

Ecrit par le 31 janvier 2026

Carpentras : imbroglio autour du classement en zone de revitalisation des centres-villes



Le Journal officielle vient de publier la liste réactualisée des communes classées en zone de revitalisation des centres-villes. En tout, 1 732 communes sont concernées en France par ce dispositif, dont 167 nouvelles depuis le 1^{er} janvier 2026. Si aucune commune vauclusienne ne fait partie de [cette nouvelle cuvée](#) (voir annexe I), la ville de Carpentras figure parmi [celles qui en sortent](#) (voir annexe II). Une erreur selon la commune de Carpentras.

« Il s'agit d'une erreur de la DGALN ([Direction générale de l'aménagement, du logement et de la nature](#)), qui n'a pas pris en compte le dernier renouvellement de notre convention ORT ([Opération de revitalisation du territoire](#)), liée à notre classement [Action Cœur de Ville](#), en date du 12 décembre 2023, explique Serge Andrieu, maire de Carpentras. Le Préfet et le Sous-Préfet ont été saisis de cette erreur des services de l'État à Paris et sont à nos côtés pour que Carpentras réintègre cette liste lors de la modification de l'arrêté. »

« Dix départements sont concernés par dix-huit erreurs similaires en France », constate Serge Andrieu.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Instaurée en 2020, les zone de revitalisation des centres-villes permettent aux élus de voter des délibérations afin d'exonérer partiellement ou totalement de CFE ([Cotisation foncière des entreprises](#)), de TFPB ([Taxe foncière sur les propriétés bâties](#)) et de CVAE ([Cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises](#)) les entreprises commerciales ou artisanales.

« Un dispositif peu utilisé en France. »

« Pour y prétendre, les communes doivent répondre à deux critères : avoir conclu une convention ORT (ndrl : ce qui donc semble être le cas pour Carpentras) et avoir un revenu fiscal médian par unité de consommation inférieur à la médiane nationale », précise [nos confrères de Localtis](#), le média de la Banque des territoires qui constate aussi que ce dispositif est peu utilisé. Notamment parce que les communes ne sont pas forcément informées qu'elles font partie du zonage.

14 autres communes vauclusiennes concernées

En Vaucluse, les communes d'Apt, Aubignan, Avignon, Bollène, Cadenet, Cavaillon, l'Isle-sur-la-Sorgue, Malaucène, Monteux, Orange, Sault, Sorgues, Vaison-la-Romaine et Valréas figurent dans [le périmètre réactualisé](#) qui comprend aussi notamment les villes voisines d'Arles, Châteaurenard, Tarascon, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Pont-Saint-Esprit, Remoulins et Roquemaure.

[Dispositif Cœur de Ville : « Il n'y a qu'un seul patron, c'est le maire »](#)

Confiserie Clavel : ouverture de deux nouvelles boutiques

Ecrit par le 31 janvier 2026



La confiserie [Clavel](#) continue son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques sur la commune de Saint-Didier. Cela va avoir un impact positif évident sur le chiffre d'affaires en 2026. Une grande partie de la fabrication de la société sera désormais assurée dans l'atelier d'une des deux boutiques.

La société Clavel travaille dans la confiserie depuis des lustres. Cela fait près de cent ans que la tradition familiale autour du sucre se perpétue. Serge Clavel et son frère Jean ont repris l'affaire en 2002. Ils ont travaillé auprès de leurs parents très jeunes avant cela. Une opportunité se présente avec la vente du matériel de fabrication de berlingots de la confiserie Saint-Siffrein qui fermait son site de Carpentras. Un local est loué sur l'avenue du Marché-gare et l'affaire est lancée sur le produit phare et symbolique de la ville de Carpentras. A savoir le bonbon de forme tétraédrique qu'est le berlingot. La suite est une croissance régulière de la société avec des diversifications dans la biscuiterie en 2008 et la glace en 2012. Cette même année, la société ouvre une boutique à Carpentras en face de la bibliothèque-musée L'Inguimbertaine. « En 2019, j'ai vendu ma marque de berlingots Clavel à la Confiserie 1844 dont le site

Ecrit par le 31 janvier 2026

de fabrication est sur Montoux. Cette vente concernait ma marque pour la grande distribution », explique Serge Clavel, le co-dirigeant de l'entreprise.



