

Ecrit par le 22 juillet 2024

Nouvelle exposition d'artisans à la Caserne de Bédoin



Le vernissage de la nouvelle exposition d'artisans et d'artistes locaux [la Caserne de Bédoin](#) aura lieu le vendredi 27 août à 18h, en partenariat avec le restaurant l'Escapade qui se trouve à côté de la boutique. Le vernissage sera accompagné d'une soirée musicale avec Benjamin swing-jazz variété. Petite présentation des deux exposants éphémères :

David Mounier

David Mounier réside à Faucon et est originaire de Locmariaquer, un petit village du bord de mer en Bretagne. Sa connexion à la nature et aux éléments ne l'a jamais quitté. Il a étudié pendant 5 ans à l'école des beaux Arts de Lorient et a suivi une formation d'interprète nature dans le Parc naturel du Vercors, avant de partir longtemps sur la route.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Il a passé plusieurs années en Asie, en particulier dans l'Himalaya et a rencontré son épouse au Népal avec laquelle il travaille maintenant. Ces voyages ont permis de nourrir sa réflexion artistique et de créer des sculptures, dessins, installations dans la nature (notamment en Mongolie où il a exposé au Musée National d'Oulan-bator), estampes... Actuellement, il vit avec sa femme et ses deux enfants en Provence où se situe son atelier, et le reste de l'année, il continue de partir en voyage avec sa famille. Le Mont Ventoux et la Provence sont aujourd'hui sa source d'inspiration... Il utilise la technique de la gravure à la pointe sèche : avec une aiguille, il grave directement dans une plaque en cuivre qui est ensuite encrée et imprimée sur papier.

Jocelyn Hubert

Jocelyn Hubert, artisan maroquinier depuis 2009, réside au Thor. « Je réalise des objets d'apparence simple, minimaliste mais surtout utile et pratique. J'utilise du cuir au tannage végétal et naturel, couture en fil synthétique pour la durabilité. Toutes mes créations sont éprouvées et de réalisation soignées. »

Les créations des deux exposants éphémères sont à la boutique jusqu'au 31 octobre. Le restaurant de l'Escapade proposera un menu spécial (contact : 04 90 65 60 21). La caserne : 49 rue du marché aux raisins, 84410 Bédoin.

Lire aussi : [Ouverture de la 'Caserne, la boutique des artisans' à Bédoin](#)

L.M.

5 artisans vauclusiens distingués de la marque 'Boulangier de France'

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ce qui différencie un artisan 'Boulangier de France' d'un vendeur de produits de boulangerie industrielle ? C'est le 'fait maison' ! Dans le Vaucluse, 5 artisans ont le label 'Boulangier de France' et une boulangerie est en cours de certification.

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtisseries qui s'engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatines!), à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et enfin à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Le Président de la [Confédération nationale de la boulangerie française](#), Dominique Anract a récemment fait le tour du département pour rencontrer ces 'Boulangiers de France' et échanger avec ces garants de la tradition boulangère. Voici les élus : boulangerie 'Au pain d'antan' (Valreas), boulangerie 'Caractères de pain' (Piolenc), 'Boulangerie d'ici' (Isle-sur-la-Sorgue), le 'Fournil de mamie Jeanne' (Gordes), 'Maison Samson' (Cabrières d'Avignon, en cours de certification) et la boulangerie Dupré (Avignon).

Ecrit par le 22 juillet 2024

L.M.

Ces artisans boulangers qui défendront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse



Ecrit par le 22 juillet 2024

La journée de l'excellence organisée par le [Groupeement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#) et les [Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse](#) vient de se dérouler au CFA d'Avignon. Découvrez les gagnants des deux compétitions : 'Jeune boulanger' et 'Talent du conseil et de la vente'.

Aux côtés du président du groupement, Thierry Despeisse, le Président de la [Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie](#), Dominique Anract, s'est déplacé pour cette remise des prix afin de féliciter et d'encourager « tous ces jeunes qui sont l'avenir de la profession et les garants du savoir-faire unique de l'artisan ». La remise a également eu lieu en présence de la présidente de l'[U2P Vaucluse](#) (Union professionnelle artisanale) Cathie Clota. Les ambassadeurs ont remis les prix aux participants : 150€ aux 1ers, 100€ au 2nd et 50€ aux 3èmes ex-aequo.

'Un des meilleurs jeunes boulangers Paca Corse'

Quatre candidats ont participé au 'Concours du meilleur jeune boulanger de Vaucluse' qui a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet professionnel, au Brevet de maîtrise et aux Meilleurs ouvriers de France. Pendant 7h30, ils ont préparé des dizaines de produits et ont répondu à un questionnaire pointu pour tester leurs connaissances en matière de farine, cuisson, fermentation... Le classement : David Collignon est 1er (Caractères de pain à Piolenc), Nans Massip est 2e (Au pain doré à Bollène) et Mattéo Ristaud (Au pain d'autrefois, St Paulet de Caisson) et Nemo Chekroun (le Pain des moissons, Malaucène) se partagent la 3e place du podium.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Un jury de professionnels se fait passer pour le client et les candidats doivent répondre à leurs questions (trouver le produit qui correspond aux attentes, expliquer sa composition, comment le transporter, le conserver...) Ce trophée des talents du conseil et de la vente a pour objectifs de valoriser le métier du personnel de vente, accroître ses compétences et ses responsabilités et adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Manon Algrin (Au royaume des gourmands à Sorgues) décroche la 1ere place, tandis que Manon Parraud (Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue) arrive seconde.

A l'issue de cette journée, c'est David Collignon de la boulangerie 'Caractère de pain' à Piolenc et Manon Algrin de la boulangerie 'Au royaume des gourmands' à Sorgues qui remportent le concours et qui iront défendre notre département lors du concours régional Paca Corse.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

La Poste : nouvel espace professionnel dans la zone du Cristole à Avignon

Ecrit par le 22 juillet 2024



Les clients professionnels de la zone commerciale la Cristole à Avignon disposent désormais d'un nouveau point de contact [La Poste](#). Situé au 125 rue bon vent à Avignon, ce nouvel espace 'côté pro' est un lieu exclusivement dédié aux clients professionnels (PME, PMI, artisans, TPE...).

Il leur permet d'effectuer sans attente toutes leurs opérations postales : retraits en boîtes postales, dépôts d'objets, ventes courrier et colis, recommandés et suivis et opérations de gestion... Par ailleurs, l'espace 'côté pro' propose à ses clients des informations et des conseils personnalisés sur l'ensemble de la gamme de solutions [La Poste](#) ainsi que les offres de recyclage et les prestations sur mesure, pour accompagner les entreprises locales dans leur développement. L'espace gère le courrier de 500 entreprises et professionnels avignonnais ainsi que 140 boîtes postales. La direction services-courrier-colis sud a repensé l'espace pour le rendre plus spacieux et moderne que les anciens locaux du 1 impasse Charles Tellier.

Par ailleurs, La Poste propose la création en moins de 4 minutes de son 'Identité numérique' dans tous les bureaux de poste de la Région Paca. Gratuite, l'Identité numérique simplifie les démarches en ligne et protège contre les risques d'usurpation d'identité. Elle permet d'accéder à plus de 900 services en ligne via 'France Connect' avec un seul identifiant et mot de passe via l'application mobile. Prochainement, elle facilitera l'accès à certains services de La Poste, comme le retrait de colis en bureau de poste, la réexpédition de son courrier en ligne ou la réception d'une lettre recommandée électronique.

L.M.