

Ecrit par le 16 février 2026

« Stars & Métiers » : l'excellence de la créativité, de l'audace et de l'innovation de nos artisans



Organisée par la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud](#), la [Banque Populaire Méditerranée](#) et la Société de Caution Mutuelle Artisanale ([Socama](#)), la cérémonie de l'édition 2022 des prix 'Stars & Métiers' s'est déroulée mardi soir dans Le Château de la Tour Vaucros à Sorgues. Depuis 15 ans, cette manifestation met en valeur le talent, la persévérance, la créativité d'artisans qui sont à la fois entrepreneurs, designers, inventeurs, producteurs et exportateurs.

Ecrit par le 16 février 2026

Ces prix « Stars & Métiers » récompensent depuis 15 ans les plus talentueux d'entre eux, grâce la [Banque Populaire Méditerranée](#), la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud](#) et la [Socama](#) (Société de caution mutuelle de l'artisanat qui en 2021, en PACA a accompagné 2 000 entrepreneurs et clients de la BPMED en cautionnant 87M€ de crédits professionnels).

Mardi soir au Château La Tour Vaucros à Sorgues, était organisée la remise de ces oscars à 4 lauréats. [Sabine Calba](#), la Directrice générale de la banque a insisté « On s'engage pour le futur, on met en valeur les artisans, on est à leurs côtés. Ils ont un impact positif sur le territoire, ils s'investissent pour assurer la transition écologique. Je salue leur agilité dans un contexte qui évolue tout le temps, ce n'est pas un long fleuve tranquille ».



Le Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, le vauclusien [Yannick Mazette](#), artisan boulanger de formation, a évoqué le poids des artisans : 23 448 entreprises dans le département (80 000 / 40% dans le bâtiment, 71 000 / 36% dans les services, 26 000 / 13% dans la production et 21 000 / 10% dans l'alimentation) et l'an dernier on a battu le record du nombre d'immatriculations (3 319 / + 54,7%) contre 1588 radiations. Cela représente 20% du produit intérieur brut de Vaucluse soit une centaine de millions d'euros de retombées ».

Ecrit par le 16 février 2026

Marqueterie Corentin Tavernier

Est venu le moment du palmarès. 1er Prix : celui de l'innovation et c'est [Corentin Tavernier](#) pour son entreprise de marqueterie à Pernes-les-Fontaines qui l'a reçu. Cancre à l'école, il a trouvé sa voie dans l'ébénisterie avec un CAP obtenu en 2004 à Uzès puis a enchaîné avec le top, l'Ecole Boulle (Ecole supérieure des arts appliqués). Diplôme en poche, il ouvre son atelier en 2011 et n'a de cesse d'innover en permanence. « Je dépoussière la marqueterie, il n'y a pas que le bois, il y a le fer, l'écaille de tortue, le béton, le plexiglas. Avec le numérique on a des outils plus précis en découpe au laser, plus performants avec l'impression 3D et la fraiseuse numérique » et il collabore avec des architectes d'intérieur et des designers pour pousser encore plus loin la création et réalise des plaquées pour du mobilier mais aussi des tableaux, des bijoux et des objets de décoration.



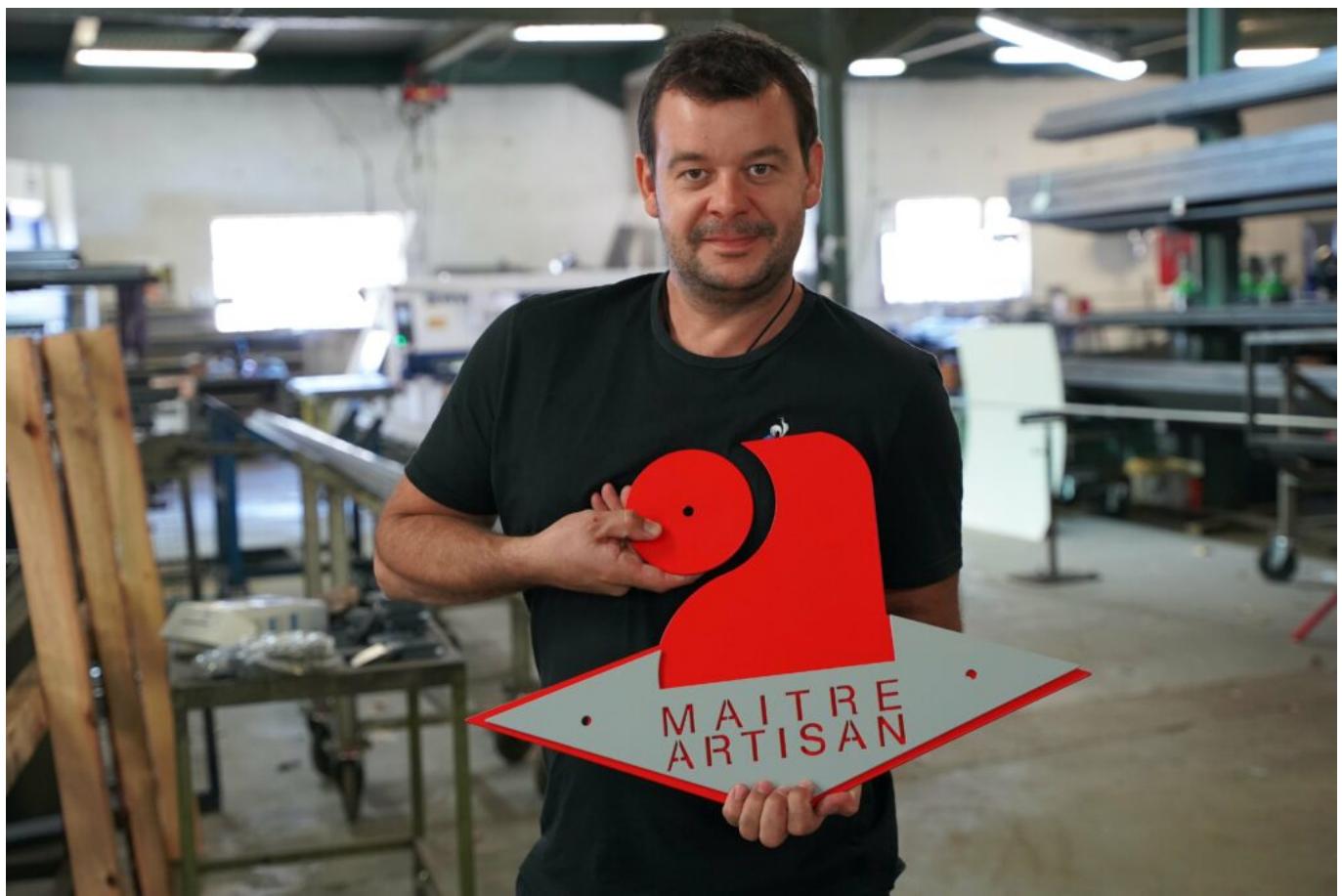
Corentin Tavernier © CMAR

Mécaval

2ème Prix : « Responsable » qui consacre la capacité de l'entreprise à intégrer les préoccupations sociales et environnementales dans son activité. Il a été attribué au patron de « Mécaval société nouvelle », [Pierre Bonnet-Bruna](#) ferronnier-concepteur de pièces et ouvrages métalliques à Sarrians. Associé au créateur de « Mécaval » en 2006 il manage d'abord une vingtaine de personnes au sein du

Ecrit par le 16 février 2026

bureau d'études. En 2012, il rachète la société placée en redressement judiciaire et redémarre l'activité avec 4 salariés. Un an plus tard il double la surface des ateliers, privilégie la formation des jeunes chez lui, grâce à des contrats d'apprentissage et de professionnalisation. Il est aujourd'hui à la tête d'une société de 17 salariés qui affiche un chiffre d'affaires d'1,5M€ en 2021. « Pour être un bon entrepreneur, il faut de la détermination, de l'humanisme, un esprit ouvert, une réelle adaptabilité » dira-t-il sur scène. « L'écueil à éviter : le manque de curiosité. Si on n'invente pas, si on ne se renouvelle pas, on tourne en rond. J'ai la même équipe depuis le début, j'ai investi 450 000€ dans de nouvelles machines pour développer l'outil de production, ma banque a suivi. Cela m'a permis de réduire la pénibilité pour mes ouvriers et mes techniciens, de faciliter leur travail et de gagner du temps ».



Pierre Bonnet-Bruna © CMAR

Chaloin Chocolats

Grand Prix « Entrepreneur » pour [Marc Chaloin](#) installé à Puyméras. Le chocolat, il est tombé dedans quand il est petit puisque l'entreprise familiale a été créée en 1921 à Annecy par son arrière-grand-père Maurice, maître artisan-boulanger. Il représente donc la 4ème génération d'artisan. Evidemment les fèves de cacao ne poussent pas dans le Vaucluse, il les fait venir d'Amérique du Sud, du Mexique jusqu'au Havre par la mer avec des bateaux à voiles, donc zéro pollution, zéro bilan carbone. Il a doublé

Ecrit par le 16 février 2026

ses effectifs en 3 ans, passant de 3 à 6 et les fait travailler 30h par semaine : « Comme ça, ils sont en forme, frais et dispos ». Le bien-être au travail fait partie de son crédo d'entrepreneur engagé ».



Marc Chaloin © CMAR

Les Conserves Guintrand

4ème Prix : « Exportation » pour une entreprise plus que centenaire « Les Conserves Guintrand » nées en 1898 à Caromb grâce à leur fondateur, [Paul Guintrand](#). C'est dans sa maison qu'il improvise un petit atelier de boîtes de conserves de fruits et légumes issus du terroir du Ventoux et les livre à cheval avec une carriole. Pour faire face à la demande croissante de recettes provençales authentiques, il descend en 1910 à Carpentras, près de la voie ferrée et s'affranchit des problèmes de transports. Depuis 124 ans, la sélection de fruits et légumes de qualité, le goût des préparations garanti dans des bocaux de verre font de cette société familiale un membre éminent de « Gourmets Provence », une association de producteurs basée à Arles. Elle exporte 30% de ses conserves, en Europe mais aussi au Japon et en Chine, ses légumes façon tajine, ses braisés de veau aux agrumes, terrines de campagne, rillettes de jarret confit, confitures de bigarreaux, poires Williams, coings et abricots. Et elle a aussi reçu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » qui rassure la clientèle.

Ecrit par le 16 février 2026



Le Président de la BPMED, Philippe Martin, conclura la cérémonie en insistant « Nos racines ce sont nos artisans. La confiance, les relations humaines, la proximité sont nos valeurs. Notre banque appartient à nos actionnaires, nous prenons nos décisions nous-mêmes, ici, pas auprès de marchés financiers boursiers. Chez nous, en Provence, pas à Paris. Saint-Cannat, ce n'est pas Singapour ».

Contacts : www.marqueterie-tavernier.com 06 30 52 62 31 - www.mecaval-vaucluse.fr 04 90 62 02 54 - www.chaloinchocolats.com 04 90 37 40 94 - www.conservesguintrand.com 04 90 67 24 81 - www.cmar-paca.fr

(Vidéos) Trophées : les artisans vauclusiens

Ecrit par le 16 février 2026

sont des stars



Organisée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Sud, la Banque Populaire Méditerranée et la Société de Caution Mutuelle Artisanale (Socama), la cérémonie de l'édition 2021 des prix 'Stars & Métiers' vient de se dérouler dans Le Château de la Tour Vaucros à Sorgues. Depuis 14 ans, cette manifestation met en valeur le talent, la persévérance, la créativité d'artisans qui sont à la fois entrepreneurs, designers, inventeurs, producteurs et exportateurs.

La Maison des Coquettes

Pour débuter ce palmarès, c'est une femme qui a eu 'Le Grand Prix Innovation' : Séverine Gamba. Après avoir débuté chez Mary Cohr et l'Oréal, elle a créé son propre institut de beauté dans une boutique de 24m2 à l'Isle sur la Sorgue, 'La Maison des Coquettes' dédiée aux femmes, aux jeunes filles et aux grands-mères. « C'était de ma part une volonté de transmission inter-générationnelle pour la manucurie, le maquillage, les soins, le bien-être. Etre belle donne de la confiance en soi, on se sent mieux dans sa

Ecrit par le 16 février 2026

peau » explique la gagnante. Après l'ouverture d'un deuxième salon franchisé à Saint-Martin de Crau, Séverine, qui est « MOF Esthétique-Art du maquillage (Meilleur ouvrier de France), envisage d'implanter un troisième salon à Montélimar. Elle a déjà également lancé la marque 'La French Coquette' qui est présente dans un réseau de 42 distributrices en France. Son chiffre d'affaires est passé de 60 000€ en 2018 à plus de 100 000 en 2 ans, malgré la crise sanitaire.

Biomimetic

Deuxième lauréat de la soirée 'Stars & Métiers' : Damien Sabatier, patron-fondateur de la start-up Biomimetic installée à Avignon, dans la catégorie 'Grand Prix Responsable'. Ingénieur agronome, chercheur, il a puisé sa création en Afrique-du-Sud, à Durban, quand il a vu comment les habitants utilisaient des mouches noires type 'soldat' pour dévorer les déchets. « J'ai eu un éclair, une révélation » explique-t-il. Quand on sait qu'une seule larve contient 500 œufs, on imagine l'efficacité du système de valorisation des biodéchets utilisés ensuite pour fertiliser les sols. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires en 2 ans et emploie 4 salariés.

Chocolat T

'Grand Prix Entrepreneur' : Jean-Benoît Truchot, chocolatier-confiseur de 35 ans. Il a débuté en faisant les marchés avec un vieux fourgon Citroën iconique, le 'TUB'. « J'étais le premier chocolatier itinérant » confie-t-il dans un éclat de rire. A force de créativité et de succès, il investit dans un laboratoire de 350m2 à Sérignan-du-Comtat. « C'est ma bibliothèque gourmande. Il faut se renouveler, surprendre les papilles. Parfois pour créer, il suffit d'une heure, parfois des mois de mise au point sont nécessaires pour avoir une recette aboutie. Mon bonheur, c'est faire plaisir au client. Un chocolat, on le mange d'abord avec les yeux. »

L'une des créations dont il est le plus fier : 'Le Mont Ventoux', délicieux mélange de noisette, amande, petit épeautre de Sault et serpolet. A ce jour il a 7 salariés, il a vu grimper son chiffre d'affaires de +65% en 2 ans et il envisage d'investir dans un autre laboratoire de 420M2 pour donner libre cours à son imagination et décrocher encore d'autres médailles après les 'Awards' du Salon du Chocolat de Paris, ou encore la reconnaissance du Gault & Millau.

Be energy

Enfin, dernière récompense, 'Le Grand Prix Export' pour Bertrand Coste, patron depuis 2014 en zone de Courtine à Avignon de la société Be energy spécialisée dans la régénération de batteries. Il double leur durée de vie, lutte contre leur obsolescence programmée et réduit leurs déchets. Il est le seul en France voire en Europe à proposer ce type de solution écologique et affiche 95% d'export, notamment en Corée, en Inde, aux Etats-Unis. Depuis quelques mois, il travaille sur les batteries lithium et électriques, un marché à perte de vue qui ne pourra que démultiplier de façon exponentielle les résultats de Be energy passés de 283 000€ en 2017 à 508 000€ en 2019.

Philippe Henri, le Président de la BPMed a eu le dernier mot de la soirée en citant Stendhal : « Quel bonheur d'avoir son métier pour passion ». Chapeau à tous ces entrepreneurs remarquables, innovants,

Ecrit par le 16 février 2026

déterminés qui sont la richesse de nos territoires.