

Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 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 Montoux. ©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 Montoux. 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 31 janvier 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 cœur 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 31 janvier 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 31 janvier 2026



©Brunet Frères

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

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

Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 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 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



©Aux Délices de Ventoux

Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 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](#)

L'artisanat d'art se porte bien en Vaucluse

Ecrit par le 31 janvier 2026



Pour la première fois, [le baromètre de l'artisanat ISM-MAAF](#) propose un focus sur la dynamique de l'artisanat des métiers d'art et de création en région. Dans ce panorama, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur affiche une bonne dynamique entrepreneuriale depuis la crise sanitaire. Dans le même temps, l'artisanat d'art vaclusien, qui s'est notamment illustré tout récemment dans [la restauration de Notre-Dame de Paris](#), a vu son nombre d'entreprises créées augmenter de +115% entre 2017 et 2023.

Dans [le baromètre de l'artisanat ISM-MAAF sur le thème inédit 'Les métiers d'art et de création'](#), la région Provence-Alpes-Côte d'Azur affiche une bonne dynamique entrepreneuriale. Avec +94% de créations depuis 2017, la Région Sud recense désormais 11 130 entreprises artisanales dans les métiers d'art et de création. De quoi peser 9% de l'économie artistique et créative en France. On retrouve les plus fortes densités d'entreprises de ce secteur dans les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

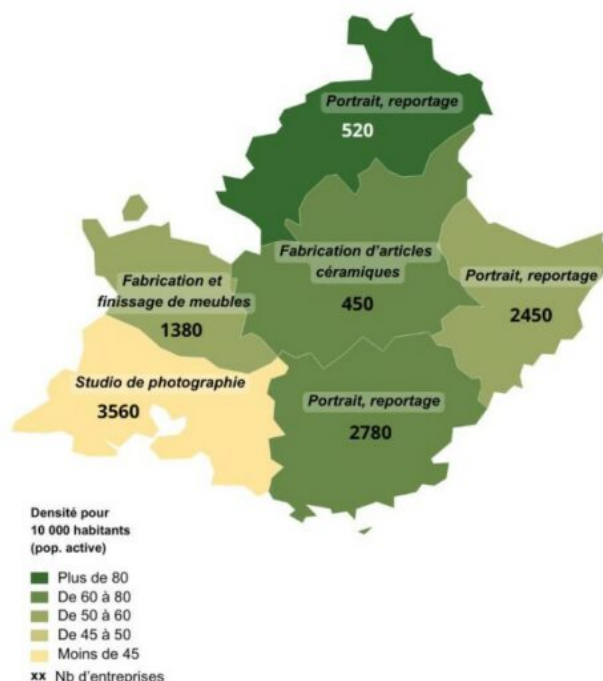
Ecrit par le 31 janvier 2026

« L'artisanat d'art et de création est aussi celui des régions avec des filières profondément ancrées dans nos régions. »

[Antoine Ermeneux](#), directeur général de MAAF

« Pour la première fois, le baromètre ISM-MAAF choisit de mettre en lumière les métiers de l'artisanat d'art et révèle la remarquable dynamique de ces activités, explique [Antoine Ermeneux](#), directeur général de MAAF. L'artisanat d'art et de création est aussi celui des régions avec des filières profondément ancrées dans nos régions et qui perpétuent des savoir-faire séculaires comme les métiers de fabrication d'éléments décoratifs en béton ou plâtre dans le Var. Préservation du patrimoine ancien, ou encore maroquinerie et création dans le luxe, les métiers d'art contribuent au rayonnement de la France et ses régions dans le monde entier et sont dépositaires d'expertises absolument uniques, qu'il convient de valoriser et de défendre. »

Densité des entreprises d'artisanat d'art par département et activité la plus représentée*



Si la photographie ainsi que la bijouterie fantaisie suscitent le plus grand nombre de vocations d'entrepreneurs, les secteurs employant le plus grand nombre de salariés sont la fabrication de meubles et la charpente. Dans le même temps, les filières de la mode, de la bijouterie-joaillerie et de la ferronnerie d'art drainent le plus grand nombre d'apprentis dans ces métiers d'art.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Si la **photographie**, la **bijouterie fantaisie** suscitent le plus grand nombre de vocations d'entrepreneurs, les secteurs employant le plus grand nombre de salariés sont la **fabrication de meubles et la charpente**.

