

Ecrit par le 25 novembre 2024

Spécial Noël, la Provence créative a sa market place !

Provence-store.com est une marketplace de la société Provence Marketing, située à Avignon. Elle a été imaginée par Joëlle Cambonie, professionnelle du marketing et de la communication qui s'est installée en Provence avec sa famille il y a 7 ans. Jour après jour, celle-ci a découvert les talents et spécialités de la région ; à travers provence-store.com, elle souhaite les partager avec les amoureux de la Provence, toute l'année et dans le monde entier.

Ce qu'on y trouve ?

Des artistes et des artisans qui vivent en Provence. Ils ont été sélectionnés par Joëlle Cambonie pour l'authenticité de leur travail, leur créativité et bien sûr leurs œuvres et produits livrables dans toute l'Europe, en Amérique du Nord et au Moyen-Orient ainsi qu'en Asie.

Bagkok thème Stéphan Venekas

Les artistes

Le dernier à être entré sur Provence-Store est Stéphan Venekas. Sa passion évidente pour l'aéronef, capture d'image saisissante, sensation de vitesse : les œuvres de Stéphan Venekas sont très 'tendance'. Elles suggèrent une idéalisation quasi irréelle puisant sa source dans les villes verticales telles que Hong-Kong, New York ou Dubai et une vision intemporelle d'un monde en constante mutation. Son travail s'exprime par une impression sur aluminium. Finition ultra glossy en verre acrylique 2 mm ou résine époxy. Châssis bois.

Pour découvrir les œuvres de Stéphan Venekas [ici](#).

La collection 'Ipadrawing' de Lionel Borla : l'art rendu accessible

Lionel Borla travaille à Marseille. Son style figuratif est agréablement stylisé. On reconnaît ses œuvres par les silhouettes longilignes, qui habitent ses œuvres. Elles constituent autant de symboles de l'esprit humain qui voyagent entre les paysages et les architectures et entraînent le public dans un monde de couleurs et d'harmonie. La musique, souvent présente, rythme les tableaux. Pour Noël 2021, il nous a fait le plaisir de sortir une collection 'd'Ipadrawings' à 160€ seulement. (Ici, Pinède fauviste)

Pour découvrir les œuvres de Lionel Borla [ici](#).

Pinède fauviste de Lionel Borla

Mode et accessoires de mode

Song by Minji Vincent (mode), Angel et Miosotti (couture), [Choco et Lula](#) (mode enfants), Les bottes de Marius (bottines de Camargue), Les Péquelettes del sol (ceintures), [atelier Pom](#).

Salon 'Provence prestige' : du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles



Le Salon 'Provence prestige' ? Une porte ouverte sur la Provence vivante, du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles.

Grâce à ses 150 artisans, fabricants et producteurs régionaux réunis, le savoir-faire et les traditions locales seront à l'honneur pendant 5 jours, autour de 4 principaux secteurs d'activités : la gastronomie, la



Écrit par le 25 novembre 2024

mode, la maison & décoration ainsi que la culture & les loisirs.

De quoi redonner goût à la rencontre et à la convivialité en faisant rayonner toute la richesse de la Provence avant les fêtes de fin d'année mais pas que, le savoir-faire national s'invitant sur cette édition avec une dizaine d'exposants d'autres régions. A noter qu'une boutique en ligne permettra de commander des produits en « clic and collect » via le lien suivant : boutique.provenceprestige.com.

150 artisans

Provenant principalement de la région (près de 90%), les exposants garantissent tous des produits issus du savoir-faire régional. Si leurs retrouvailles avec les visiteurs auront cette année une saveur toute particulière, une trentaine d'entre-eux seront pour la première fois présents. Au programme de cette 28ème édition: 3500 m2 de stands et, quotidiennement, un riche programme d'animations pour petits et grands. Parmi elles, des ateliers créatifs enfants, des démos, des dégustations, des conférences, des dédicaces....

Ecrit par le 25 novembre 2024



Écrit par le 25 novembre 2024

Carton plein lors des éditions précédentes

10 artisans du Vaucluse

Quelques pépites vauclusiennes seront présentes lors de cette édition. Côté maison & déco : Coutellerie Stephen Leblond, Eve verrerie. Côté mode : DAMC créateur (étoles et écharpes), Gaiette Bijoux. Côté gastronomie : La Truffière de Marcel, Les escargots du Roussillon, La Présidente (vin), L'Étoile du délice (chocolat), Les Croquants de Vielleront (amandes et croquants).

