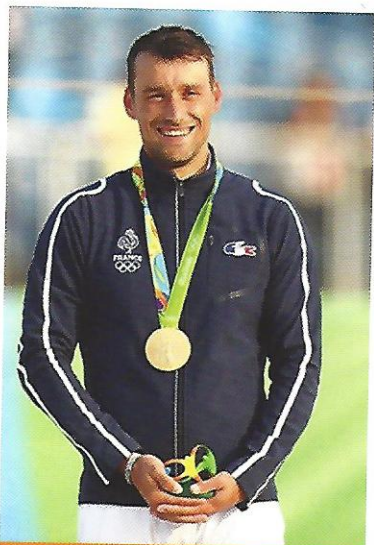


## Mécénat De l'Or pour Lou Bio !

Luc RONFARD, Président-fondateur de Lou Bio, biscuiterie 100% biologique sur Manosque, soutient depuis toujours les actions culturelles, sportives et sociales à travers le mécénat. Elle y consacre chaque année 0,5% de son chiffre d'affaires !

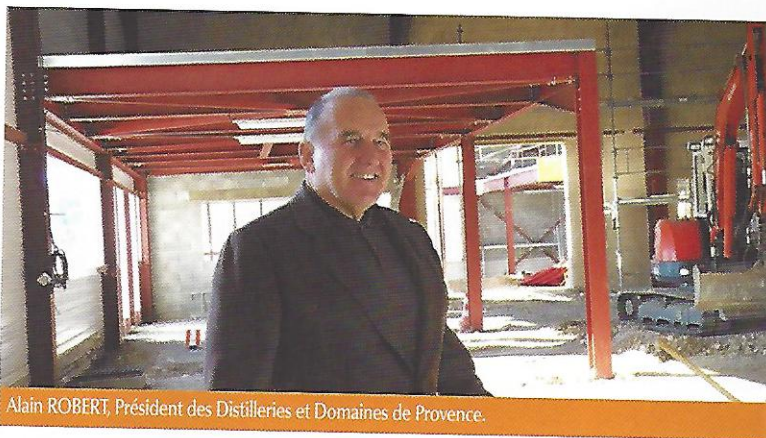
Ce soutien financier a récemment porté ses fruits et bénéficié à l'image de la biscuiterie Manosquine... En effet cela fait 6 ans qu'elle soutient Denis GARGAUD CHANUT, médaillé d'or en canoë slalom monoplace le 9 août dernier aux JO de Rio. Ce jeune français originaire d'Apt a réalisé une finale de rêve pour devancer le Slovaque Matej BENUS et le Japonais Takuya HANEDA. Une victoire suivie de très près par Luc RONFARD et les salariés de la société Lou Bio. Denis GARGAUD CHANUT est d'ailleurs venu partagé sa joie et fêter cette belle victoire avec eux lundi 19 septembre 2016. De nombreuses entreprises avaient été conviées pour l'occasion. Elles ont pu échanger avec l'athlète et notamment le questionner sur les coulisses des JO. Une fierté et un joli coup de pub pour la biscuiterie !

Et si vous aussi vous vous lanciez dans le mécénat !?



Denis GARGAUD, médaillé d'or aux JO de Rio.

Distilleries et Domaines de Provence, distillateur et producteur de liqueurs fait face à l'engouement des marchés étrangers pour l'alcool français. 80% réalisées à l'international, dont 50% aux Etats-Unis.



Alain ROBERT, Président des Distilleries et Domaines de Provence.

Dans un contexte où le marché des alcools est en régression, Distilleries et Domaines de Provence enregistre pourtant chaque année une progression de son chiffre d'affaires. Ces résultats remarquables sont vraisemblablement liés à l'enthousiasme croissant du public pour les produits du terroir provençal. Les savoir-faire bien marqués de

nos régions, plus particulièrement reconnus dans les Alpes de Haute Provence, représentent une alternative aux grandes marques. Grâce à ces qualités, Distilleries et Domaines de Provence continue à développer son image de marque et fait un pas de plus... En effet, forte de ce constat, l'entreprise prévoit un investissement sur deux ans,

pour un montant d'euros afin, de d'accroître leurs A cet effet, elle hangar de 860 m plantes. Ce dem sinthe cultivée d qui apportera un à un de leurs pro Ce processus con valoriser l'image cultive son savoir de la terre et des La prochaine é consistera à con unité de distillati la production de d'Absente (absint ra en plus d'un im riel (chaudières, a vaux devraient êtr 2017. Distilleries et Do affiche ainsi des ob

## Extension

# "Les Galets", 8 nouvelles cha

Depuis sa création en 2011, l'Auberge Les Galets, charmante bâtisse rouge occre est chaque année référencée dans le Guide du Routard et le Guide Michelin. La aujourd'hui un lieu très fréquenté. Depuis le 29 Juillet 2016, elle a même obten

### Un développement rapide

Le fondateur de l'Auberge, Benjamin JOVER, est un jeune Peyruisien de 34 ans. Après avoir réalisé de lourds travaux de réhabilitation de la bâtisse en 2011, il se lance dans ce projet à taille humaine entouré de trois salariés. A ce jour l'établissement compte onze salariés. Leur secret ? Un cadre idyllique, beaucoup de sérieux, des produits du terroir et... de l'investissement.

### 2 nouveaux associés et une extension

C'est grâce à ses deux nouveaux associés, Thomas BRUNET et Julien BAGUE, que Benjamin JOVER a pu réaliser une nouvelle tranche de travaux en 2016, récemment achevée. Au menu, huit nouvelles chambres très personnalisées ont été créées. D'ailleurs, quatre d'entre elles peuvent maintenant accueillir les personnes handicapées (en attente du

label Tourisme & Handicap). D'autres nouveautés sont proposées par l'aubergiste : une piscine, un jacuzzi, et une salle polyvalente pour des séminaires ou autres événements particuliers.

L'Auberge Les Galets a su s'adapter aux besoins du secteur. Son propriétaire les avait bien cernés : « Il manquait une structure comparable dans le secteur Moyenne Durance, manque de lits et de salles pour séminaires ».

### Un futur prometteur

L'Auberge Les Galets reçoit une clientèle très variée, à la fois locale et internationale, allant du simple touriste aux déjeuners d'affaires, en passant par les séminaires ou encore les mariages. Quoiqu'il en soit le maître mot de la maison est l'adaptation. Ce trio d'entrepreneurs nous réserve d'autres surprises encore, ce ne sont pas les idées qui manquent.

Si vous avez l'occas n'hésitez pas... pl généreux et profess



Les 3 associés de l'auberge