

Ecrit par le 11 juin 2026

Ventoux, les 16e journées des métiers d'art reviennent après deux ans d'interruption



Découvrez les vingt-cinq [artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art](#), leurs métiers et leurs créations à Bédoin, Gigondas, La Roque sur Pernes, Le Beucet, Monieux, Pernes-Les Fontaines, Villes-sur-Auzon et Sault sur le thème de 'Nos mains à l'unisson'.

A Pernes les Fontaines, 11 artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art exposeront leurs œuvres dans leurs ateliers et proposeront des démonstrations.

Vendredi 1er, samedi 2 et le dimanche 3 avril de 10h à 18h (pause de 13h à 14h).

Exposition et démonstration.

Prenez le plan à l'office de tourisme ou suivez les soleils dessinés au sol pour rencontrer : Florence Allène, Atelier La Zinzoline Tapissier d'ameublement de décoration ; Sylvie Quatrefages, G'aime Bijoux ; SY Verre Fileur de verre au chalumeau ; Didier Bougon, Facteur et restaurateur d'orgues de barbarie ; Valérie Halope céramiste ; Landry Clément, Sculpteur et doreur sur bois ; Pascale Balaÿ, Potier de grès...

Et aux Pénitents blancs : Chantal Granier, teintures végétales ; Béatrice Marguerat, santonnier et Sylvie Clop, rempaillage et cannage.

Samedi 2 et dimanche 3 avril 2022, dans la cour des pénitents à Pernes-les-Fontaines, Pascal Balaÿ - Atelier poterie Saint-Martin présentera l'animation « four papier »

L'animation qui est une démonstration se fera en en deux temps :

Le samedi, construction du four, avec des matériaux simples, des briques pour la sole, du bois pour le

Écrit par le 11 juin 2026

combustible, et des pots ou modelage en terre réfractaire, préparés d'avance et secs, la coque du four faite de papier journal et de barbotine,

Le dimanche, cuisson du four et défournement en fin d'après-midi.

« *Il s'agit d'une méthode très simple de four primitif fermé, le coffrage du four servant de combustible. La température peut atteindre facilement les 900° C. On peut cuire des poteries culinaires ou des sculptures, jouer avec du sel et de la sciure pour avoir un effet sur la matière. Si on est dans un jardin, on peut même ajouter des herbes fraîches.* » explique Pascale Balaÿ.

Écrit par le 11 juin 2026



Ecrit par le 11 juin 2026

Pascale Balaÿ

A propos de Ventoux Métiers d'Art

Des savoir-faire d'excellence, traditionnels et souvent rares, patrimoine de notre département de Vaucluse et de notre région Sud.

Sylvie Clop, rempailleuse au hameau Les Bellonis à Bédoin, est présidente de l'association Ventoux Métiers d'Art. Ce groupement rassemble quelque 25 artisans d'art installés dans huit villages autour du Géant de Provence.

«À l'origine, relate Sylvie Clop, quelques artisans du territoire se sont retrouvés lors de la manifestation "Brantes dans les étoiles" organisée par l'association Toulourenc Horizons. L'idée ? Mieux se connaître, de ne pas rester isolé chacun dans son atelier, échanger des idées, des pratiques, monter des expositions et communiquer en commun ce qui a, par la suite suscité le projet de créer un réseau des métiers d'art du Ventoux. En 2012, naissait l'association Ventoux Métiers d'Art.»

Des projets européens Leader

En 2018, puis en 2021 deux projets européens Leader animés par le Parc du Mont-Ventoux, ont permis de développer la communication pour rendre plus visibles ces artisans d'art et leur métiers souvent méconnus. Et ainsi contribuer à l'animation du territoire et à l'économie locale.

www.ventoux-metiersdart.com

A propos des métiers d'art

Les métiers d'art sont l'héritage de savoir-faire précieusement élaborés au fil des siècles.

Ils offrent une palette de 281 activités réparties en 16 domaines qui composent l'univers des métiers d'art, à la croisée de la culture, de l'économie, du patrimoine et de la création.

Aujourd'hui, la France compte plus de 60 000 entreprises métiers d'art pour 150 000 actifs.

Le chiffre d'affaires du secteur s'élève à 19 milliards € en 2018.

Patrimoine de nos régions, les métiers d'art participent au dynamisme des territoires.

A propos des Journées Européennes des Métiers d'Art

Depuis 2002, elles sont la plus grande manifestation internationale dédiée aux métiers d'art. Rendez-vous du 28 mars au 3 avril 2022 sur le thème « Nos mains à l'unisson » !

Avec plus de 6 000 événements, les Journées Européennes des Métiers d'Art (Jema) sont le plus grand événement populaire dédié aux métiers d'art et du patrimoine vivant souvent méconnus... Devenues Journées Européennes des Métiers d'Art en 2013, l'événement est aujourd'hui organisé dans 18 pays européens.

Citoyennes, populaires et fédératrices, les JEMA s'adressent aux publics venant de tous horizons, petits et grands et aux profils multiples : amateurs, curieux, arpenteurs, esthètes, collectionneurs, consommateurs...

MH

Ecrit par le 11 juin 2026



DR Lles artisans d'art du Réseau Ventoux Métiers d'art

Bédoin : Elodie Trolet reçoit la médaille de la Ville

Ecrit par le 11 juin 2026



C'est à la caserne des sapeurs-pompiers de Bédoin qu'Élodie Trolet a reçu la médaille de la ville par Alain Constant, maire de Bédoin, le 13 février dernier.

Entourée de l'équipe de soldats du feu qu'elle a rejoint volontairement en 2019, Élodie s'est distinguée en remportant le cross féminin de Vaucluse des sapeurs-pompiers courant novembre 2021. Depuis, et grâce à ses coachs Jean-Jacques Paoli et Stéphane Rabaglia, chef de centre, Élodie franchit avec succès les étapes successives pour le concours professionnel de cette unité de métier exceptionnelle. À ce titre, Alain Constant, accompagné de certains conseillers municipaux, a tenu à rappeler le don de soi des sapeurs-pompiers et exprimer, au nom des administrés et de son conseil municipal, toute son admiration, son soutien et sa gratitude à leur égard. L'édile a tenu à souligner l'engagement de l'équipe composée de quatre filles.

L.M.

Ecrit par le 11 juin 2026

Nouvelle exposition d'artisans à la Caserne de Bédoin



Le vernissage de la nouvelle exposition d'artisans et d'artistes locaux [la Caserne de Bédoin](#) aura lieu le vendredi 27 août à 18h, en partenariat avec le restaurant l'Escapade qui se trouve à côté de la boutique. Le vernissage sera accompagné d'une soirée musicale avec Benjamin swing-jazz variété. Petite présentation des deux exposants éphémères :

David Mounier

David Mounier réside à Faucon et est originaire de Locmariaquer, un petit village du bord de mer en Bretagne. Sa connexion à la nature et aux éléments ne l'a jamais quitté. Il a étudié pendant 5 ans à l'école des beaux Arts de Lorient et a suivi une formation d'interprète nature dans le Parc naturel du

Ecrit par le 11 juin 2026

Vercors, avant de partir longtemps sur la route.

Il a passé plusieurs années en Asie, en particulier dans l'Himalaya et a rencontré son épouse au Népal avec laquelle il travaille maintenant. Ces voyages ont permis de nourrir sa réflexion artistique et de créer des sculptures, dessins, installations dans la nature (notamment en Mongolie où il a exposé au Musée National d'Oulan-bator), estampes... Actuellement, il vit avec sa femme et ses deux enfants en Provence où se situe son atelier, et le reste de l'année, il continue de partir en voyage avec sa famille. Le Mont Ventoux et la Provence sont aujourd'hui sa source d'inspiration... Il utilise la technique de la gravure à la pointe sèche : avec une aiguille, il grave directement dans une plaque en cuivre qui est ensuite encrée et imprimée sur papier.

Jocelyn Hubert

Jocelyn Hubert, artisan maroquinier depuis 2009, réside au Thor. « Je réalise des objets d'apparence simple, minimaliste mais surtout utile et pratique. J'utilise du cuir au tannage végétal et naturel, couture en fil synthétique pour la durabilité. Toutes mes créations sont éprouvées et de réalisation soignées. »

Les créations des deux exposants éphémères sont à la boutique jusqu'au 31 octobre. Le restaurant de l'Escapade proposera un menu spécial (contact : 04 90 65 60 21). La caserne : 49 rue du marché aux raisins, 84410 Bédoin.

Lire aussi : [Ouverture de la 'Caserne, la boutique des artisans' à Bédoin](#)

L.M.

La magie du cirque s'installe à Bédoin

Ecrit par le 11 juin 2026



L’Echo du mardi s’associe au cirque de Bédoin (parking route de Carpentras) pour offrir à ses lecteurs un moment agréable en famille. 10 places sont à gagner !

Clowns, acrobates, trapézistes, jongleurs, musiciens, cavaliers, magiciens, dompteurs, atelier de maquillage, aucun risque de s’ennuyer au cirque. 1h30 de spectacle au programme, avec notamment Jumbo, le plus gros hippopotame présenté en Europe (plus de 3 tonnes). Il consomme plus de 100kg de nourriture par jour.

Trois représentations auront lieu: mardi 3 août à 20h30, mercredi 4 août 20h30 et jeudi 5 août à 16h00.

Modalités de participation:

- Abonnez vous à la page Facebook de l’Echo du mardi en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, [cliquez ici](#)
- Likez la [publication](#)
- Partagez la [publication](#) Facebook sur votre profil

Contact : 04 32 60 01 07.

Ecrit par le 11 juin 2026



L.M.

Écrit par le 11 juin 2026

Ouverture de la 'Caserne, la boutique des artisans' à Bédoin



Nouveauté, 14 artisans vous attendent pour vous présenter leurs travaux à '[La Caserne, la boutique des artisans](#)' à Bédoin. Soutenu par la mairie de Bédoin, ce lieu au cœur du village, au pied du Ventoux, réunit l'expertise et le travail des artisans dans différentes matières : terre, bois, métal, tissus, cuir...

La boutique des artisans est située place des frères Provane (derrière l'office de tourisme). Horaires : ouvert de 10 à 19h, tous les jours d'avril à fin octobre et en décembre. Fermé le mardi de janvier à fin mars ainsi qu'en novembre. Plus d'informations : lesartisansdumistral@gmail.com.

L.M

Ecrit par le 11 juin 2026

(vidéo) Le détail de l'étape vauclusienne du Tour de France 2021



Alors que le Tour de France proposera [une double ascension inédite du Ventoux](#) à l'occasion de sa prochaine édition, nous vous proposons de découvrir le profil de cette étape 100 % Vaucluse qui se déroulera le mercredi 7 juillet prochain

Cette 11^e étape de 199 km du 108^e Tour de France débutera à Sorgues pour une arrivée à Malaucène juste après la dernière montée. Auparavant, le peloton passera par Pernes-les-Fontaines, l'Isle-sur-la-Sorgue, les côtes de Fontaine-de-Vaucluse et de Gordes, Roussillon, Apt, le col de la Liguière à Saint-Saturnin-lès-Apt (9,3 km à 6,7 % de moyenne), le Ventoux par Sault (24,3 km à 5 %), Malaucène une première fois, Bédoin pour une nouvelle montée sur le Géant de Provence (15,7 km à 8,8 %) et enfin la descente finale sur Malaucène.

Ecrit par le 11 juin 2026

Le Tour de France passera 2 fois par le Ventoux en 2021



On le subodorait depuis quelques jours déjà : le mont Ventoux sera bien au programme de la prochaine édition du Tour de France. Et plutôt deux fois qu'une puisque le géant de Provence sera doublement au menu des coureurs de la grande boucle pour une double ascension inédite lors de l'étape programmée le mercredi 7 juillet prochain lors de cette [108^e édition qui débutera le 26 juin à Brest pour s'achever le 18 juillet à Paris](#).

Dans cette étape entièrement en Vaucluse, puisque le départ sera donné de Sorgues, le peloton gravira une première fois le Ventoux par la montée de Sault (cela sera seulement la 2^e fois dans l'histoire de l'épreuve après l'ascension de 1974) puis une seconde fois à partir de Bédoin avec une descente par le côté nord pour une arrivée à Malaucène.

Écrit par le 11 juin 2026

« Une étape 100 % Vaucluse. »

« Au Ventoux, l'arrivée sera à Malaucène, dans une étape 100 % Vaucluse, avec départ à Sorgues, une première montée par Sault, la moins rude mais elle est magnifique, par Gordes et Apt, confirme Christian Prudhomme, directeur du Tour de France et grand amoureux du département. Deux ascensions du Ventoux, c'est du jamais-vu. Il a parfois été franchi avec une arrivée plus loin, à Carpentras, mais là c'est le pied. Donc on veut vraiment montrer le Ventoux sous toutes ses formes. » Cette double montée devrait aussi permettre de mieux répartir le public tout au long du parcours afin d'éviter la mésaventure de la dernière ascension survenue le 14 juillet 2016. L'étape avait été notamment perturbée par le Mistral. La force du vent avait obligé, la veille, les organisateurs à raccourcir exceptionnellement l'étape de 6 kilomètres. Les spectateurs de la partie sommitale ayant reflué vers le bas, la densité des spectateurs avait provoqué la chute du maillot jaune Chris Froome lors de cette étape où l'affluence avait été estimée à 500 000 spectateurs. « Le Ventoux est mythique, mais les dernières fois, ça avait été mouvementé, on s'en souvient tous et pas seulement Chris Froome, rappelle Christian Prudhomme. Donc, il y a aussi la volonté d'aérer, de disséminer, de répartir, on peut mettre du monde un peu partout. »

« Il s'agira de la 17^e et de la 18^e ascension du Ventoux. »

Si le Tour de France, créé en 1903, a emprunté pour la première fois les pentes du Ventoux en 1951, la première arrivée au sommet du Géant de Provence n'a eu lieu qu'en 1958. Une étape remportée par Charly Gaul, qui a aura été le premier des 10 vainqueurs qui s'y sont depuis succédés. Depuis près de 70 ans, le Ventoux a été gravi à 16 reprises par Malaucène au nord (en 1951 et 1972), par Sault à l'est (en 1974), par Bédoin au sud (en 1952, 1955, 1958, 1965, 1967, 1970, 1987, 1994, 2000, 2002, 2009, 2013 et 2016). De ces trois routes conduisant au sommet, celle du versant sud demeure la voie royale par excellence, car jugée la plus difficile (même si les locaux considèrent que le passage par Malaucène est aussi éprouvant). Aux 21,5 kms d'ascension, jalonnés de nombreux et raides passages à 10%, s'ajoute sur les 6 derniers kms, la traversée d'un désert de pierres blanches, fréquemment balayé par les rafales du mistral, et transformé en été en une véritable fournaise où l'air se raréfie au fur et à mesure que l'on se rapproche du sommet. La stèle, en hommage au coureur anglais Tom Simpson décédé lors du Tour de France 1967, située à moins de deux kilomètres du sommet est là pour le rappeler. Avec ce double passage, il s'agira de la 17^e et de la 18^e ascension du Ventoux.

« Une promotion planétaire. »

Premier évènement sportif annuel mondial et 3^e évènement sportif médiatique au monde après les Jeux olympiques et la Coupe du monde de football, le Tour de France est retransmis dans 190 pays, dont 60 en direct, pour une audience cumulée de 2 milliards de téléspectateurs et auditeurs. Avec 650 médias (120 chaînes de télévision, 70 stations de radio, 400 titres de presse, plus de 50 sites internet) 2 000 journalistes, consultants ou photographes, l'épreuve constitue une formidable vitrine touristique pour la

Écrit par le 11 juin 2026

France et les sites exposés. Pour preuve, après chaque année où il figure au programme du parcours, le mont Ventoux enregistre des hausses de fréquentation de cyclotouristes qui sont déjà près de 110 000 à le gravir par an.



Ecrit par le 11 juin 2026

Bédoin : 'La montée du Ventoux' pour les personnes à mobilité réduite



Ce samedi 26 septembre se tiendra 'La montée du Ventoux', un évènement organisé par l'association de course à pied ['KB Running'](#) dont la vocation est de rendre accessible le running aux personnes à mobilité réduite ou présentant des handicaps physiques.

Cette année, 8 fauteuils dont 2 joëlettes avec une équipe de 2 coureurs par fauteuil se relaieront pour partir à l'assaut du géant de Provence. Parrain de l'association à l'initiative de la course, Kouider Bouylagham explique que « l'évènement a suscité beaucoup de demande de coureurs pour accompagner les participants, mais en cette période particulière, ceux qui le souhaitent pourront suivre les fauteuils seulement à 10 mètres de distance et uniquement sous leur propre responsabilité. Cependant tous les soutiens et les encouragements sont les bienvenus. » L'objectif de cette épreuve pour l'association est d'acquérir un minibus afin de pouvoir véhiculer les personnes à mobilité réduite et ainsi leur permettre de participer à de nombreux autres évènements. Le top départ sera donné à 9h sur la place de la République à Bédoin en présence notamment de Ludovic Rey-Robert, trois fois champion paralympique et parrain de l'évènement.

Écrit par le 11 juin 2026

Lionel Ravel, chef à Bédoin, va participer à la finale de la coupe de France du burger



Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant [‘The home’](#) situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par Socopa. Il fait partie des 5 chefs de la région Sud-Est sélectionnés pour participer à la 5e édition de ce concours qui se déroulera lundi 21 septembre prochain sous la verrière de l’Atelier des Chefs dans le 8e arrondissement de Paris.

« Ce burger représente une étape du Tour de France. »

« Mon burger réunit des ingrédients de toutes les régions, explique le chef vaclusien. Je voulais que l’on ait tout de suite en bouche le goût de ce steak fumé au thym et que, derrière, on arrive à la compotée d’oignons sucrés très vite adoucis par la tomme de Savoie en béchamel. En fin de bouche, on a le goût de ce jaune d’œuf infusé au vinaigre qui rappelle les cornichons en pickles. » Intitulé ‘Le Maillot Jaune’, ce burger représente une « étape du tour de France » comme le qualifie son confectionneur. Pour cette

Ecrit par le 11 juin 2026

coupe de France du burger 2020, où 25 chefs sont en compétition, l'Hexagone sera à l'honneur avec le thème 'La créativité à la française'. Une première épreuve constituée de 'battles' régionales permettra de désigner les finalistes de chaque territoire. Ces derniers s'affronteront ensuite lors d'une finale départagée par le jury présidé par le chef landais Julien Duboué.

« Le public peut désormais voter pour son burger favori. »

Pour l'emporter, le meilleur burger devra remplir plusieurs critères : respect du thème et de la composition du plat, aspect visuel, dressage, recette et, bien évidemment, le goût. Le gagnant repartira avec un chèque de 2 500 €, les 4 autres champions régionaux se verront attribués 500 € et les 100 meilleurs participants au concours seront dotés d'une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa 2020'. Une nouveauté apparaît cette année, le public peut voter pour son burger préféré sur [Facebook](#) et [Instagram](#). Le burger ayant obtenu le plus de votes obtiendra le 'Prix coup de cœur du public' et fera gagner 500 € à son auteur. Créée en 1953 en Normandie par 2 éleveurs, la société Socopa est l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France. Présente de longue date en restauration commerciale comme en restauration collective, l'entreprise, filiale du groupe Bigard, a ainsi débuté la commercialisation d'une gamme très complète de viandes.

[Vanessa Arnal](#), Journaliste stagiaire de l'[Ecole de journalisme de Nice](#)