

Ecrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) Deux Vauclusiens forgent leur avenir grâce au microcrédit



Marius Dupuy, coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape, et Loubna Hasnaoui Amri, paysagiste à Avignon, figurent parmi les huit lauréats des prix Créadie 2026 décernés fin avril à Marseille par l'Adie. Leurs parcours illustrent comment le microcrédit accompagné permet de transformer une passion ou une reconversion en entreprise viable, là où les circuits bancaires traditionnels ferment leurs portes.

[Marius Dupuy](#), coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape, et [Loubna Hasnaoui Amri](#), paysagiste à Avignon, figurent parmi les huit lauréats des [prix Créadie 2026](#) décernés fin avril à Marseille par l'Adie. Leurs parcours illustrent comment le microcrédit accompagné permet de transformer une passion ou une

Ecrit par le 18 mai 2026

reconversion en entreprise viable, là où les circuits bancaires traditionnels ferment leurs portes. Le 29 avril dernier, l'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) a distingué huit entrepreneurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de la 16e édition de son concours Créadie. Parmi eux, deux Vauclusiens aux trajectoires singulières : un jeune artisan qui ressuscite l'art de la forge dans un village viticole mondialement réputé, et une ancienne cadre commerciale reconvertie dans l'aménagement paysager.

Châteauneuf-du-Pape : quand le métal épouse le terroir

À seulement 23 ans, Marius Dupuy incarne cette génération d'artisans qui refuse d'attendre. Passionné de forge depuis l'enfance, il découvre l'enclume auprès d'un ami de la famille à Sorgues. Titulaire d'un CAP de ferronnier d'art et d'un diplôme de monteur en bronze, il ouvre aujourd'hui sa Coutellerie du Pape au cœur du village qui a donné son nom à l'un des crus les plus prestigieux de la vallée du Rhône.

Des pièces uniques façonnées à la main

Ses créations, entièrement réalisées à la main, séduisent autant les domaines viticoles locaux que des collectionneurs américains ou australiens. Pour ancrer ses lames dans l'identité du territoire, il récupère du bois de fûts de chêne ayant vieilli les grands crus voisins : une démarche écoresponsable qui confère à chaque couteau une histoire singulière.

Sauter le pas pour se mettre à son compte

Le chemin vers l'installation n'a pourtant rien d'évident. Les banques traditionnelles lui opposent plusieurs refus, invoquant son jeune âge et l'absence de garanties. C'est finalement l'Adie, via son agence d'Avignon, qui débloque la situation en quelques jours. Le microcrédit obtenu lui permet alors de signer son bail et d'aménager son atelier-boutique.

Avignon : des jardins comestibles contre les préjugés

Loubna Hasnaoui Amri a suivi un tout autre itinéraire. Diplômée d'un Bac+5 en gestion, elle travaille dix ans dans le commerce avant qu'une dépression ne la pousse à renouer avec la terre, en écho à ses souvenirs d'enfance à Marrakech. Elle reprend alors des études d'aménagement paysager, termine major de sa promotion, puis se heurte à un secteur où les femmes restent encore rares sur les chantiers.

Écrit par le 18 mai 2026



Au 2e plan à droite Loubna Hasnaoui Amri, paysagiste à Avignon et Marius Dupuy, coutelier de 23 ans à Châteauneuf-du-Pape Copyright Adie 2026

Élith Paysages, des jardins à vivre... et à manger

Plutôt que de chercher un employeur, elle fonde Élith Paysages, un prénom composé à partir de ceux de ses deux enfants, Eliana et Leith. Sa signature : des « jardins qui se mangent », où le romarin remplace la pelouse et où les fruitiers dessinent les haies. De Nice à Carcassonne, ses chantiers se multiplient.

Tenir bon malgré les difficultés

En 2025, un déficit de trésorerie de 9 000€ menace pourtant de tout emporter. Une recherche nocturne sur internet la conduit vers l'Adie. Dès le lendemain, un rendez-vous à l'agence avignonnaise lui redonne espoir et le microcrédit accordé stabilise rapidement l'entreprise. Loubna ambitionne désormais de constituer une équipe entièrement féminine afin de démontrer que les femmes ont pleinement leur place dans les métiers du paysage.

Le microcrédit, levier d'insertion et de vitalité territoriale

Ecrit par le 18 mai 2026

Ces deux parcours vauclusiens s'inscrivent dans une dynamique nationale portée par l'Adie, où chaque euro investi dans le microcrédit accompagné génère près de 5€ de valeur pour la collectivité en deux ans, entre cotisations sociales, fiscalité et retombées économiques locales. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'association a déjà financé plus de 12 300 entrepreneurs depuis sa création et accompagné 2 049 personnes en 2025.

Assurer la pérennité des entreprises

Les entreprises soutenues affichent un taux de pérennité de 81% à trois ans, preuve que l'accompagnement fait souvent autant la différence que le financement lui-même. Des résultats qui rappellent l'importance d'un modèle capable de transformer des trajectoires individuelles en moteurs de développement local.

Zoom sur les autres lauréats Créadie 2026

Les prix Créadie 2026 ont distingué plusieurs entrepreneurs implantés dans les départements voisins, illustrant la diversité des initiatives soutenues par l'Adie en Provence-Alpes-Côte d'Azur : Dans **les Hautes-Alpes**, la lauréate **Céline Martin** a été distinguée pour un projet conciliant transition écologique, activité économique et impact social. Dans **les Bouches-du-Rhône**, plusieurs entrepreneurs ont également été récompensés, parmi lesquels **Yassine Benaïssa et Sophie Carle**, porteurs de projets de proximité participant à recréer de l'emploi et du lien social dans les quartiers marseillais. **Les Alpes-Maritimes** figurent elles aussi au palmarès avec notamment les initiatives de **Clara Venturi et Nicolas Ferrero**, mêlant artisanat, économie circulaire et innovation locale. Cette diversité géographique et sectorielle témoigne de la capacité du microcrédit à soutenir aussi bien des artisans de village que des entrepreneurs urbains ou des porteurs de projets engagés dans la transition écologique.

