

Ecrit par le 31 janvier 2026

(Carte interactive) Les boulangeries vauclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à 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.

Ecrit par le 31 janvier 2026

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 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.

Ecrit par le 31 janvier 2026

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
- **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

Ecrit par le 31 janvier 2026



Pour Pâques, qui sera célébré ce dimanche 20 avril, la Chocolaterie de [Baumanière](#) sort une 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 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 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 bâteaux 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 reconvertis 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 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr

Ecrit par le 31 janvier 2026

Avignon : découverte de créations artisanales durant 'L'Apéro des Éphémères'



Le [collectif d'artisans intramuros d'Avignon](#) organise son 'Apéro des Éphémères' vendredi 4 avril à 18h. L'événement offre l'occasion aux visiteurs de rencontrer deux artistes présentes de mars à juin dans la cité des Papes : la saint-rémoise [Saïdia de l'atelier Bleu Minuit](#) et la morérioise [Anne Olgiati de Dès 2Mains](#). La première se consacre au cyanotype sur papier et textile, tandis que la seconde crée des sculptures en céramique et accessoires en tissu.

Elles rejoignent temporairement le collectif avignonnais à l'origine de rencontres uniques, comme cette parenthèse créative autour d'un verre dédiée à la découverte et aux échanges avec le public sur leurs créations écoresponsables.

L'occasion également, durant la soirée, de voir toutes les nouveautés des artisans exposant dans la

Ecrit par le 31 janvier 2026

boutique : bijoux, vêtements, accessoires, céramique...

*'L'Apéro des Éphémères', vendredi 4 Avril 2025 à 18h.
Boutique Éric et les chics filles - 33 rue des fourbisseurs - Avignon.
Entrée libre et gratuite.*

Ecrit par le 31 janvier 2026

Anne

Atelier dès 2 mains, créations en tissus colorés



Ecrit par le 31 janvier 2026

Saïdia

Bleu nuit atelier, papeterie et objets textiles
empreints de délicatesse



Ecrit par le 31 janvier 2026

Amy Rouméjon Cros

Ateliers Reynier à Carpentras : « J'aime ce métier »



Les Ateliers Reynier ébéniste fabriquent des objets autour de l'ébénisterie depuis trois générations. Après 60 ans d'exercice, l'entreprise familiale basée à Carpentras continue à proposer du sur-mesure à ses clients, particuliers, monuments historiques, entreprises. François, de la troisième génération, gère désormais avec pour volonté de maintenir le chiffre d'affaires dans un souci de qualité optimale apportée à sa clientèle.

L'histoire commence dans les années 1950. Serge Reynier, le grand père, a appris son métier à Carpentras dans les entreprises Vincent. Il a ensuite lancé son affaire d'ébénisterie au Maroc dans les années 50. Il revient dans la capitale comtadine en 1960. L'entreprise grandit. Jean-Philippe, son fils, commence à travailler avec son père, en 1972. François, de la troisième génération, commence à son tour à pratiquer en 2001. Le savoir-faire propre à ce métier d'ébéniste s'est perpétué.

« J'aime ce métier. Notre objectif est d'apporter une qualité irréprochable à notre clientèle qui est

Ecrit par le 31 janvier 2026

désormais principalement étrangère. Nous réalisons en effet de très beaux chantiers sur le Vaucluse mais également sur toute la France. Nous devons être irréprochables sur les produits que nous fabriquons et le service apporté », explique François Reynier.

« Je préfère développer qualitativement le travail auprès de clients. »

François Reynier

Tenir le chiffre d'affaires

« Mon objectif n'est pas de ne pas rechercher la croissance du chiffre d'affaires à tout prix. Je préfère développer qualitativement le travail auprès de clients. Cela permet par ailleurs d'optimiser la rentabilité » explique François Reynier. L'entreprise a en effet un carnet de commandes qui est pilotée à l'avance sur l'année pour une bonne gestion des chantiers. Le chiffre d'affaires est avant tout bridé en croissance par le manque de main-d'œuvre. Nous ne cherchons pas de nouveaux clients. En revanche nous avons la ferme volonté de n'en perdre aucun et de continuer des chantiers avec eux. »



L'ébénisterie Reynier réalise de nombreux chantiers comme ce portail en bois ancien. Crédit : Olivier Muselet

De gros soucis de recrutement

Comme de nombreux autres secteurs économiques, l'ébénisterie connaît de gros soucis de recrutement.

Ecrit par le 31 janvier 2026

« Nous cherchons depuis plusieurs années des ébénistes, des agenceurs et des menuisiers, poursuit François Reynier. Ceci a été un frein au développement de notre activité car le carnet de commandes a toujours été plein et nous aurions pu faire davantage de chiffre d'affaires avec des équipes renforcées. La difficulté de notre entreprise est que nos salariés embauchés ont besoin d'une année de savoir-faire. Ils deviennent véritablement opérationnels à 100% au bout de cinq ans. Nous avons en effet un cahier des charges auprès de clients très exigeants. Nous avons récemment embauché des quadras et des quinquas en reconversion, sans expérience du métier. Cela est particulièrement compliqué pour les attirer car nous ne pouvons pas leur assurer au départ un salaire assez élevé. En revanche, pour l'avenir, notre métier aura toujours besoin de salariés qui travaillent avec leurs mains, avec un vrai savoir-faire. L'intelligence artificielle ne sera pas une concurrence pour notre secteur d'activité. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Une clientèle haut de gamme

L'ébénisterie Reynier travaille de plus en plus avec une clientèle aisée, principalement étrangère, dans le Vaucluse et aux alentours principalement. Elle travaille en étroite collaboration avec des architectes et

Ecrit par le 31 janvier 2026

des décorateurs. A Avignon, sur l'île de la Barthelasse précisément, l'entreprise réalise régulièrement des ouvrages pour le Mas des Poiriers et sa propriétaire américaine Shauna Varvel.

« Notre métier aura toujours besoin de salariés qui travaillent avec leurs mains. »

« Nous avons réalisé un local pour un spa ainsi qu'une balançoire de jardin. J'ai dessiné le prototype et fait une proposition. Cette partie de mon travail est une réelle passion », confie François Reynier. L'entreprise se spécialise de plus en plus dans les ouvrages en ébénisterie extérieure, comme des patios. Elle en réalise actuellement un en vieux bois de chêne de 300 ans pour un riche client. « Nous nous approvisionnons dans d'une société de bois de Haute-Savoie qui importe ces chênes qui ont plusieurs centaines d'années de l'Europe de l'Est, venant d'anciens bâtiments démantelés. Il n'en existe pas en France. »

L'atelier Reynier en chiffres

- CA : 1,2M€ en 2024 (idem en 2023)
- 461 clients
- 48 essences de bois
- 12 salariés dont 5 femmes (effectif féminin supérieur à la moyenne dans le secteur du BTP)

Une démarche écologique

L'ébénisterie Reynier a réalisé une démarche écologique, à savoir l'installation sur le toit de son atelier de panneaux photovoltaïques en 2023. « L'investissement de ce projet était conséquent, autour de 110 000€. Nous sommes ravis de ce projet qui, entre l'économie d'énergie et la revente d'électricité à EDF, nous fait gagner environ 1 600€ par mois. Le retour sur investissement se fait sur un laps de temps court, sept ans. C'était pour nous une nécessité et volonté écologique. Nous avons installé 600m² de panneaux photovoltaïques, côté sud sur les toits de notre atelier. Cela nous permet d'être en autonomie à 100% de notre consommation d'électricité qui est importante. La production est de 110KW. Nous avons contracté un emprunt 1 400€ sur sept ans. L'installateur est [Sébastien Dufour](#), dont la société SD photovoltaïque est à Bédarrides, avec des panneaux 100% français. »

Pour continuer cette démarche écologique et environnementale, l'entreprise a incité ses employés à avoir des véhicules électriques. Elle a ainsi mis à disposition deux bornes de recharge sur son site. À ce jour, cinq salariés sur 15 au total ont un véhicule électrique.

Olivier Muselet

Ecrit par le 31 janvier 2026



Quelques chantiers réalisés

- Villa Saint-Ange, hôtel 5 étoiles Aix-en-Provence (10 650 h de travail)
- Devanture de la joaillerie Cartier, place Vendôme à Paris
- Tambour d'entrée de Notre-Dame-des-Doms à Avignon
- Hôtel de la Mirande à Avignon, murs en boisserie
- Agencement du Novotel d'Avignon-nord
- Restauration d'une sacristie à Jérusalem

Journée portes ouvertes ce samedi 22 mars à la Chambre des métiers d'Avignon

Ecrit par le 31 janvier 2026



La [Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Avignon](#) ouvre ses portes au public le samedi 22 mars sur ses deux sites de formations. Les personnes intéressées pourront y suivre des visites guidées, participer aux ateliers et bénéficier de démonstrations.

Des conseillers, formateurs et apprentis interviendront pour fournir tous les renseignements au public sur [le catalogue](#) de ses deux sites de formations, allant du CAP au Bac+2. Le site de Saint-Roch permet de se professionnaliser dans la boucherie, la boulangerie, la pâtisserie, la coiffure, l'esthétique, l'art floral et la vente. Le site de Fontcouverte quant à lui est axé sur l'électricité, l'ébénisterie, la mécanique motocycle, agricole et espaces verts, la maintenance industrielle, le commerce, la vente et le management.

Pour animer cette journée portes ouvertes, le parrain de la promotion 2024-2025 le boulanger [Rodolph Couston](#) sera présent. Il a été élu Meilleur Ouvrier de France en 2023.

A.R.C.

*Samedi 22 mars à de 9h30 à 16h30 à Avignon
 Site Saint-Roch : 12 boulevard Saint-Roch
 Site Fontcouverte : 7 avenue de l'Etang*

Ecrit par le 31 janvier 2026

Plus d'informations sur www.cmar-paca.fr

Ecrit par le 31 janvier 2026





Ecrit par le 31 janvier 2026

Crédit : CMA

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Crédit : CMA

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Crédit : CMA

La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



Le Groupement des Artisans Boulanger Pâtissier du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé, dont 35 apprentis et 30 artisans.

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est

Ecrit par le 31 janvier 2026

tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, présidé par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Sault et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



©Groupement des Artisans Boulanger Pâtissiers du Vaucluse

Catégorie BP/BM :

Ecrit par le 31 janvier 2026

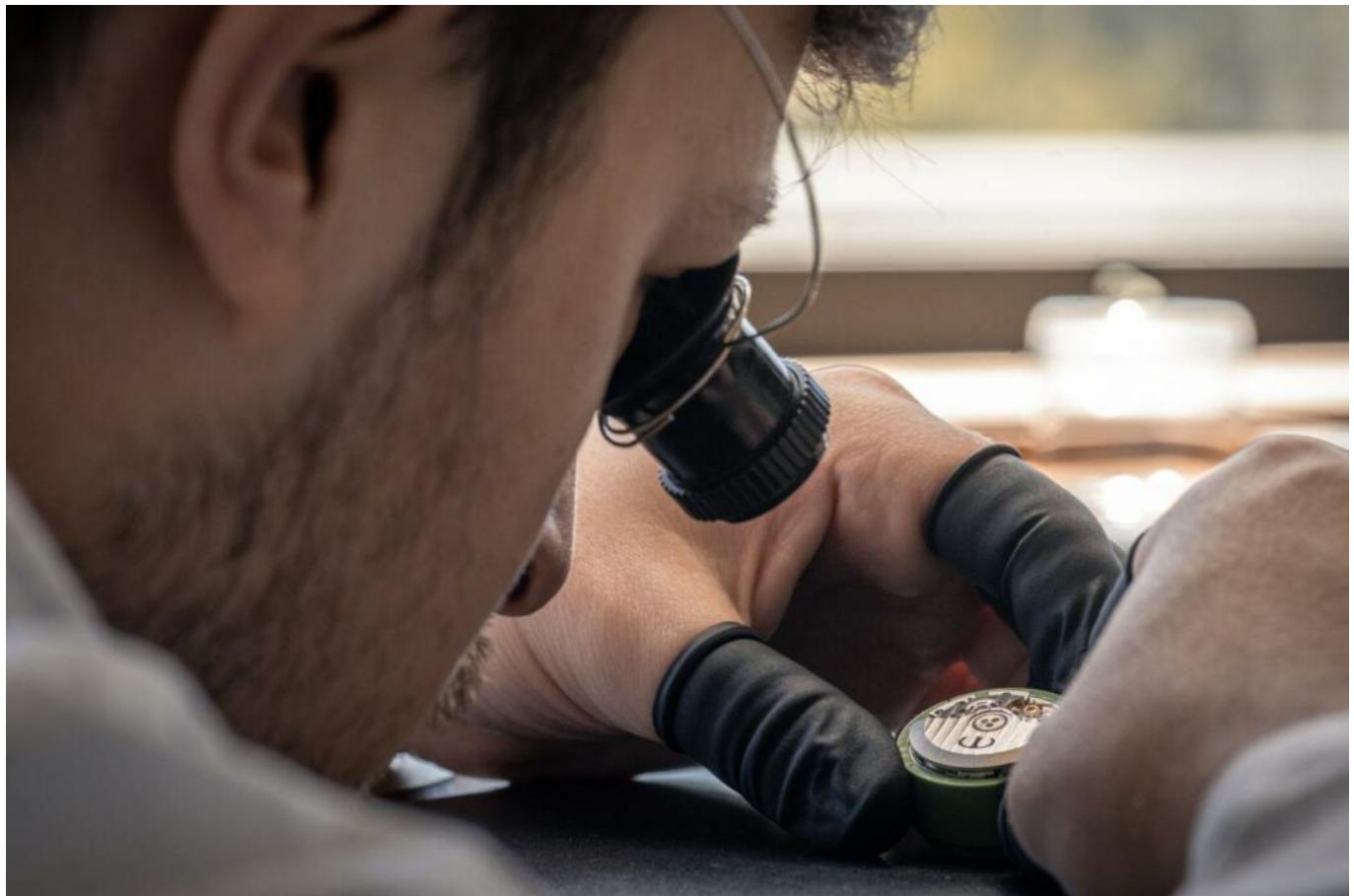
- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durritxague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

Catégorie CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Montres Julien Louis : le haut-de-gamme made in Vaucluse

Ecrit par le 31 janvier 2026



Julien Louis est un jeune entrepreneur qui s'est lancé dans la manufacture de montres haut de gamme. Après deux ans d'exploitation, il poursuit le développement de son entreprise via notamment des accords avec des horlogers et bijoutiers.

Après un CAP et un brevet des Métiers d'art en horlogerie à Marseille, Julien Louis va apprendre son métier de l'horlogerie haut de gamme durant de 2018 à 2021 dans le Jura Suisse, plus précisément dans la vallée de Joux, au sein de la manufacture Blancpain. « Après cette expérience riche, j'ai pu acquérir un savoir-faire. J'avais alors pour projet de lancer mon entreprise en créant ma marque » explique Julien Louis. Il s'adresse alors à divers organismes de création d'entreprise comme la BPI, Banque publique d'investissement, le réseau Initiative, le Cenov à Bollène encore le réseau Entreprendre Rhône -Durance. Ce dernier le retient en tant que lauréat 2022 pour son projet, avec à la clé un prêt d'honneur de 20 000€.

Lancement en 2023

Julien Louis trouve un local adapté en location sur la commune de Bollène début 2023. « Des aménagements conséquents ont été nécessaires. Il a fallu créer une salle blanche pour réaliser cette horlogerie de précision, avec un achat d'outillage d'un budget de 50 000€. »

L'atelier de stockage est aussi créé ainsi qu'un show-room prévu pour la présentation des montres à des

Ecrit par le 31 janvier 2026

clients uniquement sur rendez-vous. Sa sœur Lucie l'accompagne en s'occupant de l'administration, la gestion du site internet et la communication sur les réseaux sociaux.



Julien Louis espère vendre une centaine de montres haut de gamme à sa marque par an. Crédit : DR/Julien Louis

Première série fin septembre

Le Vauclusien a conçu son premier prototype durant l'été 2023. Ce dernier a permis le lancement de son premier modèle en septembre 2023. Cette série est en lien avec la Coupe du monde de rugby. Elle décline alors quatre montres baptisées 2002, 2004, 2010 et 2022, correspondant quatre dates des derniers grands chelems de l'équipe de France de rugby. « Pour l'instant je suis seul dans mon entreprise. Je me positionne sur des montres haut de gamme. Les quatre montres au tour de la coupe du monde valent entre 4 500 et 15 000€. Deux sont en mode sport, les deux autres en mode classique. Les plus chères sont sorties en série limitée. »

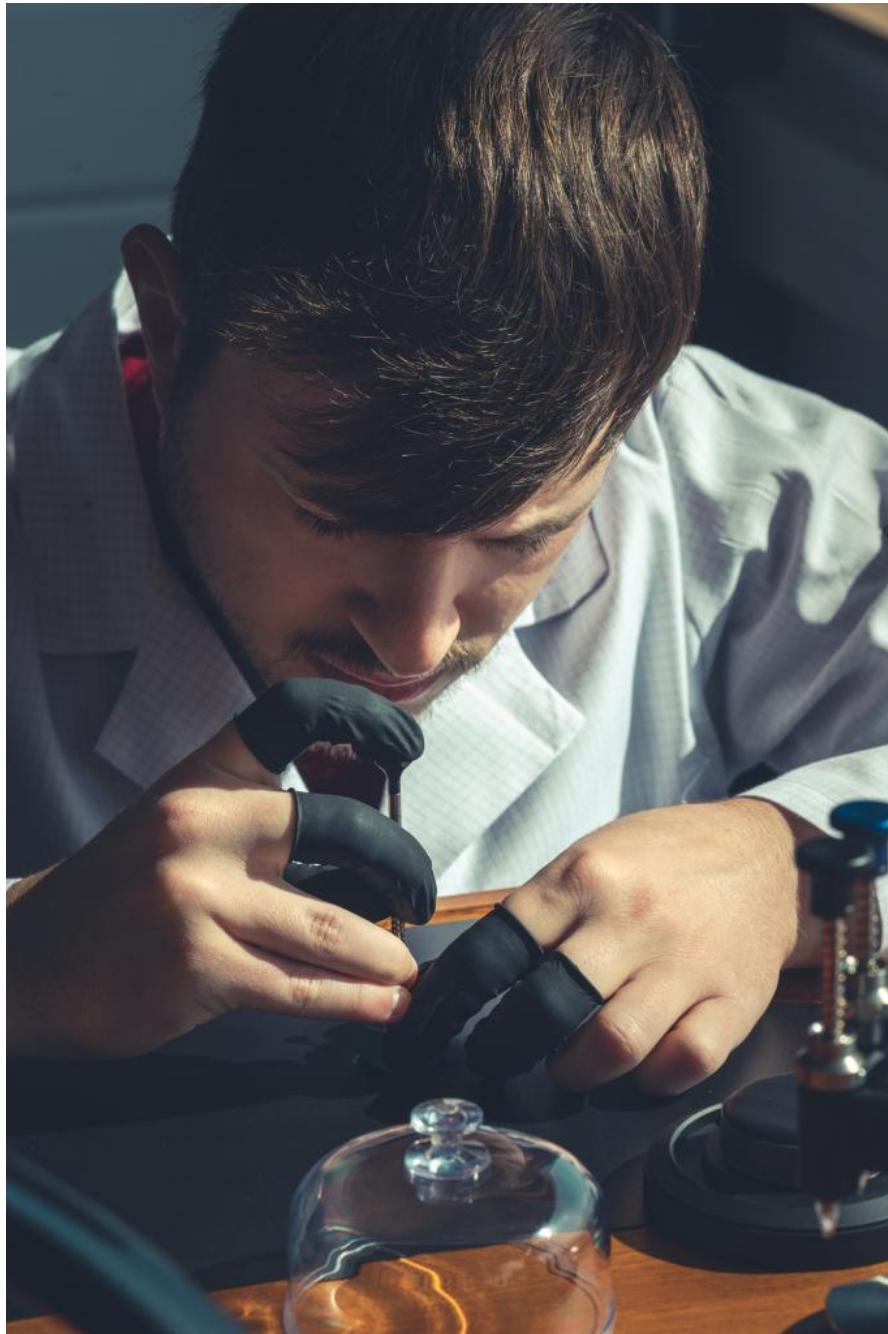
Le made in France en avant

« Nous sommes peu nombreux en France à créer et concevoir des montres haut de gamme 100% made in France. Ceci est mon cas et représente mon axe de différenciation par rapport aux autres horlogers français haut de gamme par ailleurs. »

Julien Louis achète ainsi ses composants dans le Jura français. Ceci représente un challenge car il est difficile désormais de trouver tous les composants en France. Il veut ainsi incarner une image d'entreprise responsable, avec une transparence envers ses fournisseurs et ses clients. Son créneau de distribution concerne le haut de gamme. Son projet est aussi de créer un site de vente en ligne et de toucher des distributeurs dans les grandes villes.

« La coupe du monde de rugby a été une occasion pour lancer ma marque que j'ai simplement baptisée Julien Louis car je trouvais que cela allait bien avec la gamme proposée. »

Ecrit par le 31 janvier 2026



Julien Louis a une solide formation dans la fabrication des montres.

Crédit : DR/Julien Louis

Lauréat de Graines de Boss

« J'ai postulé auprès de la CCI du Vaucluse pour ce prix Graines de Boss en juin 2024. Il concerne toute la France. Le jury a été sensible à mon projet et m'a décerné ce prix. Il a pu voir mon savoir-faire, la volonté de faire du 100% made in France et de transmettre des valeurs sociétales. La vocation de mon

Ecrit par le 31 janvier 2026

entreprise est de créer, développer et localiser un atelier d'horlogerie de luxe en France. L'objectif principal est de transposer le savoir-faire et l'excellence suisse dans un atelier français » précise Julien Louis.

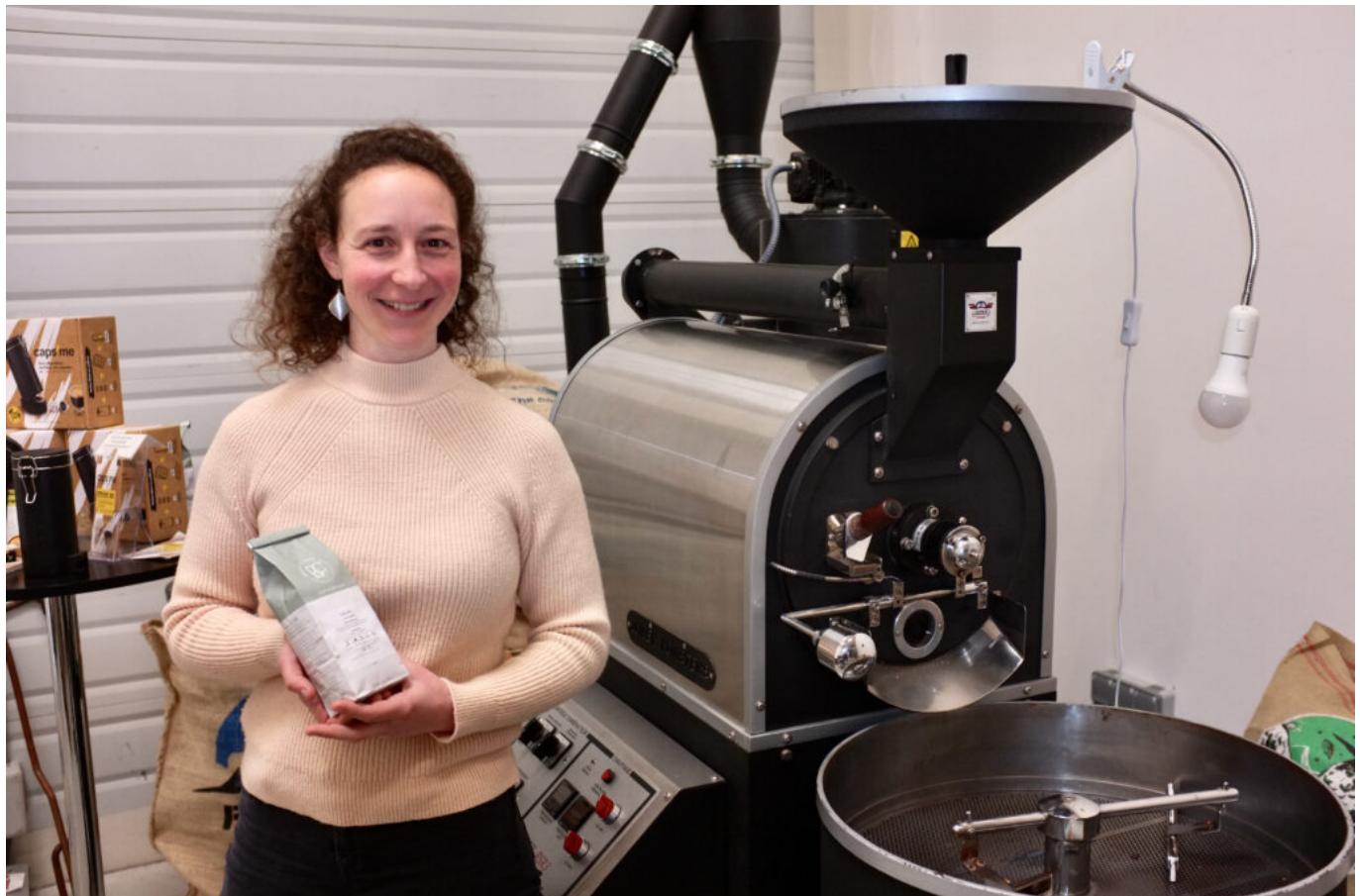
100 montres par an

L'objectif du jeune entrepreneur est d'arriver à fabriquer une centaine de montres par an.

« Pour 2025, je continue la série limitée réalisée à l'occasion de la coupe du monde de rugby en 2023. De plus, je capitalise sur les modèles 2002 et 2004 en leur mettant un bracelet acier. L'autre projet de mon entreprise sur 2025 et 2026 est de lancer une gamme féminine. En plus de la fabrication qui demande beaucoup d'énergie, je continue mon travail de commercialisation auprès des bijoutiers et des horlogers. L'autre créneau concerne des événements avec des partenaires commerciaux, comme une soirée organisée par le concessionnaire Porsche à Montélimar ou encore au golf du Ventoux à Orange. Ce type d'événement permet de me faire connaître et d'exposer ma collection de montres. »

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café

Ecrit par le 31 janvier 2026



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par [Héloïse Barthélémy](#), une jeune ingénieur agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 31 janvier 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-t-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 31 janvier 2026

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur **Belco**, installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedeafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 31 janvier 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



© Piriou

©DR