

Écrit par le 22 novembre 2024

## Avignon : le concours des Jeunes créateurs de la coiffure célèbre ses 20 ans



**Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure fêtera son 20<sup>e</sup> anniversaire ce dimanche 7 avril à Montfavet. Organisé par l'[Union nationale des entreprises de la coiffure \(UNEC\) de Vaucluse](#), cet événement sera cette année sur le thème des Jeux Olympiques.**

Ce dimanche 7 avril, artisans, salariés, et apprentis de la région s'affronteront et mettront leur savoir-faire à l'épreuve lors du concours des Jeunes créateurs de la coiffure. Les inscriptions seront ouvertes dès 9h et le concours débutera à 10h30. Les participants devront réaliser plusieurs coiffures selon les épreuves tout au long de la journée, telles que : une coiffure de mariée, un coiffage tendance femme (brushing), un duo de talents sur le thème des quatre éléments, ainsi qu'une coiffure sur le thème des Jeux Olympiques. Un show coiffure sera organisé à 16h30, suivi de la remise des prix à 17h.



Écrit par le 22 novembre 2024

L'objectif de cette journée est de promouvoir le métier de coiffeur. L'événement disposera de plusieurs espaces dont un dédié à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, et un dédié à l'emploi où les chefs d'entreprises pourront recruter. Les stands de professionnels seront accessibles toute la journée.

La grande nouveauté de cette année, c'est la Roue de la Fortune Virtuelle, dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'Association 'Agir et Vivre l'Autisme' après la remise des prix. La fin de l'événement sera aussi l'occasion de faire une rétrospective des 20 dernières années avec un grand show.

***Dimanche 7 avril. À partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. 246 Rue Félicien Florent. Avignon.***

Écrit par le 22 novembre 2024

**CONCOURS RÉGIONAL CRÉATEURS**  
**COIFFURE**  
**DIMANCHE 7 AVRIL 2024**

**20<sup>ème</sup>**  
**ANNIVERSAIRE**

**THÈME**  
**LES JEUX OLYMPIQUES**

**MA** Chambre des Métiers et de l'Artisanat  
PROFESSEUR DES MÉTIERS DE LA COIFFURE

**UNION NATIONALE DES ENTREPRISES DE COIFFURE**  
Vaucluse

**GRAND SHOW FINAL**  
**RÉTROSPECTIVE DE CES BELLES ANNÉES**

**ENTRÉE GRATUITE** OUVERTURE À PARTIR DE 10H00 - RESTAURATION SUR PLACE  
**SALLE POLYVALENTE**  
Zone Agroparc - Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET

f Unec Vaucluse unecvaucluse@gmail.com

Modèle créé by Pixartprinting



Ecrit par le 22 novembre 2024

## 40 ans après sa création, l'ESEA continue de former les ébénistes de demain



**L'École supérieure d'ébénisterie d'Avignon (ESEA), qui est en réalité située au Thor, a célébré ses 40 ans en 2023. Ce lieu d'apprentissage et de transmission accueille chaque année une cinquantaine de stagiaires, qui ont choisi pour la plupart la voie de la reconversion.**

Au détour d'une rue, à l'extérieur de la commune du Thor, derrière quelques habitations, elle se cache. Pourtant, ça fait 40 ans qu'elle est implantée là. L'École supérieure d'ébénisterie d'Avignon est la plus ancienne école d'ébénisterie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui en compte aujourd'hui quatre.

Fondée en 1983 par le maître ébéniste Louis Suau, l'école est aujourd'hui dirigée par sa fille, [Magali Donnat](#). Après avoir baigné toute son enfance dans le bois, Magali s'est dirigée vers des études d'économie et gestion puis a travaillé dans divers domaines avant de retourner dans l'entreprise familiale, l'ESEA, suite au décès de son père et au départ à la retraite de son oncle. Aujourd'hui, c'est le centre de formation [ADEF](#) de Marseille qui est propriétaire de l'école.

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Une école, deux formations

Chaque année, l'ESEA accueille une cinquantaine de stagiaires, aussi appelés des « élèves », qui ont le choix entre une formation ébénisterie ou une formation sculpture et dorure sur bois. En tout, ce sont quatre formateurs, anciens élèves de l'ESEA, qui transmettent leur passion et leur savoir-faire aux stagiaires : [Jérémy Labouré](#), Clément Pascal et Patrice Rousset pour la partie ébénisterie, et Yan Aubergier pour la partie sculpture et dorure.



Clément Pascal, Patrice Rousset, et Magali Donnat. ©Vanessa Arnal

Si 80% des cours concernent la pratique, les stagiaires ont également des cours un peu plus théoriques, pour lesquels ils quittent leur établi pour s'installer à un bureau plus classique. Dessin technique, dessin assisté par ordinateur, histoire de l'art, technologie et gestion d'entreprise sont des matières primordiales à l'enseignement proposé par l'ESEA, en plus des cours pratiques au sein des ateliers.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Un des deux ateliers d'ébénisterie.



Écrit par le 22 novembre 2024



L'atelier de sculpture et dorure.



Écrit par le 22 novembre 2024



La salle de dessin.

©Vanessa Arnal

## 10 mois de formation

Chaque année, l'ESEA ouvre ses trois ateliers et ses salles de classe aux stagiaires pendant 10 mois, de septembre à juin. Durant cette période, ils réalisent plusieurs meubles imposés, ce sont généralement des meubles de style Louis XV ou Louis XVI, qui leur permettent de faire face à de nombreuses problématiques, et ainsi de savoir gérer tout un panel de difficultés à l'issue de leur formation. À la fin de l'année, ils doivent réaliser un meuble avec le style qu'ils souhaitent, qui est évalué par un jury de professionnels qui détermine si le stagiaire peut recevoir son titre RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles), reconnu par l'État.

En tout, il faut compter 200€ pour les frais d'inscription, de dossier et d'entretien, et 15 200€ pour 1520



Ecrit par le 22 novembre 2024

heures de formation. Ce montant peut être payé en plusieurs échéances et les stagiaires peuvent bénéficier d'aides financières avec le [CPF](#) ou le [dispositif PTP](#) (Projet de transition professionnelle) par exemple. Au cours de l'année à l'ESEA, la matière première est fournie, l'outillage est mis à disposition, et les stagiaires repartent avec leurs créations à la fin de l'année.

### **Des stagiaires de tout horizon**

Chaque année, l'ESEA accueille une cinquantaine de stagiaires de 18 à 65 ans, dont 73% sont des hommes et 27% des femmes (données de 2023). La plupart ont entre 35 et 40 ans, et sont en reconversion professionnelle. Ils sont banquiers, stylistes, dans le milieu de l'automobile, militaires, ou encore moniteurs de voile, et ils viennent des quatre coins du monde : la France, la Belgique, le Brésil, l'Australie, l'Afrique du Sud, ou encore la Turquie. Tous ont un point commun, ils veulent changer de vie.

Cette envie de changement a été notamment renforcée par la crise du Covid-19. Si les métiers qui nécessitent d'être assis derrière un bureau face à un ordinateur font de moins en moins rêver, les métiers manuels, eux, connaissent un véritable essor depuis quelques années. Une nouvelle qui aurait ravi le créateur de l'ESEA, qui avait pour objectif de mettre en valeur les métiers artisanaux, bien trop longtemps considérés comme des métiers « non intellectuels », vers lesquels étaient dirigés les élèves en difficulté à l'école.

Les stagiaires de l'ESEA vont donc garder leur nom collé sur leur poste de travail pendant encore quelques mois, les prochains, eux, feront leur rentrée le 2 septembre 2024. L'école, qui peut accueillir jusqu'à 54 stagiaires, accepte encore des candidatures. Pour ceux qui souhaitent plus de renseignements, il est possible de prendre rendez-vous pour visiter l'établissement, ou attendre la journée portes ouvertes qui aura lieu le jeudi 27 juin prochain.

---

## **Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon**

Ecrit par le 22 novembre 2024



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

### Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »



Écrit par le 22 novembre 2024



©Lône Distillerie

### Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

[contact@lone-distillerie.com](mailto:contact@lone-distillerie.com)

Écrit par le 22 novembre 2024



©Lône Distillerie

## M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse



Écrit par le 22 novembre 2024



Après [Cabrières d'Avignon l'an dernier](#), l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11<sup>e</sup> édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est [La Belle Miche](#) à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.

Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés...).

### Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la

Ecrit par le 22 novembre 2024

ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. » La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

### Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône

La boulangerie artisanale vaclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.

Seul établissement vaclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des Bouches-du-Rhône.

Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.

« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.



Écrit par le 22 novembre 2024



© La Belle Miche-Facebook

### **Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi**

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

- La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?
- Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?
- Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.
- Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-crétifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5 ayant remporté leur duel.

Écrit par le 22 novembre 2024

# Artisanat en Vaucluse : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence



**« De l'émergence à l'excellence artisanale » une soirée de reconnaissance pour les meilleurs apprentis et artisans de Vaucluse.**

« Elles créent, assemblent, restaurent, coiffent, cousent, peignent, maquillent, visent, percent, soudent, cuisinent, pâtissent, forgent, plaquent, fraisent ... De quoi s'agit-il ? » demande l'animateur de la cérémonie, à l'auditoire de la Salle des Fêtes de Montfavet ?

« Des mains qui sont indispensables aux métiers de l'artisanat ». Et Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse ajoute, avec malice « Ni l'intelligence artificielle, ni ChatGPT ne les remplaceront ».

Elle précise : « Nous sommes là pour mettre en lumière l'excellence artisanale. Celle de jeunes hommes et filles qui sont passionnés par ces métiers, ces apprentis que nous allons récompenser, ainsi que ceux qui leur ont appris leur art. Le Vaucluse est le 7<sup>e</sup> département de France (pour 10 000 habitants) pour sa richesse en artisans. Ils sont à la tête de 25 500 entreprises, dont 25% dirigées par des femmes, dans 250



Écrit par le 22 novembre 2024

métiers différents, qui maillent le territoire et représentent 40% de l'économie locale. Et l'apprentissage est majeur puisqu'il permet d'aller du CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) au diplôme d'ingénieur. En moyenne, l'âge de nos adhérents dans le Vaucluse est de 47 ans et nous avons absolument besoin de repreneurs quand ils partiront à la retraite pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

« Pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

*Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse*

Ensuite, place à Jérôme Causse, directeur du CFA (Centre de formation des apprentis) de la Chambre des métiers du Campus d'Avignon. « Nous avons environ 1 500 apprentis, 70 enseignants plus le personnel administratif et un millier d'entreprises qui nous appellent quand elles cherchent à recruter ou quand elles peuvent former un jeune, dans leur atelier ou sur leurs chantiers. Quatre valeurs cardinales nous guident : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence. Donc, ce soir, en dehors des notes qu'ils ont obtenues au cours de l'année, les élèves qui vont être récompensés ont ces qualités, qui sont celles des artisans. Ils sauront se comporter en respectant les autres, humainement, en faisant bloc avec leur équipe et en travaillant avec minutie, rigueur et précision ».



© Régis-Cintas-Flores

Ecrit par le 22 novembre 2024

La cérémonie de remise des diplômes et de cadeaux (T-shirt, montre connectée) débute. En tout une quarantaine d'apprentis seront mis en lumière. On ne peut pas tous les énumérer, mais on peut citer la jeune Eden Lebreuilley dans la catégorie 'Art Floral' et Lancelot Receveur, boulanger, qui ont tous les deux obtenu les 'Worldskills 2023' qui représentent le meilleur de l'artisanat au niveau international. Un autre duo d'apprenties a réussi le Concours de Meilleurs Jeunes, Maéva Bertiaux en boulangerie et Léna Batagowski, métiers de la vente en boulangerie. Quant à Emmanuel Moya-Hauffmann, il n'a plus de souci à se faire, il travaille dans un salon de coiffure huppé de la Place Vendôme à Paris.

On passe ensuite aux 'Maîtres artisans' et 'Maîtres artisans d'art' qui sont la plus haute distinction avec un logo rouge, le 'A' d'artisan apposé sur leur vitrine ou leur fourgonnette qui est un gage de compétence et de qualité. 34 recevront une médaille pour leur art, en coiffure, peinture ou ferronnerie.



© Régis-Cintas-Flores

Un peu plus tard, place à ceux qui forment les apprentis, leur donnent beaucoup de leur temps avec patience et savoir-faire et leur apprennent les gestes et la technique, ils reçoivent la médailles de 'La formation professionnelle'. Vient ensuite le tour de ceux qui ont formé au moins 5 apprentis, un carrossier de La Tour d'Aigues, un maçon de l'Isle-sur-la-Sorgue, un mécanicien d'Orange, un chocolatier de Sérignan. Une médaille d'or va ensuite à ceux qui ont appris leur métier à plus de 6 apprentis, un chauffagiste de Bédarrides, un ébéniste de Sainte Cécile, un menuisier de Bédoin et un pâtissier de Vaison, Gilles Peyrerol qui, en quelques années, a eu 26 jeunes sous son aile protectrice!



Écrit par le 22 novembre 2024

La cérémonie se poursuit avec les « Médailles de la Reconnaissance Artisanale », à commencer par celles en bronze, notamment pour la talentueuse Corine Mallet, sellier-garnisseur à Sarriens qui fabrique notamment des selles pour l'équitation et remet à neuf la sellerie d'une MG des années 60 avec du cuir rigoureusement sélectionné et des sur-piqûres à l'anglaise.

Suivront des médailles d'argent pour un restaurateur-traiteur de Vaison, pour une Pertuisienne artisan-taxi, qui a « le plus bureau du monde, sa voiture, qui sillonne le Vaucluse, ses magnifiques paysages et qui raccroche parfois ses clients malades à la vie ».



© Régis-Cintas-Flores

Enfin, la « Médaille d'Or de la Reconnaissance Artisanale » sera attribuée à Philippe Catinaud, un ingénieur qui a roulé sa bosse chez Saint-Gobain et General Electric avant de s'installer au Thor en 2001 dans une métallerie qui avait 5 salariés et un chiffre d'affaires d'un millions de francs (si, si, des francs) et qui aujourd'hui emploie une trentaine d'artisans hyper-qualifiés et affiche un résultat de 3,5 millions d'euro... Il avait déjà été récompensé lors de la dernière soirée « Stars & Métiers ». Coup double en 2023 pour le patron de Masfer qui transmet, innove et embauche sans cesse. « Je suis fier d'être ici et de ce qui se passe avec mon équipe, cette aventure à la fois humaine et professionnelle ». Visiblement ému sur la scène de la Salle des Fêtes de Montfavet, il ajoute « C'est un geste de reconnaissance et un plaisir de valoriser le travail de la main ». Sa dernière création : un panneau de 24m<sup>2</sup> de verre d'un seul bloc entouré d'un fin cadre en menuiserie d'aluminium, une gageure, la preuve de son savoir-faire.

Écrit par le 22 novembre 2024

« Valoriser le travail de la main ».

*Philippe Catinaud, gérant de Masfer.*

Avec lui, sur le podium, le boulanger du Crestet, Thierry Despeisse entouré de sa famille et le plombier d'Avignon Philippe Herzog qui a vu, avec surprise et émotion monter à ses côtés son papa René, lui aussi plombier mais aussi son fils et son petit-fils l'embrasser pour la photo, 4 générations depuis 1944.



