



FOOT IL VA ÊTRE PRÊTÉ À L'OM
**"Issa Kaboré,
 c'est un guerrier"** P.22

BUS EN FEU À LA TOUR-D'AIGUES
**Les 50 enfants sauvés
 par le chauffeur** P.8

La Provence

N° 9194

Sud Vaucluse

Mardi 16 août 2022

Pouvoir d'achat C'est le temps des économies

Prix des carburants, redevance télé, prestations sociales, loyers, transports, RTT... "La Provence" fait le point sur les mesures d'urgence adoptées par le Parlement au début du mois. Un "paquet" de 20 milliards d'euros pour l'Etat qui doit permettre d'alléger la rentrée de nombreux foyers / PHOTO DR P.11



MÉTÉO
**Des orages
 violents
 attendus
 dès cette nuit
 en Provence** P.11

La beauté du zeste !



Sandrine Blachère et Raphaël Vannelle ont relancé la consommation de Pac depuis le début des années 1990. Le célèbre sirop au citron fait depuis 60 ans les beaux jours des "apéros made in Vaucluse". P.9

AVIGNON FESTIVAL IN P.10
 Tiago Rodrigues en
 poste le 1^{er} septembre

FÊTE À SAULT
 Communion autour
 de la lavande P.8



CARPENTRAS
 Il quitte la paroisse : au
 revoir Père Gabriel P.12

BEAUMES-DE-VENISE
 Un projet d'irrigation
 pour les cultures P.13

LE JOURNAL
de l'été



CE SOIR À PARTIR DE 20 HEURES
**Within Temptation lance
 l'Orange Metalic Festival**

/PHOTO RUDI KEUNTJE - MAXPPP

HUMOUR
 Redouane
 Bougheraba
 rêve toujours
 de jouer au
 Vélodrome

PATRIMOINE
**"Four" ou Orsoni : Marseille
 refait le match des navettes**



/PHOTOS FRANCK PENNANT

V01SUD

Notre série
de l'été
Les apéros made
in Vaucluse

Le Pac rafraîchit nos vies depuis 60 ans!

En famille ou entre copains, il rime avec partage et détente. En Vaucluse, ils sont nombreux à s'être lancé dans l'art de l'apéro. Avec le vin, le Pac a fait la renommée de Châteauneuf-du-Pape et de la distillerie Blachère.

L'été venu, deux bruits résonnent en Provence. Il y a d'abord le chant des cigales, puis il y a le tintement des glaçons au fond d'un verre, ce sirop et cette eau qui coulent... Vous entendez? C'est le Pac! Le Pac citron, le Pac à l'eau ou le Pacalo! Soixante ans qu'il rafraîchit nos vies et la plus chaude des saisons. Créé et testé en 1962, mais officiellement commercialisé en 1963, le Pac fait les beaux jours de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape.

Dans la plus grande discrétion, depuis 1835, la plus ancienne distillerie provençale continue d'écrire l'histoire d'une famille, celle des Blachère (*lire ci-dessous*).

Une vraie success story que Raphaël Vannelle, l'époux de Sandrine Blachère, ne dément pas et qu'il fait perdurer depuis près de trente ans, tout en la réinventant. Car le plus célèbre des sirops provençaux, même s'il est déjà sexagénaire, n'est pas près de prendre la retraite. Si, au départ, le Pac était unique-

"On a toujours les mêmes zestes et les mêmes citrons. La formule reste la même."

ment proposé à la vente dans les bars et restaurants, depuis 1993, son goût incomparable, ni trop sucré, ni trop acide et sans colorants, se retrouve depuis dans les rayons des supermarchés. Les fans ne s'y trompent pas.

Dans tout le grand Sud, de Nice à Perpignan, de la Camargue à Toulon, de Marseille à Manosque, et bien au-delà encore puisqu'on peut même en débiter au Bon Marché à Paris, il s'en vend chaque année plus de 800 000 bouteilles! "Lorsqu'on a repris avec mon épouse au début des années 90, se souvient Raphaël Vannelle, le Pac n'existait que dans les bars. On a décidé de développer et de le proposer aux GMS."

Le secret de cette réussite? Une recette inchangée depuis ses débuts et qui repose, outre sur un secret de fabrication, sur la qualité des produits sélectionnés. "Il y a un secret sur la sélection des citrons et du zeste. Il faut bien avoir conscience que lorsque le Pac a été créé c'était à une époque où ne pouvait pas tricher. On a fait de la cuisine et on continue, concède Raphaël, sans en dévoiler davantage. On a toujours les mêmes zestes et les mêmes citrons. La formule reste la même. On prend notre fruit frais. Tout est pressé et concentré sur la Côte d'Azur par les producteurs avec qui on travaille. On ne pasteurise rien, car ce



Depuis le début des années 90, Sandrine Blachère et Raphaël Vannelle ont relancé la consommation de Pac. Le célèbre sirop au citron continue de faire les beaux jours de la plus ancienne distillerie de Provence, créée en 1835 à Avignon. / PHOTOS ANGE ESPOSITO

procédé altère les fruits. On conserve avec du sucre."

Le résultat est là. Depuis des générations, on prend plaisir à se retrouver autour d'un Pac citron à l'heure de l'apéro. Celui qui l'appréciait il y a 40 ou 60 ans, continue de savourer ce goût identique aujourd'hui. "Et tout est fait ici", ajoute Raphaël Vannelle.

L'entreprise, d'où sortent chaque année 1,3 million de bouteilles avec les autres sirops, a imaginé de nouveaux goûts. Jugé trop acide par les enfants d'aujourd'hui, le Pac citron a ouvert le chemin en 1995 à la menthe bleue "Aurélie". Et quelques années après, après plusieurs essais sur des essences de variétés de menthe, Fun Blue est arrivé. Résolution moderne, Fun Blue est un sirop bleu comme la mer Méditerranée à la chlorophylle et est désormais, au côté du Pac, l'autre leader du marché dans le Sud de la France. "Il est devenu le sirop fétiche des enfants."



Au plus fort de la saison, entre 10 000 et 12 000 bouteilles de sirops sortent quotidiennement de l'usine castelpapale, qui emploie au total quinze personnes et dont les capitaux sont 100% familiaux.

"Le but, c'est n'est pas de faire plus, mais de faire ce qu'on a toujours fait, termine Raphaël Vannelle. Quand on boit un Pac, c'est une expérience unique. Ceux qui le découvrent pour la première fois sont toujours étonnés de boire un citron si bon. C'est notre force! Les gens disent que c'est le meilleur!"

Aujourd'hui, le Pac est devenu une marque emblématique en Provence. Rares sont ceux qui n'y ont jamais goûté. D'ailleurs, du côté de la distillerie, on prend un malin plaisir à le rappeler: "Il se dit en Provence que les gens qui n'ont jamais goûté Pac citron ne sont pas de vrais Provençaux!" **Mélanie FERHALLAD**

Le chiffre

984

C'est le nombre d'Ukrainiens que le Vaucluse accueille actuellement. Environ 273 d'entre eux vivent en hébergement collectif: 164 à Carpentras, 63 à Orange, 21 à Apt, 17 à Cavailon, 5 à Bédoin et 3 à Avignon.

À suivre

La Montagne: un appel aux dons de l'ONF afin de reconstituer la forêt

C'était en juillet dernier. 1525 hectares du massif de la Montagne, non loin du Vaucluse, partaient en fumée. Aujourd'hui, l'Office national des forêts (ONF) lance un appel aux dons afin de reconstituer la forêt. Le don à ONF - Agir pour la forêt ouvre droit à une réduction fiscale car il remplit les conditions générales prévues aux articles 200 et 238 bis du code général des impôts. À l'heure où nombre de parlementaires et d'élus à l'image de Jean-Baptiste Blanc, sénateur LR de Vaucluse proposent des solutions et demandent plus de moyens pour mieux lutter contre les incendies de forêt L'ONF, de son côté, a lancé cet appel aux dons piloté par l'ONF Midi-Méditerranée en collaboration avec les propriétaires forestiers et les collectivités.

