

da Provence 11/03/2019

## LA RÉCOMPENSE

## Robion : une confiture qui vaut de l'or



Les résidents de l'Esat la Roumanière de Robion dans la cour d'honneur de l'établissement.

/PHOTOS J.C.

Après avoir obtenu la consécration par les contrats avec Air France et le groupe ACCOR, les trompettes de la renommée ont encore sonné pour l'Esat la Roumanière.

En effet, l'établissement installé à Robion depuis 40 ans, invité par le département de Vaucluse au Salon de l'Agriculture à Paris s'est vu décerner la médaille d'or pour sa confiture "abricot orangé de Provence" au concours général où figure le gratin de la science et du savoir faire en matière de qualité culinaire.

*"C'est la première année que la structure présente le concours" confie Gérard Virincklee maître confiturier de l'établissement à l'origine de cette distinction nationale, et c'est un succès ! C'est une fierté, une récompense pour le fruit du travail des personnes que l'on accompagne. C'est le plus beau cadeau qu'on peut leur faire."*

Un cadeau avec une plus value de retombées économiques et la reconnaissance par les professionnels d'un

travail collectif et humain exceptionnel, le travail d'une équipe composée d'éducateurs sur le terrain, dévoués et qualifiés, mais aussi des cadres comme James Mathieu et Catherine Gentilhomme, respectivement directeur commercial et directrice générale de l'ESAT et Bernard Ratto, président de l'AVEPH, parties prenantes des valeurs de l'économie sociale et solidaire, joignant sensibilité et empathie pour les travailleurs de l'ESAT à la gestion moderne d'une entreprise modèle.

J.C.



James Mathieu et Gérard Virincklee avec la confiture d'abricot.