© Régis-Cintas-Flores

La cérémonie se conclura sur une citation du philosophe Emmanuel Kant : « La main est la partie visible du cerveau » et la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Valérie Coissieux répètera : « Les jeunes, surtout, ne lâchez pas. C'est cette passion qui nous fait tous nous lever le matin ». Et à l'adresse des spectateurs : « Il faut consommer local, donc consommez artisanal ». Autre version du slogan « Nos emplettes sont nos emplois ».



Ecrit par le 22 novembre 2024

## Bollène accueille son 5e Salon des santons



Si Noël n'est que dans quelques mois, certains commencent déjà à chercher de nouveaux santons à ajouter à leur traditionnelle crèche. Ces samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre, la commune de Bollène va accueillir son 5e Salon des santons.

Au programme, des stands de santons artisanaux, mais aussi des ateliers gratuits de création de santons et de danses provençales. Des food truck seront présents pour se restaurer sur place. Le salon sera inauguré le samedi 30 septembre à 11h.

**Samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre. De 10h à 18h. Entrée libre. La Cigalière. 180 Chemin de Malleposte. Bollène.**

V.A.

## La Caserne de Bédoin fait son vernissage d'été



À Bédoin, le collectif [La Caserne](#) regroupe 14 artisans de façon permanente. Cette saison, il accueille également 5 artisans de manière éphémère, dont deux qui feront leur arrivée lors du vernissage d'été, organisé ce samedi 5 août.

La Caserne accueille le public tous les jours de 10h à 19h. Créations en bois, en cuir, en tissu ou à partir de laines, en céramique, en métal, des photos, métal, des articles recyclés, ou encore des bijoux, il y en a pour tous les goûts.



Ecrit par le 22 novembre 2024

En plus de proposer leurs créations, les artisans travaillent également sur-mesure pour des personnalisations, et certains d'entre eux animent des ateliers afin de partager leurs savoir-faire et/ou ouvrent leurs ateliers.

Tout au long de la saison, la Caserne organise plusieurs vernissages, dont celui d'été qui aura lieu ce samedi 5 août et célébrera l'arrivée de deux nouveaux artisans éphémères : Virginie Brueder (céramique) et Laurie Fouillen (restauration de livres anciens). Une soirée musicale et un apéritif seront proposés en cet honneur à partir de 18h.

**Samedi 5 août. 18h. La Caserne. 49 Rue du Marché aux raisins. Bédoin.**

### Les artisans éphémères de la saison 2023

- [Virginie Brueder](#) à Bédoin (céramique)
- [Jean Luc Willot](#) à Caromb (photographie)
- [Céline Prieur](#) à Miramas (fabrication de chapeaux)
- [Dany Prayet](#) à Châteaurenard (Céramique Raku)
- [Jehanne Colliez](#) à Saoû (couturière)
- [Laurie Fouillen](#) à Avignon (restauration de livres anciens)

### Les artisans permanents

- Rémi Amato, de l'atelier [L'arbre à vapeur](#) à Bédoin (sculpture bois et dorure)
- Adrienne Box, d'[Adrienne Box Création](#) à Saint-Didier (couture)
- Marion Amato, de l'atelier [L'arbre à vapeur](#) à Bédoin (peinture et métal sur bois)
- Pauline Wowk, de [Migram'art](#) à Sault (bijoux tissés et en macramé)
- Stéphanie Schuetz, de l'[Atelier Schuetz](#) à Villes-sur-Auzon (bijoux)
- Constance Huckendubler, de la [Maison des Secrets](#) à Bédoin (peinture sur porcelaine)
- Etienne Laurent, d'[Ikolo84](#) à Bédoin (sculpture et recyclage bois)
- Fabien Valentin, de [Fabriq'Cuir](#) à Mazan (cuir)
- Pacale Delmas, de Path&Woods à Sablet (dorure, sculpture et modelage)
- Eric Latour, de [Soundcircle](#) à Sablet (steel drum)
- Corinne, de l'[Atelier de la Serena](#) à Pernes-les-Fontaines (décoration)
- Patricia Dupont, de l'[Atelier Dupont](#) à Saint-Didier (céramique)
- Aldric Baudy, de [Atb Art](#) à Graveson (photographie lightpainting)
- [Amélie Bertheas](#) à Séguret (bijoux céramique)

V.A.

