

Ecrit par le 18 avril 2025

Dans les coulisses de la 'Route des Arts et Gourmandises', pour déguster et juger les artisans de Vaucluse



C'est à la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s'est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du [Conseil Départemental](#) et de [Vaucluse Provence Attractivité](#) et d'artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l'apparence, l'arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d'olive intense, au goût subtil d'artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves

Ecrit par le 18 avril 2025

de cacao d'Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bateaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l'un trouve que « le glaçage n'est pas terrible », l'autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconverti avec bonheur en maître-artisan qui utilise du miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l'un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'à côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.

Ecrit par le 18 avril 2025



Ecrit par le 18 avril 2025



Ecrit par le 18 avril 2025



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr

Ecrit par le 18 avril 2025

Walter Deliperi honoré du prestigieux titre de Maître artisan d'art



C'est dans son atelier situé au Pontet que [Walter Deliperi](#) a été honoré par la remise officielle du titre de Maître Artisan d'Art. Cette distinction prestigieuse lui a été remise par [Valérie Coissieux](#), Présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse, en reconnaissance de son talent. Il devient ainsi le deuxième photographe du Vaucluse à obtenir ce titre, qui valorise l'excellence artisanale et artistique.

Photographe passionné et perfectionniste, Walter Deliperi s'est distingué par son approche unique de l'image, mêlant technique, sens artistique et exigence du détail. Ce titre de [Maître Artisan d'Art](#), délivré par la CMA Provence Alpes Côte d'Azur, vient consacrer son parcours exceptionnel et son engagement pour la valorisation du métier de photographe.

Le siècle de l'image

Cette distinction met également en lumière le rôle fondamental de la photographie artisanale, un métier

Ecrit par le 18 avril 2025

qui, bien que profondément ancré dans la tradition, ne cesse d'évoluer avec les nouvelles technologies et les attentes du public.

[Walter Deliperi, photographe : je suis un art-isan du sur-mesure](#)