

Ecrit par le 22 juillet 2024

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



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...).

Écrit par le 22 juillet 2024

### 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 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.



Écrit par le 22 juillet 2024

« 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.



© 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-crétatifs 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 juillet 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, vissent, 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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 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 ».



Ecrit par le 22 juillet 2024



© Régis-Cintas-Flores

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.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© 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!

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 ».

Ecrit par le 22 juillet 2024



© 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 24m2 de verre d'un seul bloc entouré d'un fin cadre en menuiserie d'aluminium, une gageure, la preuve de son savoir-faire.

« Valoriser le travail de la main ».

*Philippe Catinaud, gérant de Masfer.*



Ecrit par le 22 juillet 2024

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 ».

## Bollène accueille son 5e Salon des santons

Ecrit par le 22 juillet 2024



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.



Écrit par le 22 juillet 2024

## 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.

En plus de proposer leurs créations, les artisans travaillent également sur-mesure pour des

Ecrit par le 22 juillet 2024

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.



Ecrit par le 22 juillet 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,

Ecrit par le 22 juillet 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 juillet 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 juillet 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 juillet 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 Ocres 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.

---

## **Ventoux Provence Exposition : découvrez 9**

Ecrit par le 22 juillet 2024

## artistes de Ventoux Métiers d'Art



Le salon [Ventoux Provence Exposition](#) se tiendra du 25 au 27 novembre à Carpentras. A cette occasion neuf artisans d'art de [Ventoux Métiers d'Art](#) seront présents durant les trois jours pour des démonstrations et ateliers.

Sur plus de 2 500m<sup>2</sup>, du 25 au 27 novembre, 40 exposants proposeront de découvrir les trésors du Ventoux lors du [Ventoux Provence Expo](#). De la découverte des métiers d'art à celle des métiers de bouche, de la promenade atypique au cochon choyé par son éleveur, en passant par le miel aux accents floraux et le vin du terroir, il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies.

A cette occasion neuf artisans d'art de [Ventoux Métiers d'Art](#) seront présents durant les trois jours pour des démonstrations et des ateliers. « Depuis 2012, notre réseau associatif Ventoux Métiers d'Art compte 27 artisans d'art d'exception tout autour du Géant de Provence pour porter haut le patrimoine immatériel de notre beau territoire du Ventoux. Nous sommes ravis de vous accueillir lors de Ventoux Provence Exposition pour vous faire partager notre amour de nos métiers traditionnels d'excellence »

Ecrit par le 22 juillet 2024

s'enthousiasme [Sylvie Clop](#), présidente de Ventoux Métiers d'art.

### Listes des artisans présents

**[Philippe Bolton](#)** - Villes-sur-Auzon

**Facteur de flûtes.** Maître Artisan, Grands Prix Départemental et Régional. Sa production comprend aujourd'hui une vingtaine de modèles de flûtes à bec médiévales, pré-baroques & baroques, flageolets, copies d'instruments historiques, créations personnelles.

**[Stéphanie Schuetz](#) - Schuetz bijouterie** - Villes-sur-Auzon

**Bijoutière joaillière.** Création joaillerie, bijouterie, transformation, travail de l'or, l'argent, les pierres précieuses. Nouveau : coopération avec Sophie Cubeau - Quincaillerie pour filles - pour créer des bijoux incluant du galuchat (cuir de poisson).

**[Luc Marchianti](#) - M'cuir** - St Trinit

**Maroquinerie.** Etais en tous genres, objets décoratifs, briderie et réparations. Réalisés exclusivement à la main, découpe, repoussage (carving) et couture.

**[Constance Huckendubler](#) - La maison des secrets** - Bédoin

**Décor sur porcelaine de Limoges** - ateliers, pièces personnalisées, moments pour soi et pour chez soi ! Décors autour d'un univers féminin, inspiré de la nature et de ses symboles. 100% réalisé en France avec une belle qualité de produit

**[Suzanne Zuniga & Yoann Le Bars](#) - SY.Verre** - Pernes-les-Fontaines

**Bijoux et décoration en verre** - Verriers depuis plus de 15 ans notamment au sein de la cristallerie Baccarat, Suzanne et Yoann créent des bijoux en perles de verre et décoration cartoonesque et contemporaine.