Les prix ont été remis à Marseille en présence de plusieurs partenaires de l'Adie, parmi lesquels la Banque Populaire Méditerranée, le Fonds de dotation Biocoop, La France Mutualiste, BNP Paribas et l'Ordre régional des experts-comptables.

Mireille Hurlin

CAPEB 84 : 'la normalité est devenue un luxe'

Ecrit par le 18 mai 2026



Lors de ses vœux 2026, le président de la [Capeb Vaucluse](#) -Confédération de l'artisanat et des petites entreprises du bâtiment-, [Philippe Herzog](#), a dressé un constat sans fard : l'artisanat du bâtiment traverse une crise durable, alimentée par la chute du neuf, des trésoreries sous tension et une instabilité réglementaire étouffante. Dans le Vaucluse, où les mises en chantier de logements reculent fortement, la Capeb appelle à un 'choc de confiance', à la simplification et à une politique lisible, tout en misant sur des relais locaux : adaptation des logements au vieillissement, patrimoine, formation et montée en compétence.

Il y a des discours de vœux qui ressemblent à des bulletins météo. Et puis il y a ceux qui sonnent comme un baromètre d'alerte. Lundi 19 janvier, Philippe Herzog, président de la Capeb Vaucluse, a choisi la seconde option : un propos à la fois institutionnel et frontal, traversé par une phrase qui résume l'état d'esprit d'une partie de la profession : "des chantiers signés, payés, réalisés dans de bonnes conditions... ce qui est devenu une forme de luxe." Un discours entendu par une soixantaine de personnes dont Thierry Suquet, préfet de Vaucluse.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une crise qui s'installe, chiffres à l'appui

Au niveau national, la Capeb documente une dégradation persistante de l'activité. Sa note de conjoncture du 3^e trimestre 2025 fait état d'un nouveau recul de l'artisanat du bâtiment, avec une baisse de 3,5% sur un an, tirée par la chute de la construction neuve (-6%) et un entretien-rénovation lui aussi en repli.

En Vaucluse

Dans le Vaucluse, le tableau est au diapason. Les dernières analyses conjoncturelles de la filière construction indiquent 1 900 logements commencés sur 12 mois à fin novembre 2025, soit -29,8% en un an, tandis que l'emploi salarié construction est donné en baisse (12 727 salariés ; -4,2%). Des chiffres qui donnent un relief particulier aux mots du président : carnets irréguliers, marges qui se tassent, entreprises qui "réduisent la voilure" — et, de plus en plus, des dirigeants qui écourtent leur trajectoire en anticipant la retraite, faute de perspectives.



Une soixantaine de personnes s'était rendue aux vœux de la Caleb. Copyright MMH

"On nous demande d'être tout, tout de suite"

Écrit par le 18 mai 2026

Au cœur du discours : l'instabilité. Philippe Herzog prend l'exemple emblématique de la rénovation énergétique, où l'outil public est perçu comme mouvant, complexe, parfois contradictoire avec les doctrines de formation de la profession. Le débat dépasse les seules lignes budgétaires : il touche à la confiance, à la lisibilité des règles et à la capacité d'une TPE (Très petite entreprise) à se projeter.

Effet yoyo

Ce diagnostic 'd'effet yo-yo' n'est pas isolé. Plusieurs analyses ont décrit une succession d'ajustements, de recentrages et de contraintes administratives autour de MaPrimeRénov', au risque de décourager ménages et professionnels. À cette instabilité s'ajoute, selon la Capeb, une forme de paradoxe quotidien : être "plus verts, plus rapides, plus numériques" tout en restant "moins chers", dans un environnement de contrôles et de procédures qui, à l'en croire, se trompe parfois de cible.

Le local comme levier : maires, marchés publics, logement adapté

Le président de la Capeb 84 a profité de l'année préélectorale municipale pour interpeller les élus : sans investissement local, le bâtiment ne joue plus son rôle de moteur territorial. Il demande notamment de faciliter l'accès des TPE à la commande publique et de redonner de l'oxygène administratif.

Pousser les marchés à potentiel

Dans le Vaucluse, la Capeb veut aussi pousser des marchés 'à potentiel' : l'adaptation des logements au vieillissement, via MaPrimeAdapt, et l'accompagnement des seniors. L'argument démographique est solide : selon l'Insee, la part des 60 ans ou plus atteindrait 31,5% dans le département en 2025. Autrement dit : la question du maintien à domicile n'est plus un sujet périphérique, mais un segment structurel, appelé à se développer.

Ecrit par le 18 mai 2026



De gauche à droite : Rabah OTMANI trésorier, Philippe HERZOG, président et Ornella LEZAMA secrétaire du bureau de la Capeb 84

Patrimoine, RSE, formation : la stratégie des compétences

Au-delà du constat, Philippe Herzog déroule une ligne : tenir par l'outil collectif et la montée en expertise. Patrimoine -bâti agricole, hydraulique, culturel, mémoire-, RSE -Responsabilité sociétale des entreprises, appelée à devenir plus structurante dans les marchés-, qualifications, labels, et surtout formation, présentée comme un investissement défensif et offensif à la fois.

Renforcement de l'équipe

La Capeb Vaucluse annonce d'ailleurs un renforcement de son équipe sur les volets qualifications, fidélisation/adhésion et formation, avec une promesse : aider les artisans à se repérer dans la complexité, plutôt que de la subir seuls.