TOP 5 métiers avec le PLUS GRAND NOMBRE D'ENTREPRISES*		TOP 5 métiers qui drainent LE PLUS D'EMPLOIS**	
Métier/Activité	Nb d'entreprises en 2024	Métier/Activité	Nb d'emploi en 2024
Fabrication d'articles de bijouterie fantaisie	1580	Fabrication d'autres meubles	510
Studio de photographie	1340	Fabrication de charpente et autres menuiseries	450
Portrait, reportage	1320	Taille, façonnage et finissage de pierres	330
Fabrication et finissage de meubles divers	1180	Fabrication d'articles de joaillerie et bijouterie	220
Fabrication d'objets divers en bois	720	Fabrication d'appareils d'éclairage électrique	180

Catherine Elie, directrice des études ISM : « Ce baromètre nous révèle l'attractivité des métiers d'art et de création, une attractivité accrue par l'épisode de la crise sanitaire et qui s'est traduit par le doublement des créations d'entreprise dans ces activités, précise [Catherine Elie](#), directrice des études ISM (Institut supérieur des métiers). Une bonne nouvelle pour des métiers issus de traditions séculaires et qui restent emblématiques de la marque France (l'amour du geste, de la matière, de la création), mais aussi des identités territoriales. Cette dynamique ne doit cependant pas nous faire oublier que l'immense majorité des artisans indépendants restent des micro-entrepreneurs, qui ne vivent pas forcément de leur art. Du créateur de bijoux fantaisies qui diffuse ses créations sur les marchés ou des plateformes numériques, à l'artisan joaillier prestataire des grandes maisons de la place Vendôme, il y a un cap pas toujours simple à passer : une nécessaire expertise du geste à acquérir et des marchés à conquérir. »

1 380 entreprises en Vaucluse

Le département du Vaucluse compte 1 380 entreprises dans le champ des métiers d'art et de la création, soit 56 entreprises pour 10 000 habitants.

Des entreprises principalement situées à Avignon (14% du total départemental), l'Isle-sur-la-Sorgue (5%), Carpentras (4%), Pertuis (4%), Orange (4%), Cavaillon (3%), Montoux (3%), Apt (2%), Sorgues (2%) ainsi que Bollène qui complète ce Top 10 départemental (voir aussi ci-dessous).

Ecrit par le 31 janvier 2026

Répartition géographique des entreprises d'artisanat d'art : Top 10 des villes en Vaucluse

1. **Avignon** : 190 entreprises (14% du total départemental)
2. **L'Isle-sur-la-Sorgue** : 70 entreprises (5%)
3. **Carpentras** : 60 entreprises (4%)
4. **Pertuis** : 50 entreprises (4%)
5. **Orange** : 50 entreprises (4%)
6. **Cavaillon** : 40 entreprises (3%)
7. **Monteux** : 40 entreprises (3%)
8. **Apt** : 30 entreprises (2%)
9. **Sorgues** : 30 entreprises (2%)
10. **Bollène** : 30 entreprises (2%)

Le secteur le plus employeur est la fabrication d'autres meubles et industries connexes de l'ameublement (14% du total du département), qui a connu une croissance de +13% entre 2017 et 2022. Ce secteur devance celui de la Fabrication d'articles de bijouterie fantaisie et articles similaires (11%), les studios de photographie (10%), les portrait et reportage photographique (7%) et la fabrication d'articles céramiques à usage domestique ou ornemental (6%).

Le Top 5 des activités les plus représentées dans le Vaucluse

1. **Fabrication et finissage de meubles divers** : 200 entreprises (14 % du total du département)
2. **Fabrication d'articles de bijouterie fantaisie et articles similaires** : 150 entreprises (11 % du total du département)
3. **Studio de photographie** : 140 entreprises (10 % du total du département)
4. **Portrait et reportage photographique** : 100 entreprises (7 % du total du département)
5. **Fabrication d'articles céramiques à usage domestique ou ornemental** : 90 entreprises (6 % du total du département)

A noter que le nombre de création d'entreprises du périmètre métiers d'art et de création a augmenté de +115% entre 2017-2023 en Vaucluse. De quoi permettre au nombre total de ses entreprises d'afficher une hausse de +38% dans le département. Seul bémol, l'emploi dans les métiers d'art et de création est resté stable dans le département entre 2017 et 2022, contrastant avec une progression de +12% pour l'ensemble de l'artisanat dans le Vaucluse.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Laurent Garcia

[En attendant sa réouverture, point d'orgue de la restauration de Notre-Dame de Paris avec le Vaclusien Pascal Quoirin](#)

En attendant sa réouverture, point d'orgue de la restauration de Notre-Dame de Paris avec le Vaclusien Pascal Quoirin



Ecrit par le 31 janvier 2026

Suite à l'incendie dont la cathédrale Notre-Dame de Paris a été victime les 15 et 16 avril 2019, cette dernière va enfin rouvrir ses portes ce dimanche 8 décembre après une remise en état colossale. Trois entreprises vauclusiennes ont participé aux travaux de restauration, dont l'[Atelier Quoirin](#), situé à Saint-Didier, spécialisé dans la réparation et l'entretien d'orgues.

Quelques jours après l'incendie qui a ému la planète entière au-delà des religions, des croyances et des cultes, dès le 23 avril 2019, Pascal Quoirin, facteur d'orgues installé depuis les années 70 à Saint-Didier, était sur place, à Paris, au chevet de Notre-Dame pour estimer les dégâts. « C'est un miracle, l'orgue n'a pas souffert ». Entre poutres calcinées à terre, gravats, plomb fondu, odeur de suie, alors que la température avait grimpé à 1000°C en hauteur, elle est restée basse à hauteur du soubassement. « Grâce aux thermomètres à mémoire, on sait que la chaleur ne l'a pas trop endommagé. D'ailleurs, il suffisait de souffler sur la surface empoussiérée par une matière comparable à du sable pour l'enlever », commente Pascal Quoirin qui est en ce moment à Paris pour prendre part à la cérémonie d'inauguration avec une cinquantaine de chefs d'Etats venus du monde entier invités à assister à cette « renaissance. »

L'histoire de la Cathédrale Notre-Dame de Paris débute au XII^e siècle sur l'Ile de la Cité. Et celle des orgues en 1733. Elle évolue et s'enrichit en claviers, tuyaux et ingénierie au fil du temps. Ils échappent à la tourmente de la Révolution en 1789 grâce, paraît-il, à l'interprétation de musiques patriotiques comme *La Marseillaise* et *Ça ira*. Modernisation aussi avec l'architecte Eugène Viollet-Le-Duc qui demande en 1860 au célèbre facteur d'orgues Aristide Cavaillé-Coll de créer un instrument à quatre claviers et pédalier « suffisant pour les dimensions de cette église. » Il lui commandera une autre modification pour ce grand orgue qui comptera jusqu'à 86 jeux répartis sur cinq claviers. L'histoire se poursuit avec l'organiste Pierre Cochereau qui restera titulaire de ce magnifique instrument de 1955 à sa mort en 1984, pendant une trentaine d'années et qui conseillera son électrification et sa réharmonisation.

Donc, en 2020, un an après l'incendie, l'Atelier Quoirin est principalement choisi pour entamer la restauration de cet immense orgue qu'il connaissait déjà. Et pour cause : il l'avait remis en état lors de la grande restauration commandée par le Ministère de la Culture dans les années Mitterrand. En 1992, le Ministre de la Culture, Jack Lang, confiera au Cardinal Lustiger les clés de cet 'Orgue 2.0' et de ses 7 952 tuyaux gérés par sept ordinateurs.

