

Ecrit par le 31 janvier 2026

# Barthelasse : Noël avec la distillerie Manguin



**[La distillerie Manguin à Avignon propose plusieurs animations à l'occasion des fêtes de fin d'année. Au programme :](#)**

#### **Samedi de fêtes à la distillerie**

Samedi 20 décembre. Ouverture non stop de 10 à 18h. Dégustations de cocktails, idées cadeaux, sélection de foie gras, truffes en chocolat...

#### **Ateliers Cocktails**

Deux sessions 'Ateliers Cocktails' seront proposées en décembre. Deux soirées pour plonger dans l'art de la mixologie au cœur de la distillerie :

- Jeudi 18 décembre - 19h à 21h - 55 € Animé par Ewan, chef barman à La Brousse.
- Lundi 22 décembre - 19h à 21h - 55 €. Animé par Hadrien, chef barman au Baryum 56.

Après une visite de la distillerie et la découverte des produits Manguin, vous réaliserez et dégusterez

Ecrit par le 31 janvier 2026

deux cocktails signature. Une expérience sensorielle à partager, entre savoir-faire, créativité et plaisir gustatif. Repartez avec l'envie - et le talent - d'éblouir vos proches avec vos propres créations !



Crédit : DR/Distillerie Manguin

### Idées cadeaux

Pendant tout le mois de décembre la Distillerie propose aussi une offre spéciale de fin d'année :

Cadeaux par produit acheté :

- 1 Caraxes (50 ou 70 cl) = 1 Ginger Beer offert
- 1 Oli'Gin (50 ou 70 cl) = 1 Tonic offert
- Cadeaux selon montant du panier
- 200 à 300€ = 1 Savon offert
- 300 à 400€ = 1 Tartinable + Gressins offerts
- 400€ = 1 Liqueur Mandarine 20 cl offerte
- 700€ = 1 Flasque cuir offerte

Ecrit par le 31 janvier 2026

- Bonus permanent dès 130 € d'achat. Une fiole de Liqueur Verte 10 cl offerte

L.G.

*Distillerie Manguin. 784 chemin des poiriers. Avignon. 04 90 82 62 29. [info@manguin.com](mailto:info@manguin.com)*

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

---

## Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel

Ecrit par le 31 janvier 2026



**Élodie Fructus** a créé son entreprise de sirop à base de fruits à 100%, [Papilles et Provence](#). Elle vient d'emménager dans les locaux de la [CoVe](#), [Ma première usine](#), à Carpentras. L'entreprise a de belles perspectives de croissance.

« J'ai lancé mon entreprise toute seule il y a deux ans et demi, en mars 2023. Juste avant, j'étais dans la pépinière d'entreprises Potentiels pendant un an. Cela m'a permis de maîtriser les rudiments du chef d'entreprise », explique Élodie Fructus, ingénierie de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entreprenariat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Elle lance son entreprise avec le statut d'EURL sur la commune de Pernes-les-Fontaines chez elle. Elle reste seule dans l'entreprise jusqu'en septembre 2024. Son frère Alban se joint alors à l'aventure en s'occupant plus particulièrement de la communication.

Ecrit par le 31 janvier 2026

## Transfert à Ma première usine

« Dès le début de la société, j'avais postulé pour un local à Ma première usine gérée par la CoVe, sur le site du Marché-gare de Carpentras. » Elle a l'opportunité de décrocher un outil adapté à son projet d'une surface de 150 m<sup>2</sup>. La brasserie Agora a en effet quitté les lieux en 2025 pour un transfert toujours sur le Marché-gare. « Ce site de production est très intéressant pour moi, d'abord sur le plan financier. Nous pouvons rester jusqu'à quatre ans pour lancer notre affaire. Il y a trois parties, la production, le stockage et un bureau avec une petite surface de vente. »

## Du sirop de fruits frais

Le concept est le suivant : le sirop est fabriqué à partir de fruits à 100%, sans aucun ajout d'arômes. Le taux de sucre est de 55%, contre 66% en moyenne pour les autres fabricants de sirops. Tout est fabriqué de façon artisanale. « Je rince en premier lieu les fruits puis je les dénoyaute. Je les broie ensuite pour obtenir du jus de fruits. Je rajoute enfin du sucre et j'en fais du sirop. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



Pour avoir l'appellation de sirop, le taux de sucre doit être de 55 % minimum.

Les fruits utilisés dans les sirops de l'entreprise sont 100% naturels et 100% locaux. Le producteur le plus à ce éloigné fournit des citrons bio et il se situe à Berre l'Etang. À titre d'exemple, les kiwis viennent de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Il y a les parfums classiques mais également des assemblages comme fraise-basilic ou poire-gingembre. La société travaille sur la réalisation d'un sirop de pomme.

Il existe trois conditionnements vendus en flacon de verre qualitatif : 500 ml pour la restauration hors foyer comme les bars, 250 et 100 ml pour le particulier.

## Une vente diversifiée

La commercialisation de ces sirops premiums s'est faite dans un premier temps principalement sur les

Ecrit par le 31 janvier 2026

marchés locaux. « Nous sommes également très présents sur toutes les festivités locales durant l'été. Pour développer encore davantage l'activité, nous sommes allés démarcher des épiceries fines, des cavistes, des salons de thé. Nous allons également proposer nos produits dans la boutique au sein de notre local. Le bouche-à-oreille depuis plusieurs mois est efficace. Nous avons ainsi des clients d'Aix-en-Provence, Belgique ou encore Bretagne qui nous ont demandé nos produits », indique Élodie Fructus. L'entreprise travaille également avec des producteurs locaux en leur réalisant leur propre sirop. C'est le cas par exemple avec un producteur de figues.

#### Chiffres :

- Chiffre d'affaires en croissance de **+150%** en 2025 versus 2024
- **3** formats de flacons commercialisés
- **18** parfums
- A titre d'exemple, **2 kilos** d'abricots sont nécessaires pour faire **1 litre** de sirop

#### **Le process**

Élodie Fructus investi dans du matériel pour améliorer son process, même si l'ensemble est artisanal. « Jusqu'à l'année dernière je faisais tout à la main. Mais l'acquisition d'une dénoyauteuse a permis un gain de temps. Le fruit est ensuite broyé donnant une pulpe de fruits. »

La seconde acquisition est un pressoir. La pulpe est pressée donnant un jus de fruits après deux passages. Une phase de décantation est d'ensuite nécessaires pour éviter les dépôts.

Le jus de fruits récupéré est ensuite chauffé dans une cuve avec l'ajout de sucre. Un peu de jus de citron pressé est ajouté permettant de baisser le pH et d'améliorer la conservation du produit.

Un chauffage à 85°C (pasteurisation à chaud) permet d'obtenir une DLC du sirop à trois ans. Après 30 minutes d'attente, un embouteillage à chaud est réalisé dans les flacons en verre qui viennent de Sorgues.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Élodie Fructus a récemment investi dans du matériel



L'entreprise a fait l'acquisition d'une dénoyauteuse venant d'Italie

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

---

**« L'artisanat, cœur battant de notre**

Ecrit par le 31 janvier 2026

# territoire », voilà le slogan des Chambres des Métiers qui fêtent leur centenaire



Mardi 14 octobre, dans l'amphithéâtre de la [Scala Provence](#) à Avignon était organisée la soirée 'De l'Émergence à l'Excellence Artisanale'. En présence du tout Vaucluse de l'économie, Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de [Commerce et d'Industrie](#) et nombre d'entreprises, d'organisations professionnelles et d'artisans, mais aussi de formateurs et d'apprentis.

Au départ, en juillet 1925, un député Joseph Courtier lance l'idée de faire entendre la voix des artisans. Et en hommage à ce centenaire de la création des chambres des métiers, est projetée une archive TV en noir et blanc des années 70 où l'ancien ministre du Commerce et de l'Artisanat, René Monory témoigne de la dynamique, la diversité, la proximité et la compétence des professionnels des métiers manuels. Il est vrai que ce secteur rassemble plus de 250 spécialités. On pense aussitôt aux boulanger et bouchers, peintres et plombiers, mais il ne faut pas oublier les armuriers, bottiers, brasseurs, chapeliers,

Ecrit par le 31 janvier 2026

cordonniers, couteliers, gantiers, marbriers, ramoneurs, soudeurs, torréfacteurs ou vitraillistes.

## Le rôle des chambres de métiers

Les chambres des métiers sont là pour former les futurs artisans, les aider à créer leur entreprise ou reprendre celle transmise par un ancien, la pérenniser, la promouvoir, défendre ses intérêts, accroître sa visibilité, booster ses ventes, contribuer à son développement et répondre aux défis de demain. Depuis 1937, elles gèrent l'apprentissage, en 1962 elles lancent le « Répertoire des Métiers » dans chaque département et en 1973, la fameuse « Loi Royer » édicte leurs missions économiques auprès des territoires.

## L'artisanat dans la Région Sud

Pour entamer la soirée, la présidente de la CMA de Vaucluse, [Valérie Coissieux](#) cite Stendhal : « La vocation, c'est le bonheur d'avoir pour métier sa passion. » Et cet engagement viscéral, ces valeurs de travail, de créativité, de qualité, de transmission fait de chaque artisan un ambassadeur du savoir-faire, de l'excellence à la française et garantit des emplois non délocalisables.

Lui succède sur la scène de La Scala, [Yannick Mazette](#), maître-artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, promu depuis 2021 président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat. Il insiste sur le poids social et économique des artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur. « C'est le 1er secteur de la Région Sud avec 250 000 entreprises, 400 000 emplois et un chiffre d'affaires de 20Mrds€, soit 1/4 de l'économie locale. »

## Les artisans de Vaucluse distingués

Pour représenter et mettre en valeur l'une des plus anciennes entreprises de Vaucluse, Valérie Coissieux appelle [Amélie Ricard](#) qui représente la 4e génération de la [Maison 1909](#) à Montfavet, spécialisée depuis plus d'un siècle dans la fabrication de rideaux en perles de buis. Elle est la seule en France. Elle innove, avec de nouveaux motifs, des couleurs flashy, de la décoration intérieure et en plus, « elle ne se contente pas, dit-elle avec humour, d'enfiler des perles mais la poussière de bois est utilisée pour fabriquer des briquettes qui servent à chauffer. »