**[Pauline Wowk](#) - Migram'Art** - Sault

**Création et réalisation de bijoux tissés**, faits de fils et de pierres fines au pied du Ventoux, dans le hameau de Verdolier. Réalisés en pièces uniques ou en petites séries, les bijoux ont tous leur singularité.

**[Sylvie Clop](#) - La Sagnarelle** - Bédoin

**Paillage/Cannage.** Pailles de seigle naturelles polychromes. La sagne est une herbe des marais, ses brins permettent de réaliser un cordon utilisé sur les châssis des chaises, fauteuils, tabourets, banquettes. Egalement cannage traditionnel à base de canne de rotin.

**[Lucas Poutout](#) - Atelier LL artisanat** - Monieux

**Forge de couteaux.** Chaque pièce est unique et originale, j'imagine la forme, dessine les décors, sculpte le manche et façonne les lames à la forge. Elles sont fabriquées à base d'acier recyclé d'outils anciens et de bois de pays.

**[Didier Bougon](#)** - Pernes-les-Fontaines

**Fabrication d'orgue de barbarie.** Cartons perforés, animation de rue : une gamme d'instruments alliant esthétique, facture traditionnelle et performance des techniques modernes.



Ecrit par le 22 juillet 2024

### Liste des démonstrations

- Repoussage du cuir par Luc Marchianti
- Paillage/cannage par Sylvie Clop
- Guillochage par Lucas Poutout
- Macramé par Pauline Wowk
- Peinture sur porcelaine par Constance Huckendubler
- Orgue de Barbarie par Didier Bougon
- Flûtes par Philippe Bolton
- Perles de verre par Solange et Yoann
- Bijoux galuchat par Stéphanie Schuetz

### Liste des ateliers du vendredi au dimanche

- 11h et 15h : initiation au carving/repoussage du cuir avec Luc Marchianti.
- 14h : peinture sur porcelaine / réaliser son magnet avec Constance Huckendubler.
- 17h : initiation macramé / réaliser un bracelet en nœuds plats avec Pauline Wowk.

*Durée : 1h - inscription sur place - nombre limité.*

*Ventoux Provence Exposition du 25 au 27 novembre - entrée libre - de 10h à 19h non-stop.  
Vendredi et samedi jusqu'à 23h pour des soirées gourmandes et musicales.  
Chemin St Labre - sous les allées Jean Jaurès - Carpentras.*

J.R.

---

## Sorgues : la 31e foire aux santons et artisanat a lieu ce week-end

Ecrit par le 22 juillet 2024



Entrée libre

Ville de  
**Sorgues**

SAMEDI / 9H-19H  
DIMANCHE / 9H-18H  
04 90 39 71 23

La 31<sup>e</sup> édition de la traditionnelle foire aux santons et artisanat de la ville de Sorgues aura lieu ce week-end, le samedi 19 et le dimanche 20 novembre, à la salle des fêtes. Les visiteurs pourront plonger dans l'univers de Noël avec de nombreuses animations et des ateliers inédits. Le dimanche à 16h, un défilé de personnages costumés sera organisé pour clôturer ce week-end.

**Horaire :**

- Samedi 19 novembre : 9h - 19h.
- Dimanche 20 novembre : 9h - 18h.

*Salles des fêtes, 231 avenue Pablo Picasso, Sorgues - entrée libre. Plus d'informations au 04 90 39 71 23.*

J.R.

Ecrit par le 22 juillet 2024

## « Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier » : c'est le slogan de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat



**Hier, le président de la Région Sud, Renaud Muselier est venu assister à la rentrée du Campus d'Avignon, boulevard Saint-Roch, aux côtés du président de la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat, le vaclusien Yannick Mazette.**

Ensemble, ils ont visité les ateliers de formations de coiffure, esthétique, boucherie, boulangerie, pâtisserie et art floral où Lorenzo, 14 ans est le plus jeune apprenti sur les 1450 que compte ce site



Écrit par le 22 juillet 2024

avignonnais, « L'un des plus beaux de France » dira Renaud Muselier qui a signé un chèque de 100M€ pour la durée de sa mandature à la tête de Provence-Alpes-Côte d'Azur pour financer la formation et l'artisanat. Il ajoute : « L'artisanat est un pôle d'excellence de notre région. Dans tous les villages de Vaucluse, du Haut-Var, des Alpes de Haute Provence, on a besoin d'un pâtissier, d'un boucher, d'une fleuriste, d'un plombier, d'un électricien, d'un mécanicien. Ils font vivre notre quotidien, les jeunes sont sûrs de trouver du boulot à la fin de leurs études. »

### **50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage**

Yannik Mazette lui emboîte le pas : « L'artisanat c'est l'attractivité de notre territoire, il fait bon vivre en Provence Alpes-Côte d'Azur, la plus belle région de France, voire d'Europe ! 50% des chefs d'entreprises sont passés par l'apprentissage. Grâce à leur savoir-faire, leur compétence, les banques se portent facilement cautions, elles savent qu'elles peuvent leur faire confiance ». Vanessa Raguet la directrice, précise de son côté : « Aujourd'hui, on ne peut plus exercer un métier de l'artisanat sans parcours d'études en alternance. Nos apprentis montent en compétences parce que c'est la réalité du besoin en entreprises ».

Ecrit par le 22 juillet 2024



Rencontre avec les élèves et les professeurs du Campus avignonnais.

Entièrement rénové entre 2014 et 2018 (montant des travaux : 9,5M€) ce Campus créé en 1975 à l'époque de Paul Gilles, est classé 'Pôle alimentaire régional de référence et de l'excellence', il dispose d'un magasin d'application, notamment pour les métiers de bouche, mais aussi d'ateliers pour la maintenance industrielle et agricole ou pour la maintenance d'autos et de motos. Yannick Mazette reprend la parole pour dire : « On a 200 000 entreprises artisanales, d'ici 10 ans 54 000 vont changer de main, c'est dire l'importance de la formation et de la transmission ».

### **De quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions**

Quant au Président Muselier, tout sourire, il ajoute « Dans la vie on a besoin d'un cap, d'un but, d'une vision. Vous êtes jeunes, vous avez besoin de trouver votre voie, pour cela vous devez savoir ce que vous aimez, ce que vous voulez faire. Ici, j'ai trouvé des professeurs heureux de vous transmettre leur savoir, de vous encadrer, de vous former. Quand vous aurez votre diplôme vous pourrez exercer votre métier dans le monde entier puisque vos outils sont vos mains et votre tête. Vous serez votre propre



Ecrit par le 22 juillet 2024

patron. Vous savez, j'ai 63 ans, mon rôle c'est de vous aider, d'ailleurs un tiers du budget de la Région que je préside est alloué à la jeunesse. Ici vous avez du matériel performant, des locaux neufs et lumineux, vous avez de quoi affronter l'avenir dans les meilleures conditions. Le monde entier vient en Provence pour son climat, ses paysages, sa culture, ses festivals, son Ventoux, son soleil et son accent. Mais ne confondez pas farniente et détermination farouche. Pendant 2 ans on a été mis sous cloche à cause du Covid, la guerre est à nos portes, en Ukraine, la télé égrène drame sur drame en continue, elle est anxiogène. Mais cet été, chez nous les hôtels, campings, restaurants étaient pleins et on manquait de bras. Nous avons donc besoin de personnel, d'autant plus que l'an prochain nous accueillerons aussi la Coupe du Monde de rugby avec des matches au Stade Vélodrome et que nous candidatons aussi pour organiser les 'Worldskills' (championnats du monde) de pâtisserie en 2025. »

Quant à Dino Tornati, il est en charge du Championnat de France de Boucherie qui aura lieu en mai prochain au Palais des Papes.



Au centre : Renaud Muselier et Yannick Mazette avec des élèves du Campus de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.



Ecrit par le 22 juillet 2024

### **Le Campus d'Avignon en chiffres :**

10 000m<sup>2</sup>

1 450 apprentis

1 000 entreprises partenaires

75 enseignants et personnels administratifs

25 salles de formation

10 ateliers, laboratoires et plateaux techniques

### **Métiers :**

Art floral, boulangerie, boucherie, coiffure, commerce, ébénisterie, électricité, entrepreneuriat, esthétique, maintenance matériel espaces verts, agricoles, véhicules, motos, pâtissier, responsable qualité & vente.

*Contacts : 12 Bd Saint-Roch - 84 000 Avignon - 04 90 80 65 70 - [urma.avignon@cmar-paca.fr](mailto:urma.avignon@cmar-paca.fr)*