Cette équipe d'artisans hors du commun (menuisiers, ébénistes, charpentiers, sculpteurs, tuyautiers, harmonicistes) est appuyée par des ingénieurs, mécaniciens, informaticiens et spécialistes de fonderie. Puisque les tuyaux de toutes tailles sont un mélange d'étain, de cuivre et de plomb, avec des formes multiples. Les soufflets et les mécanismes qui relient les milliers de pièces et inter-réagissent, à partir des impulsions des mains de l'organiste, mais aussi de ses pieds sur les claviers, boutons et pédales pour créer des sons qui invitent à la spiritualité et au recueillement. C'est à la fois sportif et artistique.

Avec une vingtaine de compagnons de l'Atelier vauclusien, la remise en état, entamée en 2020, a duré jusqu'à ces dernières semaines. Une longue dépose du matériel et un minutieux nettoyage de la poussière de plomb qui a recouvert les orgues le jour de l'incendie, ce fameux lundi 15 avril 2019. Puis l'équipe a participé avec Pascal Quoirin, le patron, au réaccordage du plus grand instrument de France, de ses 115 boutons, cinq claviers et 8 000 tuyaux répartis sur 3 étages et qui mesurent jusqu'à 10m de

Ecrit par le 31 janvier 2026

haut.

Pascal Quoirin, qui a créé son atelier dans le Comtat à Saint-Didier en 1970, affiche un bilan qui fait rêver. Sa 1^{re} réalisation a été l'orgue de la Cathédrale Saint-Siffrein à Carpentras. Suivront celui du Temple Saint-Martial à Avignon, de la Collégiale de Roquemaure, de la Cathédrale de Montauban. Il a aussi créé de toutes pièces celui de la Salle de concerts de Hamamatsu au Japon, du Conservatoire de Genève, de l'Académie de Musique Ancienne de Mexico, de l'Église de l'Ascension à New-York comme d'autres lieux de cultes en Espagne et Bolivie. Mais aussi en France, à Bordeaux, Fréjus, Saint-Maximin, Lyon, Evreux, Saint-Rémy de Provence. De même, pour l'orgue de la Cathédrale Notre-Dame de Nazareth d'Orange, qui date de 1551 et avait été reconstruit en 1912. Avec ses 1 000 tuyaux, il a récemment fait l'objet d'une remise en état globale par la Manufacture Quoirin, réputée dans le monde entier pour la qualité de son travail. Grâce à Pascal Quoirin et la quinzaine d'artisans et techniciens hautement qualifiés qu'il a choisis et formés et qui font rimer tradition et modernité. Une entreprise devenue SCOP (Société Coopérative et participative) pour que la transmission de ce savoir-faire unique perdure éternellement, comme Notre-Dame de Paris.



Ecrit par le 31 janvier 2026

Cathédrale de Chambéry



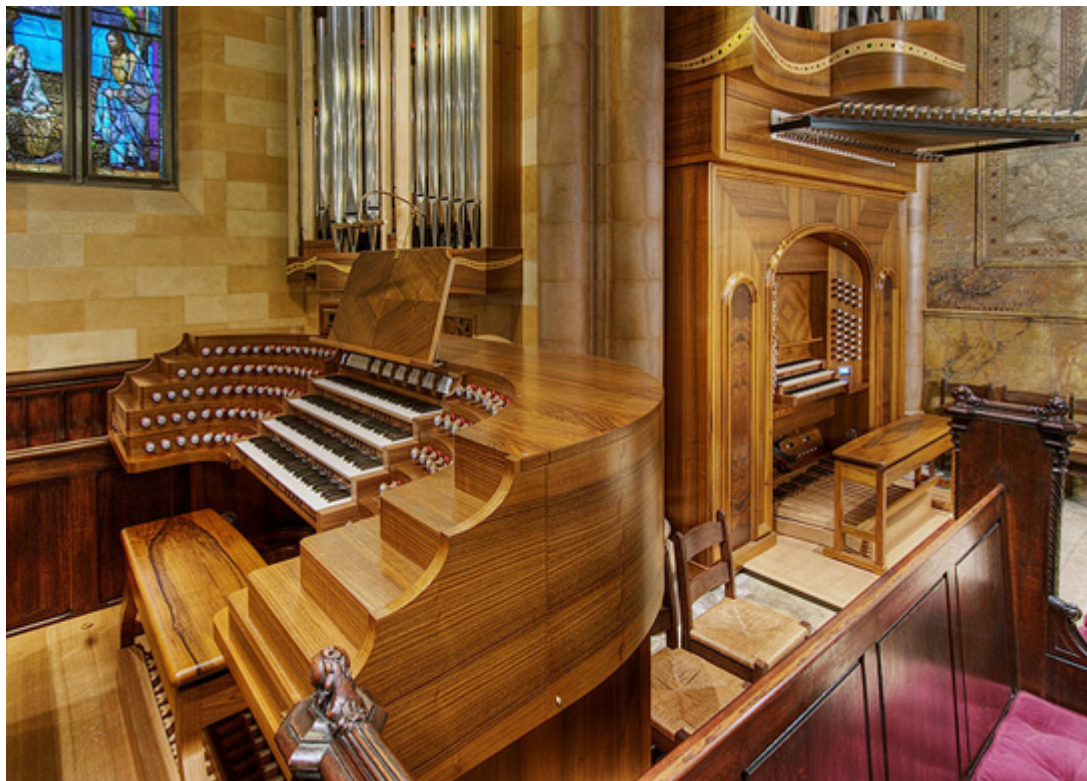
Console de l'orgue d'Evreux

Ecrit par le 31 janvier 2026



Console de l'orgue d'Hamamatsu

Ecrit par le 31 janvier 2026



New-York : Église de l'Ascension

©Atelier Quoirin

Contact : Rue des Artisans - 84 210 Saint-Didier / 04 90 66 04 16

Deux autres entreprises vaclusiennes ont participé à la restauration de Notre-Dame de Paris

Le bureau d'études avignonnais Calvi Études Structures, spécialisé dans l'ingénierie des structures en bois, a participé à la remise en état de la charpente de la cathédrale.

Il y a aussi [Mathieu Lustrerie](#), situé à Gargas, qui a procédé au nettoyage et la restauration des 13 lustres de la nef de Notre-Dame ainsi que deux candélabres, la couronne de lumière de la Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs, 60 bras de lumière et la lampe du sanctuaire.

[Les lustres de Notre-Dame de Paris jusqu'au 22 septembre chez Mathieu Lustrerie](#)

Ecrit par le 31 janvier 2026

Un jeune vaclusien remporte le Prix Avenir Métiers d'Art 2024



[La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et [l'Institut des Savoir-Faire Français](#) viennent de décerner le Prix Avenir Métiers d'Art 2024 pour la région Paca.

Seul prix récompensant les jeunes dans les filières de formations aux métiers d'art, il vise notamment à mettre en « valeur de jeunes talents, futurs acteurs de la vie économique dans ces métiers de passion et de création. »

L'objectif est aussi « d'encourager et valoriser les savoir-faire spécifiques aux métiers d'art à travers les œuvres réalisées par les élèves de lycées professionnels, d'écoles techniques et d'écoles d'art, mais aussi les jeunes suivant une formation en alternance ».

19 candidats en lice

Dans ce cadre, un jury vient de se réunir à la Villa Noailles à Hyères. Il était présidé par Corinne Mallet, présidente de la Commission Métiers d'Art de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Paca. Un jury



Ecrit par le 31 janvier 2026

composé également de représentants de la Chambre, de l'Institut pour les Savoir-Faire français, des rectorats des Académies de Nice et d'Aix-Marseille, de la Ville d'Hyères, du Centre d'art contemporain Villa Noailles, des compagnons du Devoir, des campus CMA Formation des Arcs et de la Seyne ainsi que de l'Ecole d'ébénisterie Avignon.

Il a départagé 19 candidats (13 candidats de niveau 3 et 6 candidats de niveau 4) qui ont présenté leurs œuvres dans les domaines de la bijouterie, de la sculpture, de l'ébénisterie, du modéliste, de la ferronnerie d'art, de la verrerie, de la couture ainsi que le secteur des tapissiers d'ameublement.

2 lauréats régionaux

Au final, Dorian Kerivel de [l'Ecole Supérieure d'Ebénisterie d'Avignon](#) a été désigné 1^{er} Prix régional Avenir Métiers d'Art 2024 de niveau 4 en ébénisterie. Ce dernier, devrait d'ailleurs poursuivre prochainement sa formation dans le cadre d'un BTMS ([Brevets techniques des métiers supérieurs](#)) ébéniste.

Autre gagnante : Fatima Mogni, élève de 17 ans au lycée Denis-Diderot à Marseille. La jeune phocéenne est récompensée, elle aussi, en ébénisterie (niveau 3).

Les deux lauréats iront très prochainement représenter la région lors du prix national qui se tiendra à Paris en décembre.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Les deux œuvres de Fatima Mogni (à gauche) et Dorian Kerivel (à droite) récompensées lors cette édition 2024 du Prix Avenir Métiers d'Art. Crédit : DR/CMAR

La Foire de la Saint-Siffrein revient pour une 499e édition à Carpentras

Ecrit par le 31 janvier 2026



La 499^e édition de la Foire de la Saint-Siffrein aura lieu du mercredi 27 novembre au dimanche 1^{er} décembre à Carpentras. Cet événement met en lumière les traditions d'antan, le savoir-faire local et l'artisanat.

L'agriculture sera mise en avant lors de cette 499^e Foire de la Saint-Siffrein. Métiers traditionnels, animaux de la ferme, saynètes de la vie d'autrefois se mélangeront aux stands des professionnels qui font rayonner le territoire. La Ville de Carpentras, elle aussi, aura son stand et présentera, comme chaque année, l'un de ses projets. Cette année, il s'agit de 'La régie agricole de la Denoves', qui permet de fournir en fruits et légumes bio et frais les cantines de la ville depuis la rentrée scolaire de 2023.

La Foire, qui s'adresse aux adultes comme aux enfants, s'étalera sur plusieurs lieux de la Ville : les parkings des Platanes et Saint-Labr, ainsi que sur la place d'Inguibert en centre-ville. « Depuis 1525, cette manifestation nous rassemble, affirme Serge Andrieu, maire de Carpentras. Un moment de partage et de tradition du 27 novembre au 1^{er} décembre. »

Le programme

Durant cinq jours, la Ville de Carpentras proposera à ses habitants et visiteurs un programme riche. Il y



Ecrit par le 31 janvier 2026

en aura pour tous les âges et pour tous les goûts. L'événement débutera le mercredi 27 novembre à 9h30 avec le défilé des Reliques de Saint-Siffrein au départ du Monument de la Victoire.

Sur les cinq jours, de nombreux ateliers pédagogiques auront lieu autour de la ferme d'autrefois : les graines nourricières, le sel aromatique, les empreintes des animaux, la vie des abeilles, etc. Des dégustations, des spectacles, des concerts, et bien d'autres animations viendront rythmer ce rendez-vous incontournable de la ville. La culture provençale sera également mise en lumière.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Édition de 2022. ©Ville de Carpentras

Le Corso se joint à la fête

L'historique corso de Carpentras, qui se déroulait à l'époque en juillet, fait sa réapparition cette année et se joint à la Foire de Saint-Siffrein. Il partira le mercredi 27 novembre à 14h30 de l'extrémité Sud des allées Jean-Jaurès, côté hôtel-Dieu. Le défilé s'étalera sur près de 300 mètres et parcourra 1,6 km.

« Le corso s'est imposé cette année comme une évidence dans le but de redonner à la foire son caractère champêtre, traditionnel et agricole », indique la Ville.

Pour découvrir tout le programme de la Foire, [cliquez ici](#).

Du mercredi 27 novembre au dimanche 1er décembre. Carpentras.



Ecrit par le 31 janvier 2026

La Chambre de Métiers Paca veut booster l'innovation dans l'artisanat



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMA PACA) et **Share-Wood**, atelier collaboratif dédié au bois, viennent de signer une convention de partenariat visant à renforcer l'innovation dans l'artisanat régional. Cet accord s'inscrit dans la démarche initiée il y a plusieurs années dans le cadre du programme 'Artisans et Fablab', soutenu par la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Cette convention traduit la volonté commune des deux structures de développer l'innovation au sein des entreprises artisanales, de renforcer la visibilité des services d'accompagnement proposés aux artisans

Ecrit par le 31 janvier 2026

de la région, de faciliter l'accès des artisans de Paca aux équipements de pointe, à un encadrement personnalisé et à l'expertise de Share-Wood ainsi que de favoriser l'innovation durable dans la filière bois de la région.

En effet, Share-Wood, espace de 2 200 m² situé à Marseille, s'est imposé comme un lieu ressource incontournable pour la filière bois. Cet atelier partagé combine production, formation et développement d'activités, en privilégiant le partage des savoir-faire et le co-apprentissage. Il accueille un écosystème varié composé de professionnels, particuliers, stagiaires en formation et personnes en insertion.

Préparer l'artisanat de demain

Cet accord s'inscrit dans la démarche initiée il y a plusieurs années dans le cadre du programme 'Artisans et Fablab', soutenu par la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

« Ce programme incarne la volonté de la CMA Paca et de la Région Sud de dynamiser l'innovation dans tous les secteurs de l'artisanat, même les plus traditionnels, explique la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Cette initiative permet aux artisans de découvrir les potentialités des nouvelles technologies dans un environnement adapté, développer leur créativité et concrétiser leurs idées innovantes, accéder à des équipements de pointe et à une expertise pointue ainsi que de bénéficier d'un accompagnement personnalisé par des experts. »

« L'innovation se décline sous de multiples formes : design de marque et d'objet, intégration de nouvelles technologies, optimisation des méthodes de production, ou encore développement de nouveaux modèles économiques, poursuit la CMA Paca. Ce programme répond aux enjeux cruciaux des entreprises artisanales : rester compétitives, conquérir de nouveaux marchés et se différencier dans un environnement en constante évolution. »

L.G.

Sorgues, Foire aux santons et de l'artisanat samedi 16 et dimanche 17 novembre

Ecrit par le 31 janvier 2026



La foire aux santons et de l'artisanat se tiendra samedi 16 et dimanche 17 novembre à la salle des fêtes de Sorgues de 10h à 18h.

Durant le week-end, la crèche géante de [Marius Lancelin](#) sera exposée tandis que les associations [Les enfants de l'Ouvèze](#) et [Li Galapian dou Mistrau](#) animeront des ateliers de danse provençale et de décorations de Noël.

Des stands feront la part belle aux foies gras, fromages, charcuteries, biscuits artisanaux, miel tandis que des créateurs et revendeurs de bijoux et de décorations de Noël présenteront leurs dernières réalisations. Au chapitre de la nature en ville, la mini-ferme aux animaux comblera les enfants avec ses lapins, ses moutons et ses chèvres.

Très attendu, le défilé de santons vivants aura lieu le dimanche à 16h : plus de 40 personnages de la crèche provençale défileront aux côtés d'animaux (oies, poules, ânes, etc.) et de musiciens (galoubets et tambourins).

Les infos pratiques

Samedi 16 et dimanche 17 novembre. De 10h à 18h. Buvette et restauration sur place. Salle des fêtes. 231, avenue Pablo Picasso à Sorgues. Entrée libre. Parking. Renseignements 04 86 19 90 90. www.sorgues.fr et sur facebook [ici](#).

MH

Écrit par le 31 janvier 2026

saïson culturelle

Pôle Camille Claudel
_ Sorgues



**SALLE DES FÊTES
ENTRÉE LIBRE**

16 & 17 novembre _ 10h à 18h

FOIRE AUX SANTONS ET ARTISANAT



04 86 19 90 90
www.sorgues.fr





Ecrit par le 31 janvier 2026

Copyright mairie de Sorgues