Serge Clavel

Ecrit par le 31 janvier 2026



René Clavel travaille toujours dans l'entreprise à 87 ans

L'histoire de la famille Clavel

La famille Clavel travaille dans la confiserie depuis 1930. L'arrière-grand-père de Serge Clavel, Léon Clavel, était pâtissier à Avignon. Elle s'installe ensuite à Carpentras, près de la Porte d'Orange et le père de Serge, René, continue l'affaire. Serge et son frère Jean reprennent le flambeau en 2002. Ils quittent la porte d'Orange pour créer une boutique aux Platanes, la confiserie Nano. En 2012, ils reprennent un ancien bar et créent un salon de confiserie, place Aristide Briand, en plein centre ville de Carpentras. Charlotte, la fille de Jean, est la responsable de cette boutique.

René Clavel, toujours au travail

René Clavel a 87 ans. Bon pied bon œil, il continue de donner un coup de main à la confiserie tous les matins dès cinq heures. » J'ai pris ma retraite à 75 ans mais j'aime encore travailler à la fabrication. J'ai créé la boutique Porte d'orange à Carpentras en 1966. Nous avons aujourd'hui cinq générations de



Ecrit par le 31 janvier 2026

confiseurs. Mon grand-père Léon a créé la première confiserie à Avignon. Mon père Marcel lui a succédé. J'ai transféré le site sur Carpentras ensuite. Mes deux fils Serge et Jean ont rejoint l'affaire au début des années 80. Mes petits-enfants, Charly et Charlotte, sont à la vente de la boutique depuis une dizaine d'années «

Deux achats en 2025

« J'ai eu l'opportunité de racheter deux fonds de commerce intéressants sur le Cours, dans une commune attractive, à Saint-Didier », explique Serge Clavel. La première boutique est l'ancienne pâtisserie Martichon, qui dispose d'un très bel atelier de fabrication au sous-sol de 100 m². « Nous avons transféré une grande partie de notre production dans ce bel outil de travail. Seule les glaces sont fabriquées à Carpentras. » La seconde boutique était une ancienne blanchisserie. « Nous allons proposer à la clientèle de la confiserie dans ce lieu, avec des démonstrations de fabrication. » Jean Clavel, le frère de Serge, tenait jusqu'alors la boutique de Fontaine-de-Vaucluse qui va fermer. Il va venir sur ce lieu assurer son savoir-faire. Pour tenir ces deux boutiques, trois personnes sont sur le pont, deux vendeuses et Charly, le fils de Serge.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Charly Clavel tient la nouvelle boutique de pâtisserie de Saint-Didier

Ecrit par le 31 janvier 2026



Une gamme large de produits

- Des biscuits variés comme les navettes, croquants, meringues et autres spécialités provençales
- Des pâtes de fruits (coing, fraise de Carpentras)
- Une quinzaine de confitures contenant des fruits locaux 100 % naturels
- Des chocolats festifs
- Des chiques (grosses sucettes)

Un premier été satisfaisant

« Le premier été 2025 a été satisfaisant avec une clientèle de locaux et de touristes bien présents sur la commune de Saint Didier. » L'objectif pour les deux boutiques est d'arriver en 2026 sur un rythme de croisière, en étant davantage connue de la clientèle.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement sur ses deux boutiques. La transmission de l'entreprise à la dernière génération, Charly et Charlotte, la fille de Jean, est en réflexion. Depuis début décembre, l'activité bat son plein pour les fêtes de fin d'année. Vient actuellement la traditionnelle brioche. « Nous avons la même recette depuis mon arrière-grand-père en 1930, sans aucun changement. Tout le mois de janvier sera bien évidemment consacré à la fabrication et à la vente de cette couronne briochée à la fleur d'oranger », explique Serge Clavel.