Écrit par le 22 novembre 2024

# '1844' et 'Clavel', la double signature emblématique pour le berlingot de Carpentras



**C'est en 2018 que Caroline et Michaël Pomies rachètent la marque à Serge Clavel, artisan-confiseur et pape du berlingot depuis 4 générations. Lui, a gardé sa boutique ancestrale sur la célèbre place des platanes à Carpentras. Eux, en 2022 se sont installés sur la zone des Escampades à Monteux sur 550m2 flambant-neufs avec aujourd'hui une équipe de 7 personnes.**

« En fait, il s'agissait d'une reconversion, explique le patron, Michaël Pomies. Ma femme, Caroline, était secrétaire de direction, moi je travaillais dans l'agro-alimentaire, les fruits confits et nous avons eu envie de changer de vie. Nous avons pris ce virage et nous en sommes ravis. »

Ils commercialisent deux marques, '1844' pour les épicerie fines, 'Clavel' pour tout le reste. Mais les spécialités-maison bénéficient des mêmes préoccupations environnementales, 100% écoresponsables avec des emballages et des films de papillottes compostables et biodégradables, des fruits et miels provenant de producteurs locaux, des confiseries sans agents de conservation.

Et la gamme des saveurs et des arômes est sans fin. Berlingots rouges à la menthe, à l'amande, à l'anis,



Écrit par le 22 novembre 2024

au caramel, à la cerise, à la fraise, à la lavande, à la réglisse, à la pomme, bonbons aux agrumes, au miel, aux coquelicots, à la violette, chouchous (cacahuète caramélisée), sucettes à la framboise, au cola, au citron ou encore pâtes de fruits à l'abricot, à la clémentine corse, aux marrons d'Ardèche, au melon de Cavaillon, à la pêche de la Vallée du Rhône, à la cerise noire...



Chaque année, la confiserie produit environ 35 tonnes de berlingots. © Confiserie 1844-Facebook

### Un peu de douceur dans un monde brute

« Nous conjugons tradition et modernité en alliant un savoir artisanal ancestral avec des recettes simples à base de colorants végétaux (radis, spiruline) et des miels de producteurs locaux », ajoute Caroline Pomies qui insiste sur l'importance des employés : « Ils sont jeunes, moyenne d'âge 36 ans, sans eux, leur énergie, leur dynamisme et leur créativité, nous ne serions rien ».

Malgré la crise sanitaire et la hausse exponentielle du coût de l'énergie, la confiserie continue ses investissements. Il est vrai qu'elle a une production en hausse puisque, dans ce monde brutal, la demande de douceur est là : 35 tonnes de berlingots, bonbons et sucettes vendues par an et 15 tonnes de pâtes de fruits. Tout est commercialisé en France et en Europe. Mais on ne compte pas non plus les touristes venus de Chine, du Japon, d'Australie, des Etats-Unis, de Nouvelle-Zélande ou d'Amérique du Sud et de Russie qui viennent dans les boutiques de Provence remplir leurs valises de berlingots à la

Ecrit par le 22 novembre 2024

lavande ou de sucette à la fleur de sel et au caramel. Quant au chiffre d'affaires, il explose avec une croissance à deux chiffres : +25%.

