

Ecrit par le 30 avril 2026

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Crédit photo : Marie-Félicia Alibert

Le [Groupe des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au [CFA d'Avignon](#). Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Ecrit par le 30 avril 2026

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Mailys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



© Groupement des artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse

Le Pays d'Apt Luberon et la CMA Paca s'allient en faveur de l'artisanat



Le jeudi 2 mai, la communauté de communes **Pays d'Apt Luberon** (CCPAL) et la **Chambre de Métiers et de l'artisanat** (CMA) de Provence-Alpes-Côte d'Azur, représentées par leur président respectif Gilles Ripert et Valérie Coissieux, se sont réunies à l'**Atelier du tofu** à Goult pour signer une convention de partenariat en faveur de l'artisanat.

En France, l'artisanat regroupe près de 250 métiers et plus de 514 activités différentes. Tous ces métiers

Ecrit par le 30 avril 2026

sont porteurs de potentialités d'emploi, ils représentent également des opportunités majeures en matière de création et de transmission d'entreprise. Ainsi, la CCPAL et la CMA Paca ont décidé d'allier leurs forces et de coordonner leurs interventions sur le territoire du Pays d'Apt Luberon, particulièrement en matière d'ingénierie territoriale et d'accompagnement des entreprises.

Au sein du territoire de la CCPAL, 40% des entreprises de l'économie marchande (hors agriculture) représentent le secteur de l'artisanat. Il était donc naturel pour les deux entités d'entamer un partenariat permettant les échanges et les mutualisations des compétences, expériences et moyens techniques afin de créer un territoire propice à l'artisanat. Cette alliance devrait aussi introduire un nouveau dynamisme et un renforcement des actions en faveur du développement économique du territoire, et plus globalement de la valorisation de la 'destination économique' du Pays d'Apt Luberon.

Bédoin : les artisans de la Caserne font leur vernissage de printemps

Ecrit par le 30 avril 2026



Ce samedi 4 mai, le collectif [La Caserne](#), qui regroupe une quinzaine d'artisans de façon permanente, organise son vernissage de printemps. Pour l'occasion, deux artisanes vont rejoindre le groupe jusqu'au mois de juillet.

Ce samedi 4 mai, la vitrailliste [Antonia Nicoletti](#) de Pernes-les-Fontaines et la chapelière [Céline Prieur](#) de Miramas exposeront leurs œuvres auprès des autres artisans de la Caserne de Bédoin jusqu'au mois de juillet. Tout au long de la journée dans la boutique, Antonia Nicoletti vous proposera une démonstration de son savoir-faire.

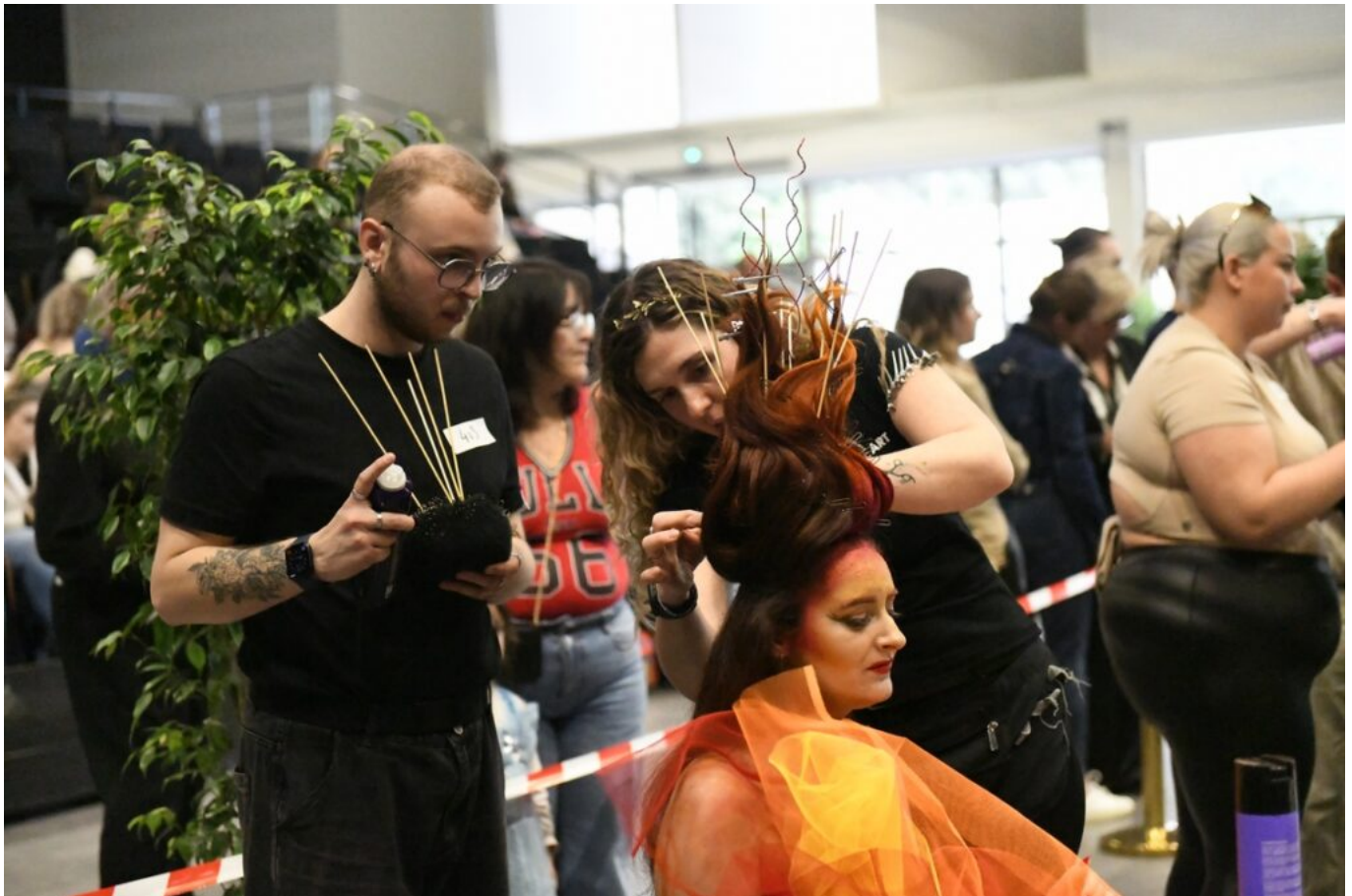
À 18h, un apéritif sera offert par la Brasserie Josseline, rythmé par les sons du groupe polyphonique Pantai an Cor, dirigé par Marie-Madeleine Martinet de l'association Taxi Pantai.

Samedi 4 mai. Vernissage à 18h. 49 rue du marché aux raisins. Bédoin.

Ouverture de la Caserne : tous les jours de 10 à 18h les mois d'avril, mai, octobre et décembre ; tous les jours de 10h à 19h les mois de juin, juillet août septembre

Ecrit par le 30 avril 2026

70 participants ont montré leur savoir-faire lors du Concours régional de la coiffure



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure a fêté ses 20 ans ce dimanche 7 avril à Montfavet. 70 participants se sont affrontés lors de ce concours sur le thème des Jeux Olympiques à travers plusieurs épreuves.

Artisans, salariés, et apprentis de la région ont mis leur savoir-faire à l'épreuve pour le concours régional de la coiffure organisé par l'[Union Nationale des Entreprises de Coiffure \(UNEC\) Vaucluse](#). Ils étaient en tout 70, et si tous ont montré un talent exceptionnel et une technique résultant de plusieurs années de pratique, 10 ont su se démarquer.

De plus, le concours avait cette année une saveur spéciale puisqu'il célébrait son 20^e anniversaire. Pour l'occasion, Robert Mouttet, président de l'UNEC PACA, a remis à l'ensemble de l'équipe de l'UNEC

Ecrit par le 30 avril 2026

Vaucluse un trophée pour la féliciter d'avoir chaque année depuis 20 ans organisé un concours de coiffure qui permet de mettre en avant le savoir-faire de ce métier.

Une Roue de la fortune virtuelle avait été installée pour la première fois cette année. Elle a permis de récolter 200€ qui ont été remis à l'association Agir et Vivre l'Autisme.



Ecrit par le 30 avril 2026



©UNEC Vaucluse

Les lauréats

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Julie Paris du CFA d'Avignon
- Catégorie BP : Tara Hugot du CFA de Salon de Provence
- Catégorie BM : Ismérie Ramette du CFA d'Avignon

L'épreuve 'Coiffure la Mariée' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Tony Medinelli du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BP : Éléa Meyere du Lycée Clovis Hugues d'Aix-en-Provence
- Catégorie BM : Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur modèle vivant :

- Catégorie CAP : Célié Ney du CFA d'Avignon

Ecrit par le 30 avril 2026

L'épreuve 'Coiffage Tendance Femme' sur tête malléable :

- Catégorie CAP : Grégory Elbeze du CFA de Digne-les-Bains

L'épreuve 'Duo de Talent' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah et Enzo Bail

L'épreuve 'Coiffure à Thème Jeux Olympiques' sur modèle vivant :

- Alexia Fedidah, cheffe d'entreprise



©UNEC Vaucluse

Avignon : le concours des Jeunes créateurs

Ecrit par le 30 avril 2026

de la coiffure célèbre ses 20 ans



Le concours régional des Jeunes créateurs de la coiffure fêtera son 20^e anniversaire ce dimanche 7 avril à Montfavet. Organisé par l'[Union nationale des entreprises de la coiffure \(UNEC\) de Vaucluse](#), cet événement sera cette année sur le thème des Jeux Olympiques.

Ce dimanche 7 avril, artisans, salariés, et apprentis de la région s'affronteront et mettront leur savoir-faire à l'épreuve lors du concours des Jeunes créateurs de la coiffure. Les inscriptions seront ouvertes dès 9h et le concours débutera à 10h30. Les participants devront réaliser plusieurs coiffures selon les épreuves tout au long de la journée, telles que : une coiffure de mariée, un coiffage tendance femme (brushing), un duo de talents sur le thème des quatre éléments, ainsi qu'une coiffure sur le thème des Jeux Olympiques. Un show coiffure sera organisé à 16h30, suivi de la remise des prix à 17h.

L'objectif de cette journée est de promouvoir le métier de coiffeur. L'événement disposera de plusieurs espaces dont un dédié à la formation avec la présence des campus de métiers de la région et de la



Ecrit par le 30 avril 2026

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, et un dédié à l'emploi où les chefs d'entreprises pourront recruter. Les stands de professionnels seront accessibles toute la journée.

La grande nouveauté de cette année, c'est la Roue de la Fortune Virtuelle, dont l'intégralité des recettes sera reversée à l'Association 'Agir et Vivre l'Autisme' après la remise des prix. La fin de l'événement sera aussi l'occasion de faire une rétrospective des 20 dernières années avec un grand show.

Dimanche 7 avril. À partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. 246 Rue Félicien Florent. Avignon.

Ecrit par le 30 avril 2026

**CONCOURS RÉGIONAL CRÉATEURS
COIFFURE
DIMANCHE 7 AVRIL 2024**

**20^{ème}
ANNIVERSAIRE**

**THÈME
LES JEUX
OLYMPIQUES**

**GRAND SHOW FINAL
RÉTROSPECTIVE DE CES BELLES ANNÉES**

ENTRÉE GRATUITE

**OUVERTURE À PARTIR DE 10H00 - RESTAURATION SUR PLACE
SALLE POLYVALENTE
Zone Agroparc - Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET**

MMA Chambre des Métiers et de l'Artisanat
**UNION NATIONALE
DES ENTREPRISES
DE COIFFURE**
Vaucluse

unecvaucluse@gmail.com

f Unec Vaucluse

Modèle créé by Pixartprinting

Ecrit par le 30 avril 2026

40 ans après sa création, l'ESEA continue de former les ébénistes de demain



L'École supérieure d'ébénisterie d'Avignon (ESEA), qui est en réalité située au Thor, a célébré ses 40 ans en 2023. Ce lieu d'apprentissage et de transmission accueille chaque année une cinquantaine de stagiaires, qui ont choisi pour la plupart la voie de la reconversion.

Au détour d'une rue, à l'extérieur de la commune du Thor, derrière quelques habitations, elle se cache. Pourtant, ça fait 40 ans qu'elle est implantée là. L'École supérieure d'ébénisterie d'Avignon est la plus ancienne école d'ébénisterie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui en compte aujourd'hui quatre.

Fondée en 1983 par le maître ébéniste Louis Suau, l'école est aujourd'hui dirigée par sa fille, [Magali Donnat](#). Après avoir baigné toute son enfance dans le bois, Magali s'est dirigée vers des études d'économie et gestion puis a travaillé dans divers domaines avant de retourner dans l'entreprise familiale, l'ESEA, suite au décès de son père et au départ à la retraite de son oncle. Aujourd'hui, c'est le centre de formation [ADEF](#) de Marseille qui est propriétaire de l'école.

Ecrit par le 30 avril 2026

Une école, deux formations

Chaque année, l'ESEA accueille une cinquantaine de stagiaires, aussi appelés des « élèves », qui ont le choix entre une formation ébénisterie ou une formation sculpture et dorure sur bois. En tout, ce sont quatre formateurs, anciens élèves de l'ESEA, qui transmettent leur passion et leur savoir-faire aux stagiaires : [Jérémy Labouré](#), Clément Pascal et Patrice Rousset pour la partie ébénisterie, et Yan Aubergier pour la partie sculpture et dorure.



Clément Pascal, Patrice Rousset, et Magali Donnat. ©Vanessa Arnal

Si 80% des cours concernent la pratique, les stagiaires ont également des cours un peu plus théoriques, pour lesquels ils quittent leur établi pour s'installer à un bureau plus classique. Dessin technique, dessin assisté par ordinateur, histoire de l'art, technologie et gestion d'entreprise sont des matières primordiales à l'enseignement proposé par l'ESEA, en plus des cours pratiques au sein des ateliers.

Ecrit par le 30 avril 2026



Un des deux ateliers d'ébénisterie.

Ecrit par le 30 avril 2026



L'atelier de sculpture et dorure.

Ecrit par le 30 avril 2026



La salle de dessin.

©Vanessa Arnal

10 mois de formation

Chaque année, l'ESEA ouvre ses trois ateliers et ses salles de classe aux stagiaires pendant 10 mois, de septembre à juin. Durant cette période, ils réalisent plusieurs meubles imposés, ce sont généralement des meubles de style Louis XV ou Louis XVI, qui leur permettent de faire face à de nombreuses problématiques, et ainsi de savoir gérer tout un panel de difficultés à l'issue de leur formation. À la fin de l'année, ils doivent réaliser un meuble avec le style qu'ils souhaitent, qui est évalué par un jury de professionnels qui détermine si le stagiaire peut recevoir son titre RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles), reconnu par l'État.

En tout, il faut compter 200€ pour les frais d'inscription, de dossier et d'entretien, et 15 200€ pour 1520

Ecrit par le 30 avril 2026

heures de formation. Ce montant peut être payé en plusieurs échéances et les stagiaires peuvent bénéficier d'aides financières avec le [CPF](#) ou le [dispositif PTP](#) (Projet de transition professionnelle) par exemple. Au cours de l'année à l'ESEA, la matière première est fournie, l'outillage est mis à disposition, et les stagiaires repartent avec leurs créations à la fin de l'année.

Des stagiaires de tout horizon

Chaque année, l'ESEA accueille une cinquantaine de stagiaires de 18 à 65 ans, dont 73% sont des hommes et 27% des femmes (données de 2023). La plupart ont entre 35 et 40 ans, et sont en reconversion professionnelle. Ils sont banquiers, stylistes, dans le milieu de l'automobile, militaires, ou encore moniteurs de voile, et ils viennent des quatre coins du monde : la France, la Belgique, le Brésil, l'Australie, l'Afrique du Sud, ou encore la Turquie. Tous ont un point commun, ils veulent changer de vie.

Cette envie de changement a été notamment renforcée par la crise du Covid-19. Si les métiers qui nécessitent d'être assis derrière un bureau face à un ordinateur font de moins en moins rêver, les métiers manuels, eux, connaissent un véritable essor depuis quelques années. Une nouvelle qui aurait ravi le créateur de l'ESEA, qui avait pour objectif de mettre en valeur les métiers artisanaux, bien trop longtemps considérés comme des métiers « non intellectuels », vers lesquels étaient dirigés les élèves en difficulté à l'école.

Les stagiaires de l'ESEA vont donc garder leur nom collé sur leur poste de travail pendant encore quelques mois, les prochains, eux, feront leur rentrée le 2 septembre 2024. L'école, qui peut accueillir jusqu'à 54 stagiaires, accepte encore des candidatures. Pour ceux qui souhaitent plus de renseignements, il est possible de prendre rendez-vous pour visiter l'établissement, ou attendre la journée portes ouvertes qui aura lieu le jeudi 27 juin prochain.

Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon

Ecrit par le 30 avril 2026



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »

Ecrit par le 30 avril 2026



©Lône Distillerie

Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

contact@lone-distillerie.com

Ecrit par le 30 avril 2026



©Lône Distillerie

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse

Ecrit par le 30 avril 2026



Après [Cabrières d'Avignon l'an dernier](#), l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11^e édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est [La Belle Miche](#) à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.

Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés...).

Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la

Ecrit par le 30 avril 2026

ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. » La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône

La boulangerie artisanale vaclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.

Seul établissement vaclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des Bouches-du-Rhône.

Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.

« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.

Ecrit par le 30 avril 2026



© La Belle Miche-Facebook

Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

- La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?
- Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?
- Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.
- Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-crétifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5 ayant remporté leur duel.

Ecrit par le 30 avril 2026

Artisanat en Vaucluse : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence



« De l'émergence à l'excellence artisanale » une soirée de reconnaissance pour les meilleurs apprentis et artisans de Vaucluse.

« Elles créent, assemblent, restaurent, coiffent, cousent, peignent, maquillent, visent, percent, soudent, cuisinent, pâtissent, forgent, plaquent, fraisent ... De quoi s'agit-il ? » demande l'animateur de la cérémonie, à l'auditoire de la Salle des Fêtes de Montfavet ?

« Des mains qui sont indispensables aux métiers de l'artisanat ». Et Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse ajoute, avec malice « Ni l'intelligence artificielle, ni ChatGPT ne les remplaceront ».

Elle précise : « Nous sommes là pour mettre en lumière l'excellence artisanale. Celle de jeunes hommes et filles qui sont passionnés par ces métiers, ces apprentis que nous allons récompenser, ainsi que ceux qui leur ont appris leur art. Le Vaucluse est le 7^e département de France (pour 10 000 habitants) pour sa richesse en artisans. Ils sont à la tête de 25 500 entreprises, dont 25% dirigées par des femmes, dans 250

Ecrit par le 30 avril 2026

métiers différents, qui maillent le territoire et représentent 40% de l'économie locale. Et l'apprentissage est majeur puisqu'il permet d'aller du CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) au diplôme d'ingénieur. En moyenne, l'âge de nos adhérents dans le Vaucluse est de 47 ans et nous avons absolument besoin de repreneurs quand ils partiront à la retraite pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

« Pour que le métier se perpétue et que les villages ne meurent pas. »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des Métiers de Vaucluse

Ensuite, place à Jérôme Causse, directeur du CFA (Centre de formation des apprentis) de la Chambre des métiers du Campus d'Avignon. « Nous avons environ 1 500 apprentis, 70 enseignants plus le personnel administratif et un millier d'entreprises qui nous appellent quand elles cherchent à recruter ou quand elles peuvent former un jeune, dans leur atelier ou sur leurs chantiers. Quatre valeurs cardinales nous guident : le respect, le travail, la cohésion et l'excellence. Donc, ce soir, en dehors des notes qu'ils ont obtenues au cours de l'année, les élèves qui vont être récompensés ont ces qualités, qui sont celles des artisans. Ils sauront se comporter en respectant les autres, humainement, en faisant bloc avec leur équipe et en travaillant avec minutie, rigueur et précision ».



© Régis-Cintas-Flores

Ecrit par le 30 avril 2026

La cérémonie de remise des diplômes et de cadeaux (T-shirt, montre connectée) débute. En tout une quarantaine d'apprentis seront mis en lumière. On ne peut pas tous les énumérer, mais on peut citer la jeune Eden Lebreuilley dans la catégorie 'Art Floral' et Lancelot Receveur, boulanger, qui ont tous les deux obtenu les 'Worldskills 2023' qui représentent le meilleur de l'artisanat au niveau international. Un autre duo d'apprenties a réussi le Concours de Meilleurs Jeunes, Maéva Bertiaux en boulangerie et Léna Batagowski, métiers de la vente en boulangerie. Quant à Emmanuel Moya-Hauffmann, il n'a plus de souci à se faire, il travaille dans un salon de coiffure huppé de la Place Vendôme à Paris.

On passe ensuite aux 'Maîtres artisans' et 'Maîtres artisans d'art' qui sont la plus haute distinction avec un logo rouge, le 'A' d'artisan apposé sur leur vitrine ou leur fourgonnette qui est un gage de compétence et de qualité. 34 recevront une médaille pour leur art, en coiffure, peinture ou ferronnerie.



© Régis-Cintas-Flores

Un peu plus tard, place à ceux qui forment les apprentis, leur donnent beaucoup de leur temps avec patience et savoir-faire et leur apprennent les gestes et la technique, ils reçoivent la médailles de 'La formation professionnelle'. Vient ensuite le tour de ceux qui ont formé au moins 5 apprentis, un carrossier de La Tour d'Aigues, un maçon de l'Isle-sur-la-Sorgue, un mécanicien d'Orange, un chocolatier de Sérignan. Une médaille d'or va ensuite à ceux qui ont appris leur métier à plus de 6 apprentis, un chauffagiste de Bédarrides, un ébéniste de Sainte Cécile, un menuisier de Bédoin et un pâtissier de Vaison, Gilles Peyrerol qui, en quelques années, a eu 26 jeunes sous son aile protectrice!

Ecrit par le 30 avril 2026

La cérémonie se poursuit avec les « Médailles de la Reconnaissance Artisanale », à commencer par celles en bronze, notamment pour la talentueuse Corine Mallet, sellier-garnisseur à Sarriens qui fabrique notamment des selles pour l'équitation et remet à neuf la sellerie d'une MG des années 60 avec du cuir rigoureusement sélectionné et des sur-piqûres à l'anglaise.

Suivront des médailles d'argent pour un restaurateur-traiteur de Vaison, pour une Pertuisienne artisan-taxi, qui a « le plus bureau du monde, sa voiture, qui sillonne le Vaucluse, ses magnifiques paysages et qui raccroche parfois ses clients malades à la vie ».



© Régis-Cintas-Flores

Enfin, la « Médaille d'Or de la Reconnaissance Artisanale » sera attribuée à Philippe Catinaud, un ingénieur qui a roulé sa bosse chez Saint-Gobain et General Electric avant de s'installer au Thor en 2001 dans une métallerie qui avait 5 salariés et un chiffre d'affaires d'un millions de francs (si, si, des francs) et qui aujourd'hui emploie une trentaine d'artisans hyper-qualifiés et affiche un résultat de 3,5 millions d'euro... Il avait déjà été récompensé lors de la dernière soirée « Stars & Métiers ». Coup double en 2023 pour le patron de Masfer qui transmet, innove et embauche sans cesse. « Je suis fier d'être ici et de ce qui se passe avec mon équipe, cette aventure à la fois humaine et professionnelle ». Visiblement ému sur la scène de la Salle des Fêtes de Montfavet, il ajoute « C'est un geste de reconnaissance et un plaisir de valoriser le travail de la main ». Sa dernière création : un panneau de 24m2 de verre d'un seul bloc entouré d'un fin cadre en menuiserie d'aluminium, une gageure, la preuve de son savoir-faire.

Ecrit par le 30 avril 2026

« Valoriser le travail de la main ».

Philippe Catinaud, gérant de Masfer.

Avec lui, sur le podium, le boulanger du Crestet, Thierry Despeisse entouré de sa famille et le plombier d'Avignon Philippe Herzog qui a vu, avec surprise et émotion monter à ses côtés son papa René, lui aussi plombier mais aussi son fils et son petit-fils l'embrasser pour la photo, 4 générations depuis 1944.



© Régis-Cintas-Flores

La cérémonie se conclura sur une citation du philosophe Emmanuel Kant : « La main est la partie visible du cerveau » et la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Valérie Coissieux répètera : « Les jeunes, surtout, ne lâchez pas. C'est cette passion qui nous fait tous nous lever le matin ». Et à l'adresse des spectateurs : « Il faut consommer local, donc consommez artisanal ». Autre version du slogan « Nos emplettes sont nos emplois ».