L'endurance pour tenir

Ecrit par le 18 mai 2026

Le discours se clôt sur un triptyque : action, union, détermination, et un mot ajouté, comme un aveu lucide : l'endurance. Dans un secteur où la crise du neuf pèse sur tout l'écosystème et où la rénovation devient plus technique, plus risquée, plus normée, l'enjeu n'est pas seulement de tenir, c'est d'éviter que la lassitude ne se transforme en renoncement.

Sans artisans, point de société

Car derrière les pourcentages et les dispositifs, il reste une réalité très concrète : sans artisans, pas de logements rénovés, pas de patrimoine entretenu, pas d'urgence réparée, pas de transition énergétique à l'échelle des quartiers. Et c'est précisément ce que la Capeb 84 est venue rappeler, vœux après vœux, non comme un rituel, mais comme un signal.

Sources Capeb, Cerc, Insee.

Mireille Hurlin



Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse et Thierry Suquet préfet de Vaucluse Copyright MMH

« L'artisanat, cœur battant de notre territoire », voilà le slogan des Chambres des Métiers qui fêtent leur centenaire



Mardi 14 octobre, dans l'amphithéâtre de la [Scala Provence](#) à Avignon était organisée la soirée 'De l'Émergence à l'Excellence Artisanale'. En présence du tout Vaucluse de l'économie, Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de [Commerce et d'Industrie](#) et nombre d'entreprises, d'organisations professionnelles et d'artisans, mais aussi de formateurs et d'apprentis.

Au départ, en juillet 1925, un député Joseph Courtier lance l'idée de faire entendre la voix des artisans. Et en hommage à ce centenaire de la création des chambres des métiers, est projetée une archive TV en

Ecrit par le 18 mai 2026

noir et blanc des années 70 où l'ancien ministre du Commerce et de l'Artisanat, René Monory témoigne de la dynamique, la diversité, la proximité et la compétence des professionnels des métiers manuels. Il est vrai que ce secteur rassemble plus de 250 spécialités. On pense aussitôt aux boulangers et bouchers, peintres et plombiers, mais il ne faut pas oublier les armuriers, bottiers, brasseurs, chapeliers, cordonniers, couteliers, gantiers, marbriers, ramoneurs, soudeurs, torréfacteurs ou vitraillistes.

Le rôle des chambres de métiers

Les chambres des métiers sont là pour former les futurs artisans, les aider à créer leur entreprise ou reprendre celle transmise par un ancien, la pérenniser, la promouvoir, défendre ses intérêts, accroître sa visibilité, booster ses ventes, contribuer à son développement et répondre aux défis de demain. Depuis 1937, elles gèrent l'apprentissage, en 1962 elles lancent le « Répertoire des Métiers » dans chaque département et en 1973, la fameuse « Loi Royer » édicte leurs missions économiques auprès des territoires.

L'artisanat dans la Région Sud

Pour entamer la soirée, la présidente de la CMA de Vaucluse, [Valérie Coissieux](#) cite Stendhal : « La vocation, c'est le bonheur d'avoir pour métier sa passion. » Et cet engagement viscéral, ces valeurs de travail, de créativité, de qualité, de transmission fait de chaque artisan un ambassadeur du savoir-faire, de l'excellence à la française et garantit des emplois non délocalisables.

Lui succède sur la scène de La Scala, [Yannick Mazette](#), maître-artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, promu depuis 2021 président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat. Il insiste sur le poids social et économique des artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur. « C'est le 1er secteur de la Région Sud avec 250 000 entreprises, 400 000 emplois et un chiffre d'affaires de 20Mrds€, soit 1/4 de l'économie locale. »

Les artisans de Vaucluse distingués

Pour représenter et mettre en valeur l'une des plus anciennes entreprises de Vaucluse, Valérie Coissieux appelle [Amélie Ricard](#) qui représente la 4e génération de la [Maison 1909](#) à Montfavet, spécialisée depuis plus d'un siècle dans la fabrication de rideaux en perles de buis. Elle est la seule en France. Elle innove, avec de nouveaux motifs, des couleurs flashy, de la décoration intérieure et en plus, « elle ne se contente pas, dit-elle avec humour, d'enfiler des perles mais la poussière de bois est utilisée pour fabriquer des briquettes qui servent à chauffer. »

Autres personnalités distinguées : [Jean Gallon](#), 78 ans, artisan d'art gainier, doreur sur cuir, aujourd'hui épaulé par sa fille Virginie qui partage la même passion que lui, et [Corinne Mallet](#), de l'[Atelier de Coco](#), sellier-garnisseur-harnacheur, installée à Sarrians où elle fabrique des selles et montures pour chevaux mais aussi des sièges de voitures et motos de collection, de yachts de prestige et d'avions. Deux photographes étaient à ses côtés pour le titre de maître artisan d'art, [Walter Deliperi](#) du Pontet et [Frédéric Sicard](#) de Morières-lès-Avignon.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une vingtaine d'apprentis ont été félicités pour leur CAP, garçons et filles, dans les sections coiffure, maintenance de matériel agricole et d'espaces verts, fleuristes ou esthéticiennes. Coup de chapeau également à [Jean-Benoît Truchot](#), fondateur de [Chocolat T](#) en 2014, à bord de son camion HY Citroën avant d'ouvrir sa 1re boutique à Sérignan, une autre à Valréas. Il combine créativité, audace, savoir-faire et plaisir des sens avec des fèves de cacao sélectionnées et des recettes gourmandes, comme les pralines d'amande à la fleur de sel que le public a pu goûter. Il a reçu le titre de maître artisan chocolatier.