Étudier avec le Campus connecté

C'est bientôt la rentrée. Étudier de loin mais au plus près d'une université depuis son domicile? C'est désormais possible grâce au dispositif Campus connecté. En Vaucluse, deux structures proposent aux étudiants et aux personnes en reconversion professionnelle de se former à distance: le campus Hauts de Provence, à Grillon, et celui d'Apt. Ces deux structures, aidées financièrement par le Département, travaillent en partenariat avec l'Université d'Avignon et permettent notamment de suivre à distance des formations sur-mesure. Ces enseignements par visioconférence délivrent exactement les mêmes diplômes (DUT, licence, master...) que les cursus en présentiel. Les deux établissements ont reçu chacun une aide de 10 000 € du Département pour l'acquisition de matériels informatiques et technologiques.

Entre sirops, liqueurs et pastis, Blachère écrit son histoire depuis 1835

La distillerie Blachère a été créée en 1835, rue Molière à Avignon, par Louis Blachère qui l'a très vite transmise à son fils, Auguste. Dès 1876, "Auguste a tout fait pour la distillerie", raconte Raphaël Vannelle. "Il a créé tous les produits et la distillerie est devenue la distillerie A. Blachère." Au départ, seuls des alcools étaient fabriqués. Le sirop n'existait pas. L'Élixir du Mont-Ventoux (liqueur du Ventoux à base de thym, génepi, sauge et romarin), l'Origan du Comtat (liqueur qui réunit 50 plantes et épices), la Comtadine et la Magistrale: "Ce sont les quatre liqueurs qui ont contribué à la renommée de la distillerie". Même Frédéric Mistral en parle dans l'un de ses poèmes, début XX^e siècle: "Où vas-tu Comtadine fière? Je vais au Ventoux cueillir des fleurs pour la liqueur que fait Blachère". En 1910, le sirop a été créé. "Au début du siècle, le sirop ne se vendait pas. Les gens se demandaient comment garder des jus de fruits à une époque où le réfrigérateur n'existait pas. Ils se sont dits: 'On va mettre un conservateur naturel, le sucre qui va conserver les jus' et le sirop est né comme ça en fait." Mais sans rencontrer de succès commercial. Il faut attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale pour que le sirop commence à plus se vendre et le Pac est né en 1962. Il est devenu tout



de suite très populaire. "Les gens ont adhéré. Ça a marché fort jusqu'au milieu des années 80. Début 90, le public ne connaissait plus le Pac, qui n'était pas commercialisé en supermarché. La société était mal en point. Avec Sandrine, la fille de Jean-Claude Blachère, on a introduit

le Pac en GMS." En 1951, à la suite de Louis, le petit-fils d'Auguste, la distillerie passe entre les mains de Louis Guiot et travaille avec une société de distribution d'Avignon. C'est lui qui a cherché une idée désaltérante et créé le Pac. Pour la petite histoire, le sirop s'appelle ainsi car ses enfants se prénommaient Pierre, Annick, Christian et Colette! En 1988, Jean-Claude Blachère a repris la société avant de la céder à sa fille Sandrine et son époux Raphaël. Depuis, aux côtés du Pac, Fun Blue a fait des ravages et s'est imposé chez les enfants. On a même failli avoir du Pac à l'orange (regardez l'étiquette), mais finalement, les Blachère ont renoncé... À côté des sirops, la distillerie Blachère commercialise une liqueur de lavande, le pastis Marra. Des gammes ont été développées en Camargue (la Camarguaise) avec Lou Gardian, le Camarguais pastis, le Camarguais sirop caramel. La gamme ardochaise réunit la crème de châtaigne, framboise et myrtille; la Verveine, l'eau-de-vie Flirt ou encore la verveine vieillie. Des marcs de Châteauneuf-du-Pape, vieillies ou non, sont aussi commercialisés. L'an prochain, pour fêter les 60 ans de commercialisation du Pac, une série d'événements est prévue. Des étiquettes uniques devraient faire leur apparition et les bouteilles devenir de vrais collectors! **M.F.**

La phrase

"Cher Gilbert Roth, maire de Dorlisheim, ville amie de notre commune de Bollène: les cigognes sont arrivées! On les garde quelques jours et on vous accueille quand vous le souhaitez pour venir chercher vos Alsaciennes! Elles ont l'air de se sentir bien chez nous. À bientôt!"

ALIAS N. ZILIO, MAIRE DE BOLLÈNE À L'INTENTION DE SON HOMOLOGUE ALSACIEN SUR TWITTER