

Ecrit par le 30 avril 2026

# Morières-lès-Avignon, 1ère ville à plébisciter la Journée Nationale du Commerce de proximité et de l'Artisanat



La Mairie de Morières et l'Association Moriéroise des Artisans et Commerçants (**AMAC**) a décidé de participer à la Journée Nationale du Commerce de Proximité et de l'Artisanat (JNCPA) le 8 octobre prochain. Cette journée a pour but d'animer la ville, de montrer à ses habitants et à ses voisins, en appui avec la mairie, qu'elle est active grâce à l'ensemble de ses agents économiques.

Les organisateurs nationaux de cette journée décernent aux villes participantes un label 'Ville commerce et artisanat' et comme pour le label 'Ville fleurie', [Morières-lès-Avignon](#) pourra ainsi obtenir de 1 à 5

Écrit par le 30 avril 2026

sourires sur son panneau en entrée de ville.

### Ce qui se passera le 8 octobre ?

- . Un village des artisans sera érigé sur la place de la liberté de 10 à 16h émaillé de nombreuses animations, des artisans mais aussi par la clownette Miss Framboise pour les enfants ;
- . Ce sera également l'occasion pour les collégiens de rencontrer les entreprises locales dans lesquelles ils pourraient faire leur stage d'observation ;
- . Une chasse au trésor rythmera la journée chez les commerçants de l'association qui expliqueront leur métier et organiseront des dégustations, avec, pour conclure la journée, le tirage de la tombola ;
- . Un repas aioli sera proposé à l'Espace Dion ainsi qu'un concert du groupe moriémois No Name.

### En savoir plus

La Journée nationale du commerce de proximité, de l'artisanat et du centre-ville réunit l'ensemble des acteurs économiques notamment les unions commerciales, les municipalités et les organismes consulaires autour des valeurs de proximité et de lien social du commerce dans la ville.

L'association JNCP organise le concours du Label national « Commerce et Artisanat dans la Ville », attribuant un label aux communes, récompensant une politique de soutien et une action volontaire dans le maintien et le développement des activités économiques de proximité au sein du cœur de ville. Le label est matérialisé par un panneau en entrée de ville jouxtant souvent les panneaux 'Villes internet' ou 'Villes fleuries'.

[Journée nationale du commerce de proximité, de l'artisanat et du centre-ville](#) le 8 octobre.

MH



DR

Ecrit par le 30 avril 2026

## La Caserne de Bédoin consacre une journée aux facteurs d'instruments



La [Caserne de Bédoin](#) organise une nouvelle journée autour de l'artisanat, le samedi 6 août à partir de 10h. Cette journée sera consacrée aux métiers rares de manufacture ou de restauration d'instruments de musique.

La [Caserne de Bédoin](#) revient pour une nouvelle journée autour de l'artisanat, le samedi 6 août à partir de 10h. Cette journée sera consacrée aux métiers rares de manufacture ou de restauration d'instruments de musique. Tout au long de la journée, les artisans partageront les secrets à l'origine des notes de musique et réaliseront des démonstrations.

A 18h, en compagnie des facteurs d'instruments (celles et ceux qui fabriquent, réparent et accordent les instruments de musique) et des autres artistes de la boutique, la Caserne inaugurera la nouvelle exposition des artisans éphémères [Eric Latour](#), fabricant d'instruments au son doux et harmonieux, et [Laurie Fouillen](#), relieuse.

### Eric Latour

L'atelier Sound Circle fabrique à la main des instruments de musique zen au son doux et harmonieux (steel tongue drum) réalisés à partir de bouteilles de gaz recyclées. Plusieurs finitions sont possibles. Faciles et intuitifs, ces instruments se passent d'apprentissage et sont accessibles à tous.

Ecrit par le 30 avril 2026

## **Laurie Fouillen**

Créé en mai 2019, l'atelier Laurie Fouillen est spécialisé dans la restauration et la conservation de livres anciens du XVe siècle au XIXe siècle ainsi que dans l'accompagnement de projets personnalisés. L'atelier propose ses services auprès des particuliers, des professionnels ainsi qu'auprès des institutions.

Ces nouveaux artisans éphémères seront exposés jusqu'au mois d'octobre.

Ecrit par le 30 avril 2026

Ne pas jeter sur la voie publique

# 6 Août

## Vernissage d'été

# La Caserne

Reçoit

### les Facteurs d'instruments du

### Ventoux

- Solange Chivas
- Éric Latour
- Alexandre Grothendieck
- Frédéric Durand
- Philippe Bolton



# 18 H

**Apéritif et accueil de deux nouveaux Artisans**  
Laurie Fouillen et Éric Latour

**Brasserie: La Josseline**

**BEDOIN**  
49 Rue du marché aux Raisins

Écrit par le 30 avril 2026

A 18h, en compagnie des facteurs d'instruments et des autres artistes de la boutique, la Caserne inaugurer la nouvelle exposition des artisans éphémères [Eric Latour](#) et [Laurie Fouillen](#) © DR

[La Caserne des artisans](#) - au 49 rue du marché aux raisins - Bédoin.

J.R.

## Stéphanie Le Breton sculpte le verre depuis près de 35 ans, au pied du palais des papes



Ecrit par le 30 avril 2026

Elle a installé son atelier en 1988 à côté de La Manutention et d'Utopia à Avignon et travaillé le verre sous toutes ses formes. Miroirs, vitres, portes, baies, garde-corps, escaliers, dalles, trophées, vasques, crédences, bouteilles, verres, luminaires, mobilier. Elle a maîtrisé toutes les techniques : argenture, piquetage, thermoformage, dorure à la feuille, bouchardage (avec un petit marteau on casse le verre et on utilise ses éclats).



**« Je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie. »**

« Dessiner a toujours été ma raison d'être » explique l'une des rares femmes maître-artisans verrier en France. En fait, rien ne la destinait à ce métier-passion. « Le verre c'est froid, ça se casse, ça se raye, je préférais les couleurs et d'autres matières. » Née à Marseille, elle arrive à 8 ans dans la cité des papes et est attirée par ce qui est créatif. Elle fait ses premières études à Bruxelles, à l'école de peinture décorative Van Der Kelen puis est formée au trompe-l'œil. Elle continue dans un bureau de style d'imprimés de tissus à Lyon et enfin intègre l'atelier de gravure sur verre Guillaume Saalburg à Paris. « Finalement je n'ai pas choisi le verre, c'est lui qui m'a choisie, mais il y a beaucoup de contraintes » confie-t-elle.

Ecrit par le 30 avril 2026



### Obtention du label Entreprise du patrimoine vivant en 2016

Sa signature, c'est son coup de crayon, « Tout se conçoit dans ma tête, après je dessine, je croque à la main. L'ordinateur, la robotique arrivent ensuite, comme le 'plotter', une machine qui découpe les pochoirs ». Ses clients ? Il y a les privés qui habitent le Luberon, les Alpilles, la Côte d'Azur ou la Toscane qui commandent des pièces uniques pour décorer leur bastide. Il y a aussi les musées pour la signalétique de leurs expositions, les hôtels étoilés. « Depuis 15 ans, j'ai des commandes du Plaza Athénée pour ses dessus de table travaillés à la feuille d'or et pour ses pare-douches » dit-elle modestement. Un palace de l'avenue Montaigne dans le très chic 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris qui reconnaît l'excellence de son travail, couronné d'ailleurs par le label Entreprise du patrimoine vivant en 2016.

Ecrit par le 30 avril 2026



Stéphanie Le Breton a aussi adoré confectionner une croix monumentale de 2,50mètres sur 2 pour l'église de Montfavet. « Ce qui me plaît à travers ma création, c'est envisager un futur objet avec les clients, échanger, le concevoir, faire en sorte qu'il convienne à leurs goûts, à leurs souhaits, à leur intimité, à leur environnement, à leur décoration intérieure. Ces relations humaines permettent un vrai partage, plus tard, ils deviennent souvent des amis. »

### **Continuer à inventer pour le plaisir**

Après 34 ans, elle envisage d'arrêter son activité professionnelle. « C'est un véritable arrachement de quitter mon atelier, j'y ai passé tellement d'heures, de jours, de semaines, d'années. J'y ai tellement conçu, créé, transpiré. » Mais, elle ne compte pas rester inerte pour autant. « Je vais me constituer un petit atelier privé, une tanière où je continuerai à inventer pour le plaisir, sans contrainte de temps, sans date-butoir, sans commande. » Celle qui a magnifié le verre pendant si longtemps va entamer une autre vie, toujours aussi créatrice, 'En verre et contre tout...'

## **Coiffure : un apprenti d'Avignon parmi les meilleurs de France**

Ecrit par le 30 avril 2026



Le concours [Hair Artist Awards 2022](#) s'est déroulé le 22 mai au parc des expositions du Mans. Trois campus de [l'université régionale des métiers et de l'artisanat de PACA](#) étaient représentés par des apprentis participant à cet événement. Thibault Tixier, en cursus au [campus URMA d'Avignon](#), s'est classé à la 5<sup>e</sup> place du palmarès final.

L'événement des '[Hair Artist Awards 2022](#)', le rendez-vous annuel des professionnels de la coiffure, organisé par [Raphaël Perrier](#), en partenariat avec l'organisation des '[Meilleurs Apprentis de France](#)' (MAF), s'est déroulé le 22 mai au parc des expositions du Mans. 400 apprentis venus de toute la France ont fait le déplacement pour cet événement qui vise à valoriser les savoir-faire artisanaux.

Sur les sept campus de [l'université régionale des métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) trois étaient représentés par des apprentis participant au concours, dont dix apprentis en cursus au [campus URMA d'Avignon](#) situé à Saint-Roch, le long des remparts. Thibaut Tixier, qui y effectue sa première année de Brevet professionnel coiffure, s'est classé en 5<sup>e</sup> position du palmarès final, dans la catégorie BP/BM/BTS.

Ecrit par le 30 avril 2026

## Vedène et Le Pontet aussi à l'honneur

Originaire de Bretagne, c'est la première fois que Thibaut participait à un concours de coiffure. C'est après un bac professionnel en graphisme, qu'il s'oriente vers la coiffure. Aujourd'hui, il travaille pour le salon [Addict Paris Coiffure](#), à Vedène. Son classement final lui a permis de ramener le trophée fabriqué par un artisan du Pontet.

« Faire un métier qu'on aime, c'est ça la plus belle richesse »

**Valérie Coissieux**

[Valérie Coissieux](#), Présidente de la [chambre des métiers et de l'artisanat de niveau départemental de Vaucluse](#) et elle-même artisan-coiffeur, s'est rendue jeudi 16 juin au campus d'Avignon pour féliciter les apprentis de retour du concours. Elle a notamment salué Thibaut Tixier pour sa 5<sup>ème</sup> place au classement final.

« Un événement comme les 'Hair Artist Awards' est une expérience unique pour les apprentis qui y participent, explique-t-elle. C'est l'occasion de mettre à l'honneur leur formation, de se tester dans un contexte chronométré alliant stress et adrénaline, de se confronter à d'autres techniques... Lorsqu'on est chef d'entreprise, il y a de la compétition tous les jours, que ce soit pour relever les défis d'un monde qui se transforme vite, garder son attractivité en tant qu'employeur ou encore maximiser la consommation locale et artisanale. C'est pourquoi je suis convaincue qu'il est essentiel d'insuffler au maximum la notion de concours dans nos campus, de proposer à nos jeunes de participer au plus de concours possibles, pour les armer à leur future vie professionnelle ».

Le salon professionnel de la coiffure et de la beauté se tiendra à Paris les 10, 11 et 12 septembre à la rentrée 2022.

---

## Région : 100M€ pour aider les entreprises artisanales

Ecrit par le 30 avril 2026



Quatre-vingt-sept centimes : c'est le prix moyen de la baguette en France. Mais qui s'en soucie, dès lors que chacun a déjà payé son pain quotidien plus d'un euro et s'attend à 'douiller' encore un peu - ou beaucoup plus - demain ?

Tandis que la grande distribution communique sans relâche sur l'inflation pour rassurer ses clients, les « petits commerçants » restent en première ligne face au consommateur, scrutant la montée des prix pour ajuster dépenses et pouvoir d'achat.

Ils n'imaginent pas surmonter ce nouveau défi, comme l'explique [Marie-Dominique Goffinet-Meloyian](#), 2<sup>e</sup> vice-présidente de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (CMAR) Provence-Alpes-Côte d'Azur, avançant un premier argument. « A la suite du premier confinement, j'ai reçu en mars 2020 un courrier de mon transporteur frigorifique exigeant hausse de tarif de 8,5% au motif que les achats de masques et autres mesures sanitaire avaient impacté leurs coûts : on nous prend pour des pigeons ! », conclut sobrement la marchande de pâtes fraîches.

### **L'inflation pourrait précipiter le déclin des artisans**

La 'transition énergétique' a aussi bon dos. Elle a commencé à imposer des prix durablement prohibitifs avec le grand remplacement du nucléaire, et maintenant l'abandon du gaz russe.

Avec la guerre en Ukraine, la spéculation va bon train. « Il va bien falloir un jour que l'on sache ce qui se

Ecrit par le 30 avril 2026

« passe et faire un audit à propos de toutes ces hausses », menace Gilles Dutto, artisan boulanger des Alpes-Maritimes et président départemental de la CMAR 06. La bourse de Chicago où se fixent les prix mondiaux des céréales se frotte les mains. « Nous venons d'atteindre 463€ la tonne de blé, ce qui est un record absolu » se désole l'artisan. La farine va suivre, puis le pain, en juin, prévoit Gilles, vent debout contre une inflation venue de loin et de toutes part. Et que l'on ne maîtrise plus. « La baguette de pain, depuis 35 ans, était au-dessous de l'indice des prix à la consommation ». Mais qui s'en soucie ? Ce qui inquiète les commerçants, avec toutes ces hausses intervenues depuis les Gilets jaunes, c'est « qu'à un moment donné, il ne sera plus possible de répercuter les hausses que nous subissons sur les prix de vente de nos produits ». Un sentiment largement partagé par les représentants de la CMAR présents à la conférence de presse tenue le 19 mai par son président régional, lui aussi boulanger, le vauclusien [Yannick Mazette](#).

### **Zéro rideau fermé**

Il fallait agir pour rassurer. [Isabelle Campagnola-Savon](#), conseillère régionale, est arrivée avec la promesse d'un dispositif de 100M€ en faveur des TPE, PME, artisans et commerçants prévoyant d'aider d'ici la fin de la mandature, en 2028, près de 70 000 entreprises régionales\*.

Il faudra d'abord voter, en juin, un « schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation » puis préparer la signature, en octobre prochain, d'une convention avec la CMAR précisant l'offre donnant un contenu à la promesse politique « notre région, nos artisans d'abord ». Il s'agirait de « renforcer les engagements pris en faveur des entreprises de proximité » et de poursuivre le dispositif « zéro rideau fermé » d'ici 2023 avec des financements de 12M€ par an pour des aides conjoncturelles, l'implantation de boutiques à l'essai, et un soutien à l'investissement dans des territoires « à enjeux ».

L'élue régionale souscrit sans réserve à l'idée que « l'artisanat est non seulement garant du bien-être des territoires mais également de celui de ses habitants », mais elle doit faire face à une chambre qui a vu, à la fois, exploser le nombre de ses radiations (+60%) avec 15 000 adhérents en moins pour l'année 2021, et celui de ses adhérent « auto entrepreneurs », constituant aujourd'hui les trois-quarts de ses nouveaux inscrits.

### **Un secteur représentant 20% du PIB régional**

Ces derniers ont certes permis à la chambre de voir ses inscrits progresser, sur ces cinq dernières années, plus de 40%. Mais leur contribution financière est très faible (2 M€). Les sujets des subventions et de la formation restent donc cruciaux pour Yannick Mazette qui n'a pas abandonné l'idée de faire de la CMAR Provence-Alpes-Côte d'Azur une chambre consulaire de référence au plan national avec ses 270 membres et 21 commissions territoriales garantes d'un travail de proximité au service de l'économie locale qui devient urgent : bien des rideaux risquent de se baisser définitivement, faute de repreneurs.

La chambre ne donne pas de chiffre sur le taux de reprise des entreprises, mais situe clairement l'enjeu sous-jacent à la convention d'octobre prochain avec le Conseil régional : « au plan national, ce sont 300 000 entreprises artisanales qui devront changer de mains dans la décennie. Notre région qui pèse pour 10% de l'activité artisanale du pays devrait être concernée par la transmission de 30 000 commerces. En réalité, ce chiffre est de 54 000 ». Il faudra donc bien mettre la main à la poche pour aider un secteur représentant 170 000 emplois directs et 20% du PIB régional. Mais, là comme ailleurs, il faudra réussir à mettre en place, dans le même temps, des formations permettant à des jeunes de sentir leurs épaules

Ecrit par le 30 avril 2026

assez larges pour succéder à leurs aînés.

*\*sur un total régional de 500 000 entreprises dont 200 000 artisanales.*

## Artisanat : les ambassadeurs de l'apprentissage mis à l'honneur à Avignon



Ecrit par le 30 avril 2026

[L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat](#) (URMA) vient d'organiser l'opération 'Vis ma vie d'apprenti' au campus d'Avignon. Cette opération nationale s'appuyant sur 'Les Ambassadeurs de l'Apprentissage' comprenait l'organisation d'une journée d'intégration avec au programme une compétition de confection de baguettes tradition et une visite du campus en présence du parrain du dispositif et nageur olympique [Frédéric Bousquet](#) ainsi que du président de la [Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) (CMAR Paca), [Yannick Mazette](#).

«Vous devez être meilleurs que moi. »

*Yannick Mazette, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Un dispositif construit pour faire rayonner l'apprentissage dans l'artisanat et une occasion lors de cette journée de plonger dans le quotidien des ambassadeurs et des équipes pédagogiques en plus d'échanger avec les jeunes apprentis.

«Vous devez être meilleurs que moi, dit en rigolant Yannick Mazette. Plus sérieusement, ne lâchez jamais rien. Un chef d'entreprise sur deux est passé par l'apprentissage et j'ai moi-même été à votre place puisque j'ai fait ma formation dans cet établissement,» rappelle-t-il.

Ecrit par le 30 avril 2026



Yannick Mazette (avec la casquette) explique au champion olympique de natation Frédérick Bousquet comment bien pétrir une baguette.

### Une formation qui fait la différence

“On a de la chance ici parce qu’on est dans un département où la formation est complète, du bac professionnel au CAP. L’apprentissage permet d’acquérir des compétences qui font la différence, quand on sait que 33% des entreprises en paca font de l’artisanat et que c’est un métier qui ne cesse d’évoluer, explique le maître-artisan-boulangier. Je suis convaincu que c’est la voie royale vers les métiers de passion de l’artisanat. C’est pour cette raison qu’il est essentiel de donner la parole aux apprentis, qu’ils s’approprient leurs filières et construisent, ensemble, l’apprentissage de demain. Ils sont l’avenir de l’artisanat, ils en sont donc les meilleurs porte-paroles.”

### Une tournée dans toute la région

Frédérick Bousquet quant à lui n’en est pas à son jour d’essai puisque cette journée n’est qu’une étape d’une tournée prévue dans les 7 campus de l’urma, pendant laquelle le parrain des ambassadeurs va à la rencontre des jeunes et devient lui-même apprenti le temps d’une journée, à la découverte des gestes relatifs aux métiers de l’artisanat comme l’alimentaire, l’esthétique ou l’automobile notamment.

“J’ai bien fait de nager, ici c’est plus difficile que ce que l’on croit. Quand on essaie de reproduire ce qu’ils font, on se rend compte que c’est chaotique et mécanique. Ce qui est important c’est la régularité,

Ecrit par le 30 avril 2026

et l'entraînement, car sans l'entraînement on maîtrise moins bien l'effort", explique-t-il. Cette tournée s'inscrit dans la logique de promotion de l'apprentissage par la mise en valeur de la diversité et la richesse des métiers de l'artisanat local, mais aussi dans une logique de développement des entreprises artisanales dans les politiques d'actions de proximité et d'aménagement du territoire.



Les apprentis distingués lors de concours de baguette au campus d'Avignon de la Chambre de métiers et d'artisanat de Provence-Alpes-côte d'Azur.

### Échanger avec les apprentis

Pour le vice-champion du monde du 50 mètres nage libre, c'est également une occasion pour échanger avec les jeunes et partager son expérience.

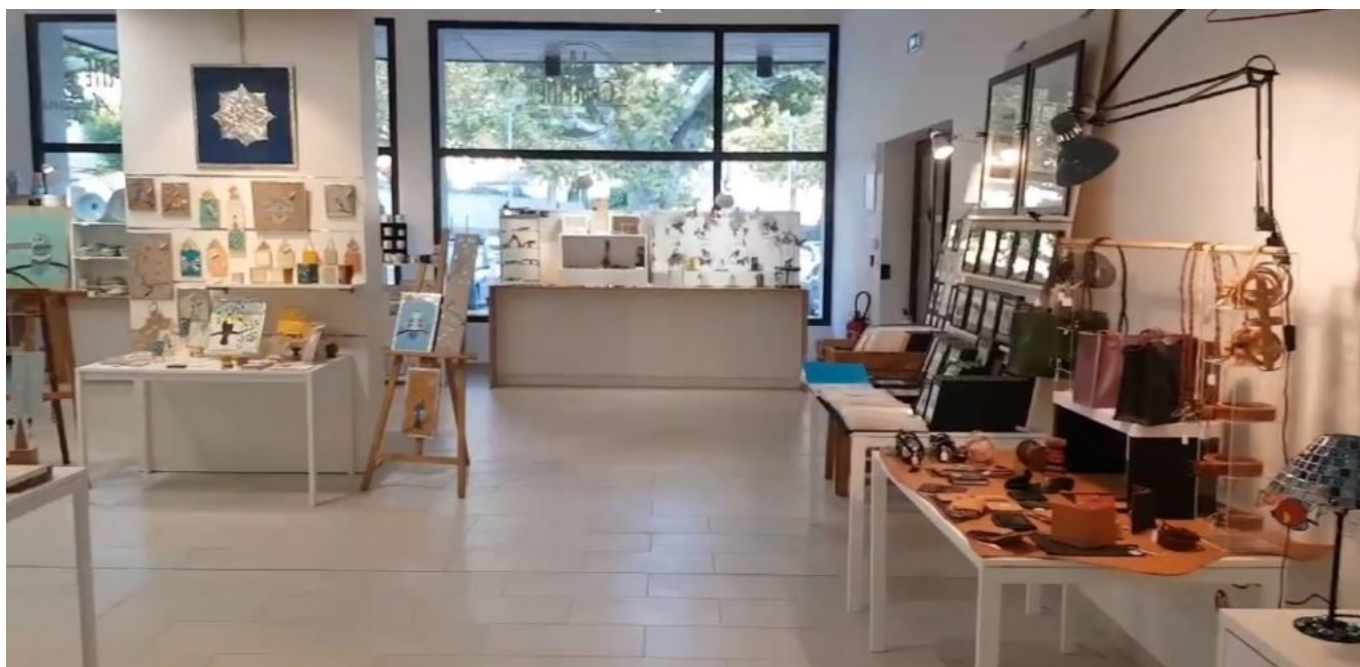
"Être parrain des ambassadeurs permet de partager mon vécu avec des jeunes qui sont en train de démarrer. Le but c'est de les encourager, les faire relativiser sur leur futur car ils ne savent pas tous ce qu'ils veulent faire, il explique. Ce qu'ils vivent au quotidien n'est pas si éloigné de ce que j'ai pu vivre en tant que nageur. On recherche la même organisation, rigueur et répétition mais également savoir réagir à la pression, savoir s'en servir et faire face à l'échec."

Les prochaines étapes de la tournée de Frédérick Bousquet dans le cadre du dispositif "les ambassadeurs de l'apprentissage" seront sur les campus de l'Urma Paca le 6 mai au campus des Arcs-sur-Argens et le 9

Ecrit par le 30 avril 2026

mai au campus Saint-Maximin.

## 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 artisane, 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.

Écrit par le 30 avril 2026

***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.***

***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 ?**

Ecrit par le 30 avril 2026



**Une quarantaine de participants était en compétition lors du 11<sup>ème</sup> concours départemental de la 'Meilleure baguette de tradition française'.**

A la manette : le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries 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<sup>ère</sup> 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 boulangers. Pierre Bonnet Bruna de l'entreprise Mecaval à Sarriens a ainsi créé et fabriqué les trophées de cette année. Les artisans

Écrit par le 30 avril 2026

boulangers 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 30 avril 2026



Ecrit par le 30 avril 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 30 avril 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-Petersbourg 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](#).