©CMAR PACA

Autres lauréats qui ont été distingués : [Thierry Clota](#) artisan-taxi à Pernes-les-Fontaines, [Véronique Dornier](#), santonnier à Brantes. [Séverine Gamba](#), esthéticienne à Entraigues-sur-la-Sorgue, déjà MOF (Meilleure ouvrière de France) dont le métier « ne se limite pas à arracher des poils », puisqu'elle peut aussi pratiquer des soins du visage, des gommages, modelages, massages, mises en beauté et maquillages. [Sylvie Clop](#), spécialisée dans le rempaillage de sièges à Bédoin (avec du rotin ou de la paille de seigle), [Corentin Tavernier](#), marquetier d'art à Pernes qui a fait ses classes dans la réputée École Boule, [Roselyne Macario](#) qui a une entreprise de menuiserie métallique à Althen-des-Paluds, mais aussi Solange L'Herbier, couturière à Lapalud.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Une partie des Vauclusiens distingués. ©CMAR PACA

Transmettre le goût de l'artisanat

Nombre de plombiers, électriciens, maçons et serruriers ont été mis en valeur ainsi que les deux présidents de l'association '[L'outil en main](#)' [Jean-Marc Barreau](#) (à Bollène) et [Alain Parent](#) (à L'Isle-sur-la-Sorgue) qui accueillent des enfants à partir de 9 ans pour leur montrer à quoi servent les outils, qu'il s'agisse de ceux du mécanicien ou de ceux du tailleur de pierre. Et surtout ces deux retraités dynamiques valorisent le travail manuel, transmettent leur savoir-faire et donnent parfois « l'envie d'avoir envie »... d'être artisan.

Artisans du patrimoine

Enfin, un hommage appuyé a été rendu à trois entrepreneurs vauclusiens qui ont participé au chantier du siècle : la reconstruction de Notre-Dame de Paris. Un pari fou réalisé en 5 ans malgré les contraintes drastiques des Bâtiments de France. Bravo d'abord à [Vincent Gounon](#), menuisier d'art à la tête d'[Atelier de la Boiserie](#) de Gargas, labellisé 'Entreprise du Patrimoine Vivant' qui a notamment réalisé une partie

Ecrit par le 18 mai 2026

des menuiseries de la cathédrale, comme les meubles des confessionnaux et qui vient de réaliser 10M€ de travaux pour une richissime Américaine dans son mas de Saint-Rémy-de-Provence. Également mis en valeur, [Mathieu Lustrerie](#), l'entreprise de Gargas longtemps développée par [Régis Mathieu](#) avec le chantier de la Salle des Glaces à Versailles ou l'Opéra de Paris. Cette fois, c'est sa fille [Inès](#) qui a pris la suite et s'est battue pour que l'entreprise familiale réponde à l'appel d'offres et s'est occupée de la remise en état des lustres, candélabres tordus, souillés et abîmés par les flammes lors de l'incendie du 15 avril 2019. Et c'est sa grand-mère, Yvette Mathieu qui a expliqué comment les compagnons, artisans d'art de la lustrerie, ont œuvré pour leur redonner leur aspect antérieur.

Enfin, coup de chapeau à [Pascal Quoirin](#), facteur d'orgues à Saint-Didier. Avec son fils Raphaël et son équipe, ils ont été choisis pour remettre en état les grandes orgues de la Cathédrale de l'Île de la Cité. Ils ont démonté un à un les 7952 tuyaux de cet imposant instrument dont les plus longs mesurent plus de 11 mètres et qui compte 5 claviers. Toute ce mécano géant a été transporté avec précaution dans le Vaucluse où il a été dépoussiéré, nettoyé et restauré à Saint-Didier avant de tout ramener à Paris, tout remonter et accorder l'instrument.

Les Chambres des Métiers et de l'Artisanat aux côtés des artisans

En somme, ils représentent le meilleur de l'artisanat, le talent de femmes et d'hommes qui font honneur au génie français. Et, depuis un siècle, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat sont là pour les aider. Donner des conseils fiscaux, des informations sur les conventions d'entreprises, les salaires, les nouvelles normes et lois, proposer des stages de perfectionnement pour que l'artisan.e ne reste pas seul.e dans son atelier et évolue avec son temps. Qu'il bénéficie de conseils d'experts et réussisse. Et qu'il prenne aussi en compte, les nécessités du XXIe siècle, la transition numérique et écologique.

Pour conclure, une Médaille d'Honneur a été décernée à trois hommes qui ont longtemps œuvré au sein de la CMA 84, [Rodolph Couston](#), [Aymeric Deglaire](#) et l'ancien président Thierry Aubert.

Ecrit par le 18 mai 2026



©CMAR PACA

Contact : www.cmar-paca.fr

Cap Sorgues, une association qui met en lumière et dynamise les artisans, commerçants et entrepreneurs

Ecrit par le 18 mai 2026



« Ils sont 125 à en faire partie aujourd'hui, alors que quand j'ai été élu président en 2019, il n'y en avait que 25 d'inscrits », explique le président, [Serge Hurard](#), restaurateur, pas peu fier d'avoir entraîné dans son sillage traiteurs, confiseurs, charcutiers, boulanger, épiciers, mais aussi coiffeurs, ferronniers d'art, agents immobiliers, opticiens, parfumeurs, ostéopathes, diététiciens, assureurs ou naturopathes...

Composé à 55% de commerçants, à 28% d'artisans et à 17% de professionnels, [CAP Sorgues](#) a organisé vendredi 26 septembre une soirée festive au [Château Gigognan](#), pépite du pays sorguais. Un domaine viticole de 110 hectares, ancien lieu de passage des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. « Ici, nous produisons des vins d'appellations Châteauneuf-du-Pape, des Côtes du Rhône, des Côtes du Rhône Villages et de Signargues », explique [Léonie Walle](#), en charge de l'œnotourisme du domaine, entre lavandes, oliviers, pins, ruches et piscine. » La propriété a été totalement rénovée, elle accueille dans de confortables chambres d'hôtes au nom de cépages (syrah, clairette, carignan, cinsault et roussanne) des invités qui peuvent participer à des ateliers de dégustation de vins, à des balades en vélo électrique, des séminaires, des anniversaires ou des salons professionnels.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le Château Gigognan, où s'est déroulée la soirée. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À cause de la météo, la soirée prévue sous les glycines et pins parasols a été rapatriée dans les salons du domaine, entre cheminée et piano à queue. Près de 150 personnes y ont assisté, venues de Sorgues bien sûr, mais aussi de Bédarrides, Monteux, Pernes-les-Fontaines, Althen-des-Paluds, de la communauté de communes des Sorgues du Comtat. « Avec toute l'équipe (notamment [Sandrine Fournier](#), [Chrystelle Gautier](#), Patrick Berluti et [Thierry Tsebo](#)), on est allé voir chaque nouvel arrivant l'un après l'autre, qu'il soit commerçant, artisan, professionnel de santé, chef d'entreprise, bijoutier, vendeur de sushis et de

Écrit par le 18 mai 2026

pizzas ou patron de camping. On leur a expliqué notre finalité : les aider, les faire connaître au plus grand nombre. Aujourd'hui, c'est comme s'ils faisaient partie d'une famille, avec des jeunes et des aînés qui les font profiter de leur expérience, de leur carnet d'adresses. On organise une demi-douzaine d'évènements par an, comme ce soir, pour que les nouveaux adhérents se présentent, qu'ils échangent avec les anciens, se connaissent, qu'ils ne restent pas seuls à se débattre avec leurs problèmes. Ce sont des liens humains qui sont tissés pour aller de l'avant ensemble, malgré la crise », explique Serge Hurard.

Étaient présents le [RILE de Carpentras](#), conseil en fiscalité, droit des affaires, développement, [Claire Denis](#) pour la Chambre d'Agriculture, le [Lion's Club](#), [Pascal Lenne](#), patron de la caisse locale du Crédit Agricole qui a remis un chèque de 400€ à l'association. Elle reçoit également une subvention de 12 000€ par an de la mairie de Sorgues pour rendre toujours plus dynamique le réseau des commerçants et artisans locaux. Ce sont eux qui animent les rues, font vivre la commune et créent sur place des emplois non délocalisables.

(Vidéo) Les producteurs et artisans du Pays d'Apt mis en lumière par le célèbre youtubeur Michou

Ecrit par le 18 mai 2026



Le 15 juillet dernier, le jeune créateur de contenu [Michou](#) s'est rendu à Apt pour préparer le « meilleur apéritif de France », un défi lancé par la marque de chips [Lay's](#). La vidéo retraçant son parcours à la rencontre des producteurs et artisans du Pays d'Apt vient de sortir sur YouTube.

Au mois de juillet, la marque Lay's a lancé un défi aux youtubeurs Michou et Timoute : préparer un grand apéritif avec les chips de la gamme 'Saveurs inspirées de nos régions'. Si Timoute s'est vu attribué la saveur Oignon de Roscoff caramélisé, Michou, lui, a eu la saveur Tapenade. Ainsi, chacun s'est rendu dans la région associée à ces saveurs : Timoute en Bretagne et Michou en Provence. Et c'est dans le Pays d'Apt que s'est rendu ce dernier.

Pour organiser le meilleur apéritif, les deux ont eu plusieurs missions comme rencontrer un producteur de la saveur phare des chips, trouver une spécialité locale, découvrir un art ou une animation de la région, et organiser un apéritif inoubliable dans un lieu emblématique. Et c'est accompagné de Sofie, de [La Deuche France](#), entreprise de location de 2CV à Apt, que Michou est allé à la découverte du territoire.

Du fromage de chèvre et de la tapenade pour l'apéritif

Ensemble, ils se sont d'abord rendus à la [Chèvrerie de Villars](#) pour découvrir le fromage de chèvre qui allait être proposé à l'apéritif. Mais Michou n'a pas seulement rencontré les producteurs, il a aussi mis la main à la pâte, de la traite des chèvres jusqu'à la préparation des fromages.

Ecrit par le 18 mai 2026

Et qui dit Provence, dit forcément olive. Le youtubeur, toujours à bord de la 2CV de Sofie, a ensuite pris la route vers le [Moulin à huile du Colorado de Rustrel](#) où il a appris à faire la vraie tapenade à base d'olives noires, ail, câpres, anchois, huile d'olive et herbes de Provence.

Les artisans du territoire aussi mis en valeur

Ainsi, les producteurs du territoire ont pris part à cet apéritif, mais aussi les artisans comme le glacier [Une glace en Luberon](#) à Apt qui propose des parfums originaux mais locaux comme la glace chèvre-miel-thym ou encore la glace à la lavande.

Ont également été mis en lumière la boulangerie-pâtisserie [Au Pierrot Blanc](#), qui propose des baguettes à la fleur de lavande, de la pizza reine lavande, ou encore des madeleines à la lavande, mais aussi la [Maison du Fruit Confit](#) et la microbrasserie [La Serpentine](#), qui est située à Céreste-en-Luberon.

Un apéritif réussi

Muni de son mégaphone, Michou a parcouru les rues d'Apt à bord de la 2CV pour donner rendez-vous aux Aptésiens le soir-même pour un grand apéritif gratuit. « Je compte sur vous, je vous y vois ce soir », a dit le youtubeur avec un grand sourire. De quoi en convaincre plus d'un.

Et ils ont été très nombreux à se réunir sur la Place Jean Jaurès, tout juste rénovée, au cœur de la ville, pour ce moment convivial. Sur la vidéo, on peut notamment apercevoir les personnes grâce à qui cet événement a pu être rendu possible, comme [Cédric Maros](#), adjoint en charge de la culture, des festivités, du patrimoine historique et de la jeunesse, ainsi que [Bettina Matias](#), directrice de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon.

La Route des Arts & Gourmandises de Provence 2025 : 41 artisans vauclusiens distingués

Ecrit par le 18 mai 2026



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, créée en 1925, fête cette année ses 100 ans en France. Et en Vaucluse, elle renoue avec la [Route des Arts & Gourmandises](#) pour inciter les touristes et les autochtones à pousser la porte des boutiques, commerces et ateliers d'excellence, échanger et en savoir plus sur le travail de cette filière d'excellence.

C'est au moulin à huile [Saint-Augustin](#) à Oppède qu'a été lancée cette édition 2025, qui avait été mise en sommeil depuis la crise sanitaire. Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 était à la fois fière et émue de présenter « ce projet qui incarne notre passion, notre savoir-faire et notre patrimoine. Donner à voir la richesse que les artisans apportent à notre territoire, promouvoir nos métiers, l'excellence des artisans locaux. La Route des Arts & Gourmandises, c'est bien plus qu'un itinéraire, c'est une invitation à découvrir, savourer, plonger au coeur des ateliers d'artisans, héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Artisan-glacier d'Ansois, céramiste d'Apt, verrier d'Avignon, ébéniste de Carpentras, coutelier de Grambois, chocolatiers de L'Isle-sur-la Sorgue et de Puyméras, boulanger de Lauris, chapelier de Saignon, torrificateur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougadier de Valréas. Mais aussi un oléiculteur d'Oppède avec sa femme Laure et sa fille Estelle, Frédéric Nibbio, qui justement accueillait le lancement de cette édition 2025. Son moulin à huile d'olive qui date de 1210 commercialise environ 10 000

Ecrit par le 18 mai 2026

bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin

Ecrit par le 18 mai 2026



Estelle et Laure Nibbio

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Cette Route, c'est le fruit d'un travail collectif et rigoureux. »

Valérie Coissieux

Valérie Coissieux poursuit : « Nous avons sélectionné 41 artisans vauclusiens répartis dans 33 communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des

Ecrit par le 18 mai 2026

‘consomm’acteurs’ à la recherche d’authenticité et de qualité. À travers cette édition 2025, ces 41 ambassadeurs renforcent l’attractivité de notre territoire. Alors parcourons cette Route des Arts & Gourmandises, découvrons et partageons. »

Quant au Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l’Artisanat, le maître-artisan boulanger lui aussi vauclusien, [Yannick Mazette](#), il a rappelé quelques chiffres-clés : la CMAR ce sont 250 000 artisans en Provence-Alpes-Côte d’Azur dont 30 000 en Vaucluse, 32Md€ de chiffre d’affaires et 20% du PIB. « Nous formons 6 000 apprentis, en PACA, nous leur apprenons à gérer et développer leur entreprise, à booster leurs ventes et enfin à la transmettre, quand ils partent à la retraite. Nous créons, nous innovons, nous renforçons l’attractivité de notre territoire, nous sommes une filière d’excellence indélocalisable. Alors consommez local, défendez nos artisans ! »



Yannick Mazette, président de la CMA PACA, et Valérie Coissieux, présidente de la CMA Vaucluse.
©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Avignon : découverte de créations artisanales durant ‘L’Apéro des Éphémères’

Ecrit par le 18 mai 2026



Le [collectif d'artisans intramuros d'Avignon](#) organise son 'Apéro des Éphémères' vendredi 4 avril à 18h. L'événement offre l'occasion aux visiteurs de rencontrer deux artistes présentes de mars à juin dans la cité des Papes : la saint-rémoise [Saïdia de l'atelier Bleu Minuit](#) et la morérisoise [Anne Olgiati de Dès 2Mains](#). La première se consacre au cyanotype sur papier et textile, tandis que la seconde crée des sculptures en céramique et accessoires en tissu.

Elles rejoignent temporairement le collectif avignonnais à l'origine de rencontres uniques, comme cette parenthèse créative autour d'un verre dédiée à la découverte et aux échanges avec le public sur leurs créations écoresponsables.

L'occasion également, durant la soirée, de voir toutes les nouveautés des artisans exposant dans la boutique : bijoux, vêtements, accessoires, céramique...

'L'Apéro des Éphémères', vendredi 4 Avril 2025 à 18h.

Boutique Éric et les chics filles - 33 rue des fourbisseurs - Avignon.

Entrée libre et gratuite.

Ecrit par le 18 mai 2026

Anne

Atelier dès 2 mains, créations en tissus colorés



Écrit par le 18 mai 2026

Saïdia

Bleu nuit atelier, papeterie et objets textiles
empreints de délicatesse



Écrit par le 18 mai 2026

Amy Rouméjon Cros

L'Association moriéroise des artisans et commerçants a élu son nouveau bureau



L'association moriéroise des artisans et commerçants a élu son nouveau bureau.

Le nouveau bureau de l'[AMAC](#), association moriéroise des artisans et commerçants est composé d'Ornella Lezama de [TR 84](#) présidente, entourée de Sandrine Cibrario de [Nanyne couture](#), Emma Loiseau [Agence Com'toi](#), Alexandra Berthereau de l'[agence Luma](#) aux postes de secrétaires tandis qu'Estelle Michel du [Centre d'affaires l'Etoile](#), absente sur la photo, est élue trésorière. Le bureau a commencé à élaborer son programme qui inclura une soirée dévolue aux professionnels, au Château Saint Laurent le 15 mai, ainsi que des brunches, dans différentes adresses de la ville, les 6 et 20 juillet prochains.

