissant. On a mis dix ans pour retrouver un équilibre. On a éliminé des crèmes qu'on ne vendait plus, on a rationalisé les alcools en gardant ceux qui avaient une image forte et on s'est dit qu'on allait distribuer le PAC en CHR (cafés, hôtels, restaurants). Entre 1997-1998, on a essayé de s'implanter dans les grandes surfaces

et Auchan Le Pontet a été la première à nous distribuer. »

Dans le même temps, ils imaginent un nouveau sirop, le Fun Blue, une combinaison de plusieurs essences de menthe au goût inimitable de chlorophylle. Avec 250 000 bouteilles vendues à l'année, « je pense que d'ici une dizaine d'années, ce sirop sera au même niveau que le PAC aujourd'hui, surtout du côté de Marseille où il est très consommé ».

● E.M.





L'entreprise emploie 14 personnes. La distillerie A. Blachère produit 1,4 million de bouteilles à l'année, dont 800 000 de PAC, 250 000 de Fun Blue et 200 000 de sirop Couleur Provence, et 150 000 d'alcool. Un CA de 4,5 M€ en 2022.

GODOT & FILS

DEPUIS 1933

ACHAT / VENTE PIÈCES
LINGOTS OR ET ARGENT

RACHAT DE BIJOUX OR - CHANGE DE DEVICES

 OR	 ARGENT
 DEVICES	 BIJOUX

6 adresses pour mieux vous servir

GRENOBLE 9 Place Victor Hugo 04 76 53 30 30	GRENOBLE 33 Bd Maréchal Foch 04 76 56 83 49	GRENOBLE 1 rue de la République 04 76 42 01 01
VALENCE 26 rue Emile Augier 04 75 59 65 50	CHAMBERY 142 place St-Léger 04 79 26 11 68	ANNEY 2 rue Vaugelas 04 50 60 29 66

www.godot-grenoble.fr

355594500