*Contacts : 796 A Avenue Cugnot 84 170 Montoux*

[www.confiserie1844.fr](http://www.confiserie1844.fr)

[contact@confiserie1844.fr](mailto:contact@confiserie1844.fr)

04 90 67 31 30



Ecrit par le 22 novembre 2024



## Deux nouvelles entreprises artisanales vauclusiennes obtiennent le label Entreprise du patrimoine vivant



**Cinq entreprises de la région Provence-Alpes Côte d'Azur viennent de recevoir le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Parmi elles, deux entreprises vauclusiennes sont à l'honneur : l'atelier Féraud à Sarrians et Borghino à Avignon.**

Décerné par l'Etat, [le label EPV](#) (Entreprise du patrimoine vivant) a été créé en 2005 dans le cadre de la loi en faveur des PME pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels. L'objectif étant notamment d'éviter la disparition de talents économiques et culturels d'exception, trop souvent menacés.

A ce titre, 13 entreprises de la Région Sud viennent de se voir attribuer ce label dont 8 se le sont vu renouvelé. Parmi les nouvelles entreprises EPV régionales on retrouve deux sociétés vauclusiennes : [l'atelier Féraud](#) à Sarrians et [le sellier Borghino](#) à Avignon



Ecrit par le 22 novembre 2024

Atelier de ferronnerie fondé en 1947 par le grand-père d'Olivier et Julien Féraud, maîtres artisans, qui propose des réalisations faites sur mesure grâce à leur savoir-faire d'excellence l'atelier Féraud produit des estampes pour les mains courantes, des pommeaux de rampe, des décorations de portails et de tonnelles.

Pour leurs parts, les ateliers Borghino habillent, décorent, garnissent, les intérieurs d'avions et d'hélicoptères depuis 1981. Maîtrise des gestes du Métier, recherche de l'excellence artisanale, travail du cuir et des matériaux nobles sont la marque de fabrique de ces ateliers implantés sur l'aéroport de la cité des papes.

Dans le même temps, [les Nougats Silvain](#) à Saint-Didier se sont également vus renouveler leur label.

### **Une centaine d'entreprises labellisées en Paca, une vingtaine en Vaucluse**

Attribué pour une période de 5 ans renouvelable, ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier, de leurs produits, et à leur territoire. Il est le seul label d'État garantissant l'excellence des savoir-faire et décerné à une entreprise pour l'ensemble de son activité. Dans la région Provence-Alpes Côte d'Azur, une centaine d'entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant perpétue ses savoir-faire rares, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire.

En Vaucluse et alentours, on dénombre plus d'une vingtaine d'entreprises affichant le label EPV : [Aptunion Distribution](#) à Apt, [l'atelier Tournillon](#) à Sainte-Cécile-les-Vignes, [Brun de Vian-Tiran](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [les Conserves Guintrand](#) à Carpentras, [l'Atelier Stéphanie le Breton](#) à Avignon, [Mathieu lustrerie](#) à Gargas, [La Compagnie d'Ancone - André Boyer Nougat](#) de Sault, [La Forge](#) à Pernes-les-Fontaines, [Les Ogres de France](#) à Apt, [L'atelier de la Boiserie](#) à Gargas, [Ventoux Moteurs Ingénierie](#) à Carpentras, [Plâtrerie Zambelli Patrick](#) à Mazan, la manufacture des [Orgues Quoirin](#) à Saint-Didier, [Solag](#) au Thor, [le Centre horloger de Provence](#) à Entraigues-sur-la-Sorgue, [la Sellerie du Mont Ventoux](#) à Malaucène, [l'atelier Alain Bidal](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue ainsi que [Art et rénovation](#) à Gargas.

A cela s'ajoute d'autres EPV implantées dans le bassin de vie d'Avignon : [Hawecker frères](#) à Châteaurenard, [Les Olivades- Société Avignonnaise d'impressions](#) à Saint-Etienne-du-Grès, [la Marbrerie Anastay](#) à Saint-Rémy-de-Provence

Au niveau national, près de 1 400 entreprises ont été labellisées à ce jour. Ces prestigieuses maisons représentent actuellement plus de 63 000 emplois et un chiffre d'affaires cumulé annuel d'environ 14 milliards d'euros.