[Association Moriéroise des artisans et commerçants](#). Mairie de Morières-lès-Avignon. 53, rue Louis pasteur.
MMH

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Amac de gauche à droite Sandrine Cibrario, Emma Loiseau, Ornella Lezama et Alexandra Berthereau

11e Biennale de Brantes dans les étoiles vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 décembre de 15h à 21h

Ecrit par le 18 mai 2026



La 11^e édition de 'Brantes dans les étoiles' aura lieu vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 décembre de 15h à 21h. Depuis 20 ans, tous les deux ans, plus de 3 500 personnes s'y rendent pour goûter à l'enchantement d'un village médiéval illuminé, dont les portes des maisons et des ateliers s'ouvrent au public. Ambiance théâtrale, musicale et gourmande assurée.

C'est au sommet d'un piton rocheux dans le village ancien de Brantes - dont des vestiges ont été mis au jour au néolithique- que les maisons et ateliers d'artistes et artisans ouvriront leurs portes au public pour trois après-midi et soirées dévolues au plaisir de se retrouver et de fêter, public, artisans et habitants, tous les deux ans, encore un peu de l'esprit de Noël.

Ecrit par le 18 mai 2026



Valérie Coissieux, présidente de la Chambre de métiers de Vaucluse et Olivier Dornier, président de l'association organisatrice Toulourenc Horizons. Copyright MMH

Pour l'occasion le public pourra déambuler dans les ruelles

rythmées par la déclamation de contes, de chants sur fond de musique dans l'atmosphère joyeuse d'un hiver vibrant de couleurs et de lumières. L'on sera même invité, comme de coutume depuis 20 ans, à franchir le seuil des portes anciennes et des vieilles maisons en pierre pour y rencontrer la quarantaine d'artisans enthousiastes de faire découvrir métiers originaux et savoir-faire séculaires.

Un moment suspendu, hors du temps

'Contes, musiques et lieux de restauration accompagneront ces moments suspendus dans un village crèche grandeur nature' souriait Valérie Coissieux, présidente de la [Chambre de métiers de Vaucluse](#) et vice-présidente de Provence-Alpes-Côte d'Azur. 'La première fois que j'ai découvert le lieu, j'ai été happée par le flot de visiteurs, curieuse de rencontrer les artisans et émerveillée par leur savoir-faire. Emportée par la foule joyeuse, je n'avais pas la sensation de marcher mais plutôt de voler au-dessus des

Ecrit par le 18 mai 2026

calades, à tel point que j'y ai perdu toute notion du temps. Se rendre à Brantes c'est franchir une frontière invisible, au creux d'un lieu magique et merveilleux qui nous reconnecte aux joies de l'enfance et de l'esprit de Noël. En entrant dans ce village-crèche, je découvrais des artisans passionnants, alors qu'au dehors étaient déclamés et joués des contes, de la musique, et que familles, enfants et groupes d'amis se retrouvaient, là, sous les étoiles.»



Copyright Brantes dans les étoiles

Merveilleux village de Brantes

Brantes, village médiéval de 80 âmes -qui en comptait tout de même 491 en 1831 et 63 en 1990-, a été construit en nid d'aigle à 600 mètres d'altitude sur une pointe rocheuse, des maisons de pierre s'y étreignent, solidaires les unes des autres, avec pour toile de fond le Mont Ventoux. Village suspendu de la vallée du Toulourenc, ce petit joyau du Haut Vaucluse donne à révéler une petite église perchée, des toits

Ecrit par le 18 mai 2026

de maison en cascade, des ruelles pentues, aux calades polies et aux surprenants passages voûtés, découvert au détour d'un chemin serpentin... En son sommet ? Les vestiges d'un ancien château féodal dont la vue épousait le géant de Provence. Et puis voici que décembre arrive avec sa fraîcheur et ses pluies qui font rutiler les toits et briller les ruelles, offrant un miroir glacé à une kyrielle de lanternes, torches et lumières colorées, peignant les façades de pierre et invitant à découvrir les ateliers d'habitude secrets qui s'ouvrent un peu avant la nuit tombée.

L'on découvre alors

Une quarantaine artistes et artisans, des créateurs heureux de s'y être établis santonniers, faïenciers, forgerons... et aussi les ateliers éphémères des artisans d'art accueillis et hébergés par les habitants de Brantes pour l'occasion.

«Derrière la porte de chez l'habitant, plus de quarante artisans, faiseurs de merveilles installés pour trois nuits, s'affairent. On y découvre là un coutelier, ici un facteur d'instrument, un céramiste ou encore une maroquinière... Le boulanger du village voisin, de Savoillans, vient spécialement, les Aventurières du goût et la Poterne, Chez Suzette et l'Auberge de Brantes invitent à goûter les petits plats dont elles ont le secret tandis que des fragrances de soupes, tisanes, chocolat et vin chauds embaument les ruelles et réchauffent les intérieurs.

'Brantes dans les étoiles' a été imaginé il y a 20 ans

«Nous baignons dans le monde merveilleux des crèches provençales protégés par le Géant de Provence,» se réjouit Olivier Dornier, président de l'association organisatrice [Toulourenc Horizons](#). 'Brantes dans les Etoiles' a été imaginé, créé, il y a 20 ans, par les artisans de Brantes et perdure grâce à ses habitants qui hébergent les exposants, aident à l'installation... L'éclairage à leds du village consomme par soirée, l'équivalent d'un lavage au lave-vaisselle.

Ecrit par le 18 mai 2026



Copyright Lenny Vidal

Un écrin des savoirs faire, une vitrine enchantée pour la Chambre de Métiers de Vaucluse

«Depuis de nombreuses années, la Chambre de métiers et de l'artisanat soutient activement les métiers d'art ; sources de créativité et d'objets uniques, qui représentent le fleuron de l'artisanat détaillait Valérie Coissieux, Présidente de la Chambre de métiers de Vaucluse. Ce secteur représente plus de 1 200 entreprises constituant un pôle important de notre économie. Riches de 281 métiers, l'artisanat est l'héritage de savoir-faire transmis et repensés au fil des siècles.

Près d'une quarantaine d'artisans d'art, passionnés de talents

Pierre Bernard - Bois Tourné - Brantes ; François Bernot - Clavecins - Brantes ; Brigitte Bocquet - Poterie ; Phillipe Bolton - Facteur De Flûtes (Photo) ; Bruno Bonnet - La Bergeronnette Créations Mohair ; Magali Bontoux Tissus ; Edy Boucher - Sculpteur Sur Bois - Brantes ; Marie Cabrera - Céramiste ; Brigitte Chambon - Enlumineur De France ; Elodie Chanu - Céramiste ; Vanessa Combes - Tisserande ; Fabienne Debroas Broderie ; Véronique Dornier - Les Santons Bleus - Santonnière - Brantes

Ecrit par le 18 mai 2026

(Photos) ; Mélanie Dupont - Créations Origami ; Perrine Eberman - Porcelaine ; Joël Fabreguettes - Les Ailes Bleues - Apiculteur ; Florence Bijoux & Créations - Bijoux Verre Filé ; Martine Gilles Et Jaap Wieman -Céramistes-Faïenciers- Brantes ; Alexandre Grothendieck - Facteur De Kalimbas(Photo) ; Séverine Gustin - Aquarelles ; Valentine Guilliny - Sacs - Montbrun Les Bains ; Colin Guillemot - Vannier ; Claire Joubin - Couture ; Dorothee Magnan - Maroquinière ; Béatrice Marguerat - Santonnière ; Elisabeth Molimard - Tourneuse Bois ; Luc Marchianti - M'cuir - Travail Du Cuir, Carving ; Magalie Planus Bijoux ; Lucas Poutout - Coutelier (Photo) Romain - Forgeron ; Amaury De Taste - Plasticien ; Anne Lise Vaysse - Potière ; Lenny Vidal - Photographe ; Vanessa White - Sculptures. Partenaires historiques de Brantes dans les étoiles, les artisans du réseau 'Ventoux métiers d'art' seront réunis espace Ranquet.



De gauche à droite Annelise Vaysse céramiste et vannier, Philippe Bolton facteur de flûte, Véronique Dornier santonnière, Valérie Coissieux et Olivier Dornier Copyright MMH

Animations

Ecrit par le 18 mai 2026

Contes et musique, Les conteurs du Trac, les musiciens Philippe et Elisabeth Bolton.

Se restaurer

A l'espace restauration à l'ancienne école Soleil Levain, les boulangers bio de Savoillans Emmanuel et Shisato viennent spécialement 04 75 28 85 04 - Pains traditionnels cuits au feu de bois : pain aux olives, aux noix, à l'épeautre... viennoiseries, biscuits, sablés, chocolats, fougasses, pizzas... La Poterne de Pascale Le Village - 04 75 28 29 13 lapoternebrantes.fr/ La Poterne vous propose pour ces 3 jours étoilés, des soupes inventives, des plats surprenants, un bar à huitres...mais pas que... sans oublier nos plats végétariens et le moelleux à la châtaigne... L'association Toulourenc Horizons Sandwiches et tartines, buvette.

Dans le village

Les Aventurières du goût - Une expérience gustative et un lieu uniques !Le Village 06 61 71 46 66 <https://lesaventurieresdugout.org> Heureuses de faire frétiler vos papilles. Cuisine gourmande de l'hiver : soupes, tartines, desserts et breuvages enchantés vous attendent, au chaud près du poêle et en terrasse. Chez Suzette - Le Village 06 09 63 81 37Crêpes flambées, caramel beurre salé, chocolat fondu, myrtille chantilly, miel de Brantes. Café, cidre, chocolat, vin. Brasserie de La Géante de Provence. Le Ranquet 06 01 81 19 17 www.facebook.com/biereduventoux ; Bières brassées à Brantes. Collations fermentées.



Ecrit par le 18 mai 2026

Copyright Brantes dans les étoiles

L'auberge de Brantes rouvre ses portes

Le Ranquet 06 20 81 96 69 - Plats chauds, frites, grillades, sandwiches, boissons variées.

A proximité

L'Auberge de Savoillans et ses spécialités gourmandes 04 75 27 13 95.

La bonne idée

Brantes dans les étoiles est organisé par Toulourenc Horizons a été imaginé, créé par les artisans et les habitants de Brantes. Mise en lumière : Pierre Bernard.

Conseils pour visiter le village en toute sérénité

Bien se chauffer et se couvrir pour arpenter les ruelles escarpées et pavées. Le charme de Brantes se découvre en accédant au village par des calades -rues empierrées- parfois assez pentues.

Accès

Par Orange : suivre Vaison-la-Romaine. Par Avignon et Carpentras : suivre Malaucène. Par Apt et Pertuis : suivre Sault. Ensuite direction : Vallée du Toulourenc. Parking : 3€ par véhicule. La RD 136 traversant Brantes sera à sens unique dans le sens de la montée jusqu'aux parkings. Au point de péage, vous serez conseillés pour la circulation et le lieu où garer votre véhicule. Devant la mairie, l'accueil vous donnera toutes les informations pour aller à la découverte des artisans.

Infos facebook toulourenc Horizons - www.toulourenc-horizons.org. Toulourenc.horizons@orange.fr

Ecrit par le 18 mai 2026



Brantes dans les étoiles

27, 28, 29 Décembre

15h - 21h

*Biennale
des métiers d' Art*

toulourenc-horizons.org

     

Brantes  *Lenny Vidal*