

Ecrit par le 30 avril 2026

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



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 Hélien 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

Ecrit par le 30 avril 2026

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 artisanale. »

### **Les accessoires de chiens de chasse**

« Nous sommes les plus gros fabricants français d'accessoires pour chien de chasse avec les colliers, les laisses 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.

Ecrit par le 30 avril 2026



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

### 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

Ecrit par le 30 avril 2026

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 Hélien 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 30 avril 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 30 avril 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 30 avril 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 anxigène, 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 confirmement, 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 30 avril 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

Écrit par le 30 avril 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 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 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.**



**T** LE MARCHÉ  
TALENTS D'ICI

19<sup>ème</sup> édition

PERNES LES FONTAINES

MERCREDI  
30 JUILLET  
>2025<

Artisanat d'art  
& Produits  
du Terroir

9h - 19h

Jardin de  
l'Office de Tourisme

PORTE DU VENTOUX  
TOURISME

Tél.: 04 90 61 31 04  
porteduventoux.com

Ecrit par le 30 avril 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'ébéniste à Uzès en 2001. Après j'ai réalisé un CAP de marqueterie. J'ai ensuite eu la chance d'être pris à l'école Boule 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 30 avril 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 30 avril 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 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 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 30 avril 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 assemblés 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'ébène. 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 30 avril 2026

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

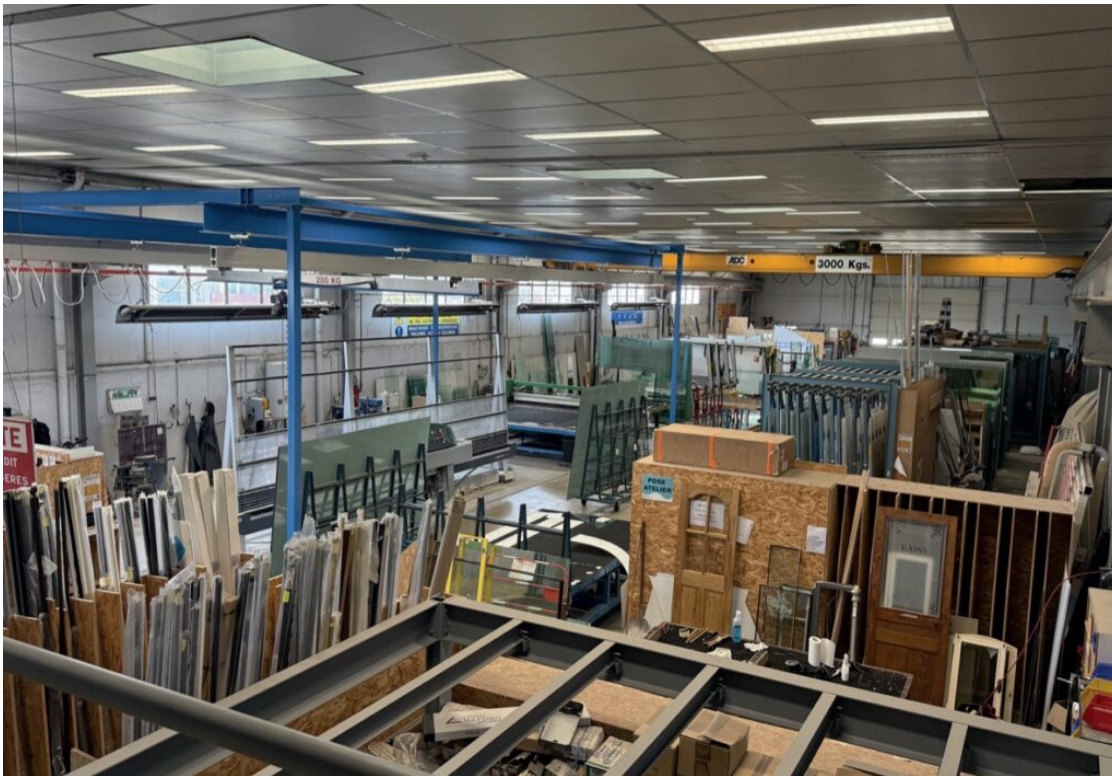


**Verre, transparence, compétence... Voilà un-demi siècle que cette entreprise née en 1975 les conjugue au quotidien. Rachetée en 2012 par [Etienne de Chézelles](#), cette miroiterie, référencée par les Bâtiments de France, participe aussi bien à des chantiers de sites anciens (Hôtel d'Europe, Musées 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 murrideau de la douche pour préserver son intimité.

Ecrit par le 30 avril 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 30 avril 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 30 avril 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 sanitaire. 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 30 avril 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 coeur des ateliers d'artisans, héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Artisan-glacier d'Ansois, 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 Sarriens, 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 30 avril 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 30 avril 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 vaclusien, [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

## **(Carte interactive) Les boulangeries vaclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à**

Ecrit par le 30 avril 2026

## L'honneur sur M6



L'émission ***La Meilleure Boulangerie de France*** se déplacera en Vaucluse et dans les Bouches-du-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée **M6**. Cette semaine en terres provençales, qui devait être diffusée du 14 au 18 avril, a été reportée et se tiendra finalement du lundi 5 au vendredi 9 mai.

Après la capitale, la Côte d'Azur, le Nord Pas de Calais, le long de la Garonne, la Champagne-Ardenne, la région lyonnaise, ou encore les Alpes, l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, proposée par M6, se rendra en terres provençales durant une semaine du lundi 5 au vendredi 9 mai prochains.

Les équipes de M6 ont rendu visite à dix boulangeries de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône pour l'émission. « Le tournage a eu lieu en décembre dernier, c'était un peu l'urgence car c'est une période très chargée pour nous avec l'approche des fêtes de fin d'année », explique Gautier Baratte, participant de l'émission et propriétaire de la Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, ouverte depuis novembre 2023.

### Les boulangeries participantes en terres provençales

Chaque jour de la semaine, deux boulangeries seront mises à l'honneur. En Vaucluse, les téléspectateurs pourront encourager [La Mie Soubreyand](#) à Aubignan, [Sucre & Farine](#) à Mormoiron, [Maison Valentina](#) à

Ecrit par le 30 avril 2026

Caumont, [Maison Jouvaud](#) à Carpentras, [Boulangerie Douce](#) à Morières-lès-Avignon, [L'Épi Fanny](#) à Vaison-la-Romaine, et la [Boulangerie 2 Laurent](#) à Violès.

Dans les Bouches-du-Rhône, trois boulangeries seront mises en lumière : [Les délices de Lucas et Margaux](#) à Mollégès, [Garcia-Rabattu](#) à Eyragues, et la [Boulangerie Morin](#) à Rognonas.

## Quatre épreuves

Toute la semaine, chaque boulangerie sera mise à l'épreuve par le trio composé de Bruno Cormerais, Noémie Honiat et Michel Sarran, et devra relever quatre défis.

La 1ère épreuve sera la première impression du jury sur l'établissement. Le trio commencera par goûter un produit en boutique qui sera noté sur 10. La 2e épreuve, intitulée « Le produit fétiche », permettra aux boulangers de mettre en avant le produit dont ils sont le plus fiers, qu'il soit sucré ou salé. Cela peut être une tradition familiale, une recette locale revisitée, la demande d'un client ou encore une création.

Qui dit boulangerie dit forcément pain. La 3e épreuve permettra aux boulangers de dévoiler tous les secrets de fabrication de leur pain signature. Bruno Cormerais, qui est Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, partagera toute son expertise avec les participants et les téléspectateurs pour qui le pain n'aura plus de secret. Enfin, les candidats devront relever le défi du jury : les boulangers devront sublimer un produit du terroir choisi par Bruno Cormerais, réaliser un dessert avec des ingrédients imposés par Noémie Honiat, ainsi qu'accorder un produit de boulangerie avec un plat préparé par Michel Sarran.

## Une émission qui met en lumière le métier

Une raison revient souvent lorsque les candidats sont interrogés sur les raisons qui les ont poussés à participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, c'est la mise en avant de ce métier. « On a accepté de participer pour plusieurs raisons, affirme Gautier Baratte. On souhaitait tout d'abord casser la routine de l'équipe, se donner un défi, mais aussi montrer notre savoir-faire artisanal. » La Boulangerie Douce, à Morières-lès-Avignon, compte neuf personnes dans son équipe, de 15 ans à 60 ans.

Pour Capucine et Steven, de la boulangerie Sucre & Farine à Mormoiron, composée d'une équipe de huit personnes, c'était un moyen de se prouver à eux-mêmes qu'ils sont tout aussi légitimes à faire ce métier que ceux qui sont implantés depuis de nombreuses années. « On a tous les deux fait une reconversion professionnelle avant de reprendre cette boulangerie en 2022 », explique Capucine.

### Les boulangeries-pâtisseries de France en chiffres :

- **35 000** établissements, soit **1** boulangerie pour **1 800** habitants
- **12M** de consommateurs fréquentent les boulangeries chaque jour
- **6Mds** de baguettes produites chaque année

Ecrit par le 30 avril 2026

- **13Mds€** de chiffre d'affaires annuel
- **29 000** apprentis
- **51%** des salariés sont des femmes, généralement à la vente, et **49%** sont des hommes, généralement à la fabrication

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)

## Baumanière : une sélection exclusive très chocolatée pour Pâques



Pour Pâques, qui sera célébré ce dimanche 20 avril, la Chocolaterie de [Baumanière](#) sort une

Ecrit par le 30 avril 2026

**collection spéciale. Œufs et poules en chocolat sont à retrouver à la boutique des Baux-de-Provence.**

Le chocolat est devenu un symbole de Pâques, avec la fameuse chasse aux œufs dans le jardin que les enfants (et les adultes) aiment tant. Pour célébrer cette fête qui rassemble, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et de la cheffe chocolatière [Justine Berger](#) ont imaginé, comme chaque année, une collection spéciale, tout en chocolat.

Élégance et gourmandise sont au rendez-vous avec la 'pâte à tartiner gianduja', le 'Flan de Pâques', la 'Friture' de petits œufs, l'œuf sablé, l'œuf praliné ou encore 'l'œuf ou la poule'. Les éléments vont de 12,50€ à 50€. La collection totale est au prix de 90€. Il est possible de se la procurer directement à la Chocolaterie à l'Oustau de Baumanière ou de passer une commande [en click and collect via le site internet](#).

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026

©Virginie Ovessian / Baumanière

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



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

Ecrit par le 30 avril 2026

## **goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »**

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

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

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

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : [www.artsetgourmandises.fr](http://www.artsetgourmandises.fr)