Autres personnalités distinguées : [Jean Gallon](#), 78 ans, artisan d'art gainier, doreur sur cuir, aujourd'hui épaulé par sa fille Virginie qui partage la même passion que lui, et [Corinne Mallet](#), de l'[Atelier de Coco](#), sellier-garnisseur-harnacheur, installée à Sarrians où elle fabrique des selles et montures pour chevaux mais aussi des sièges de voitures et motos de collection, de yachts de prestige et d'avions. Deux photographes étaient à ses côtés pour le titre de maître artisan d'art, [Walter Deliperi](#) du Pontet et [Frédéric Sicard](#) de Mourières-lès-Avignon.

Une vingtaine d'apprentis ont été félicités pour leur CAP, garçons et filles, dans les sections coiffure, maintenance de matériel agricole et d'espaces verts, fleuristes ou esthéticiennes. Coup de chapeau également à [Jean-Benoît Truchot](#), fondateur de [Chocolat T](#) en 2014, à bord de son camion HY Citroën

Ecrit par le 31 janvier 2026

avant d'ouvrir sa 1re boutique à Sérignan, une autre à Valréas. Il combine créativité, audace, savoir-faire et plaisir des sens avec des fèves de cacao sélectionnées et des recettes gourmandes, comme les pralines d'amande à la fleur de sel que le public a pu goûter. Il a reçu le titre de maître artisan chocolatier.



©CMAR PACA

Autres lauréats qui ont été distingués : [Thierry Clota](#) artisan-taxi à Pernes-les-Fontaines, [Véronique Dornier](#), santonnier à Brantes. [Séverine Gamba](#), esthéticienne à Entraigues-sur-la-Sorgue, déjà MOF (Meilleure ouvrière de France) dont le métier « ne se limite pas à arracher des poils », puisqu'elle peut aussi pratiquer des soins du visage, des gommages, modelages, massages, mises en beauté et maquillages. [Sylvie Clop](#), spécialisée dans le rempaillage de sièges à Bédoin (avec du rotin ou de la paille de seigle), [Corentin Tavernier](#), marquetier d'art à Pernes qui a fait ses classes dans la réputée École Boulle, [Roselyne Macario](#) qui a une entreprise de menuiserie métallique à Althen-des-Paluds, mais aussi Solange L'Herbier, couturière à Lapalud.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Une partie des Vauclusiens distingués. ©CMAR PACA

### Transmettre le goût de l'artisanat

Nombre de plombiers, électriciens, maçons et serruriers ont été mis en valeur ainsi que les deux présidents de l'association '[L'outil en main](#)' [Jean-Marc Barreau](#) (à Bollène) et [Alain Parent](#) (à L'Isle-sur-la-Sorgue) qui accueillent des enfants à partir de 9 ans pour leur montrer à quoi servent les outils, qu'il s'agisse de ceux du mécanicien ou de ceux du tailleur de pierre. Et surtout ces deux retraités dynamiques valorisent le travail manuel, transmettent leur savoir-faire et donnent parfois « l'envie d'avoir envie »... d'être artisan.

### Artisans du patrimoine

Enfin, un hommage appuyé a été rendu à trois entrepreneurs vauclusiens qui ont participé au chantier du siècle : la reconstruction de Notre-Dame de Paris. Un pari fou réalisé en 5 ans malgré les contraintes drastiques des Bâtiments de France. Bravo d'abord à [Vincent Gounon](#), menuisier d'art à la tête d'[Atelier de la Boiserie](#) de Gargas, labellisé 'Entreprise du Patrimoine Vivant' qui a notamment réalisé une partie

Ecrit par le 31 janvier 2026

des menuiseries de la cathédrale, comme les meubles des confessionnaux et qui vient de réaliser 10M€ de travaux pour une richissime Américaine dans son mas de Saint-Rémy-de-Provence. Également mis en valeur, [Mathieu Lustrerie](#), l'entreprise de Gargas longtemps développée par [Régis Mathieu](#) avec le chantier de la Salle des Glaces à Versailles ou l'Opéra de Paris. Cette fois, c'est sa fille [Inès](#) qui a pris la suite et s'est battue pour que l'entreprise familiale réponde à l'appel d'offres et s'est occupée de la remise en état des lustres, candélabres tordus, souillés et abîmés par les flammes lors de l'incendie du 15 avril 2019. Et c'est sa grand-mère, Yvette Mathieu qui a expliqué comment les compagnons, artisans d'art de la lustrerie, ont œuvré pour leur redonner leur aspect antérieur.

Enfin, coup de chapeau à [Pascal Quoirin](#), facteur d'orgues à Saint-Didier. Avec son fils Raphaël et son équipe, ils ont été choisis pour remettre en état les grandes orgues de la Cathédrale de l'Île de la Cité. Ils ont démonté un à un les 7952 tuyaux de cet imposant instrument dont les plus longs mesurent plus de 11 mètres et qui compte 5 claviers. Toute ce mécano géant a été transporté avec précaution dans le Vaucluse où il a été dépoussiéré, nettoyé et restauré à Saint-Didier avant de tout ramener à Paris, tout remonter et accorder l'instrument.

## Les Chambres des Métiers et de l'Artisanat aux côtés des artisans

En somme, ils représentent le meilleur de l'artisanat, le talent de femmes et d'hommes qui font honneur au génie français. Et, depuis un siècle, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat sont là pour les aider. Donner des conseils fiscaux, des informations sur les conventions d'entreprises, les salaires, les nouvelles normes et lois, proposer des stages de perfectionnement pour que l'artisan.e ne reste pas seul.e dans son atelier et évolue avec son temps. Qu'il bénéficie de conseils d'experts et réussisse. Et qu'il prenne aussi en compte, les nécessités du XXe siècle, la transition numérique et écologique.

Pour conclure, une Médaille d'Honneur a été décernée à trois hommes qui ont longtemps œuvré au sein de la CMA 84, [Rodolphe Couston](#), [Aymeric Deglaire](#) et l'ancien président Thierry Aubert.

Ecrit par le 31 janvier 2026



©CMAR PACA

Contact : [www.cmar-paca.fr](http://www.cmar-paca.fr)

---

## Les appeaux Baud, une tradition artisanale née à Carpentras

Ecrit par le 31 janvier 2026



**Les appeaux Baud existent depuis les années 50. La manufacture qui fabrique de façon artisanale des appeaux a des projets de développement avec une gamme destinée aux enfants et aux amoureux de la nature. Elle mise également sur le potentiel du marché des accessoires de chiens de chasse.**

Les appeaux existent à Carpentras depuis 1868 avec la famille Raymond. En 1924, deux personnes travaillant pour la maison Raymond ont quitté la société pour créer leur propre manufacture Foulquière. Il existait même un troisième fabricant Coutier qui n'a pas tenu. « En 1956, mon père Jeannot a racheté Foulquière. J'ai pris la suite en 1991. En 2015, notre société a racheté Raymond », indique Hélen Baud, le patron des appeaux éponymes. L'entreprise est désormais la seule en France à l'échelle industrielle à fabriquer des appeaux qui sont des sifflets imitant le chant des oiseaux pour la chasse ou la découverte. « L'appeau sert également à faire le son d'un animal pour en attirer un autre. Par exemple, pour faire venir le renard, nous fabriquerons un appeau qui imite le mulot ou encore le lièvre ou le lapin blessé. »

### **La relève est assurée**

Depuis février 2025, Valentin, le fils d'Hélen, a rejoint l'entreprise, après une expérience professionnelle de 10 ans dans divers secteurs d'activité. « Naturellement, j'ai décidé de venir travailler dans l'entreprise familiale. Après six mois d'activité, cela me plaît. Je découvre tous les rouages de notre entreprise

Ecrit par le 31 janvier 2026

artisanale. »

## Les accessoires de chiens de chasse

« Nous sommes les plus gros fabricants français d'accessoires pour chien de chasse avec les colliers, les laissees et les clochettes notamment. Nos produits sont vendus dans des armureries mais également dans la chaîne de magasins de sport Décathlon. Nous travaillons sur un concept haut-de-gamme, plus cher que des produits d'importation de Chine mais d'une résistance bien supérieure et une gamme plus basique. » [Laurent Badéa](#) a rejoint l'entreprise il y a 8 ans. Il travaillait précédemment chez l'armurier Fouquet, bien connue à Carpentras. Il connaît très bien les besoins des chasseurs. « Nous avons développé ce marché encore davantage depuis l'arrivée de Laurent, avec une gamme adaptée. Cela été une réussite car il a permis une belle croissance de notre chiffre d'affaire global », explique Hélen Baud.



Laurent Badéa, responsable d'atelier (à gauche), a développé la gamme accessoires pour chien de chasse. ©Olivier Muselet

Ecrit par le 31 janvier 2026

## Une gamme pour les enfants : les Zapos

L'entreprise a décidé de développer cette autre gamme depuis 10 ans. Elle est avant tout destinée aux enfants mais également aux amoureux de la nature. « Nous avons accéléré depuis deux ans le développement de cette gamme qui représente pour nous un bon potentiel de croissance. Nous mettons à disposition des points de vente un présentoir que nous avons longuement réfléchi, avec un packaging adapté. » Cette diversification de l'entreprise est plus particulièrement gérée par Valentin Baud. Ce concept est vendu dans des magasins de jouets, chez Botanic, Gamm vert, dans certains espaces culturels Leclerc ou encore des offices de tourisme comme celui de Carpentras.

## Développer le marketing

L'axe de développement de l'entreprise se situe dans le marketing, afin de se faire connaître davantage. « Nous sommes connus dans le monde de la chasse mais pour la gamme nature Zapos, nous avons encore un gros potentiel de chiffre d'affaires à développer. Nous n'avons pas de force de vente salariée. Nous travaillons avec des commerciaux multicartes qui ont déjà leur ouverture dans les magasins susceptibles d'acheter cette gamme. Ces derniers ne connaissent bien souvent même pas le concept d'appeau », indique Hélen Baud. La difficulté principale de l'entreprise ne concerne pas la fabrication mais l'optimisation de la distribution de cette gamme nature.

« Les perspectives de l'entreprise sont de développer la gamme les Zapos, avec des nouveautés à lancer chaque année. Le marché des accessoires pour chien doit également retenir toute notre attention avec une grosse concurrence. La force de l'entreprise est de permettre à ses clients de n'avoir aucun stock. Nous leur assurons en effet un réassort en permanence avec une grande réactivité. »

## Les appeaux

Le concept de l'appeau a été inventé par Monsieur Raymond qui était basé à Saint Didier. Il existe une partie métallique qui fait le son et une partie en bois.

La société commercialise pas moins de 225 références : 190 destinés à la chasse et 35 pour la gamme des enfants-nature. La très grande majorité des sons concerne les oiseaux mais il existe quatre appeaux pour des mammifères terrestres : sanglier, chevreuil, renard et marmotte.

Ecrit par le 31 janvier 2026



La société a une gamme de 125 références d'appeaux. ©Olivier Muselet

Carpentras a toujours été le fief historique de la chasse aux petits oiseaux comme les pinsons qui est interdite depuis 60 ans. Il existe d'ailleurs une Place du Marché aux oiseaux dans la ville. Les gens venaient vendre les oiseaux attrapés. L'origine des appeaux se sont développées à partir de cela.

#### Baud en chiffres :

- **6** salariés : les deux dirigeants, un responsable d'atelier, une secrétaire et deux personnes à la production
- Chiffre d'affaires : **1 million** d'euros en 2024 en croissance régulière (le chiffre a doublé en 10 ans)
- La gamme Zapos représente **13%** du chiffre d'affaires actuellement, la gamme accessoires pour chien de chasse **30%**, et les appeaux classiques **57%**
- **100 000** appeaux, **100 000** accessoires pour chien et **35 000** clochettes sont fabriqués chaque année

Ecrit par le 31 janvier 2026

# MASFER : une transmission en douceur pour cette entreprise de création haute couture en acier et aluminium



Le « savoir-fer », c'est l'ADN de [Philippe Catinaud](#), cet ingénieur issu des Arts et Métiers qui a repris la Métallerie Artisanale de Serrurerie et de Ferronnerie ([MASFER](#)) en 2001 et s'est implanté sur la zone de la Cigalière au Thor.

Une maison qui a misé sur l'innovation, la fiabilité, la solidité et qui propose des solutions pour tout ce qui concerne les fenêtres, portes, portails, pergolas, rampes, grilles, charpentes, gardes au corps,

Ecrit par le 31 janvier 2026

escaliers hélicoïdaux ou en colimaçon, parois anti-feu, pare-balles ou anti-effraction en aluminium, en acier et aussi en verre pour laisser entrer la lumière au maximum.

Au fil des ans, Philippe Catinaud a sélectionné et constitué une équipe de 24 salariés, dont 17 « compagnons » comme il les appelle, ces artisans compétents. Il accumule les chantiers d'excellence : Palais des Papes, Musée Campredon, théâtres antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, site mémoriel du Camp des Milles à côté d'Aix-en-Provence. Et il propose du sur-mesure pour un résultat brut, verni, rouillé, noir, thermo laqué, lisse, satiné ou texturé, au choix selon le goût de chacun.

« L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable. »

*Philippe Catinaud*

« À 60 ans je n'étais pas encore prêt à transmettre, mais à 67 ans, je l'ai fait. Or, un de mes compagnons, [Joan Ballay](#) est venu me voir et m'a dit 'ça m'intéresse'. On a échangé pendant des mois, envisagé l'avenir, on s'est mis d'accord sur un prix de vente. C'est courageux, lui qui est marié et père de famille, d'avoir vendu sa maison pour avoir un apport conséquent et faciliter le prêt bancaire. Il l'a fait, il est prêt pour une nouvelle aventure, c'est un réel engagement dans ce monde anxiogène, il croit en l'avenir et dans l'entreprise, tout le monde est content, lui, moi et ses camarades. Il va assurer une forme de continuité, de compétence, d'éthique. On n'est pas racheté par un groupe, un fonds de pension. L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable de la chaîne MASFER, où on partage les mêmes valeurs du travail, du respect, de la parole donnée. »

## D'ouvrier à dirigeant

Joan Ballay a débuté dans la métallerie de son papa dans le Gard à l'âge de 15 ans. Il a été embauché par Philippe Catinaud il y a 5 ans, à la fin du confinement, il se souvient de la date avec précision, c'était le 20 mai 2020. « D'abord comme ouvrier, puis il s'est occupé des soudures, il est devenu chef de poste, ensuite conducteur de travaux et chargé d'affaires métallerie, donc mon bras droit, explique de Philippe Catinaud. Une belle progression grâce à son savoir-faire, sa détermination, son envie d'apprendre, d'évoluer et la confiance du boss. Et aujourd'hui à 40 ans, dont 25 de métier, il a pris ses marques petit à petit et il succède au patron.

Il a été présenté aux fournisseurs, aux clients, il s'est installé dans le bureau du chef qui lui, s'est aménagé un petit local, à côté, pour l'assister discrètement si nécessaire et assurer une forme de « tuilage » bienveillant. Et l'entreprise se porte bien, le chiffre d'affaires qui était de 3,8M€ l'an dernier devrait grimper à 5M€ en 2025. Grâce notamment au chantier de la Fédération du BTP 84 à Agroparc qui sera livré à la fin de l'année, mais aussi à des chantiers privés de milliardaires autour du Golfe de Saint-Tropez qui désirent des menuiseries très haut de gamme en laiton, cinq fois plus chères que l'acier et

Ecrit par le 31 janvier 2026

l'aluminium qu'on utilise dans l'accastillage des yachts et des voiliers de luxe pour leur qualité de robustesse anti-corrosion.

« La valeur n'attend pas le nombre des années », confirme dans un large sourire Philippe Catinaud, ravi d'avoir trouvé un « fils spirituel » pour lui succéder à 40 ans à la tête de l'entreprise qu'il a créée il y a près d'un quart de siècle et qui a su, avec son équipe de compagnons motivés, lui forger une réputation d'airain, bien au-delà du Vaucluse.

Contact : 04 90 38 27 49

---

## Le Marché des talents d'ici revient pour une 13e édition à Pernes-les-Fontaines

Ecrit par le 31 janvier 2026



**L'office de tourisme [Porte du Ventoux](#) organise la 13e édition du Marché des talents d'ici à Pernes-les-Fontaines ce mercredi 30 juillet pour mettre en valeur les artisans d'art et les producteurs pernois.**

Toute la journée du 30 juillet, artisans d'art et les producteurs locaux attendront Pernois, voisins et touristes dans les jardins de l'office de tourisme pour une nouvelle édition du Marché des talents d'ici.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

© Porte du Ventoux Tourisme

Poteries, céramiques, peintures, ou encore accessoires de mode seront présentés, mais aussi des plantes aromatiques, du miel, des sirops, des savons, et bien d'autres produits locaux et artisanaux seront à la vente. Pour les plus jeunes, une animation poterie sera proposée par Pascale Balaÿ de la Poterie Saint Martin.

**Mercredi 30 juillet. De 9h à 19h. Jardins de l'office de tourisme. Place Gabriel Moutte. Pernes-les-Fontaines.**



Ecrit par le 31 janvier 2026

# Marqueterie Corentin Tavernier : L'excellence reconnue à Pernes-les-Fontaines



**Corentin Tavernier** propose son savoir-faire dans la marqueterie depuis une vingtaine d'années. Il a son atelier à Pernes-les-Fontaines. L'année 2024 a été excellente pour lui avec la reconnaissance du titre de Maître art.

« J'ai fait une formation d'élève à Uzès en 2001. Après j'ai réalisé un CAP de marqueterie. J'ai ensuite eu la chance d'être pris à l'école Boulle à Paris. J'ai ainsi obtenu, après quatre années de formation, le diplôme de Métiers d'art » explique Corentin Tavernier. Il commence sa carrière professionnelle chez un graveur sur acier et réalise des œuvres pour des grandes maisons de couture. Son sud lui manque, il redescend alors sur Vergèze en 2010 chez un ébéniste en tant que salarié et commence en parallèle à monter son entreprise en 2011. Il arrive ensuite sur Avignon et rencontre d'autres artisans d'art du département.

Ecrit par le 31 janvier 2026



La marqueterie et l'art de réaliser des motifs décoratifs à partir de feuilles de matériaux comme le bois. Crédit : DR

Ecrit par le 31 janvier 2026



## Le déclic en 2013

En 2013, il participe à la Rencontre des Métiers d'art de Pernes-les-Fontaines. Il a ainsi l'opportunité de louer des ateliers à la ville de Pernes qui cherche à attirer des artisans en mettant à disposition un local à loyer modéré, avec son label Ville et Métier d'art. Il y avait six artisans d'art 2014, il y en a vingt aujourd'hui. Corentin Tavernier fait évoluer son entreprise pendant une dizaine d'années sur divers lieux. Il décide en 2023 de créer son atelier dans son propre logement.

## Faire évoluer un métier ancestral

« La marqueterie date de -3 500 ans avant notre ère. J'ai sans cesse eu la ferme volonté de faire évoluer le métier de marqueteur très traditionnel. J'y ajoute aussi la facette numérique, comme la découpe laser, le tracé numérique, l'impression 3D ou encore le fraisage numérique. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



## Divers objets d'art

Corentin Tavernier réalise de nombreux objets comme des tableaux, de la bijouterie, du luminaire, des boîtes, des jeux de société.... Son savoir-faire porte aussi sur la personnalisation des objets, comme une marqueterie réalisée à partir d'une vieille table basse ou un intérieur d'automobiles.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pour compléter cette activité, il propose des stages avec diverses formules. La première concerne les particuliers avec une découverte de la marqueterie. La seconde porte sur le savoir-faire véritable avec des professionnels et le stage se fait alors en individuel.



La marqueterie est l'art de réaliser des motifs décoratifs à partir de feuilles de matériaux qui sont découpés pour pouvoir être assemblé ensuite. Des dessins et puzzles sont ainsi réalisés sur un objet et différents matériaux sont utilisés comme le bois, les métaux, la nacre ou encore l'ebène. Crédit : DR

### Une année 2024 exceptionnelle

L'année 2024 a été une très belle réussite pour son entreprise d'art. En premier lieu, Corentin Tavernier a obtenu [le titre de Maître artisan d'art](#) de la Chambre des métiers et d'artisanat. Elle est également entrée dans le guide Homo Faber de la fondation Michelangelo qui répertorie les meilleurs artisans d'art du monde. L'activité s'est également très bien portée avec une très forte croissance du chiffre d'affaires. Les perspectives sont de continuer ce développement avec le même savoir-faire pointu. L'axe de développement porte sur la facette internationale que ce soit pour des clients ou des stagiaires.

Site : [www.marqueterie-tavernier.com](http://www.marqueterie-tavernier.com)

### La Marqueterie Corentin Tavernier en chiffres :

- 44 tableaux vendus en 2024
- 10 stages réalisés
- Chiffre d'affaires en progression de plus 27% (soit une hausse de 28 000€) en 2024

Ecrit par le 31 janvier 2026

# « Laisser passer la lumière », tel est l'ADN de la Miroiterie Avignonnaise depuis 50 ans

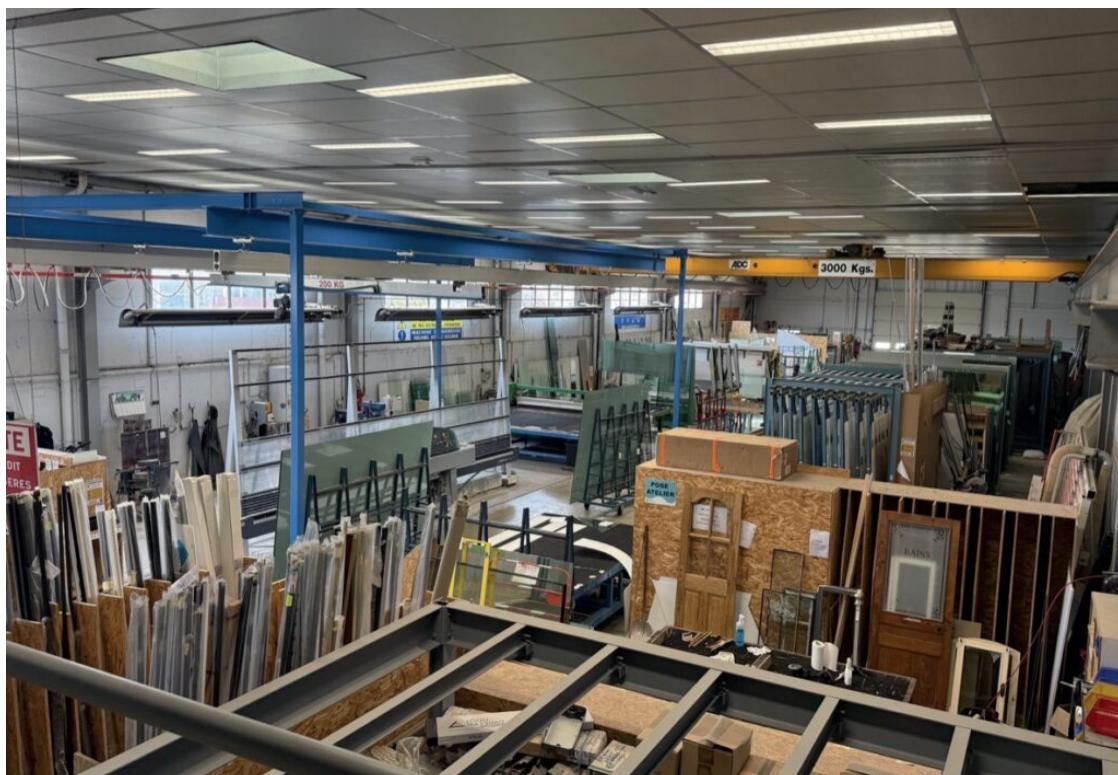


Verre, transparence, compétence... Voilà un-demi siècle que cette entreprise née en 1975 les conjugue au quotidien. Rachetée en 2012 par [Etienne de Chézelles](#), cette miroiterie, référencée par les Bâtiments de France, participe aussi bien à des chantiers de sites anciens (Hôtel d'Europe, Musées Calvet, Lapidaire et Angladon, Abbaye St-André à Villeneuve), que des sites contemporains (Lustrerie Mathieu à Gargas, Gare TGV d'Avignon, Clinique Sainte-Catherine, Aéroport de Marseille-Provence à Marignane ou l'Hôtel & Spa La Coquillade dans le Luberon).

De la vitre brisée à remplacer à verrière à contrôle solaire qui fait baisser la température de 70%, la [Miroiterie Avignonnaise](#) et sa quinzaine de salariés travaille le verre, le découpe, le façonne et le pose dans les règles de l'art... Que ce soit pour des crédences, des miroirs contemporains ou anciens, des dalles de sol, des parois de douche, des garde-corps, le verre isole de tout, du froid, du chaud, du bruit, avec des menuiseries également anti-balles et anti-feu. Mais on peut aussi choisir d'opacifier le mur-rideau de la douche pour préserver son intimité.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Esthétique et décoratif, le verre propose aussi nombre de solutions techniques pour les vitrines, les verrières, les vérandas, les cuisines, les salles de bains, les bureaux. Gravé, poli, polycarbonate, pexiglas, anti-UV, anti-effraction, sécurité, feuilleté ou trempé, double ou triple vitrage, il y a toujours un verre adapté pour chacun.



© La Miroiterie Avignonnaise

La Miroiterie Avignonnaise, qui travaille sur l'ensemble de la côte méditerranéenne et bien au-delà grâce à son savoir-faire et à son expertise, compte 2 000 clients, réalise environ 700 chantiers par an et propose 200 types et couleurs de verre, armé, martelé, sablé, dépoli, occultant, satiné ou mat. Installée à Fontcouverte sur environ 2 000m<sup>2</sup> avec son atelier, elle offre aussi un show-room avec une large gamme d'échantillons de verres pour votre maison, votre escalier ou votre sol. Toujours prêt à répondre à un défi, Etienne de Chézelles avait proposé des hygiaphones sur mesure, lors de la crise sanitaire du Covid dans les années 2020-2021 pour limiter la propagation de contamination.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Etienne et [Alessandra](#) de Chézelles. ©La Miroiterie Avignonnaise

Aujourd’hui, l’entreprise affiche un chiffre d’affaires de plus de 2M€. Et pour fêter ses 50 ans, elle participe vendredi 20 et samedi 21 juin, au Parc des Expositions de Châteaublanc à Avignon, aux BTP Days pour parler de sa passion pour le verre et sa transparence.

[Le BTP Days s’installe à Avignon, Parc des expos, les 20 et 21 juin](#)

Contact : [contact@miroiterie-avignon.com](mailto:contact@miroiterie-avignon.com) / 04 90 86 63 19

Ecrit par le 31 janvier 2026

# La Route des Arts & Gourmandises de Provence 2025 : 41 artisans vauclusiens distingués



**La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, créée en 1925, fête cette année ses 100 ans en France. Et en Vaucluse, elle renoue avec la [Route des Arts & Gourmandises](#) pour inciter les touristes et les autochtones à pousser la porte des boutiques, commerces et ateliers d'excellence, échanger et en savoir plus sur le travail de cette filière d'excellence.**

C'est au moulin à huile [Saint-Augustin](#) à Oppède qu'a été lancée cette édition 2025, qui avait été mise en sommeil depuis la crise santeire. Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 était à la fois fière et émue de présenter « ce projet qui incarne notre passion, notre savoir-faire et notre patrimoine. Donner à voir la richesse que les artisans apportent à notre territoire,

Ecrit par le 31 janvier 2026

promouvoir nos métiers, l'excellence des artisans locaux. La Route des Arts & Gourmandises, c'est bien plus qu'un itinéraire, c'est une invitation à découvrir, savourer, plonger au cœur des ateliers d'artisans, héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Artisan-glacier d'Ansouis, céramiste d'Apt, verrier d'Avignon, ébéniste de Carpentras, coutelier de Grambois, chocolatiers de L'Isle-sur-la Sorgue et de Puyméras, boulanger de Lauris, chapelier de Saignon, torréfacteur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougatier de Valréas. Mais aussi un oléiculteur d'Oppède avec sa femme Laure et sa fille Estelle, Frédéric Nibbio, qui justement accueillait le lancement de cette édition 2025. Son moulin à huile d'olive qui date de 1210 commercialise environ 10 000 bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Ecrit par le 31 janvier 2026

Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin



Estelle et Laure Nibbio

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Cette Route, c'est le fruit d'un travail collectif et rigoureux. »

*Valérie Coissieux*

Valérie Coissieux poursuit : « Nous avons sélectionné 41 artisans vauclusiens répartis dans 33

Ecrit par le 31 janvier 2026

communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des 'consomm'acteurs' à la recherche d'authenticité et de qualité. À travers cette édition 2025, ces 41 ambassadeurs renforcent l'attractivité de notre territoire. Alors parcourons cette Route des Arts & Gourmandises, découvrons et partageons. »

Quant au Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, le maître-artisan boulanger lui aussi vauclusien, [Yannick Mazette](#), il a rappelé quelques chiffres-clés : la CMAR ce sont 250 000 artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur dont 30 000 en Vaucluse, 32Md€ de chiffre d'affaires et 20% du PIB. « Nous formons 6 000 apprentis, en PACA, nous leur apprenons à gérer et développer leur entreprise, à booster leurs ventes et enfin à la transmettre, quand ils partent à la retraite. Nous créons, nous innovons, nous renforçons l'attractivité de notre territoire, nous sommes une filière d'excellence indélocalisable. Alors consommez local, défendez nos artisans ! »



Yannick Mazette, président de la CMA PACA, et Valérie Coissieux, présidente de la CMA Vaucluse.  
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi