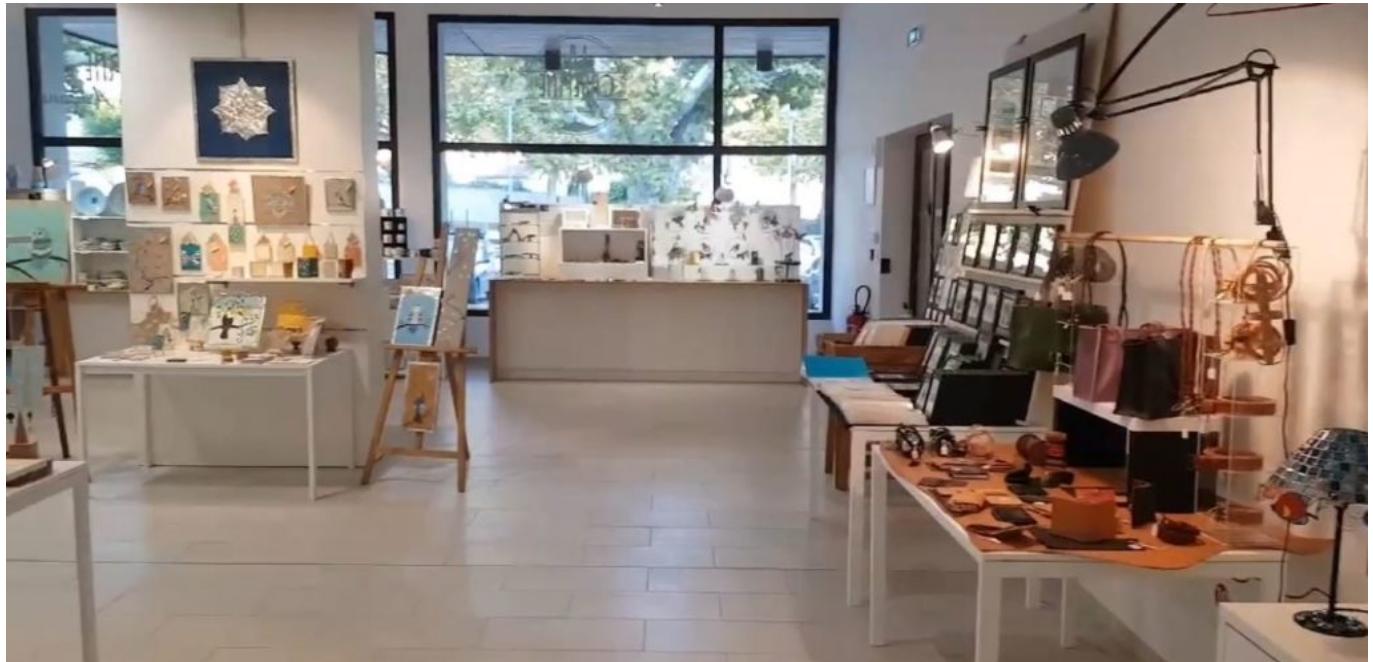


Ecrit par le 31 janvier 2026

La Caserne de Bédoin rouvre ses portes aux artisans



Ce vendredi 1er avril, la boutique des artisans La caserne fêtera la réouverture de l'établissement avec une nouvelle exposition du collectif Les artisans du mistral.

Inaugurée en 2021, la Caserne de Bédoin, qui est installée dans l'ancienne caserne de pompiers de la commune, revient cette année à partir du vendredi 1er avril, et ce, jusqu'à la fin de l'année. Pour l'occasion, le comité Les artisans du mistral organise un vernissage au cours duquel les exposants feront découvrir leurs créations. Bijoux, peintures, vaisselle en céramique ou encore couverts en bois, il y en aura pour tous les goûts.

Pour cette seconde saison, la Caserne accueillera une nouvelle artisanne, Amélie Berthéas, créatrice de bijoux basée à Séguret, qui rejoint les 14 déjà présents. Sa spécialité : des bijoux asymétriques, qui jouent avec l'équilibre et le déséquilibre, et qui évoluent avec le corps.

Vernissage. Vendredi 1er avril. 18h. La Caserne. 49 Rue du marché aux raisins. Bédoin.

Horaires d'ouverture de la Caserne :

Juin, juillet, août et septembre : tous les jours de 10h à 19h.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Avril, mai, octobre et décembre : de 10h à 18h, fermé le mardi.

Novembre : ouvert uniquement les samedis, dimanches et lundis, de 10h à 18h.

Fermeture annuelle janvier, février et mars.

V.A.

Vaucluse : qui fait la meilleure baguette de tradition française ?



Une quarantaine de participants était en compétition lors du 11^{ème} concours départemental de

Ecrit par le 31 janvier 2026

la 'Meilleure baguette de tradition française'.

A la manette : le [Groupement des artisans boulanger pâtissiers de Vaucluse](#). Le président du jury ? Rodolph Couston, professeur de boulangerie au lycée Reboul à Valreas et au CFA d'Avignon de l'[Urma Paca](#). Quelques élus ont tenu à être présent lors de la remise des prix : Valérie Coissieux, présidente Chambre des métiers Vaucluse, Claude Tummino, adjoint au maire de la ville d'Avignon, Nordine Saihi, CCI de Vaucluse, Catherine Chevalier, CFA d'Avignon de l'Urma Paca et Cathie Clota, présidente de l'[U2P Vaucluse](#). Julien Fraysse, sous-préfet en charge de la relance, était également de la partie.

Le gagnant n'est autre que William Schmidt de la boulangerie '[Au pain d'antan' à Valreas](#)' qui remporte la 1^{ère} place de la catégorie artisan. Il s'entraîne d'ores et déjà pour représenter le Vaucluse au concours régional qui aura lieu les 6 et 7 avril prochain au CFA de Carros. Antoine Piquet du CFA d'Avignon remporte, lui, la catégorie apprenti.

« Et comme nous sommes artisans, nous avons tenu cette année à mettre aussi en avant un autre artisan d'un autre domaine : la métallurgie », indique les artisans boulanger. Pierre Bonnet Bruna de l'entreprise Mecaval à Sarrians a ainsi créé et fabriqué les trophées de cette année. Les artisans boulanger ont par ailleurs remis une centaine de baguettes à Mme Corré, directrice et à Mr Rui coordinateur local de la Croix Rouge pour les maraudes sur tout le département. Prochain rendez-vous, le concours départemental de la meilleure tarte aux fraises le 22 avril prochain à Carpentras

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Le Vaucluse, terre d'artisans ! Crédit photo : [Groupement des artisans boulangers de Vaucluse](#)

L.M.

Deux Vauclusiens brillent au 'World skills France'



Les résultats de la finale de la compétition 'World skills France' sont tombés il y a quelques

Ecrit par le 31 janvier 2026

jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d'argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumaila, en poste à Hotel d'Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories 'service en restaurant', et 'cuisine'.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers 'World skills' qui s'est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en 'Equipe de France des métiers'.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique... Tous les secteurs de l'économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les métiers grâce à des animations et à des espaces d'information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Equipes de France des métiers'. L'une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale 'World skills compétition' à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne 'Euro skills' à Saint-Pétersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'Ecole hôtelière d'Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d'informations sur la compétition, [cliquez ici.](#)

13e concours de Galette et de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtissiers de Vaucluse

Ecrit par le 31 janvier 2026



La boulangerie-pâtisserie 'Lyse' de Coustellet fait coup double lors de ce concours organisé à Apt.

A l'origine de l'Epiphanie, le 6 janvier, on célèbre le Messie qui reçoit la visite de Gaspard, Melchior et Balthazar, les rois mages. Aujourd'hui, ce rite n'est plus réservé aux chrétiens il est passé de tradition à un lien social et tout le monde connaît la guerre entre la galette fourrée à la frangipane (crème pâtissière, poudre d'amande, plutôt parisienne) et le gâteau des rois, brioche légère garnie de fruits confits (plus répandue en Provence). Surtout à Apt, capitale du fruit confit, où on continue à produire 10 000 tonnes par an de ces abricots, cerises, clémentines, écorces d'oranges, melons et prunes gorgés de soleil et dans lesquels l'eau est progressivement remplacée par du sirop de sucre au terme de longues journées de lavage, d'imprégnation, d'égouttage et de glaçage.

30% de chiffre d'affaires en plus

Covid oblige, une cinquantaine de concurrents (la moitié par rapport aux autres années) ont pris part à la

Écrit par le 31 janvier 2026

compétition organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers 84. Et après avoir jugé l'apparence, le goût, la texture, les vainqueurs 2022 dans la catégorie 'Gâteau des rois' sont, chez les artisans Denis Petit et chez les apprentis, Mathis Vincent, tous les deux travaillent dans la même boulangerie-pâtisserie du Luberon, 'Lyse' à Coustellet. Cette double reconnaissance et consécration leur apportera sans doute une nouvelle clientèle puisque ce Prix fait grimper de 30% le chiffre d'affaires des gagnants. Et pour la 'Galette des Rois', c'est David Poirmeur, célèbre artisan des Rotondes, sur la Route de Marseille à Avignon qui l'a emporté... Et catégorie apprentis, le même et talentueux Mathis Vincent, doublement félicité.

Le palmarès complet :

$$\dots = \dots / \dots$$

- 1- Denis Petit - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrière

2- Robin Chreste - La Mie Soubeyrand à Aubignan

3- Cyril Beynaud - Cristal de Sucre à Pertuis

5 Cyff Reynaud Cristal de Saere à Fertals

- 1 Mathis Vincent - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières

2. Gabriel Aubert - La Bâtisserie Deslée à Apt

3- Ghislé Chomard - Au Pâtépin de Julian à Milhaud (20)

– [www.1000000000.com](#) / [www.1000000000.org](#)

- 1- David Poirmeur - Boulangerie Pâtisserie Les Rotondes à Avignon

2- Cyril Bouneau - Cristal de Sucre à Portu

2- Cyril Reyraud - Cristal de Sucre à Pertuis
3- Nicolas Chedeville - Aux délices du Ventoux Malaucène

3- Nicolas Chedeville - Aux délices du Ventoux Malauzelle

- 4 - Martin Wimber, Pauline in Pâti, und Jeanne à Galaté

1- Mathis Vincent - Boulangerie Patisserie Lyse à Cabrieres
2- Ghislain Léonard - Boulangerie Patisserie Lyse à Cabrieres

2- Clothilde Jonquière - Boulangerie Pâtisserie

Une vitrine de l'artisanat au plan national

Ecrit par le 31 janvier 2026



Confrontées à une baisse de leur activité et à une diminution de la taxe pour frais de chambre depuis plusieurs années, les organismes consulaires voient d'un bon œil la prochaine modification du statut des indépendants qui peut donner un nouvel élan à leur modèle économique. Yannick Mazette souhaite même construire - avec les nouveaux élus de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (CMAR) - un exemple d'excellence au plan national.

Le régime simple de ceux qui veulent exercer une activité, inauguré il y a plus de 20 ans sous le vocable 'd'auto entrepreneur', est devenu 'la porte ouverte à toutes les fenêtres'.

Aussi, la mise en œuvre, prévue pour le début de l'année prochaine, du 'plan indépendants' du gouvernement suscite bien des espoirs : amélioration de la protection sociale, aide à la transmission, simplification de l'environnement juridique et un meilleur accès à la formation de ces 'micro-entrepreneurs'.

Au delà de ces belles promesses, ce qui réjouit le plus les chambres de métiers et de l'artisanat, c'est la priorité 'numéro un' accordée par ce texte à « la création d'un statut unique et protecteur» pour l'entrepreneur individuel « facilitant le passage en société».

Ecrit par le 31 janvier 2026

1 entreprise artisanale sur 2 en micro-entrepreneur en Paca

C'est ce dernier point qui apparaît comme essentiel à leurs yeux pour solidifier et promouvoir l'activité économique locale tout en confortant leur rôle.

Dans notre région, plus de la moitié des entreprises artisanales ont le statut de micro-entrepreneur. Celles-ci ne contribuent qu'à hauteur de 2M€ aux recettes de la CMAR. En revanche, l'autre moitié, celle constituée en société, acquitte 17M€ au titre de la taxe pour frais de chambre : elle devrait fondre comme neige au soleil, à l'heure où 75% des nouvelles créations se font sous statut d'indépendant.

Trouver une clé pour équilibrer les finances et le rôle de cette institution consulaire qui vend des formations et représente un tiers de production de richesse dans notre région (15 Milliards) revient donc à l'ordre du jour à la faveur de l'élection de [Yannick Mazette](#), le nouveau président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui a dévoilé ses intentions fin novembre, à Marseille.

La qualité de vie d'un territoire se reflète aussi dans la vitrine des artisans

Ce maître artisan boulanger vauclusien, férus de formation, préside un bureau profondément remanié (24 élus dont 6 de l'ancienne mandature), dirige une maison consulaire composée d'un petit millier de collaborateurs, dotée d'un budget de 80M€.

Le projet est bien de devenir « une chambre de référence » en France. Yannick Mazette veut d'abord le mettre en marche au moyen d'une communication qui va « marquer notre poids économique et s'inscrire dans une démarche de marketing territorial ».

C'est pour bientôt. Le temps de procéder à un état des lieux, à former les commissions et fixer les attributions, le point de départ est fixé au 28 mars : « nous sommes organisés - ce n'est pas un poisson d'Avril - et vos élus travaillent ». La CMAR veut agir au sein des 22 bassins de vie et d'emploi cartographiant l'activité économique régionale. C'est au sein de chacun de ces territoires que s'affiche désormais l'idée de « partir au plus près du terrain pour grandir tous ensemble ».

Il s'agira de valoriser l'artisanat, partout où il peut créer de l'emploi, et de favoriser ainsi le développement de l'économie locale. « Les Chambres de commerce et d'industrie ont fait connaître leur intention, avant nous, de devenir une sorte d'agence pour l'attractivité économique des territoires à l'échelle des établissements publics de coopération intercommunale », reconnaît Yannick Mazette.

Il faudra donc faire « chambre à part », sans remettre en cause l'utilité d'un travail consulaire en commun, mais en essayant quand même de revoir les subventions accordées au monde de l'artisanat. Il serait de bonne augure de mettre la main à la poche pour le soutenir, pour qui a un projet d'avenir : maires, établissements publics de coopération intercommunale, région.

Le sujet des subventions et de la formation restent donc ouvert à la négociation pour le nouveau président, soulignant qu'à la manière des infrastructures, de la main d'œuvre et des paysages d'une région, la qualité de vie d'un territoire se reflète aussi dans la vitrine des artisans.

« Au travers du dispositif de financement des entreprises du Conseil régional (FIER) distribuant 50M€ par an, environ 5M€ nous reviennent. Nous méritons mieux, car nous représentons 170 000 emplois directs et un tiers du PIB régional ».

Là encore, il faut tenir compte du nombre très important de micro-entrepreneurs parmi les artisans. Ils sont souvent écartés des dispositifs d'aide économique, soit parce qu'ils en sont les parents pauvres ou qu'ils n'en maîtrisent pas bien le mode d'emploi.

Ecrit par le 31 janvier 2026

La formation, clé de l'offre artisanale

Organisateur de 7 campus - dont 4 dans le Var - la CMAR souffre d'un maillage territorial faible : pas d'offre de formation dans les départements regroupant 60% de la population régionale, soient les Bouches-du-Rhône et les Alpes maritimes. Elle forme tout de même 20% des apprentis du territoire régional.

Il n'y a pas d'internat partout. « Il en faudrait, cependant on a l'impression qu'ils sont en prison quand on parle de ça » objecte, en riant, une élue. Le propos n'est pas aigre, il traduit simplement le mur qui existe entre les jeunes générations et ces métiers qu'ils ne voient qu'au travers de piètres clichés.

Certes, les établissements consulaires en question sont remplis - 700 apprentis de plus ont fait leur rentrée en septembre 2021 - mais le manque de vocation et d'implication perdure, même lorsque les jeunes ont un métier en mains.

Alors que 80% sont en emploi au bout de six mois, il faudrait pouvoir en rattraper certains par la manche parce que le manque de main d'œuvre qualifiée est cruel ; tous les métiers - il y en a 250 - sont en tension. « C'est à la sortie du CAP qu'il faudrait les accompagner parce qu'ils sont encore fragiles, dans le doute, et prêts à faire autre chose » - pour ne pas dire n'importe quoi - suggère Gilles Dutto, président départemental.

« Confiance, intégrité, client, ambition, excellence »

Yannick Mazette, nouveau président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Depuis 2018, la loi 'avenir professionnel' donne plus de liberté aux entreprises pour ouvrir leur propre CFA et les aider à enrayer la pénurie de main d'œuvre. L'automatisation des embauches y est plus facile. La prospective aussi.

Pour les artisans, c'est plus difficile. « On ne sait pas, par exemple, ce que peut devenir la réparation automobile avec l'importance du parc de véhicules électriques », explique Yannick Mazette. Pas plus qu'on ne peut prévoir si les sections pâtisserie et chocolaterie vont continuer à se remplir à la vitesse de l'éclair. « Il faut savoir où nous en sommes. Il y a beaucoup d'enjeux pour constituer un pôle de formation fort. Les jeunes - je préfère parler d'apprenants - doivent pouvoir aller au-delà du CAP qui ne suffit plus dans la plupart de nos professions qui évoluent vite. Nous devons aussi nous intéresser aux publics qui cherchent une reconversion professionnelle, en proposant des parcours adaptés et rapides ».

Le chantier ne fait que débuter. La hausse du nombre d'apprentis profite pour l'instant à tous, avec la libéralisation de l'ouverture des centres. Mais il faudra démontrer, alors que « le coût de la formation est très élevé pour la société », la pertinence de l'offre et l'efficacité du modèle.

C'est en particulier sur ce sujet qui taraude Yannick Mazette, fort des 7 000 contrats signés, bon an mal an, avec les apprentis de Provence-Alpes-Côte d'Azur. A chaque fois qu'un centre en signe un, il perçoit depuis l'année dernière un financement - dit 'coût contrat' - couvrant ses frais, selon un barème national établi par l'Etat au travers de France compétence. « Confiance, intégrité, client, ambition, excellence »

Ecrit par le 31 janvier 2026

sont les mots du nouveau président pour convaincre les artisans et les tutelles qu'un projet exemplaire reste possible.

'Reg'Art 2021' : une vitrine de l'excellence artisanale



L'exposition '[Reg'Art](#)' se tiendra du samedi 4 au dimanche 12 décembre à la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse. A cette occasion, la chapelle Sainte-Praxède accueillera 30 œuvres originales exceptionnelles, témoins de la richesse d'un patrimoine artisanal d'exception, ainsi que de nombreux conférenciers, passeurs d'histoire, qui retransmettront leur connaissance des métiers d'art et des techniques ancestrales

C'est la chapelle Sainte-Praxède, au sein de la Chambre des Métiers, qui accueillera cette 11e édition de

Ecrit par le 31 janvier 2026

savoir-faire d'exception. Meubles, bijoux, faïences, céramiques, porcelaines, luminaires, grès, bronzes, acier, marbres, pâtes de verre, vitraux, coraux, miroirs, tissus, émaux, cuirs, plumes, perles, paillettes, fils d'or, rotin, acier, gypse, laiton, cuivre, mousselines, toutes ces matières sculptées par des hommes et des femmes passionnés ont une âme.

« Crée en 1998, Reg'Art est devenu le rendez-vous de référence incontournable des métiers d'art de notre région et au-delà » a expliqué la nouvelle présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, Valérie Coissieux.

« Cette manifestation est l'occasion de partager la qualité du fait-main, du beau, de l'élégance, du design, de la créativité de nos artisans qui sont d'authentiques artistes. C'est une économie locale, non délocalisable » a-t-elle insisté.

En tout, 29 professionnels sélectionnés par un jury exposeront leurs œuvres originales, témoins du rayonnement de l'artisanat d'art qui compte 180 artisans 'qualifiés en métiers d'art' en Vaucluse (dont 42% sont des femmes).

Consommer local en consommant artisanal

Parmi eux, Roy Baierlein, créateur, pièce par pièce, de montres mécaniques à remontage manuel à Entraigues depuis 1983 et dont l'atelier est classé Entreprise du patrimoine vivant (EPV), Mathieu Gilet de Monteux qui a suivi les cours de la prestigieuse Ecole Boulle et qui sculpte du mobilier en cuivre, Guillaume Aznar de Carpentras, qui propose une imposante 'Lampe Dubaï' (1,70m), inspirée des gratte-ciel en mosaïque, vitrail et émail.

En signe de transmission vers les jeunes générations, les élèves de Sciences et technologies du design et des arts appliqués (STD2A) du lycée Mistral d'Avignon montreront 'Voie lactée', une parure de forme ondulante, parabole de planètes.

Une série de conférences et démonstration sont également au programme, avec Jacques Hokmayan, 90 ans, qui a créé 10 000 modèles de chaussures pour la marque 'Pierre Cardin' et qui viendra raconter l'épopée des souliers, un gros plan sur la technique de la pierre sèche qui imbrique des moellons sans mortier, le musée Vouland qui présentera une collection d'arts décoratifs du XVIe au XVIIIe siècle.

Courez à la chapelle Sainte-Praxède, 35 Rue Joseph Vernet, admirer toutes ces œuvres de prestige qui prouvent qu'on peut consommer local en consommant artisanal.

Contact : www.cmar-paca.fr

04 90 80 65 42

Ecrit par le 31 janvier 2026



(Vidéos) Trophées : les artisans vauclusiens sont des stars

Ecrit par le 31 janvier 2026



Organisée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud, la Banque Populaire Méditerranée et la Société de Caution Mutuelle Artisanale (Socama), la cérémonie de l'édition 2021 des prix 'Stars & Métiers' vient de se dérouler dans Le Château de la Tour Vaucros à Sorgues. Depuis 14 ans, cette manifestation met en valeur le talent, la persévérance, la créativité d'artisans qui sont à la fois entrepreneurs, designers, inventeurs, producteurs et exportateurs.

La Maison des Coquettes

Pour débuter ce palmarès, c'est une femme qui a eu 'Le Grand Prix Innovation' : Séverine Gamba. Après avoir débuté chez Mary Cohr et l'Oréal, elle a créé son propre institut de beauté dans une boutique de 24m² à l'Isle sur la Sorgue, 'La Maison des Coquettes' dédiée aux femmes, aux jeunes filles et aux grands-mères. « C'était de ma part une volonté de transmission inter-générationnelle pour la manucurie, le maquillage, les soins, le bien-être. Etre belle donne de la confiance en soi, on se sent mieux dans sa peau » explique la gagnante. Après l'ouverture d'un deuxième salon franchisé à Saint-Martin de Crau, Séverine, qui est « MOF Esthétique-Art du maquillage (Meilleur ouvrier de France), envisage d'implanter un troisième salon à Montélimar. Elle a déjà également lancé la marque 'La French Coquette' qui est présente dans un réseau de 42 distributrices en France. Son chiffre d'affaires est passé de 60 000€ en

Ecrit par le 31 janvier 2026

2018 à plus de 100 000 en 2 ans, malgré la crise sanitaire.

Biomimetic

Deuxième lauréat de la soirée 'Stars & Métiers' : Damien Sabatier, patron-fondateur de la start-up Biomimetic installée à Avignon, dans la catégorie 'Grand Prix Responsable'. Ingénieur agronome, chercheur, il a puisé sa création en Afrique-du-Sud, à Durban, quand il a vu comment les habitants utilisaient des mouches noires type 'soldat' pour dévorer les déchets. « J'ai eu un éclair, une révélation » explique-t-il. Quand on sait qu'une seule larve contient 500 œufs, on imagine l'efficacité du système de valorisation des biodéchets utilisés ensuite pour fertiliser les sols. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires en 2 ans et emploie 4 salariés.

Chocolat T

'Grand Prix Entrepreneur' : Jean-Benoît Truchot, chocolatier-confiseur de 35 ans. Il a débuté en faisant les marchés avec un vieux fourgon Citroën iconique, le 'TUB'. « J'étais le premier chocolatier itinérant » confie-t-il dans un éclat de rire. A force de créativité et de succès, il investit dans un laboratoire de 350m² à Sérignan-du-Comtat. « C'est ma bibliothèque gourmande. Il faut se renouveler, surprendre les papilles. Parfois pour créer, il suffit d'une heure, parfois des mois de mise au point sont nécessaires pour avoir une recette aboutie. Mon bonheur, c'est faire plaisir au client. Un chocolat, on le mange d'abord avec les yeux. »

L'une des créations dont il est le plus fier : 'Le Mont Ventoux', délicieux mélange de noisette, amande, petit épeautre de Sault et serpolet. A ce jour il a 7 salariés, il a vu grimper son chiffre d'affaires de +65% en 2 ans et il envisage d'investir dans un autre laboratoire de 420M² pour donner libre cours à son imagination et décrocher encore d'autres médailles après les 'Awards' du Salon du Chocolat de Paris, ou encore la reconnaissance du Gault & Millau.

Be energy

Enfin, dernière récompense, 'Le Grand Prix Export' pour Bertrand Coste, patron depuis 2014 en zone de Courtine à Avignon de la société Be energy spécialisée dans la régénération de batteries. Il double leur durée de vie, lutte contre leur obsolescence programmée et réduit leurs déchets. Il est le seul en France voire en Europe à proposer ce type de solution écologique et affiche 95% d'export, notamment en Corée, en Inde, aux Etats-Unis. Depuis quelques mois, il travaille sur les batteries lithium et électriques, un marché à perte de vue qui ne pourra que démultiplier de façon exponentielle les résultats de Be energy passés de 283 000€ en 2017 à 508 000€ en 2019.

Philippe Henri, le Président de la BPMed a eu le dernier mot de la soirée en citant Stendhal : « Quel bonheur d'avoir son métier pour passion ». Chapeau à tous ces entrepreneurs remarquables, innovants, déterminés qui sont la richesse de nos territoires.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Salon 'Provence prestige' : du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles



Le Salon 'Provence prestige' ? Une porte ouverte sur la Provence vivante, du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles.

Grâce à ses 150 artisans, fabricants et producteurs régionaux réunis, le savoir-faire et les traditions locales seront à l'honneur pendant 5 jours, autour de 4 principaux secteurs d'activités : la gastronomie, la

Ecrit par le 31 janvier 2026

mode, la maison & décoration ainsi que la culture & les loisirs.

De quoi redonner goût à la rencontre et à la convivialité en faisant rayonner toute la richesse de la Provence avant les fêtes de fin d'année mais pas que, le savoir-faire national s'invitant sur cette édition avec une dizaine d'exposants d'autres régions. A noter qu'une boutique en ligne permettra de commander des produits en « clic and collect » via le lien suivant : boutique.provenceprestige.com.

150 artisans

Provenant principalement de la région (près de 90%), les exposants garantissent tous des produits issus du savoir-faire régional. Si leurs retrouvailles avec les visiteurs auront cette année une saveur toute particulière, une trentaine d'entre-eux seront pour la première fois présents. Au programme de cette 28ème édition: 3500 m² de stands et, quotidiennement, un riche programme d'animations pour petits et grands. Parmi elles, des ateliers créatifs enfants, des démos, des dégustations, des conférences, des dédicaces....

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Carton plein lors des éditions précédentes

10 artisans du Vaucluse

Quelques pépites vauclusiennes seront présentes lors de cette édition. Côté maison & déco : Coutellerie Stephen Leblond, Eve verrerie. Côté mode : DAMC créateur (étoles et écharpes), Gaiette Bijoux. Côté gastronomie : La Truffière de Marcel, Les escargots du Roussillon, La Présidente (vin), L'Étoile du délice (chocolat), Les Croquants de Vielleront (amandes et croquants).

Parmi les nouveaux, deux marques pour prendre soin de soi : Alyscamps, maison de cosmétiques puisant ses origines à Arles, qui offre des soins complets aux formulations naturelles et Céline Escand et son Baume intégral aux composants naturels et bio fabriqué à Saint-Rémy-de-Provence. Du côté de la maison, 'Les folies écolos' présenteront leurs produits lavables, dans des tissus aux imprimés colorés, pour remplacer essuie-tout, éponge et autres accessoires. Côté gastro cette fois, on se lèche les babines avec la 'Maison Licata'.

On ne reste pas insensible non plus devant le Domaine De Lagoy, domaine chargé d'histoire avec son château classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Acquis en 1662 par la famille Meyran, et resté dans la même famille depuis lors, il est converti à l'agriculture biologique dès 2001 et possède près de 30 hectares de vignoble bénéficiant de l'appellation IGP Alpilles.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ecrit par le 31 janvier 2026

Un petit tour côté tissu lors de l'édition précédente

A noter que pour les fans de bio, une dizaine d'autres exposants seront également présents au salon. Parmi eux, la brasserie artisanale des Alpilles nouveau (Eygalières & Verquières, 13), le domaine oléicole 'Le Grand mas du Roy' (Arles, 13), Le rucher des Alpilles (Saint-Rémy-de-Provence, 13) ou encore Provence Factoriz (Arles, 13) qui transforme le riz de Camargue en alcool. Côté bien-être, à saluer la présence des cosmétiques Sternartica nouveau (Roche-Saint-Secret-Béconne, 26) et des huiles essentielles de la marque PJM SAS (Menton, 06) spécialisée dans la lavande et le lavandin.

Hervé cuisine et ses ateliers

Né à Martigues et installé à Arles, l'influenceur Hervé Cuisine compte plus d'1 million de followers/abonnés et dont le site Internet se place dans le top 3 des blogs de cuisine français. Ambassadeur depuis 2020 du salon , il partagera quelques-uns de ses secrets de cuisine autour de plusieurs ateliers participatifs. RDV sur le secteur gastro.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Plein les papilles !

Caleche et gastronomie

Il fait partie des exposants les plus anciens du salon. Spécialiste de la cuisine provençale, Jean Martin sera présent, outre son stand traditionnel, un foodtruck dédié à la « street food ». Quatre restaurants gastronomiques éphémères seront par ailleurs présents sur le salon pendant les 5 jours. A noter que 4 navettes « Calèches » gratuites permettront, le samedi et le dimanche, de relier le centre-ville au Palais des Congrès. Pas mal pour se rendre au Marché de Noël des Commerçants organisé du 19 au 21 novembre par l'association des Commerçants « Arle'Shopping » dans la cour de l'archevêché...

Ecrit par le 31 janvier 2026



Food truck Jean-Martin

Informations pratiques : du jeudi 18 au lundi 22 novembre, de 10h à 20h, nocturne le vendredi jusqu'à 23h. Palais des congrès d'Arles : avenue 1ère division France Libre. Entrée : 8 euros, gratuit pour les moins de 12 ans, prévente tarif réduit jusqu'au 15 novembre inclus. Demi-tarif pour les enfants de 12 à 18 ans.

Le billet d'entrée au salon donne droit également à un tarif réduit, pendant la durée du salon, aux musée départemental de l'Arles Antique, Museon Arlaten, musée Réattu, musée de la Camargue (entrée gratuite).

Toutes les informations: [cliquez ici](#). Pass sanitaire et masque obligatoires.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Affiche officielle

L.M.

Un Vauclusien à la tête de la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat

Ecrit par le 31 janvier 2026



Après [sa victoire lors des élections des Chambres de métiers et de l'artisanat qui viennent de se tenir du 1er au 14 octobre 2021](#), la liste 'La Voix des artisans' vient de porter son chef de fil, **Yannick Mazette**, à la présidence de [la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#).

Cette officialisation est intervenue suite à l'assemblée générale constitutive de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca) qui vient de se tenir ce lundi à Marseille*.

Engagé en faveur de l'apprentissage

Agé de 55 ans, Yannick Mazette, maître artisan boulanger à l'Isle-sur-la-Sorgue, est élu pour un mandat de 5 ans. Grand défenseur de l'artisanat et engagé en faveur de l'apprentissage, celui qui est à la tête de 4 boulangeries est élu à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse depuis 2005 avant d'en devenir vice-président en 2010.

Vice-président du [Ceser \(Conseil économique, social et environnemental régional\) Sud Paca](#) depuis 2017, il a été aussi le président de la [Confédération nationale de boulangerie-pâtisserie](#) de 2011 à 2019, au sein de laquelle il a aussi exercé les fonctions de président de la commission de la qualité, de la formation et

Ecrit par le 31 janvier 2026

de l'innovation et de président de la commission de la communication, de la promotion et de l'information. Il est également vice-président de la [Confédération générale de l'alimentation en détail](#) de région Paca depuis 2014, ainsi que président de la commission formation de la CMAR Paca depuis 2011.

Démarche vertueuse et circuits courts

« Yannick Mazette s'est fortement investi au profit des artisans boulangers depuis de nombreuses années puisqu'il a également été président de l'Organisation professionnelle de la boulangerie de Vaucluse de 2009 à 2019 et président de l'Organisation professionnelle de la boulangerie de Provence-Alpes-Côte d'Azur de 2016 à 2019, explique le CMAR Paca. Perpétuellement à la quête de l'excellence de l'artisanat et de la meilleure transmission des savoir-faire, il a contribué au rayonnement de sa ville en réintroduisant la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue, démarche vertueuse qui valorise les circuits courts et qui traduit les valeurs de responsabilité et d'authenticité de cet homme de conviction. »

Près de 199 000 artisans et conjoints collaborateurs

Représentant les intérêts de près de 199 000 artisans et conjoints collaborateurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la CMAR Paca regroupe 150 élus ainsi que 1 000 collaborateurs basés au sein de son siège à Marseille ainsi que dans ses 12 agences entreprises, 15 antennes de formation continue et 7 campus de l'université régionale de métiers et de l'artisanat. Chaque année, l'organisme consulaire reçoit en région 1 000 personnes, rencontre 22 600 jeunes, conseille 16 000 porteurs de projets de création et accompagne 23 000 chefs d'entreprises.

*Sont également élus : Stephan Figuière, président de niveau départemental des Alpes-de-Haute-Provence, Fabrice Zimmermann, président de niveau départemental des Hautes-Alpes, Gilles Dutto, président de niveau départemental des Alpes-Maritimes, Daniel Salenc, président de niveau départemental des Bouches-du-Rhône et Roland Rolfo, président de niveau départemental du Var.