Clavel en bref

Activité : fabrication de berlingots, de pâtes de fruits, de confitures, de biscuits, de chocolats et de glaces
Création : 2002

Une boutique de vente de 180 m2 (salon de thé, glacerie et vente au détail) à Carpentras

Deux nouvelles boutiques ouvertes l'été 2025 à Saint Didier de 60 m2 chacune

Chiffre d'affaire : 800 000 € en 2025 et un objectif d'un million en 2026

Effectifs : 8 salariés permanents

Répartition du capital : 100% familial

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie

Ecrit par le 31 janvier 2026



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analia Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les gourmands peuvent dores et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Création](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

Ecrit par le 31 janvier 2026

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.

Atelier de gravure Estelle Monna : l'art de toutes les techniques



[Estelle Monna](#) est créatrice d'estampes contemporaines. Elle pratique différentes techniques de gravure dans son atelier à Pernes-les-Fontaines. Elle vend ses œuvres en boutique, en exposition ou sur son site internet.



Ecrit par le 31 janvier 2026

« En 2020, j'ai changé d'activité après le Covid. J'étais auparavant régisseuse d'œuvres au Musée du Louvre à Paris. Le confinement m'a fait opter pour une nouvelle vie professionnelle avec la gravure. Originnaire d'Avignon, j'ai eu l'opportunité de m'installer dans un atelier d'abord chez moi à Pernes. La Mairie de cette ville qui est labellisée Ville et Métiers d'art a ensuite proposé une location à un tarif avantageux dans le centre ancien », explique Estelle Monna. À ce jour, il y a 26 artistes au total sur la ville, comme dans le cas d'Estelle Monna, la Ville de Pernes favorise en effet l'installation et la mise en avant des artisans d'art.

Deux techniques de gravure

La gravure est une technique de reproduction d'images qui date depuis le Moyen Âge. C'est en quelque sorte l'imprimerie à l'ancienne. L'objectif est de graver une plaque qui est destinée à être encrée et pressée sur le papier pour pouvoir être imprimée. Un tirage est ainsi créé pouvant être reproduit à l'identique. Il existe différentes techniques. « Pour ma part je travaille avec deux procédés. Le premier concerne le métal à la pointe sèche ou avec de l'eau-forte. Le second est la linogravure qui s'apparente à la gravure sur bois. La finalité de l'œuvre est une estampe destinée à être accrochée au mur. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



La couleur bleue est la véritable signature d'Estelle Monna, évocatrice du rêve, de la mélancolie et de la féminité. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Des stages

Tout au long de l'année, Estelle Monna propose des stages collectifs concernant la pointe sèche et la linogravure. Il existe un stage découverte de deux heures sur ces deux domaines. D'autres stages plus longs à la journée sont aussi au programme pour se familiariser avec l'eau-forte.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Une belle réussite depuis cinq ans

« J'ai beaucoup de chance de pouvoir vivre de mon métier. Cela demande néanmoins beaucoup de travail. Les ventes de mes œuvres se font à l'atelier, dans des expositions des salons ou en ligne sur mon site. » L'objectif d'Estelle Monna est de continuer à développer sa notoriété. Elle sera ainsi présente en avril 2026 à Villeneuve-lès-Avignon avec les Rencontres d'Aubergines.

(Vidéo) Une plongée au cœur de la restauration de la cathédrale Saint-Véran de Cavaillon



Le film documentaire *Au cœur d'une restauration* sera projeté au cinéma [Capitole MyCinewest](#), au Pontet, ce dimanche 28 décembre en présence des réalisateurs.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Ce dimanche, le public pourra vivre une immersion dans une restauration d'exception, au cœur de la cathédrale Saint-Véran, à Cavaillon, grâce au documentaire *Au cœur d'une restauration* diffusé au Cinéma du Pontet.

Réalisé par Studio One, producteur et distributeur de films et documentaires basé à Carpentras, ce film documentaire de 1h26min suit les petites mains qui préservent notre patrimoine : tailleurs de pierre, doreurs, électriciens, maîtres-verriers, archéologues... L'artisanat et la passion s'entremêlent dans cette restauration monumentale pour sauver un joyau du territoire.

[\(Vidéos\) Studio One : faire savoir le savoir-faire](#)

Les cloches, les dorures, les vitraux ou encore les fresques... Les spectateurs découvriront tous les détails qui subliment la cathédrale de Cavaillon, mais aussi des témoignages et interviews de ceux qui ont participé, de près ou de loin, à la restauration de l'édifice.

[Réservation en ligne](#) ou achat des billets sur place.

Dimanche 28 décembre. 16h. Cinéma Capitole MyCinewest. 161 Avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet.

Maison Battu : une production délocalisée à Ma première usine

Ecrit par le 31 janvier 2026



La [Maison Battu](#) est une pâtisserie familiale créée en 1988 à Pernes-les-Fontaines par Jean-Luc et Josefa Battu. Mathieu, leur fils, a rejoint l'entreprise en 2021 et en a pris la direction en 2023. L'atelier de fabrication de la pâtisserie a été transféré en 2023 dans les locaux de [Ma première usine](#) sur le site du Marché-gare à Carpentras.

« Je suis revenu dans l'entreprise il y a quatre ans. Je me suis d'abord familiarisé avec la clientèle et l'entreprise et j'ai repris la direction il y a deux ans. Mes parents sont en retraite désormais même s'ils nous donnent encore un coup de main pour la fin d'année », explique Mathieu Battu.

Une riche expérience

Avant d'intégrer l'entreprise familiale, le chef d'entreprise trentenaire, cuisinier de formation, a connu une expérience d'une douzaine d'années dans la pâtisserie de restaurant, dans des lieux très prestigieux à Courchevel, Londres, Lyon et enfin à Paris à l'hôtel Crillon. « À 31 ans, après le Covid, j'ai décidé de revenir à l'endroit où j'avais grandi pour retrouver les odeurs et l'ambiance de la pâtisserie familiale. »

Une aide d'Initiative Ventoux

Mathieu Battu se tourne alors vers la plateforme [Initiative Ventoux](#) pour connaître les rudiments du chef

Ecrit par le 31 janvier 2026

d'entreprise. « Je passais en effet du statut de salarié à celui d'entrepreneur et cela est complètement différent. Initiative Ventoux a permis de me donner une solide base pour me lancer. Cette structure m'a également orienté vers le service Développement économique de la CoVe. Nous avons alors trouvé un accord en 2023 pour pouvoir utiliser un local professionnel de fabrication au sein de Ma première usine, sur le Marché gare de Carpentras . » L'outil mis à disposition s'adresse à des jeunes repreneurs d'entreprise, comme c'était le cas pour Mathieu Battu. Il a encore une année d'utilisation pour ces locaux qui comprennent des ateliers de fabrication, du stockage réfrigéré, des vestiaires et un bureau. Toute la fabrication de la pâtisserie a ainsi été délocalisée sur ce site. « Nous avons pris cette décision par manque de place de notre boutique de Pernes. »

Une diversification dans la boulangerie

Historiquement, la Maison Battu fabrique de la pâtisserie, des chocolats et des glaces. En 2024, l'entreprise s'est diversifiée dans les métiers de la boulangerie en reprenant une seconde boutique à Pernes qui a nécessité beaucoup de travaux. « Nous sommes très attachés à la qualité de nos produits. Mon père est disciple d'Escoffier. Je le suis également depuis peu. Tout ce travail ne peut être possible que grâce à notre équipe de professionnels très compétents. »

Maison Battu en chiffres :

- 14 salariés
- Chiffre d'affaires 2024 : 700 000 €, en légère croissance sur 2025
- Atelier de fabrication de 223 m2

Artisanat : une dynamique retrouvée mais des transmissions en suspens

Ecrit par le 31 janvier 2026



Avec 31 900 créations d'entreprises artisanales, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur enregistre en 2024 une progression marquée de l'entrepreneuriat artisanal (+8% sur un an). Un rebond significatif qui confirme l'attractivité du secteur, tout en mettant en lumière un enjeu majeur : celui de la transmission de milliers d'entreprises dans les prochaines années.

Après le ralentissement observé en 2023, l'artisanat régional renoue avec une dynamique soutenue. Selon le dernier baromètre publié par l'[Institut Supérieur des Métiers, avec le soutien de Maaf](#), la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se hisse au troisième rang national en volume de créations artisanales, derrière l'Île-de-France et l'Auvergne-Rhône-Alpes. Près de 30% des créations d'entreprises régionales relèvent de l'artisanat, faisant de la région la deuxième de France sur ce critère.

Ecrit par le 31 janvier 2026

TOP 10 des activités artisanales qui concentrent le plus grand nombre de créations d'entreprises en 2024

Activité	Nb de créations en 2024	Évolution 2023/2024
Nettoyage courant des bâtiments	6 250	+13 %
Travaux de maçonnerie générale et gros œuvre de bâtiment	2 470	+5 %
Soins de beauté	2 370	+13 %
Transports de voyageurs par taxis	1 670	+2 %
Travaux d'installation électrique	1 610	0 %
Entretien et réparation de véhicules automobiles légers	1 320	+15 %
Travaux de peinture et vitrerie	1 080	-2 %
Coiffure	890	+16 %
Activités photographiques	880	-1 %
Travaux d'installation d'eau et de gaz en tous locaux	840	+1 %

Source : INSEE, démographie des entreprises – traitement ISM

Un rebond net après une année de repli

Cette reprise s'appuie autant sur les entreprises individuelles que sur les structures employeuses. Les sociétés commerciales (SA Société anonyme ; SARL, Société anonyme à risque limité, SAS, Société par actions simplifiées), souvent plus pourvoyeuses d'emplois, enregistrent une hausse notable, signe d'un entrepreneuriat plus structuré.

Les services, moteur de la croissance artisanale

Tous les secteurs de l'artisanat profitent de cette embellie, mais l'artisanat des services s'impose comme le principal moteur. Il concentre près de la moitié des créations régionales et affiche la plus forte progression annuelle. Nettoyage des bâtiments, soins de beauté, entretien automobile ou encore coiffure figurent parmi les activités les plus dynamiques, traduisant une demande soutenue liée à l'évolution des modes de vie et à la tertiarisation de l'économie. Le BTP, la fabrication et l'artisanat de l'alimentation

Ecrit par le 31 janvier 2026

progressent également, à des rythmes plus modérés, confirmant la résilience globale du tissu artisanal régional.



Copyright Freepik

Une dynamique territoriale contrastée

La hausse des créations bénéficie à la majorité des départements, avec des progressions marquées dans le Vaucluse, le Var et les Alpes-Maritimes. À l'inverse, les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence enregistrent un léger recul, illustrant des disparités territoriales persistantes entre littoral attractif et arrière-pays plus fragile économiquement.

Entreprendre pour se réinventer

L'étude met également en lumière un trait marquant de l'entrepreneuriat artisanal : la reconversion professionnelle. Près d'un créateur sur deux change de métier au moment de se lancer. Ce phénomène est particulièrement prononcé dans l'artisanat de fabrication, les services et l'alimentation, où l'artisanat apparaît comme un levier de réinvention professionnelle et de quête de sens.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Détail des créations par secteurs de l'artisanat

	Nombre de créations en 2024	Nombre de créations en 2023	Évolution 2023/2024
Artisanat de l'alimentation	1 220	1 120	+9 %
Artisanat du BTP	11 430	10 880	+5 %
Artisanat de fabrication	3 510	3 310	+6 %
Artisanat des services	15 740	14 250	+10 %
Ensemble Artisanat	31 900	29 560	+8 %

Source : INSEE, démographie des entreprises – traitement ISM

La transmission, talon d'Achille du secteur

Derrière ces indicateurs positifs se dessine toutefois une fragilité structurelle. Les reprises d'entreprises restent marginales : moins d'une création sur dix est issue d'un rachat. Or, près de 8 240 entreprises artisanales pourraient être cédées dans les cinq prochaines années en région, notamment dans la maçonnerie, la réparation automobile, le nettoyage ou le commerce alimentaire sur les marchés. Ces entreprises, souvent dotées de salariés et de savoir-faire spécifiques, constituent un enjeu économique et patrimonial majeur. Leur disparition faute de repreneur signifierait la perte de compétences parfois rares et un affaiblissement durable du tissu local.

Le bilan

Le bilan 2025 de la création d'entreprises artisanales en Provence-Alpes-Côte d'Azur dessine un paysage contrasté. D'un côté, un secteur attractif, dynamique et créateur d'emplois ; de l'autre, une transmission encore trop peu anticipée, qui menace la pérennité de milliers d'entreprises. À l'heure où l'artisanat demeure un pilier de l'économie de proximité, l'enjeu n'est plus seulement de créer, mais aussi de transmettre, pour que la vitalité entrepreneuriale d'aujourd'hui ne se transforme pas en fragilité demain.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Nombre d'entreprises détenues par des personnes de plus de 60 ans par secteurs de l'artisanat en Provence-Alpes-Côte d'Azur

	Nb de dirigeants de plus de 60 ans	Part des dirigeants de plus de 60 ans
Artisanat de l'alimentation	1 060	8 %
Artisanat du BTP	3 390	6 %
Artisanat de fabrication	1 700	12 %
Artisanat des services	2 090	5 %
Ensemble Artisanat	8 240	7 %

TOP 5 des activités artisanales à reprendre dans les 5 ans en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Activité	Nb de dirigeants de plus de 60 ans
Travaux de maçonnerie générale et gros œuvre de bâtiment	860
Entretien et réparation de véhicules automobiles légers	360
Nettoyage courant des bâtiments	350
Travaux d'installation électrique dans tous locaux	320
Commerce de détail sur éventaires et marchés	310

Source : RCS – Stock d'entreprises vivantes, septembre 2025

Un poids économique déterminant

Les chiffres consolidés par Insee et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur rappellent l'ampleur du secteur. En 2022, l'artisanat régional a généré 9,8 Milliards d'euros de richesse : 7 Milliards d'euros pour les établissements de 0 à 10 salariés, 2,8 Milliards d'euros pour ceux de 11 à 250 salariés, auxquels s'ajoutent 1,4 Milliards d'euros issus d'activités artisanales secondaires. L'artisanat représente 18% de la richesse produite par les petits établissements marchands — jusqu'à 27 % en zones rurales, et 31 % dans certains arrière-pays.

Un modèle fondé sur le capital humain

Avec près de 280 000 actifs (dont 219 000 dans les établissements de 0 à 10 salariés), l'artisanat s'appuie sur des savoir-faire intensifs en compétences. Malgré une faible intensité capitalistique, les entreprises affichent une rentabilité moyenne de 23% (contre 15% pour des entreprises comparables), une productivité par emploi de 40 300€ -jusqu'à 54 100€ dans la production de biens- et un investissement ciblé : plus de 60% des entreprises investissent prioritairement dans l'outil de travail.

Mireille Hurlin

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur souffle ses 100

Ecrit par le 31 janvier 2026

bougies



[La chambre des métiers et de l'artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) vient de fêter son centenaire. L'occasion pour l'institution consulaire de célébrer l'excellence artisanale régionale lors d'un événement qui s'est tenue à l'Hôtel de Région à Marseille en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud, et Jacques Witkowski, [nouveau préfet de Région Paca](#).

A cette occasion, une trentaine d'entreprises artisanales centenaires ont été mises à l'honneur dont [la Maison 1909](#) d'[Amélie Ricard](#) à Avignon (voir aussi vidéo ci-dessous), la distillerie de plantes aromatiques [Les Agnells](#) à Buoux, les conserves [Guintrand](#) à Carpentras, la société [des Ogres de France](#) à Apt et l'atelier de dorure sur cuir et de restauration de cuirs anciens [le Fleuron du cuir](#) de Jean Gallon à Sarrians

La soirée a ensuite permis de mettre lumière la formation professionnelle avec la présence de 7 meilleurs ouvriers de France dont Rodolphe Couston (MOF Boulangerie et Parrain du centre CMA Formation Avignon), Alain Drouet (MOF Menuisier), Satoshi Sekimoto (MOF Broderie d'art) ou encore Séverine



Ecrit par le 31 janvier 2026

Gamba (MOF Esthétique – Art du maquillage).

« Fiers de notre histoire, résolument tournés vers l'avenir, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur est fière d'accompagner ces entreprises qui font rayonner notre région, s'est félicité pour l'occasion le vaclusien [Yannick Mazette](#), président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur. Aujourd'hui comme hier, et pour longtemps encore. »

Les femmes et Monteux à l'honneur

Trois remises de prix ont aussi ponctué la soirée afin de récompenser des femmes artisanes et des territoires engagés :

- Prix Madame Apprentie : distinguant trois jeunes talents féminins en formation. Lisa Jandet, Ileana Viotti & Manon Gallois
- Prix Madame Artisanat : récompensant trois femmes entrepreneures. Alizée Pignard, Marina Angelini & Séverine Gamba
- Prix Ma Ville Mon Artisan : saluant l'engagement des communes de Monteux (Vaucluse), Le Cannet-des-Maures (Var) et Embrun (Hautes-Alpes) en faveur de l'artisanat local.

Une charte pour les JO d'hiver 2030

Enfin, Yannick Mazette et Renaud Muselier ont signé une charte marquant l'engagement de l'artisanat régional pour les Jeux Olympiques 2030 dans les Alpes du Sud.

« Célébrer les 100 ans de la Chambre de Métiers, c'est reconnaître l'excellence de l'artisanat en Provence-Alpes-Côte d'Azur, a souligné le président de la Région Sud. La Région restera aux côtés de nos artisans pour soutenir l'innovation et la transmission de nos entreprises. Avec les Jeux d'hiver 2030, c'est un formidable vecteur de croissance qui s'offre aux 280 000 artisans de la région. »

L.G.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Crédit : DR/CMAR PACA

Le concours vaclusien de l'Épiphanie récompense pour la 1re fois les meilleures pompes à huile

Ecrit par le 31 janvier 2026



La 17^e édition du Concours de l'Épiphanie, qui s'est tenue ce mardi 9 décembre à Apt, a réuni trois concours : ceux de la Meilleure Galette des Rois et du Meilleur Gâteau des Rois, et pour la première fois celui de la Pompe à Huile.

Comme chaque année, la ville d'Apt a accueilli le Concours de l'Épiphanie, organisé par le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#). Près de 50 personnes ont participé pour le concours de la galette, près de 50 pour le gâteau des rois, et 27 pour la pompe à huile.

Ce Concours célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. « Cette édition 2025 a démontré une nouvelle fois la vitalité, la motivation et le haut niveau d'exigence des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens », affirme le Groupement. Artisans, salariés et apprentis ont démontré leurs qualités techniques et de créativité.



Ecrit par le 31 janvier 2026

Les lauréats

Comme chaque année, ce sont des critères précis que les participants ont dû respecter afin d'être évalué par un jury composé de professionnels. Si chacun a su faire preuve de rigueur, quelques-uns se sont démarqués.

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix des Artisans : David Poirmeur de la boulangerie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2e Prix des Artisans : Stéphane Toussan de la boulangerie Au pain d'Antan à Valréas
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Chedeville de la boulangerie [Aux Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Theo Giana de la boulangerie Au pain d'Antan à Valreas
- 1er Prix catégorie CAP : Simon Moreno de la [CMA Formation](#) d'Avignon

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix des Artisans : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2e Prix des Artisans : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Chalvet de la boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Leo Barlatier de la Maison Samson à Cabrières d'Avignon

Pour la Meilleure pompe à huile :

- 1er Prix des Artisans : Delphine Goletto de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Montoux
- 2e Prix des Artisans : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3e Prix des Artisans : Michel Thibaut de la Pâtisserie Deslée à Apt

Ecrit par le 31 janvier 2026



Les trois artisans qui ont remporté les 1ers Prix. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse