

Ecrit par le 8 février 2026

11e Biennale de Brantes dans les étoiles

vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29

décembre de 15h à 21h



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'enchante ment 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 8 février 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 8 février 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 passionnnants, 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 contât 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 8 février 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 8 février 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 ; Phillippe 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 Debros Broderie ; Véronique Dornier - Les Santons Bleus - Santonnière - Brantes

Ecrit par le 8 février 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 Guestin - Aquarelles ; Valentine Guilliny - Sacs - Montbrun Les Bains ; Colin Guillemot - Vannier ; Claire Joubin - Couture ; Dorothée Magnan - Maroquinier ; 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 8 février 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 huîtres...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 8 février 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 chaussier 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 8 février 2026

Brantes
dans les étoiles

27, 28, 29 Décembre

15h - 21h

*Biennale
des métiers d' Art*

toulourenc-horizons.org

Ecrit par le 8 février 2026

Brantes, comment une idée toute simple a fait de ce petit village une exception provençale



Vous n'avez plus qu'aujourd'hui 28 et demain 29 décembre pour courir dans le petit village perché de Brantes où 30 artisans d'art présentent, au cœur de très anciennes maisons, leurs œuvres. 3 000 personnes sont venues durant trois jours lors de la dernière édition de Brantes dans les étoiles où vivent 80 âmes.

L'idée toute simple qui a fait de ce village-crèche le lieu où courent plus de 3 000 personnes venues de

Ecrit par le 8 février 2026

toutes les contrées et même du monde entier ? La bonne humeur contagieuse d'Olivier Dornier président de Toulourenc Horizons qui a eu l'idée de convier chez l'habitant des artisans d'exception.

Dans les minuscules ruelles de calades

Dans la rue, sous un parapluie illuminé, les conteurs progressent sur les calades pentues. Salués par les promeneurs du soir -le village s'anime de 15h à 21h- ils se mettent à conter des histoires de Provence avec l'accent appuyé du soleil et le 'parlage' des gens d'ici sur fond d'orgue de barbarie.



Brantes dans les étoiles au gré des calades pentues Copyright Mireille Hurlin

De nombreux élus venus saluer l'événement

Hier soir également avait lieu l'inauguration de Brantes dans les étoiles avec de nombreux élus venus sur l'éperon rocheux. Nous voici au cœur de la seule salle de classe du village que le maire, Roland Ruegg, a bien du mal à maintenir pour ses 8 petits élèves. « Il paraît que c'est la plus petite école de France, c'est pour cela qu'il faut la garder.» plaisante une personne de l'assemblée.

Ecrit par le 8 février 2026

Un engouement non feint

«L'engouement est vraiment au rendez-vous tous les deux ans, remarque le maire qui a remercié chaleureusement les artisans venus animer ces trois jours ainsi que les habitants qui ouvrent, pour l'occasion, la porte de leurs maisons. En ces périodes de fin d'année vous serez nombreux à emprunter les calades pour dénicher des endroits féériques concoctés par Brantes dans les étoiles.»



Inauguration de Brantes dans les étoiles. Copyright Mireille Hurlin. De gauche à droite : Jean-Baptiste Blanc, sénateur de Vaucluse ; Max Raspail, conseiller départemental, maire de Blauvac ; Frédéric Rouet, maire de Villes-sur-Auzon et représentant le Parc naturel régional du Mont-Ventoux ; Olivier Dornier, président de Toulourenc Horizons, organisateur de Brantes dans les étoiles ; Thierry Thibaud, maire de Savoillans et Roland Ruegg, maire de Brantes.

Au tout début ? Des artisans qui s'installent pour vivre à Brantes

«Brantes dans les étoiles est la biennale des métiers d'art, poursuit Olivier Dornier, le fondateur et organisateur de Brantes dans les étoiles. Derrière la porte de chez l'habitant, des artisans, faiseurs de

Ecrit par le 8 février 2026

merveilles installés pour trois nuits, s'affairent. On y découvre là un tourneur sur bois, ici un facteur d'instrument, un céramiste ou encore un tisserand...

Le boulanger du village voisin de Savoillans est même venu spécialement, les Aventurières du goût et la Poterne invitent à goûter les petits plats dont elles ont le secret tandis que soupes, tisanes, chocolat et vin chauds fument dans les maisons. Nous sommes hors du temps, dans le monde merveilleux des crèches provençales protégés par la silhouette imposante du Géant de Provence.»

Notre critère de réussite ?

«Le sourire qu'ont les gens quand ils se promènent dans le village au fil de leur découverte des artisans, d'un endroit joliment illuminé... Ils sont heureux d'être ici alors que les dates -27, 28, 29 décembre et les heures -de 15h à 21h- sont improbables pour venir découvrir des femmes et des hommes amoureux de leur métier,» concède Olivier Dornier.



Les maisons anciennes s'emplissent de visiteurs curieux de l'art exposé. Féériques sculptures d'Edy boucher, d'arbre en scène. Copyright Mireille Hurlin

Ecrit par le 8 février 2026

Economiques initiatives

Dans la cour de l'école, l'on vend du pain tout chaud sorti du fournil d'Elsa qui pèse ses pâtons sur place pendant que le four chauffe derrière elle. «Je fais partie d'un collectif de boulangers qui sillonnent la France avec leur four à pain monté sur une remorque. Mission ? Faire du pain avec de la farine, de l'eau, du sel et surtout du levain, devant les gens ; Proposer des ateliers avec les enfants, dans les écoles, les lycées, avec le public le plus varié ; Parler de ce que c'est de faire son pain soi-même, avec des matières premières bio ou raisonnées, de la manière la plus locale possible ; Expliquer comment l'on connaît les paysans et les meuniers avec lesquels on travaille pour savoir d'où viennent les produits que l'on transforme ; Et puis fabriquer le pain avec ce côté magique de le façonner et de le cuire devant tout le monde après avoir montré et commenté tout le processus de la farine moulue au pain chaud sorti du four. Pourquoi suis-je à Brantes ? Sans doute parce que mes grands-parents y ont eu une maison et alors que mon grand-père -ethnographe-, au lendemain de la 2^e guerre mondiale sillonnait la France en vélo. Sa recherche ? Il avait tout un tas de critères : Acquérir une maison avec vue sur le Mont Ventoux, pouvoir garer son véhicule devant la maison, à un endroit ombragé, une demeure sans vis-à-vis. Il y a trouvé sa maison. Dans les années 1950 deux épiceries y ouvraient même encore leurs portes. Chaque année mon grand-père et ma grand-mère -qui était linguiste- y séjournaient pour y rédiger leurs travaux de recherche,» conclut, un brin nostalgique, Elsa.

Ecrit par le 8 février 2026



Comment faire son pain soi-même, les enseignements d'Elsa Copyright Mireille Hurlin

La brasserie la Géante

Un peu plus loin la brasserie la Géante propose ses bières faites ici, dans le village par une restauratrice, Pascale Lagarde, propriétaire de 'La Poterne' -restaurant ouvert du 1^{er} avril au 10 novembre- avec son associé et voisin anglais, Rory White, ex-chasseur de tête à Londres, venu y faire souche avec son épouse, une ex-parisienne, elle aussi amoureuse du village perché.

Ecrit par le 8 février 2026



Pascale Lagarde et Rory White fondateurs de la Géante, brasserie de Brantes

Pourquoi la géante ?

«Parce que c'est une bière et pour rappeler sa filiation au Géant de Provence, Le mont Ventoux. L'orge est acheté en Ardèche tandis que le Houblon provient d'un peu partout -particulièrement du Nord et de l'Est de la France- parce que sa culture nécessite beaucoup d'eau,» précise Pascale Lagarde. L'initiative qui date de 2017, fait son petit bout de chemin, avec pour le moment un chiffre d'affaires de 50 000€ par an pour une production de 200 hectolitres annuels.

La distribution ?

«Elle se fait en direct sur place parce que Brantes est très porteur l'été et également aux alentours du village, dans un rayon de 30km. La brasserie ? Elle est minuscule -49m²- et se trouve juste au-dessus de l'école mais de nouveaux locaux verront bientôt le jour, se déployant sur 150m² ce qui permettra de tripler la production et de s'organiser en une salle de brassage, un bar et également 200 m² de stockage.

Ecrit par le 8 février 2026

Les clients ? Ce sont pour la plupart des particuliers ainsi que des propriétaires de caves à vins et à bières, sans oublier les restaurateurs du cru. La bouteille est à 3,50€ pour le particulier et 1,88€ hors taxes pour les pros.»

L'acropole rocheuse a la côte, mais c'est un drame pour les enfants du pays

Brantes, le petit village provençal typique à 600 m d'altitude, bastion des ligures -population pré-néolithique- et bien après des protestants lors des guerres de religion, doit avoir une côte irrésistible ? «C'est même le drame ! Reprend Pascale Lagarde. L'immobilier ne cessant de grimper, les enfants du pays ne peuvent plus s'y installer pour y vivre à l'année. La conclusion ? C'est très chic d'habiter à Brantes et encore plus chic d'y être entrepreneur,» sourit Pascale Lagarde.



Brantes dans les étoiles, l'école du village, copyright Mireille Hurlin

Dans la salle de classe

Il y a Sylvie Clop présentant les rempaillages et cannages qu'elle réalise sous le nom de La Sagnarelle,

Ecrit par le 8 février 2026

son entreprise située à Bédoin. «Je fais du rempaillage et du cannage avec de la canne de rotin ou du paillage avec de la paille de Seigle, de l'herbe de mer, j'exécute également des restaurations. Pourquoi la Sagnarelle ? Parce que la Sagne est l'herbe des marais, malheureusement avec l'assèchement puis la disparition des zones humides cette herbe devient introuvable ce qui me conduit à travailler avec de l'herbe de mer, sorte de jonc salé. Mes clients ? Ils sont nombreux, souvent des particuliers. Dernièrement ? Un couple m'a pris une chaise d'enfant parce que leur tradition familiale est d'en offrir une à chaque naissance. Autrement ? Souvent je restaure des meubles anciens qui ont appartenu à la famille, revêtent un caractère de transmission familiale et bien sûr sentimentale.»

Pour tout savoir, c'est [ici](#).



Sylvie Clop rempailleuse et canneuse Copyright Mireille Hurlin