

Ecrit par le 12 janvier 2026

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



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,

Ecrit par le 12 janvier 2026

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'Ansouis, 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, torréfacteur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougâtier 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 bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Ecrit par le 12 janvier 2026

Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin



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

Ecrit par le 12 janvier 2026

communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des '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 vaclusien, [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

Dans les coulisses de la 'Route des Arts et Gourmandises', pour déguster et juger les

Ecrit par le 12 janvier 2026

artisans de Vaucluse



C'est à la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s'est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du [Conseil Départemental](#) et de [Vaucluse Provence Attractivité](#) et d'artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l'apparence, l'arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d'olive intense, au goût subtil d'artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves de cacao d'Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bateaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l'un trouve que « le glaçage n'est pas terrible », l'autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconverti avec bonheur en maître-artisan qui utilise du



Ecrit par le 12 janvier 2026

miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l'un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'à côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.

Ecrit par le 12 janvier 2026



Ecrit par le 12 janvier 2026



Ecrit par le 12 janvier 2026



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr