

VAUCLUSE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Première visite en Vaucluse de la candidate LREM Sophie Cluzel

Officiellement déclarée candidate LREM pour les Régionales en Paca, Sophie Cluzel va à la rencontre des Vauclusiens pendant deux jours.

La secrétaire d'État chargée des Personnes handicapées depuis 2017, Sophie Cluzel, désormais tête de liste LREM pour les prochaines élections régionales de juin prochain, est en campagne. Vendredi 12 mars, elle a effectué sa première visite dans le Vaucluse en tant que candidate récemment officiellement déclarée pour représenter le parti présidentiel en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La candidate macroniste, originaire de Marseille, a choisi de commencer son tour du département par une halte dans les vignobles de Châteauneuf-du-Pape pour y entendre les principaux représentants du monde agricole/viticole.

« C'est ma méthode d'aller parler avec ceux qui font les territoires »

« Le week-end dernier, j'étais dans les Hautes-Alpes, il y a trois semaines, dans les Bouches-du-Rhône, aujourd'hui je suis en

Vaucluse, je serai bientôt dans les Alpes-de-Haute-Provence. C'est ma méthode d'aller parler avec ceux qui font les territoires, les forces vives, les acteurs sociaux, les vignerons, les agriculteurs... », confiait-elle ce vendredi matin.

« Le Vaucluse est une terre agricole remarquable et pour moi, c'est donc une priorité lorsque je suis dans le département d'aller voir les deux piliers économiques que sont l'agriculture et le tourisme. Pour moi il était important de commencer ici » a-t-elle déclaré à son arrivée au domaine viticole La SCEA La Grenade à Châteauneuf-du-Pape.

Une table ronde avec des acteurs du milieu agricole et viticole

Sophie Cluzel s'est rendue dans la salle de dégustation du domaine pour participer à une table ronde au cours de laquelle sont venus s'exprimer plusieurs acteurs locaux du milieu agricole et viticole dont Sophie Vache, présidente de la FDSEA et 1ère vice-présidente de la Chambre d'agriculture, Thierry Vaute, président des vignerons de la Vallée du Rhône, Jacques Hilaire, président de la société Co-



Sophie Cluzel, candidate LREM lors de son arrivée au domaine viticole La SCEA La Grenade à Châteauneuf-du-Pape. Photo Le DL/Charles COLIN

opérative agricole Provence (CAPL), Michel Blanc, directeur projet développement au sein du Pôle d'activités viticoles de Châteauneuf-du-Pape.

Amélie Barrot-Vidal, la nouvelle présidente de l'Organisation de défense et de gestion de l'appellation Châteauneuf-du-Pape (ODG) a présenté à son hôte l'appellation châteauneuf-du-pape et ses différents enjeux économiques sans oublier les problématiques environnementales dont l'épineux dossier du massif du Lampourdier qui préoccupe beaucoup les vi-

gnerons. D'autres problématiques propres au secteur agricole en Vaucluse ont été également abordées, notamment l'utilisation des produits phytosanitaires, la loi EGalim qui est loin de satisfaire les producteurs, les circuits courts, la main-d'œuvre saisonnière et des prestataires de services...

Une « très jolie énergie »

À l'issue des débats, Sophie Cluzel s'est dit satisfaite d'avoir pu rencontrer « des gens passionnés par leur métier. Ils m'ont fait

part des contraintes et des difficultés auxquelles ils doivent faire face et leur souhait d'être rémunérés pour leur juste implication, mais aussi des problématiques de concurrence, de l'eau qui va être un sujet majeur. Je retiens aussi leur très jolie énergie de travailler ensemble ».

Charles COLIN

Ce samedi, Sophie Cluzel se rendra le matin aux Halles d'Avignon où elle devrait rencontrer quelques sympathisants du LREM, avant de rejoindre Fontaine-de-Vaucluse dans l'après-midi.

AVIGNON/LA RECETTE DU CHEF

Betterave marinée, mousse de chèvre et chips de Romain Baqué



Le chef Romain Baqué et son stagiaire, Youssef Abdeddine, au restaurant avignonnais La Cuisine du Dimanche. Photo Le DL/M-F.A.

Le chef Romain Baqué a posé ses valises en juin 2020 au restaurant avignonnais La Cuisine du Dimanche, gérée par Pauline Chaland depuis mai 2018. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, le jeune chef de 33 ans, qui a grandi dans des fermes en Ardèche, a vite voulu agrémente les productions familiales.

Après avoir fait ses armes aux côtés de grands noms étoilés de la gastronomie française (Anne-Sophie Pic, Marc Veyrat, Alain Ducasse), il a voyagé pendant douze ans, pour élargir son univers culinaire, en passant par l'Irlande, l'Afrique du Sud, Djibouti, le Vietnam, la Birmanie, l'Égypte, la Suisse. Après une saison à Courchevel, au Palace des Neiges (5 étoiles), il a été séduit par le projet de Pauline Chaland et par ce lieu avignonnais, atypique, qui se trouve sur une ancienne ruelle du XVII^e siècle.

Des produits frais, locaux et de saison, relevés d'épices des quatre coins du monde

Dans sa cuisine, il se fait un point d'honneur à travailler des produits frais, locaux et de saison, relevés d'épices des quatre coins du monde. Depuis fin octobre, et la mise en place du deuxième confinement, il propose des plats et menus à emporter sur commande, dans des contenants en verre, du mercredi au dimanche, à venir chercher au restaurant entre 9 h 30 et 18 h. Il nous dévoile ici sa recette de betterave marinée aux épices, mousse de chèvre frais fumé au bois de hêtre, «Le Boucanier» des Alpes-de-Haute-Provence, chips de betteraves et graines de courges torréfiées.

➤ Ingrédients (pour 4 entrées)

2 betteraves crues ; 200 g de chèvre frais «Le Boucanier»
 Pour la marinade : 80 g de sucre roux, 3 graines de cardamome, 2 clous de girofle, 3

feuilles de laurier, 2 ansis étoilés et 200 g de vinaigre de riz.

□ Pour les chips de betterave : 1/2 betterave crue, huile d'olive, fleur de sel, graines de courge torréfiées (à la poêle au naturel), feuilles de coriandre fraîches.

➤ Réalisation

« Enveloppez vos betteraves dans du papier aluminium et enfournez pour 1 h 30 à 180 °C, afin de la cuire. Pendant ce temps, réalisez la marinade : mettez votre sucre roux à sec dans une casserole sur vif avec les épices et tournez sans cesse. Quand le sucre a fondu, versez d'un coup le vinaigre de riz. Laissez mijoter sur feu doux. Pour la mousse chèvre : arrosez votre chèvre frais d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et écrasez-le à la fourchette. Puis mettez-le dans une poche à douille au frigo.

Pour les chips : détaillez votre betterave en très fines rondelles à la mandoline. Disposez-les sur du papier sulfurisé, badigeonnez-les d'huile d'olive. Recouvrez de papier sulfurisé et écrasez avec un plat pour éviter que les chips ne se relèvent. Enfouissez pour 45 minutes à 120 °C. Il n'y a plus qu'à dresser dans les assiettes : disposez des rondelles de betteraves confites, des pointes de mousse de chèvre, dans lesquelles vous pouvez planter des chips de betterave. Décorez avec vos graines de courge torréfiées, des feuilles de coriandre et des jeunes pousses de betterave ».

M-F.A.

La Cuisine du Dimanche, 31 rue Bonneterie, Avignon. Commandes au 04 90 82 99 10 (au minimum 2 h à l'avance).

RETROUVEZ LA VIDÉO SUR vauclusematin.com

AVIGNON

Grand Delta Habitat ne veut plus de passoires énergétiques dans son parc immobilier

Le président de Grand Delta Habitat, Michel Gontard, recevait vendredi 12 mars au siège de la coopérative sociale et solidaire, à Avignon, le directeur général de la Banque des territoires (ex-casse des dépôts et consignations), Richard Curnier pour signer une convention de partenariat. À la clé, un soutien financier dédié à la réhabilitation énergétique du patrimoine immobilier et la construction de nouveaux logements.

Une partie des 215 millions dédiée à la construction de 1800 logements neufs

Richard Curnier qualifie cette convention d'ambitieuse : sont prévus 300 millions d'investissement et un accord de financement à hauteur de 215 millions, contribuant à faire de Grand Delta Habitat un acteur important de la relance économique.



Michel Gontard (à droite) et Richard Curnier (au centre) ont signé la convention de partenariat sous les yeux de Xavier Sordelet, directeur général de Grand Delta Habitat. Photo Le DL/D.G.

Mais comment vont être affectés ces 215 millions d'euros, sur les 2 ans à venir ? Michel Gontard explique : « Une partie sera consacrée à la construction de 1 800 logements neufs. Mais notre défi est notre politique de requalification des logements existants pour les 5 ans à venir. C'est un ob-

jectif qui s'inscrit dans le droit fil de la loi climat dont les arrêtés ministériels vont être signés ce mois-ci avec effet au 1^{er} juillet 2021. Nous nous lançons dans un plan qui fera de Grand Delta Habitat un bailleur pilote au niveau national ».

Le but annoncé est donc

d'éradiquer les passoires énergétiques, identifiées par le Diagnostic de Performance Énergétique (DPE) qui compte 7 notations de A à G. « On sait déjà quels sont, parmi nos 21000 logements les plus énergivores. Selon notre plan de stratégie patrimoniale, nous étudions le devenir de chaque bâtiment. Pour 2021, les dossiers sont en cours de montage, pour un bâtiment à Apt, un autre à Berre-l'Étang, trois à Avignon et un à Montfavet » précise le directeur général de Grand Delta Habitat, Xavier Sordelet.

« Les programmations se déclinent évidemment en étroite collaboration avec les élus, notamment sur la ville d'Avignon où l'engagement d'un investissement de 40 millions d'euros (or PNRU) a été acté avec Cécile Helle » souligne Michel Gontard.

Dominique GHIDONI

HORIZON 2025

Pour Grand Delta Habitat, l'objectif à l'horizon 2025 est d'arriver à 70 % des logements en A, B et C. 30 % seront encore en classe D et feront l'objet de réhabilitation. In fine, le patrimoine existant sera noté entre A et C. Dans sa stratégie, Grand Delta Habitat a intégré la fin programmée (à terme) des chauffages collectifs au fuel ou au gaz et l'incidence. Si ce n'est pas une décision historique pour le bailleur social qui a réalisé le premier bâtiment locatif de France à énergie positive (à Jonquières), a reçu le prix Carbone national et porte un projet innovant à L'Isle-sur-la-Sorgue (Seul sur Mars), cela s'inscrit dans l'histoire de la coopérative sociale et solidaire.

en vente chez votre marchand de journaux



MONDIAUX: LA FIÈVRE DE L'OR !

100 pages

Pour commander : au 04 76 88 70 88 ou boutique.ledauphine.com

le dauphiné

SKICHRONO.COM Retrouvez les news, le calendrier, les résultats...

SPÉCIAL NATURE

L'ARBRE, VÉRITABLE ÉLÉMENT DE BASE DE NOS FORÊTS

MERCREDI 17 MARS
Retrouvez notre supplément mensuel

Comment on le protège et on l'entretient:

- ✓ Bords du Rhône : des espèces emblématiques pour renforcer les forêts alluviales.
- ✓ Ilots de fraîcheur : comment les villes luttent contre la chaleur grâce aux arbres.
- ✓ Haute-Savoie : un observatoire forestier en création.
- ✓ Drôme : 10 000 arbres prévus à Bourg-de-Péage.
- ✓ Hautes-Alpes : un champion de ski veut planter des arbres avec les enfants des écoles.
- ✓ Notre infographie : l'arbre, véritable écosystème.
- ✓ Grand témoin : pour Benoît Hartenstein, les arbres ont des droits.

Et les solutions près de chez vous...

