

Ecrit par le 30 avril 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 morérisse [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 boutique : bijoux, vêtements, accessoires, céramique...

Écrit par le 30 avril 2026

*'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 30 avril 2026

# Anne

Atelier dès 2 mains, créations en tissus colorés



Ecrit par le 30 avril 2026

# Saïdia

Bleu nuit atelier, papeterie et objets textiles  
empreints de délicatesse



Ecrit par le 30 avril 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 30 avril 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 30 avril 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 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 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 30 avril 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 600m<sup>2</sup> 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 30 avril 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 boiserie
- 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 30 avril 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 motorcycle, 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'Étang*

Ecrit par le 30 avril 2026

Plus d'informations sur [www.cmar-paca.fr](http://www.cmar-paca.fr)

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026

Crédit : CMA

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026

Crédit : CMA

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026

Crédit : CMA

## La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



**Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries 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 30 avril 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, président 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 Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

*Catégorie BP/BM :*

Ecrit par le 30 avril 2026

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durrizague 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 30 avril 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 30 avril 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. »

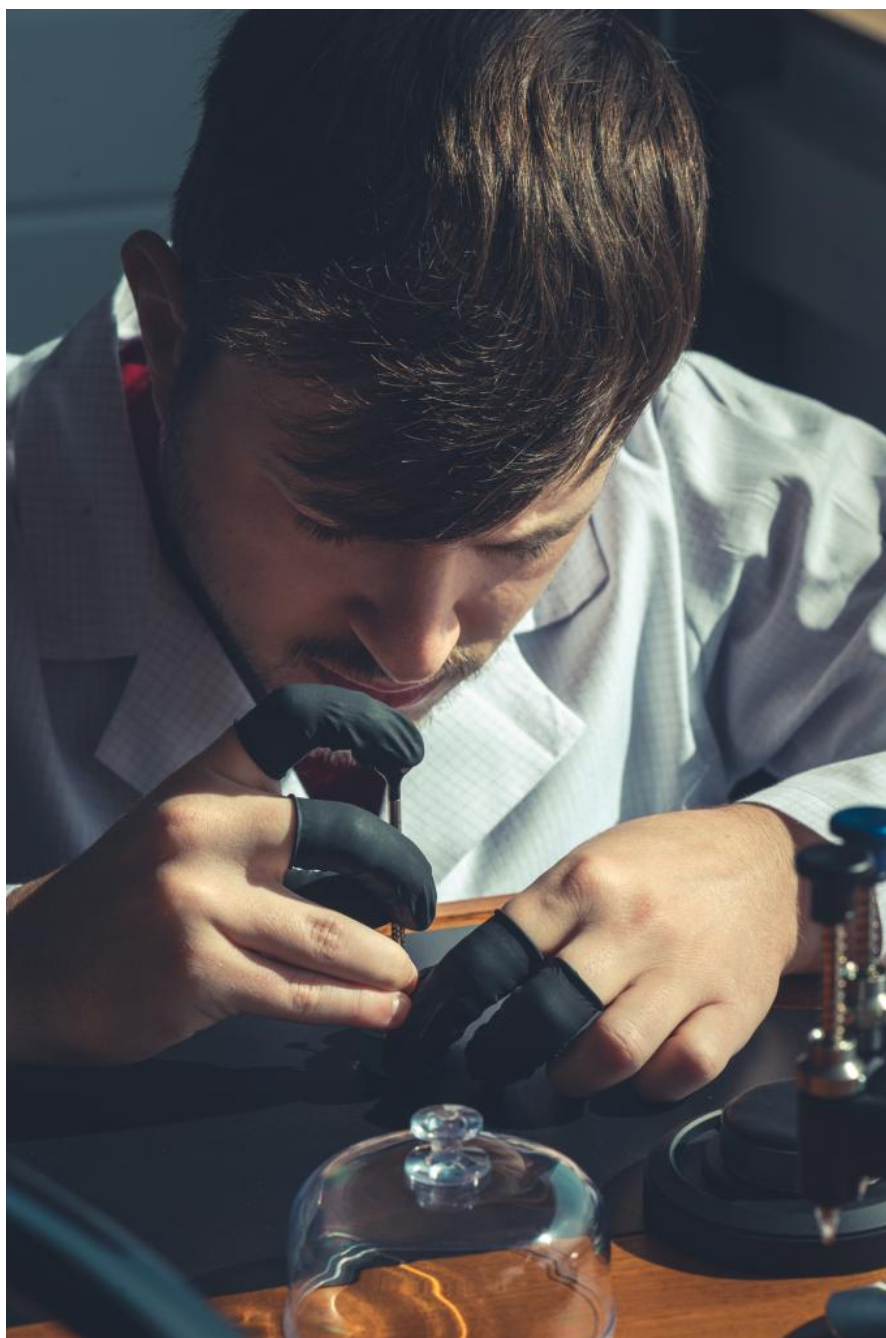
### Le made in France en avant

« 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 30 avril 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 vu 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 30 avril 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**

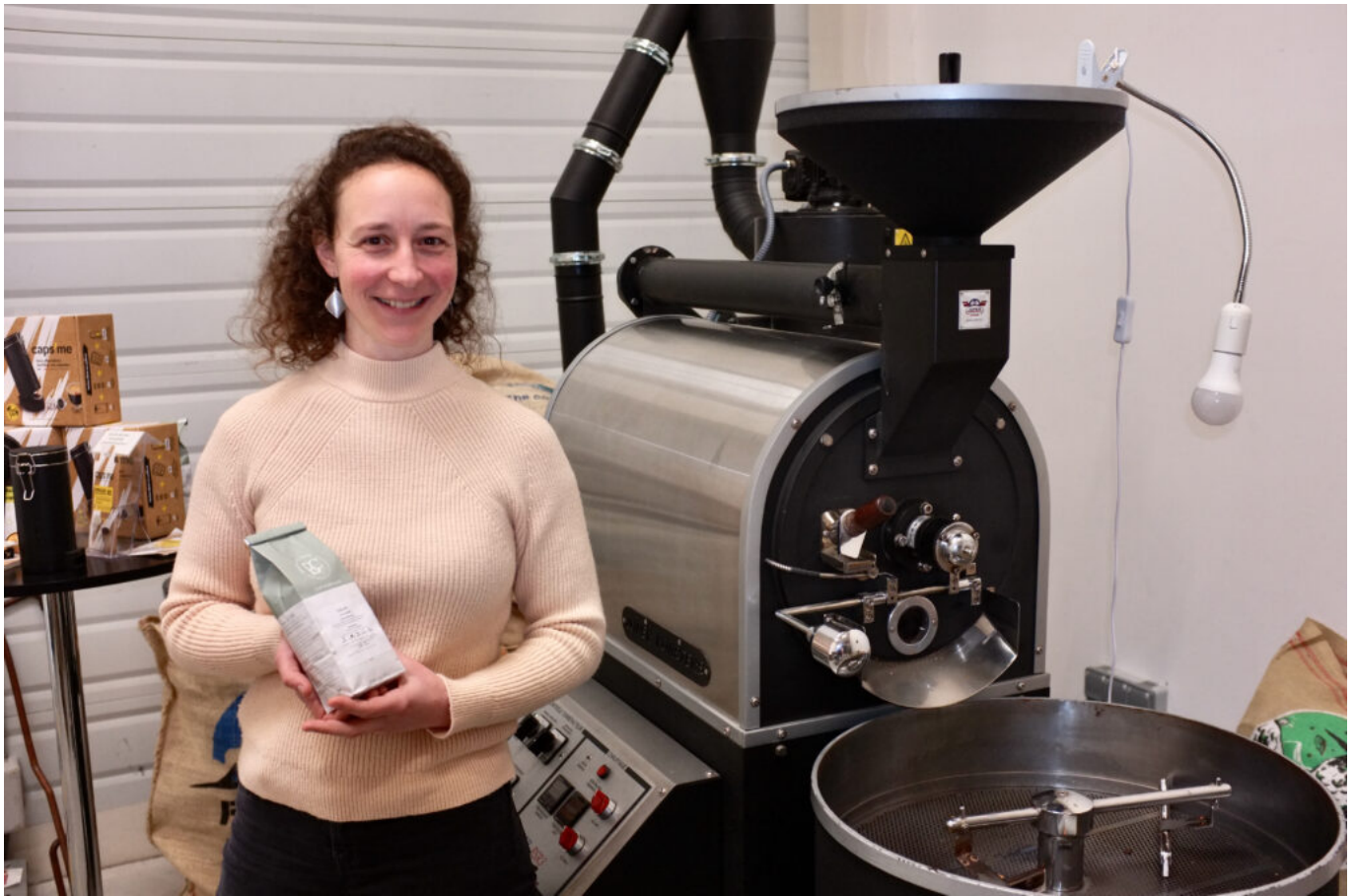
L'objectif du jeune entrepreneur est d'arriver à fabriquer une centaine de montres par an.

« 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 30 avril 2026



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure 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.

