

Écrit par le 15 juin 2026

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.

« 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

Écrit par le 15 juin 2026

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 15 juin 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.

Écrit par le 15 juin 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 Cavailon



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

Écrit par le 15 juin 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 15 juin 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 15 juin 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 15 juin 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 15 juin 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 15 juin 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.

Écrit par le 15 juin 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 15 juin 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 15 juin 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 Agnels](#) 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 15 juin 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.

Écrit par le 15 juin 2026



Crédit : DR/CMAR PACA

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

Ecrit par le 15 juin 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 15 juin 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 Valrears
- 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 Monteux
- 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 15 juin 2026



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

Barthelasse : Noël avec la distillerie Manguin

Ecrit par le 15 juin 2026



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 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 !

Ecrit par le 15 juin 2026



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

Ecrit par le 15 juin 2026

L.G.

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

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

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel

Ecrit par le 15 juin 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, ingénieure de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entrepreneuriat, 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.

Écrit par le 15 juin 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 m². 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 15 juin 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 15 juin 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 presseur. 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 15 juin 2026



Écrit par le 15 juin 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 15 juin 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 boulangers et bouchers, peintres et plombiers, mais il ne faut pas oublier les armuriers, bottiers, brasseurs, chapeliers,

Ecrit par le 15 juin 2026

cordonniers, couteliers, gantiers, marbriers, ramoneurs, soudeurs, torrificateurs 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 Morières-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 15 juin 2026

avant d'ouvrir sa 1^{re} 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 Boule, [Roselyne Macario](#) qui a une entreprise de menuiserie métallique à Althen-des-Paluds, mais aussi Solange L'Herbier, couturière à Lapalud.

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 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 15 juin 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, [Rodolph Couston](#), [Aymeric Deglaire](#) et l'ancien président Thierry Aubert.

Ecrit par le 15 juin 2026



©CMAR PACA

Contact : www.cmar-paca.fr