

Ecrit par le 15 juin 2026

Ouverture de la 'Caserne, la boutique des artisans' à Bédoin



Nouveauté, 14 artisans vous attendent pour vous présenter leurs travaux à '[La Caserne, la boutique des artisans](#)' à Bédoin. Soutenu par la mairie de Bédoin, ce lieu au cœur du village, au pied du Ventoux, réunit l'expertise et le travail des artisans dans différentes matières : terre, bois, métal, tissus, cuir...

La boutique des artisans est située place des frères Provane (derrière l'office de tourisme). Horaires : ouvert de 10 à 19h, tous les jours d'avril à fin octobre et en décembre. Fermé le mardi de janvier à fin mars ainsi qu'en novembre. Plus d'informations : lesartisansdumistral@gmail.com.

L.M

Ecrit par le 15 juin 2026

Les 'tops des artisans' : 39 services proposés par la Chambre des métiers de Paca



Avec la sélection des 'tops des Artisans', la Chambre des métiers de Provence-Alpes-Côte d'Azur propose 39 prestations de services pour optimiser l'activité des artisans et améliorer le quotidien des chefs d'entreprise. Un arsenal d'outils qui témoigne une fois de plus que la « chambre des métiers n'est pas qu'un guichet d'enregistrement » selon [Thierry Aubert](#), président de la délégation de Vaucluse.

1 000 artisans forment un panel représentatif

Toutes issues du catalogue d'offres de services de la chambre consulaire, les 39 prestations qui forment les 'Tops des Artisans' ont été sélectionnées par un panel représentatif composé de 1 000 artisans de la Région Sud, à qui différentes questions ont été posées sur l'intérêt des prestations. C'est en pondérant les résultats obtenus selon plusieurs critères que la chambre a pu consolider la sélection globale des prestations plébiscitées par les artisans, disponible sur le site internet cmar-paca.fr mais également en

Ecrit par le 15 juin 2026

libre-service dans les 15 antennes régionales de la CMAR dont celle du Vaucluse.

A chaque étape clé de l'activité

La sélection est représentative de l'offre de services de la chambre consulaire, qui accompagne ses ressortissants sur toutes les thématiques liées au fonctionnement d'une entreprise artisanale, à chaque étape clef de la vie d'une entreprise artisanale : création, gestion, juridique, commercial, innovation, développement, etc.

Dispensées par une équipe de meilleurs ouvriers de France, chercheurs, experts de leurs domaines respectifs, les prestations ont été pensées pour « améliorer le quotidien des chefs d'entreprise et correspondent à des besoins d'accompagnement identifiés par le plus grand nombre. » Les prestations sont ainsi classées en huit thèmes : s'engager dans l'apprentissage ; entreprendre dans l'artisanat ; piloter et sécuriser son activité ; vendre plus et mieux ; développer son entreprise ; faire le point et enfin trouver un repreneur.

Pour une efficacité optimale lors de la recherche de la prestation adaptée à sa propre problématique, la pastille « les tops des Artisans' est également présente sur les autres supports de la CMAR Paca, notamment sur son catalogue de formation continue. Rappelons qu'en Vaucluse, l'artisanat représente plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la CMAR regroupe 1 000 collaborateurs et a permis l'accompagnement de 23 000 chefs d'entreprises.

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46^{ème} édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Écrit par le 15 juin 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46^{ème} édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguet, directrice [CFA Régional, campus d'Avignon](#), Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WorldSkills' ?

La '[WorldSkills Compétition](#)' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de [WorldSkills International](#), près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon [Armel Le Compagnon](#), Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.

Écrit par le 15 juin 2026

Thierry Aubert : « La Chambre des métiers n'est pas qu'une chambre d'enregistrement »



La commune de [Courthézon](#) vient de rejoindre la liste des 50 communes vaclusiennes signataires de la charte de proximité initiée par la [CMAR](#) (Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.) Elles s'inscrivent ainsi dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Sud. Interview de Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse.

Que représente l'artisanat dans le Vaucluse ?

Le poids économique des entreprises artisanales est conséquent. Ce sont plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. Sur Courthézon, l'artisanat représente 43% du tissu économique, 183 entreprises sont à ce jour recensées. Nous mettons l'accent sur la proximité en nous rapprochant des artisans par le biais des communes et des élus locaux, afin de faire

Ecrit par le 15 juin 2026

connaître l'éventail de services offerts par la Chambre. Les artisans sont des acteurs indissociables et incontournables de l'attractivité de la commune. Ce sont des entreprises pourvoyeuses d'emploi, elles véhiculent également au quotidien des valeurs d'excellence, un savoir-faire et tissent du lien social.

Quels sont les rôles incombant à la CMAR ?

Dans beaucoup d'esprits, la CMAR n'est qu'une banale chambre d'enregistrement, un guichet où les artisans s'enregistrent à leur création et à la clôture de leur activité. Ce n'est absolument pas que ça. La Chambre offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. Nous agissons au plus proche des artisans pour les aider au quotidien. Nous n'exerçons aucune ingérence dans les affaires de la commune, nous apportons une expertise, une connaissance technique du terrain et du réseau, à disposition des communes et de leur tissu artisanal.

51 communes ont signé la charte de proximité, quelle en est la vocation ?

Le but de la [charte en faveur d'une économie de proximité](#) est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. Cette charte de proximité repose sur quatre axes majeurs. Le premier vise à faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal", pour la valorisation des produits locaux. Nous encourageons le grand public au travers d'actions de communication favorisant les circuits courts.

« La CMAR offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. »

Le second axe entend renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune, notamment en aidant par exemple dans la création d'une zone artisanale. Nous avons par exemple collaboré dans le cadre de la ['Traversée des arts'](#) située dans le centre commercial de Monteux. Cette rue était totalement vide, nous avons apporté un soutien à la réimplantation des artisans d'art. C'est désormais une traversée dynamique et attractive. Les métiers d'art sont généralement de petites structures qui n'ont pas forcément les moyens financiers pour se lancer dans des projets. En se regroupant, elles mutualisent leurs efforts. Nous avons également un projet de réimplantation d'art dans la commune de [Cadenet](#), en collaboration avec le maire. Le 3e volet entend renouveler les entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise. Nous mettons ainsi en contact des cédants et reprenants. Et enfin, l'ultime axe illustre la volonté de soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

La bonne volonté n'est-elle pas compromise par le manque de foncier sur notre territoire ?

Un artisan n'a pas un grand besoin de foncier, comme je le dis souvent aux élus, il est inutile d'acheter des zones de 2000m². Un artisan a besoin au bas mot de 300m², c'est amplement suffisant pour son local

Ecrit par le 15 juin 2026

et un emplacement de stationnement. En ce qui concerne le centre-bourg, les centre villes se sont vidés et le foncier existe. Selon moi, l'implantation d'un artisan, en centre ou en périphérie n'implique pas de réelle problématique.

Quelles sont vos actions pour pallier la crise sanitaire ?

Nous avons mis en place un [DEAR](#) (Diagnostic entreprise artisanale de région), conjointement avec les six chambres de la région Sud. Cette prestation entièrement gratuite, propose au chefs d'entreprise un temps de réflexion, afin de porter un regard neuf sur leur activité. L'artisan bénéficie de pistes de développement durant une matinée. Nous ne nous immisçons pas dans la gestion de l'entreprise, nous montrons simplement que d'autres modalités d'action peuvent aboutir à une meilleure rentabilité et efficacité. Nous avons également mis en place l'action '[Déclic rebond](#)' afin d'accompagner les artisans dans leurs démarches administratives, notamment en rapport avec le PGE (Prêt garanti par l'Etat), les reports d'échéance de charges sociales, le dialogue avec la banque, la médiation de crédit avec la Banque de France. La finalité est de les accompagner dans ces démarches importantes. Le dispositif 'Déclic numérique', lui, vise à soutenir les artisans dans leur transition numérique, afin de conserver un minimum d'activité lorsque les locaux sont portes closes. Cela se traduit notamment par l'aide à la création de site internet ainsi qu'un éventail large de conseils numériques.

« Nous ne nous immisçons ni dans la gestion de la commune, ni dans celle de l'entreprise. »

Proposez-vous des aides financières à destination des artisans ?

Si un artisan est en difficulté avec l'URSSAF (Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales), j'interviens en sa faveur. Beaucoup d'artisans sont en déprime, en repli sur soi, mais malheureusement, nous ne pouvons les accompagner financièrement. Pour cela, il existe les aides de l'Etat qui ont permis de sauver énormément d'entreprises, dois-je le souligner. En effet, nous sommes à -30% de cessations d'entreprise. Toutes ces entreprises sont encore la grâce aux aides étatiques. J'ai rencontré le directeur de la Banque de France récemment, il est vrai que certaines banques remettent la pression en laissant entendre qu'il faudrait commencer à rembourser le PGE. C'est une pression supplémentaire pour les chefs d'entreprise, qui affichent une reprise d'activité plus que timide et ne peuvent toujours pas faire face à leurs charges.

Un exemple de dispositif de circuit court ?

Nous avons signé une convention avec la ville [d'Avignon](#), mettant en relation les cantines scolaires et la [Confédération de boulangers et pâtisseries du Vaucluse](#). Un regroupement de 4 à 5 boulangers fournissent le pain aux élèves. Nous avons également un partenariat avec le campus d'Avignon, il est important de souligner que la CMAR gère en gestion le plus gros campus de Paca avec pas moins de 1200 jeunes. La ville d'Avignon nous fournit de la viande que les jeunes transforment et mettent à disposition des cantines. Nous travaillons également avec [Serge Andrieu](#), maire de Carpentras, dans le cadre d'une

Écrit par le 15 juin 2026

signature avec la Cove (Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin) au sujet de la problématique des déchets de bâtiment, de concert avec la société [Lafarge](#).

Le mot de la fin ?

Je souhaite tout de même terminer sur une note d'espoir. Les artisans se battent, beaucoup d'entreprises ont été sauvées, l'économie tend à repartir. Nous faisons le maximum pour aider nos entreprises car elles font partie du patrimoine culturel, culinaire. Les chiffres le prouvent : 4 milliards de chiffre d'affaires dans le Vaucluse générés par l'artisanat, on ne peut pas s'en passer...

Le foncier, nerf de la guerre selon Nicolas Paget, maire de Courthézon

Nicolas Paget, maire de Courthézon, justifie son action sur la base d'un constat : « la vie commerçante est le cœur battant d'une commune, nous avons un rôle à jouer dans la dynamique commerçante de nos villages. » Parmi les dispositifs adoptés par l'édile : l'exonération du droit des terrasses afin de soutenir les commerçants et bars, un slogan 'consommez bons, consommez Courthezon' incitant aux circuits courts, un livret regroupant les coordonnées des commerçants (ouverts et 'Click & Collect'), une réorientation des achats publics, etc.

« Nous avons de plus en plus de demandes d'installation, mais nous souffrons du foncier. Renforcer l'attractivité artisanale repose sur le foncier et l'urbanisation, transformer en local commercial à coût modéré pour inciter à installer. Nous avons par exemple transformé l'ancienne caserne des pompiers en local commercial qui accueillera dans les prochains mois une supérette, un fromager et d'autres activités. » Le maire confirme la disponibilité de locaux en intramuros mais souligne le manque cruel de locaux vacants en périphérie, où les places de stationnement représentent un atout commercial majeur. « A Courthézon, nous disposons d'une zone d'activité attractive à proximité de l'A7 et de l'A9. Chaque semaine, nous enregistrons une nouvelle demande d'installation, avec la [Communauté de communes du Pays Réuni d'Orange](#). Notre objectif est d'agrandir ces zones d'activité. » La commune a par ailleurs participé au Fonds Covid Résistance, afin de soutenir son tissu économique.

Ecrit par le 15 juin 2026



La ville de Courthézon est désormais signataire de la charte en faveur d'une économie de proximité

Vaucluse : la députée Souad Zitouni interpelle le ministre de l'Economie sur la réouverture des instituts de beauté

Écrit par le 15 juin 2026



Le doute planait depuis plusieurs jours, mais les représentants des instituts de beauté n'ont pas obtenu ce qu'ils espéraient : un traitement égal à celui des coiffeurs, qui peuvent continuer de recevoir des clients en dépit des nouvelles restrictions.

Après avoir expliqué dans un premier temps que seuls les commerces dits essentiels pourraient rester ouverts, le porte-parole du gouvernement [Gabriel Attal](#) a rapidement précisé que les coiffeurs pourraient bel et bien continuer de recevoir du public. Une annonce qui a provoqué l'incompréhension totale au sein de la Confédération nationale artisanale des instituts de beauté du Vaucluse ([Cnaib](#)), qui a très vite réclamé un traitement identique, alors même que les instituts partagent le code de nomenclature commerciale dit 'Naf' (Nomenclature d'activités française).

Députée de la 1^{ère} circonscription du Vaucluse, [Souad Zitouni](#) a été interpellée par la confédération du Vaucluse et a tenu à adresser un courrier à [Monsieur Le Maire, Ministre de l'Économie](#). « Nos instituts de beauté ne demandent qu'à reprendre le travail, notamment en cette période de printemps qui marque le début de la forte saison pour ce secteur. Alors que la clientèle est là et que la demande de rendez-vous explose, ces professionnels sont dans l'incapacité de travailler. Il est indispensable que ces professionnels puissent continuer leur travail en cette période de confinement. »

Ecrit par le 15 juin 2026

Des discussions se sont poursuivies ces derniers jours avec les services de Bercy et le ministre délégué en charge des petites et moyennes entreprises [Alain Griset](#). Des discussions vaines puisque la situation demeure inchangée. Stéphanie Rodriguez, présidente de la Cnaib du Vaucluse ne cache pas son désarroi. « Lorsque nous avons appris que les salons de coiffure pouvaient ouvrir leur porte, notre syndicat national a naturellement pensé que les instituts de beauté étaient également concernés. C'est l'incompréhension, l'injustice et l'incohérence totale. D'autant plus que nous appliquons toutes les mesures sanitaires. Les clients sont reçus individuellement, nous n'avons jamais eu de cluster, et toutes les mesures d'hygiène et de distanciation sont appliquées. »

Une situation d'autant plus frustrante que le carnet de commande est généreusement rempli et la clientèle au rendez-vous. « Les clients ont plus de temps libre en cette période, ils souhaitent prendre soin d'eux et de leur bien-être mental dans une période soumise à beaucoup d'anxiété. On nous a tout simplement coupé l'herbe sous le pied », explique Stéphanie, également gérante de [L'Instant Boudoir au Pontet](#). La profession affiche une profonde incompréhension, notamment portée par Cécile Michel, présidente du Mouvement des esthéticiennes de France (MEF), rapidement devenue porte-parole. Sa [tribune](#) publiée sur son compte Facebook souligne une incompréhension totale en France ou « le marché représente 288 465 entreprises, plus de 540 000 emplois, plus de 37 milliards d'euros de chiffre d'affaires. »

Rappelons que l'artisanat en région Paca représentait 350 000 actifs au 1^{er} janvier 2020, 34% des activités portait sur les services. Dans le Vaucluse, les entreprises artisanales représentaient 39% des entreprises employeuses et le département comptait 18 015 salariés en 2019. *Source : Chambre des métiers et de l'artisanat Paca.*

(Vidéo) Netflix : la série 'Bridgerton' au cœur de la Provence

Ecrit par le 15 juin 2026



Beaucoup de créativité, un bol de passion et une pincée de folie, tels sont les ingrédients de la dernière production réalisée par la vidéaste avignonnaise Marie Cyrielle. Ce clip musical, devenu très vite viral sur la toile, s'inspire de la série Netflix 'La chronique des Bridgerton' et met le savoir-faire local sous le feu des projecteurs.

Vidéaste depuis près de dix ans, passionnée par le montage vidéo et la création de contenus numériques, Marie, originaire d'Avignon, a récemment créé son entreprise de communication. Très attachée à sa Provence natale, la jeune vidéaste souhaitait mettre en lumière toute la richesse de cette région en soutenant les commerçants, artisans et producteurs locaux. Pour son dernier projet, la société '[MarieCyrielle](#)' a souhaité se plonger dans l'univers de la série '[La Chronique des Bridgerton](#)', qui se déroule dans l'Angleterre du XIXe siècle. Cette nouvelle création est un clip musical sur le titre 'Ocean Away', interprété par Abigail Barlow et Emily Bear, également inspiré de la série de Netflix.

Made in Provence

Avec ce clip, 'MarieCyrielle' souhaitait mettre en avant le savoir-faire local, avec des artisans et créateurs de Provence, valoriser le territoire et le patrimoine à travers un projet hors du temps. L'objectif est alors de montrer que la création peut prendre différentes formes et qu'il faut continuer de s'autoriser à rêver, « parce qu'il n'y a rien de plus beau qu'une équipe de tous les horizons qui se rassemble autour d'une création commune. »

Pour mener à bien ce projet inédit, Marie s'est entourée de partenaires locaux. Tout d'abord, le [château](#)

Ecrit par le 15 juin 2026

de Mazan, où a été tournée la vidéo, mais aussi des artisans et commerçants provençaux : la créatrice de bijoux '[LaurettaPerl](#)' à Vedène, l'association '[Mémoire et légendes](#)' à Salon-de-Provence pour les costumes d'époque, ainsi que le salon de coiffure '[A l'angle 230](#)' de Morières-lès-Avignon. Ce projet est également l'occasion de mettre en avant Evidence, un studio créatif Avignonnais en pleine élaboration, regroupant des jeunes freelances et des passionnés de création sur des projets locaux uniques. Des initiatives s'inscrivent dans la dynamique de création artisanale caractéristique du Département. Rappelons que le Vaucluse était, en 2019, le département où l'emploi artisanal avait le mieux résisté avec 18 470 entreprises (+5,8%). *Source : Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca).*

Morières-lès-Avignon et Caderousse misent sur l'économie de proximité



Les communes de [Morières-lès-Avignon](#) et [Caderousse](#) sont désormais signataires de la charte

Ecrit par le 15 juin 2026

en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

Cette signature porte à 50 le nombre total de communes vauclusiennes ayant adhéré à la charte à ce jour. A ce titre, elles s'inscrivent dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes de proximité ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région PACA.

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

« En ces temps complexes, cette crise sanitaire qui s'éternise, nous devons plus que jamais favoriser l'artisanat. Car les français ont besoin des artisans au quotidien tout autant que les artisans ont besoin des français », déclare Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région PACA.

Par ailleurs, suite aux nouvelles mesures prises pour faire face à la troisième vague de l'épidémie de covid-19, de nombreuses entreprises artisanales se verront contraintes d'interrompre leurs activités et de se réorganiser en vue de la fermeture des écoles. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région appelle à la construction rapide d'une feuille de route de sortie de crise pour donner des perspectives claires et concrètes aux artisans inquiets.

Plus d'informations sur cmar-paca.fr

Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette

Ecrit par le 15 juin 2026



Après [avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse](#), Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vaclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10^e édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de

Écrit par le 15 juin 2026

formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une longueur à respecter.

Vedène et Coustellet aussi récompensée

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2^e et 3^e du concours vauclusien.

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

Le palmarès des apprentis

Cette 10^e édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1^{er} Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2^e David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3^e Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1^{er} Tristan Lombard, 2^e Gauthier Van Elslande et 3^e Antoine Bianchi.

Un concours qui a du cœur

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwiches distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).