Écrit par le 30 avril 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-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivi 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 30 avril 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 30 avril 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.brumedecafe.fr](http://www.brumedecafe.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 30 avril 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.



©DR

Ecrit par le 30 avril 2026

## Brunet Frères : une saga familiale d'artisans traiteurs qui fêtent leurs 60 ans de succès



Au départ de [Brunet Frères](#), il y avait deux frères, Jean-Pierre et Max, qui étaient bouchers à Carpentras, Rue Porte de Mazan. « A l'époque, en 1965, le 8 mars, raconte Christian — qui a pris la suite des fondateurs comme chef cuisinier avec son frère Alex qui s'occupe de la gestion et du commercial sur la Zone des Escampades à Monteux — il y avait une demi-douzaine de bouchers-charcutiers dans la capitale du Comtat. Et la 1ère cliente qui était rentrée dans leur commerce n'avait pas de monnaie, ils ont dû aller la chercher chez la boulangère d'à côté. Puis sont arrivés les zones commerciales et les supermarchés qui ont modifié notre environnement et tué à petit feu le petit commerce de proximité, comme les boucheries-charcuteries. Du coup, mon père et mon oncle ont décidé de tirer leur épingle du jeu, d'ajouter une corde à leur arc de bouchers-charcutiers en devenant aussi traiteurs car les clients leur demandaient de plus en plus de plats cuisinés à emporter et ils se sont installés Rue Vigne, toujours à Carpentras. »

Ecrit par le 30 avril 2026

[Christian Brunet](#) a fait ses études à l'école hôtelière de Cavaillon avec comme chefs de cuisine Christian Etienne puis Alain Nicolet. « J'ai été embarqué, grâce aux Croisières Paquet, sur le paquebot 'Mermoz' où j'ai vogué vers le Spielberg, le long des fjords de Norvège, en Méditerranée. Ça a été très formateur, ces centaines de croisiéristes à table matin, midi et soir pour parfaire mes connaissances. Ensuite, j'ai posé mes valises en Vaucluse, à l'Hostellerie de Crillon-le-Brave, au Four à Chaux au-dessus de Caromb, sur le Ventoux », raconte-t-il.



Christian Brunet, l'un des deux frères traiteurs qui ont pris la suite et se sont agrandis aux Escapades à Monteux. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Depuis 28 ans, il a pris la suite en cuisine. « Elle a beaucoup évolué, elle est plus diététique, plus naturelle. L'important pour mon frère et moi c'est que le client soit content. Notre ADN, c'est de discuter avec lui, comprendre ses goûts, ses attentes, aller dans son sens. » Ensemble, ils se sont agrandis et ont alors investi la Zone des Escampades à Monteux. Chez Brunet Frères, tout est possible, toutes les formules, : brunch, pique-nique, plateau-repas, apéro, cocktail dînatoires, tapas, repas de gala, pour séminaires, congrès ou mariages. Avec en priorité des produits du terroir d'ici ou d'ailleurs : arômes, truffes de Carpentras et de Richerenches, fruits et légumes, huile d'olive, agneau des Alpilles, fromages

Ecrit par le 30 avril 2026

de chèvre ou de brebis, vins du Ventoux et des Côtes-du-Rhône. Parmi leurs propositions : entrecôte confite de boeuf au vin rouge, burger savoyard au reblochon, tartare canadien au cheddar avec vinaigrette au sirop d'érable, magret de canard au miel, chapon aux cardons pour les fêtes de fin d'année. Un travail d'artisans qui donnent des saveurs aux plats qu'ils mitonnent et du goût à leur cuisine.



Le traiteur possède également un restaurant sur place. ©Brunet Frères

« Nous nous réinventons constamment, mon frère et moi, avec notre équipe, pour offrir le plus large choix possible à nos clients et répondre à tous leurs souhaits. » Leur plus grand banquet ? « 2 500 personnes pour les Balades Gourmandes à travers les vignes de Rasteau et de Plan de Dieu en été, où nous proposons l'apéro dans un premier vignoble, le plat quelques kilomètres plus loin dans un autre domaine, le fromage ailleurs et le dessert dans un dernier caveau. Deux à trois heures de marche en plein soleil, sur des chemins caillouteux, ça donne soif et ça creuse ! Nous avons aussi un millier de convives lors de la Fête du Vin de Vacqueyras, au coeur du village où on mange sur des tonneaux ou des ballots de paille, en juillet. Notre prochain évènement, ce sera Découvertes en Vallée du Rhône à Avignon avec Inter Rhône en avril avec des centaines de journalistes du monde entier. Nous travaillons souvent avec des chefs qui sont devenus des amis comme Glen Viel ou Edouard Loubet. Nous avons aussi participé au Dîner dans le Noir au Palais des Papes pour la Fondation Frédéric Gaillanne qui éduque des chiens-guides d'enfants mal voyants. Et là, on peut compter sur la générosité de Xavier Mathieu, Mathieu Desmarest, Florent Pietravalle et Pascal Augier, tous ces chefs étoilés pour mettre la main à la pâte. »

Ecrit par le 30 avril 2026

Christian Brunet fait partie des Disciples d'Escoffier, il est aussi vice-président national de la branche 'Boucherie - Traiteur - Evènementiel' à l'[UMIH](#) (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière). Il cultive l'amitié, aime les bons moment entre copains et il n'est pas peu fier d'avoir reçu la médaille du 'Mérite Agricole' qu'il a dédiée à ses parents, à qui il doit tout : l'amour du travail bien fait, le respect du produit et surtout la parole donnée aux clients.



Ecrit par le 30 avril 2026



©Brunet Frères

Contact : Brunet Frères - Les Escampades - 84170 Monteux  
04 90 66 33 90 / [info@brunet-traiteur.com](mailto:info@brunet-traiteur.com)

---

## Pour l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux met le patrimoine local en lumière

Écrit par le 30 avril 2026



**Pour l'Épiphanie, qui est célébrée le 6 janvier, les étals des boulangeries françaises se remplissent de galettes et brioches des rois. [Aux Délices du Ventoux](#), à Malaucène, les clients trouveront des fèves particulières dans leurs galettes...**

Pour la première fois pour célébrer l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux, située à Malaucène, présente une collection de fèves artisanales, fabriquées en Isère par l'entreprise [Panessiel](#), à l'effigie des monuments de la commune. Le choix de les faire fabriquer en France n'est pas anodin car 95% des fèves disponibles sur le marché proviennent d'Asie. « Nous croyons fermement que la qualité et l'authenticité doivent primer dans nos produits y compris nos fèves », a indiqué Nicolas Chedeville, propriétaire de la boulangerie vaclusienne. Les fèves sont décorées à la main à Grenoble dans un atelier dédié aux personnes souffrant d'un handicap.

Réalisées en association avec Christian Liégeois, photographe amateur passionné des monuments de Malaucène, ces huit fèves uniques représentent des lieux incontournables de la commune tels que l'église Saint-Michel, le portail Saint-Jean, la chapelle du Groseau, la fontaine du Théron ou encore la fontaine République.

Ecrit par le 30 avril 2026



Les huit fèves présentes dans les galettes et brioches des rois de la boulangerie Aux Délices de Ventoux. © Aux Délices de Ventoux

Les galettes et brioches des rois de la boulangerie malaucénienne sont fabriquées maison à partir de farine label rouge et de beurre français de Normandie. Elle s'est d'ailleurs positionnée dans le top 20 du concours national 2024 de la galette. Une belle reconnaissance pour la boulangerie vaclusienne qui met un point d'honneur à proposer de la qualité à ses clients.

Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 2026



©Aux Délices de Ventoux

Ecrit par le 30 avril 2026

# Une présidente pour les Boulangers Pâtisseries de Vaucluse



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse](#) vient de désigner une nouvelle présidente à sa tête : [Sophie Chabran](#) de La Boulangerie de Sophie, située à l'Isle-sur-la-Sorgue. Une décision prise à l'unanimité des membres du groupement lors du dernier conseil d'administration qui s'est tenu début décembre.

Impliquée activement au sein du Groupement depuis de très nombreuses années, Sophie Chabran était jusqu'alors 2e vice-présidente. « Elle incarne les valeurs de notre profession et apporte une expérience précieuse ainsi qu'une énergie communicative pour continuer à promouvoir et à défendre nos artisans », explique les Artisans Boulangers Pâtisseries du département.

Cette dernière succède à Thierry Despeisse, boulanger au Crestet. « Après quatre années d'un mandat marqué par un engagement sans faille, le président du Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries achève son parcours à la tête de notre organisation, poursuit le Groupement 84 qui organise régulièrement [des événements pour faire la promotion des savoir-faire des boulangers-pâtisseries locaux](#). Tout au long de son mandat, il a su représenter, défendre et animer avec passion et dévouement notre

Ecrit par le 30 avril 2026

belle profession. Le Groupement tient à lui adresser ses remerciements les plus sincères pour son investissement bénévole et son action déterminante en faveur de l'artisanat boulanger et pâtissier. »

[Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras](#)