Parmi les nouveaux, deux marques pour prendre soin de soi : Alysamps, maison de cosmétiques puisant ses origines à Arles, qui offre des soins complets aux formulations naturelles et Céline Escand et son Baume intégral aux composants naturels et bio fabriqué à Saint-Rémy-de-Provence. Du côté de la maison, 'Les folies écolos' présenteront leurs produits lavables, dans des tissus aux imprimés colorés, pour remplacer essuie-tout, éponge et autres accessoires. Côté gastro cette fois, on se lèche les babines avec la 'Maison Licata'.

On ne reste pas insensible non plus devant le Domaine De Lagoy, domaine chargé d'histoire avec son château classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Acquis en 1662 par la famille Meyran, et resté dans la même famille depuis lors, il est converti à l'agriculture biologique dès 2001 et possède près de 30 hectares de vignoble bénéficiant de l'appellation IGP Alpilles.

Écrit par le 25 novembre 2024



Ecrit par le 25 novembre 2024

Un petit tour côté tissu lors de l'édition précédente

A noter que pour les fans de bio, une dizaine d'autres exposants seront également présents au salon. Parmi eux, la brasserie artisanale des Alpilles nouveau (Eygalières & Verquières, 13), le domaine oléicole 'Le Grand mas du Roy' (Arles, 13), Le rucher des Alpilles (Saint-Rémy-de-Provence, 13) ou encore Provence Factoriz (Arles, 13) qui transforme le riz de Camargue en alcool. Côté bien-être, à saluer la présence des cosmétiques Sternartica nouveau (Roche-Saint-Secret-Béconne, 26) et des huiles essentielles de la marque PJM SAS (Menton, 06) spécialisée dans la lavande et le lavandin.

Hervé cuisine et ses ateliers

Né à Martigues et installé à Arles, l'influenceur Hervé Cuisine compte plus d'1 million de followers/abonnés et dont le site Internet se place dans le top 3 des blogs de cuisine français. Ambassadeur depuis 2020 du salon, il partagera quelques-uns de ses secrets de cuisine autour de plusieurs ateliers participatifs. RDV sur le secteur gastro.

Ecrit par le 25 novembre 2024



Plein les papilles !

Calèche et gastronomie

Il fait partie des exposants les plus anciens du salon. Spécialiste de la cuisine provençale, Jean Martin sera présent, outre son stand traditionnel, un foodtruck dédié à la « street food ». Quatre restaurants gastronomiques éphémères seront par ailleurs présents sur le salon pendant les 5 jours. A noter que 4 navettes « Calèches » gratuites permettront, le samedi et le dimanche, de relier le centre-ville au Palais des Congrès. Pas mal pour se rendre au Marché de Noël des Commerçants organisé du 19 au 21 novembre par l'association des Commerçants « Arle'Shopping » dans la cour de l'archevêché...

Ecrit par le 25 novembre 2024



Food truck Jean-Martin

Informations pratiques : du jeudi 18 au lundi 22 novembre, de 10h à 20h, nocturne le vendredi jusqu'à 23h. Palais des congrès d'Arles : avenue 1ère division France Libre. Entrée : 8 euros, gratuit pour les moins de 12 ans, prévente tarif réduit jusqu'au 15 novembre inclus. Demi-tarif pour les enfants de 12 à 18 ans.

Le billet d'entrée au salon donne droit également à un tarif réduit, pendant la durée du salon, aux musée départemental de l'Arles Antique, Museon Arlaten, musée Réattu, musée de la Camargue (entrée gratuite).

Toutes les informations: [cliquez ici](#). Pass sanitaire et masque obligatoires.

Écrit par le 25 novembre 2024



Affiche officielle

L.M.

Nouvelle exposition d'artisans à la Caserne de Bédoïn

Écrit par le 25 novembre 2024



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.

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

Écrit par le 25 novembre 2024

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 25 novembre 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).

Écrit par le 25 novembre 2024

L.M.

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



Ecrit par le 25 novembre 2024

La journée de l'excellence organisée par le [Groupement 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 25 novembre 2024



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

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

Écrit par le 25 novembre 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.