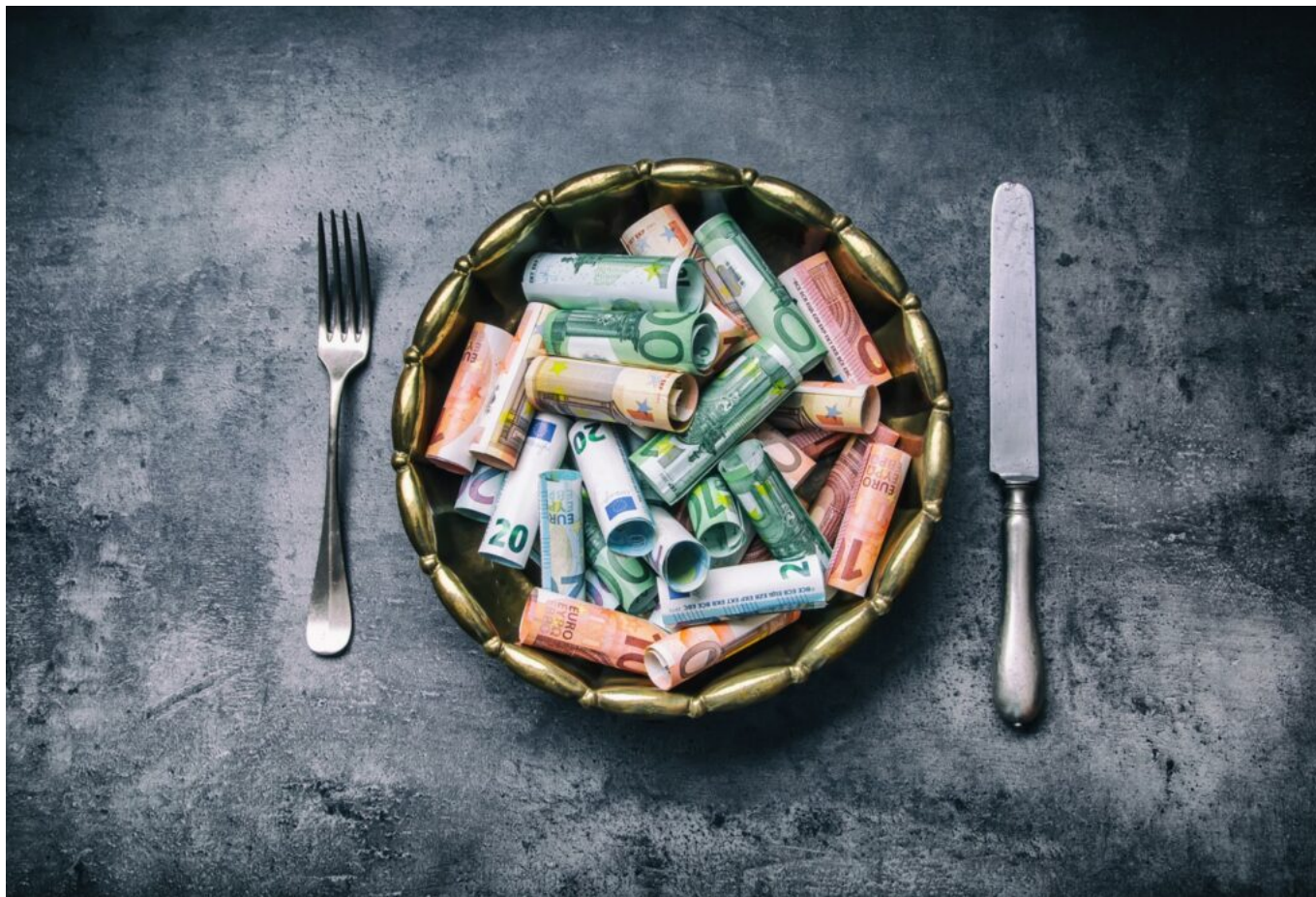


Écrit par le 18 mai 2026

Restauration : Les Vauclusiens n'hésitent pas à dépenser plus durant les jours fériés



Le mois de mai bat son plein, rythmé par ses nombreux jours fériés, souvent synonymes de déjeuners en terrasse et de dîners prolongés entre proches. À cette occasion, la solution de paiement au restaurant [Sunday](#), s'est intéressé aux habitudes de consommation des Français selon les jours de la semaine, les week-ends et les jours fériés.

Cette analyse*, réalisée à partir des transactions dans ses restaurants partenaires, révèle des écarts marqués, tant sur le prix moyen des repas que sur la générosité des pourboires laissés aux serveurs. Un panorama révélateur des comportements des Français, entre quotidien et moments festifs.

Les plus grosses dépenses au restaurant... c'est pendant les jours fériés

Dans toutes les régions de France, le montant moyen dépensé pour un repas grimpe sensiblement les

Ecrit par le 18 mai 2026

jours fériés (voir tableau ci-dessous). En Auvergne-Rhône-Alpes, par exemple, il atteint 34€, contre 27€ le week-end et 22€ en semaine (soit +56%). Même tendance en Occitanie (+36% les jours fériés) et en Nouvelle Aquitaine (32€ les jours fériés contre 24 € le week-end soit +32%). Sans exception, le ticket moyen est plus élevé les jours fériés qu'en week-end et en comparaison avec les repas pris en semaine, la hausse est encore plus nette ; preuve que les Français profitent de ces occasions pour se faire plaisir au restaurant.

Régions	Différence entre prix d'un repas les jours fériés vs en semaine	Différence en %
Auvergne-Rhône-Alpes	+12 €	+56%
Occitanie	+6 €	+36%
Nouvelle-Aquitaine	+8 €	+32%
Corse	+8 €	+30%
Grand Est	+5 €	+29%
Bourgogne-Franche-Comté	+7 €	+28%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	+5 €	+26%
Bretagne	+5 €	+25%
Pays de la Loire	+5 €	+24%
Normandie	+6 €	+22%
Centre-Val de Loire	+5 €	+20%
Hauts-de-France	+4 €	+20%
Île-de-France	+5 €	+19%

Quelles tendances en Paca et en Vaucluse ?

Pour l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur cet écart entre le prix d'un repas les jours fériés et un jour de semaine s'élève à 5€, soit une différence de +26%. En Vaucluse, avec un prix moyen de 28€ par repas les jours fériés contre 25€ en semaine, cet écart se monte à 3€ ; soit une différence de +12%. Par ailleurs, paradoxalement cet écart est plus important entre les jours fériés et un week-end 'classique'. En effet, dans notre département, on dépense ainsi davantage pour un repas en semaine (25€) que durant un week-end (21€).

Ecrit par le 18 mai 2026

De fait, les clients en Vaucluse dépensent 33,33% de plus un jour férié par rapport à un samedi ou un dimanche normal. Même constat en ce qui concerne les pourboires : les Vauclusiens sont moins 'radins' les jours fériés et les jours de semaine (1€ de pourboire en moyenne) que les week-ends classiques (quasiment 0€).

L.G.

**Méthodologie : Sunday a étudié 500 000 additions : payées durant les jours fériés d'avril et mai 2024 (5 jours) en comparaison avec celles payées les week-ends et les semaines précédant les jours fériés.*

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Ecrit par le 18 mai 2026

Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#) semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. Il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroît, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 18 mai 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 18 mai 2026



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtisseries seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/>

<https://www.pistacheenprovence.com/association>

<https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Ecrit par le 18 mai 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le [baromètre de l'ordre des experts comptables](#). Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que [Patrice Mounier](#) le Président de l'[UMIH 84](#) (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste...

Ecrit par le 18 mai 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Ecrit par le 18 mai 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Ecrit par le 18 mai 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Ecrit par le 18 mai 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrotts, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Uber Eats s'implante à Vaison-la-Romaine



L'application de livraison de repas et de courses à domicile [Uber Eats](#) arrive à Vaison-la-Romaine et ses alentours. Après Avignon en juin 2018 puis Bollène en mars 2021, Carpentras et Orange en juillet 2019, Pertuis en juin 2020 ainsi que Cavaillon et l'Isle-sur-la-Sorgue depuis novembre 2020, la capitale des voconces est la 8^e commune de Vaucluse à proposer ses services de livraison. De quoi couvrir près de 88% de la population des Vaucluse.

Ecrit par le 18 mai 2026

« Le lancement de notre activité va ainsi permettre aux Vaisonnais d’avoir accès à une diversité de cuisines en livraison et à emporter et aux restaurateurs d’accroître leur activité ainsi que leur visibilité, explique [Maxime Delevaux](#), responsable du développement d’Uber Eats en France. Ces prochaines semaines seront consacrées à l’élaboration de nouveaux partenariats avec des restaurants et à l’extension de notre zone de livraison dans le cœur du département du Vaucluse. »

A ce jour, [l’offre vaisonnoise d’Uber Eats](#) propose déjà plus d’une douzaine d’établissements locaux (Le QG snack, Le Passage, Chez Justine, Snack Zagora, Bistrot 915, Pizzeria Le Vintage, Quicky Burger, Pizza Sicilia, Le Médiéval, Snack le Gratiné, Thé à la Menthe, Pizza Papa Vaison, et l’Atelier de la ferme). Ainsi, dès aujourd’hui, vous pourrez vous faire livrer en moins de 30 minutes et sans minimum de commande de 11h à 14h30 et de 18h à 23h, en choisissant parmi les restaurants partenaires.

Avec cette nouvelle implantation, l’application renforce ainsi son ancrage sur le territoire français en étant présente dans plus de 400 agglomérations françaises et en couvrant plus de 75% de la population française.

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : Uber Eats

Obligation d'affichage de l'origine des viandes dans les restaurants

Ecrit par le 18 mai 2026



Le gouvernement vient de prendre un décret rendant obligatoire, dans les restaurants, l'affichage de l'origine des viandes. Alors que l'origine des viandes brutes est déjà affichée dans les commerces, elle le sera désormais également dans les restaurants : les Français qui le souhaitent pourront donc privilégier des plats préparés à partir de viandes produites dans l'Hexagone. Objectif : renforcer la visibilité des produits agricoles français dans nos assiettes en favorisant la consommation des viandes présentant de très hautes garanties sanitaires et environnementales et n'ayant pas parcouru des milliers de kilomètres.

« Ce décret représente une avancée significative en matière de transparence sur l'origine des viandes, renforçant ainsi la confiance des consommateurs, insiste Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,. Il constitue également un soutien précieux pour nos producteurs locaux, tout en mettant en valeur nos pratiques d'élevage et la qualité des produits français. »

Pour le gouvernement, ce décret répond à une triple demande :

- celle des agriculteurs, qui souhaitent pouvoir valoriser au mieux la qualité de leurs productions, en informant le consommateur que telle ou telle pièce de viande vient de France ;
- celle des consommateurs, qui demandent à connaître l'origine de ce qu'ils mangent, les produits français étant réputés pour leur qualité et leur goût ;
- celle des restaurateurs, qui voient dans l'origine France un gage de qualité et un atout concurrentiel.

Ecrit par le 18 mai 2026

Le décret publié ce jour étend donc aux viandes porcines, ovines et de volailles, une obligation d'affichage de l'origine qui existe depuis 2002 pour les seules viandes bovines.

« Nous permettons par ce décret un cercle vertueux, qui réunit les aspirations croissantes des consommateurs et les attentes du monde agricole, complète Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes entreprises et de l'Economie sociale et solidaire. Afficher l'origine des viandes permettra aux clients de pouvoir opter pour une viande réputée pour sa qualité et son goût ».

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs

Ecrit par le 18 mai 2026



[Le Quai des Saveurs](#) ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistrannique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, [Saïd Soumalia](#) croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et

Écrit par le 18 mai 2026

son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers

Ecrit par le 18 mai 2026

se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économe en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.



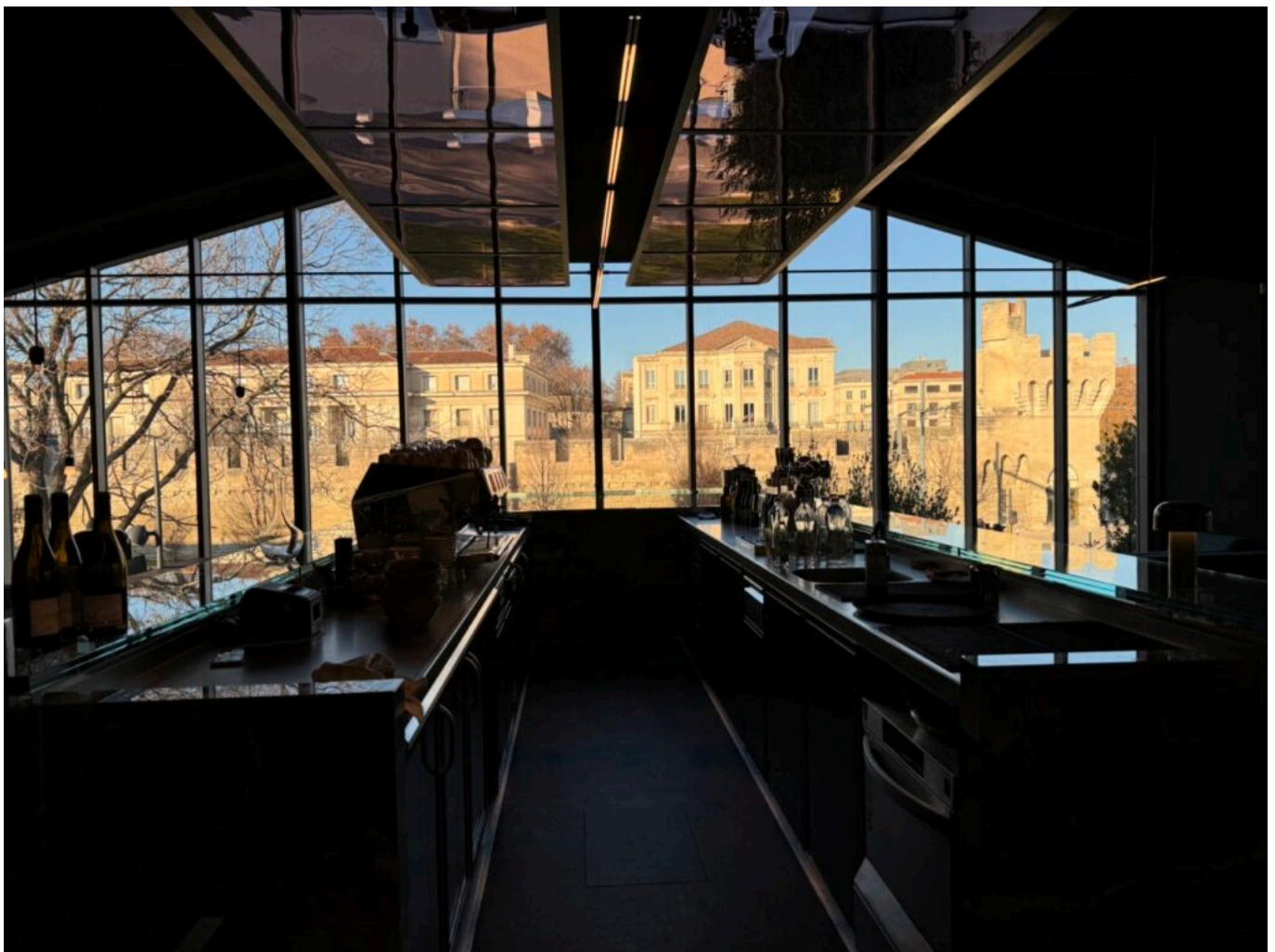
Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patric Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a

Ecrit par le 18 mai 2026

demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

Contact :

Quai des saveurs

Parvis de la gare centre, 40 Boulevard Saint Roch, Avignon, France

Réservation : 04 90 14 10 02

quaidessaveurs.fr

www.facebook.com/quaidessaveursavignon

www.instagram.com/quaidessaveurs_avignon/

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 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 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 ; Philippe 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*

Ecrit par le 18 mai 2026

La Maison de Fogasses propose le Noël de Baba Gaya du 21 au 24 décembre et sa réouverture permanente dès 2025



Le très bel hôtel particulier de la Maison de Fogasses, du 16^e siècle, situé 37 rue des Fourbisseurs en intramuros d'Avignon rouvre ses portes pour Noël et l'année 2025. Outre sa proposition de restauration et de salon de thé gourmand, parents, enfants, et amis s'y retrouveront pour papoter et même participer à des ateliers, très sérieusement accompagnés par un artiste ou un artisan renommé. Quant à la boutique ? On y trouvera des idées cadeaux du meilleur goût.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Corinne Guyon Copyright Morgan Palun Photographe

Fabriquer sa couronne de Noël

On pourra, par exemple, fabriquer sa couronne de Noël avec [Maxine Christensen](#) de samedi 21 décembre à mardi 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h pour 45€ matériel, astuces de pro et 'coup de main' compris.

Dessiner son calligramme

ce sera possible avec [Yoyo Ich](#). Qu'est-ce qu'un calligramme ? Des vers disposés de façon à former un dessin en rapport avec le poème. Le tout premier à les exécuter ? Guillaume Apollinaire qui mit au point ses poésies graphiques comme un exutoire aux tranchées de la 1^{re} guerre mondiale, en 1918. L'atelier aura lieu du 21 au 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h. 30€.

Ecrire sa guirlande poétique

Ca se fera avec [Julien Delmaire](#), auteur renommé édité chez Grasset qui prendra en charge l'atelier 'Ecrire une guirlande poétique' à 11h et 15h sauf le 23 décembre. 50€.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Le salon de thé Copyright Morgan Palun Photographe

Créer une œuvre d'art

ce sera possible grâce et avec [Marie Jeanselme](#), la fée des petites doses de poésie qui enchantent notre quotidien à 13h30, 15h et 16h30. 40€.

Les mendiants de Noël

[Gérard Robert](#), chef pâtissier de la Chocolaterie Castelain propose de réaliser ses propres mendiants de Noël. De quoi épater ses propres convives une fois chez soi. à 14h30, 15h45 et 17h. 45€.

Cuisiner son cake gourmand

Avec [Célia Conil](#) pour enchanter son Tea time à la maison, entouré de tous les personnes que l'on aime à 10h, 11h30 et 13h. 35€.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Les ateliers cuisine Copyright Morgan Palun Photographe

Participer à l'arbre de Noël

La [Maison de Fogasses](#) propose de participer à un arbre de Noël pas comme les autres lundi 23 décembre. Après ? on s'assied à une somptueuse petite table avec un bon chocolat chaud, une part de gâteau par personne et, bien sûr le cadeau du sapin pour l'enfant et son accompagnant. 15€ par personne.

Que se passe-t-il à la Maison de Fogasses ?

De vendredi 20 à mardi 24 décembre la [Maison de Fogasses](#) propose un salon de thé et les pâtisseries [d'Augusta Pains & Merveilles](#) accompagnées d'une boisson chaude de 14h à 18h. 12€.

Un déjeuner et des apéritifs dînatoires slave

avec une belle assiette de zakouskis -hors d'œuvres russes et plus généralement d'Europe de l'Est servies chaudes ou froides, à base de charcuterie, de poissons fumés, d'œufs de poissons, ou de légumes marinés- le tout accompagné d'un verre de vin ou d'un soft de 12h à 14h et de 19h à 21h. 25€ pour le déjeuner et 30€ pour le dîner, sur réservation.

Enfin, une boutique éphémère

ouvre ses grilles ouvragées avec les belles entreprises du patrimoine vivant telles que [Brun de Vian Tiran](#), [la Ciergerie des Prémontrés](#) et diverses découvertes Fogassiennes de 12h à 19h. L'ambiance musicale est une création de DJ Spock, spécialiste des ambiances sonores et festives.

Grâce à eux

[Corinne Guyon](#) est la propriétaire de la [Maison de Fogasses](#) et en assure la direction artistique. La scénographie et la décoration événementielle est de [Serge Pieters](#). La direction de projet et les relations presse sont de Noun avec aux manettes [Nathalie Rooney](#) et [Inès Bonzi](#). Les réseaux sociaux sont administrés par [Dividere avec Romain Pascal](#). Les photographies sont de [Morgan Palun-Ré](#). Les pâtisseries raffinées de la [Maison Augusta](#) avec Florence et Matthieu Gromelle. Les poupées du monde entier -Une jolie collection de la maitresse des lieux- viendront faire la ronde sur le sapin grâce au talent des 'Têtues des aiguilles'.

Important

La Maison Fogasses est désormais ouverte tout au long de l'année 'pour célébrer des évènements qui nous rassemblent'. Prochains rendez-vous du 8 au 12 janvier pour célébrer l'épiphanie. Ateliers culinaires, ateliers manuels, brunch, bal des rois & reines enchanteront alors les lieux.

Les infos pratiques

[Maison de Fogasses](#) 37, rue des Fourbisseurs. Intramuros d'Avignon.

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Atelier avec Marie Jeanselme Copyright Morgan Palun Photographe

L'interview de Corinne Guyon

Corinne Guyon est un électron libre pétrie de bienveillance. Un état naturel pour cette artiste qui ne vit que pour partager. Cette collectionneuse passionnée et excellente décoratrice d'intérieur est un mélange de feu et de glace. Le feu par ses racines méditerranéennes et de glace par la culture Polonaise qui coule dans ses veines.

Après une maîtrise en droit des affaires, un passage par l'école d'attachée de presse, un poste de cadre chez les [tissus Boussac](#) et la création de son propre cabinet d'assurance, cette boulimique de travail -même si elle se dit contemplative- s'est posée dans cet hôtel particulier du 16^e siècle auquel, depuis 20 ans, elle insuffle sa poétique fantaisie.

Ma rencontre avec l'Hôtel particulier de Fogasses ?

«Tout a commencé lorsqu'un ami parisien m'a demandé de trouver une maison selon son goût et son budget, relate Corinne Guyon, la propriétaire de ce navire amiral. Alors agent d'assurance chez Allianz je m'adressais à un ami agent immobilier qui me répondit «Ça tombe bien j'ai justement une belle demeure à la vente, répondant à ses critères. Je me rends à l'adresse indiquée. Je visite les lieux avec une petite dame qui ne se présente pas et dont j'apprendrai plus tard qu'elle en est la propriétaire. En entrant, c'est le coup de cœur. Mes yeux pétillent et en moins d'une minute je sais que je suis en train de visiter Ma maison. Non... Je crois qu'en vérité c'est la maison qui m'a choisie. Nous sommes en 2004 et ma vie va en être totalement bouleversée.»

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Entre amis Copyright Morgan Palun Photographe

Au début

«Très vite, je loue les étages. Et comme dans cette maison tout le monde se croise, l'ambiance s'apparente très vite à l'esprit 'pension de famille'. Un microcosme où tout le monde se sent bien. Puis un jour je me suis dit qu'il fallait ouvrir cette maison et son magnifique jardin aux avignonnais parce que cela faisait partie de leur patrimoine. Alors, j'ai cessé de louer et créé l'un des premiers concepts store. Le problème ? Si je sais flairer les tendances, il est difficile voire suicidaire d'initier ce qui n'existe pas ou peu, avant tout le monde. Pourquoi ? Parce qu'il est difficile d'appréhender la nouveauté.»

Résidence d'artistes

«Au départ, je voulais même créer une résidence d'artistes. Mais c'est incroyablement compliqué, notamment pour lever des fonds. C'est d'ailleurs l'une de mes batailles. Pourquoi les lieux culturels seraient uniquement du domaine du public lorsqu'on souhaiterait qu'ils fussent aussi du domaine privé ? J'ai bien essayé mais c'est d'une complexité sans nom ! Du coup j'ai voulu proposer un lieu qui soit à la fois une boutique, un espace de restauration, où l'on papote, où l'on achète des choses pour soi, pour les autres, où l'on s'exerce à la créativité, durant des ateliers...»

Le thème de cette année : Baba Gaya !

Mais qui est Baba Gaya ? C'est une grand-mère, une fée, un esprit de la nature bienveillant qui règne sur la forêt et les bêtes sauvages. Elle habite une petite Isba -une hutte en bois construite sur des pattes de poule qui peut tourner sur elle-même. Elle commande aux phénomènes célestes, au jour et à la nuit. Elle est le contraire de Baba Yaga, une vieille sorcière dotée d'une unique jambe -comme une femme serpent qui vit sous terre- qui œuvre au passage entre deux mondes : celui des vivants et des morts. Elle est effrayante et change le destin de celui ou celle qui la rencontre. Pour autant, elle les aide aussi à accomplir leur quête de transformation.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Copyright Morgan Palun Photographe

L'esprit des contes pour enchanter Noël

«Toute petite j'ai dévoré les contes et légendes du monde entier. Il faut dire que ma mère était professeure de français et que mes frères et moi baignions dans les ouvrages. C'est sans doute ce qui m'a inspirée pour créer Baba Gaya comme, il y a quelques années, Léon, le frère du père Noël qui était descendu à Avignon pour distribuer des cadeaux. Il était aussi rock'n roll que le premier était traditionnel. Si traditionnellement, en Russie, Baba Yaga mange les enfants, Baba Gaya, elle, les accueille avec beaucoup d'amour et de tendresse. Nous ouvrons ainsi les portes de la Maison de Fogasses aux parents, enfants et amis d'amis dans une ambiance gourmande de Noël où l'on peut tout faire : prendre un thé gourmand, se restaurer, boire un verre, acquérir ses cadeaux de Noël, participer à des ateliers créatifs... Dans une maison joyeuse et pleine d'âmes.»

Une maison pleine d'âmes

«En parlant d'âmes, il s'y passe de mystérieuses choses ? Oui ! Alors que l'on faisait des essais de jus à l'italienne sur les murs d'un des appartements du haut, la Marquise est apparue. Elle est sortie du mur et au fur et à mesure que l'on apposait les couleurs. Au début, j'étais la seule à en discerner la silhouette jusqu'avec les ans elle apparaisse de plus en plus clairement à tous, les années passant. C'est une habitante d'ici. Alors je lui parle et lui demande de m'aider à faire vivre ce grand vaisseau amiral et à en partager la richesse avec les Avignonnais et leurs amis.»

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Copyright Morgan Palun Photographe

En attendant sa réouverture, point d'orgue de la restauration de Notre-Dame de Paris avec le Vaclusien Pascal Quoirin



Suite à l'incendie dont la cathédrale Notre-Dame de Paris a été victime les 15 et 16 avril 2019, cette dernière va enfin rouvrir ses portes ce dimanche 8 décembre après une remise en état colossale. Trois entreprises vaclusiennes ont participé aux travaux de restauration, dont l'[Atelier Quoirin](#), situé à Saint-Didier, spécialisé dans la réparation et l'entretien d'orgues.

Ecrit par le 18 mai 2026

Quelques jours après l'incendie qui a ému la planète entière au-delà des religions, des croyances et des cultes, dès le 23 avril 2019, Pascal Quoirin, facteur d'orgues installé depuis les années 70 à Saint-Didier, était sur place, à Paris, au chevet de Notre-Dame pour estimer les dégâts. « C'est un miracle, l'orgue n'a pas souffert ». Entre poutres calcinées à terre, gravats, plomb fondu, odeur de suie, alors que la température avait grimpé à 1000°C en hauteur, elle est restée basse à hauteur du soubassement. « Grâce aux thermomètres à mémoire, on sait que la chaleur ne l'a pas trop endommagé. D'ailleurs, il suffisait de souffler sur la surface empoussiérée par une matière comparable à du sable pour l'enlever », commente Pascal Quoirin qui est en ce moment à Paris pour prendre part à la cérémonie d'inauguration avec une cinquantaine de chefs d'Etats venus du monde entier invités à assister à cette « renaissance. »

L'histoire de la Cathédrale Notre-Dame de Paris débute au XII^e siècle sur l'île de la Cité. Et celle des orgues en 1733. Elle évolue et s'enrichit en claviers, tuyaux et ingénierie au fil du temps. Ils échappent à la tourmente de la Révolution en 1789 grâce, paraît-il, à l'interprétation de musiques patriotiques comme *La Marseillaise* et *Ça ira*. Modernisation aussi avec l'architecte Eugène Viollet-Le-Duc qui demande en 1860 au célèbre facteur d'orgues Aristide Cavallé-Coll de créer un instrument à quatre claviers et pédalier « suffisant pour les dimensions de cette église. » Il lui commandera une autre modification pour ce grand orgue qui comptera jusqu'à 86 jeux répartis sur cinq claviers. L'histoire se poursuit avec l'organiste Pierre Cochereau qui restera titulaire de ce magnifique instrument de 1955 à sa mort en 1984, pendant une trentaine d'années et qui conseillera son électrification et sa réharmonisation.

Donc, en 2020, un an après l'incendie, l'Atelier Quoirin est principalement choisi pour entamer la restauration de cet immense orgue qu'il connaissait déjà. Et pour cause : il l'avait remis en état lors de la grande restauration commandée par le Ministère de la Culture dans les années Mitterrand. En 1992, le Ministre de la Culture, Jack Lang, confiera au Cardinal Lustiger les clés de cet 'Orgue 2.0' et de ses 7 952 tuyaux gérés par sept ordinateurs.

Cette équipe d'artisans hors du commun (menuisiers, ébénistes, charpentiers, sculpteurs, tuyautiers, harmonicistes) est appuyée par des ingénieurs, mécaniciens, informaticiens et spécialistes de fonderie. Puisque les tuyaux de toutes tailles sont un mélange d'étain, de cuivre et de plomb, avec des formes multiples. Les soufflets et les mécanismes qui relient les milliers de pièces et inter-réagissent, à partir des impulsions des mains de l'organiste, mais aussi de ses pieds sur les claviers, boutons et pédales pour créer des sons qui invitent à la spiritualité et au recueillement. C'est à la fois sportif et artistique.

Avec une vingtaine de compagnons de l'Atelier vauclusien, la remise en état, entamée en 2020, a duré jusqu'à ces dernières semaines. Une longue dépose du matériel et un minutieux nettoyage de la poussière de plomb qui a recouvert les orgues le jour de l'incendie, ce fameux lundi 15 avril 2019. Puis l'équipe a participé avec Pascal Quoirin, le patron, au réaccordage du plus grand instrument de France, de ses 115 boutons, cinq claviers et 8 000 tuyaux répartis sur 3 étages et qui mesurent jusqu'à 10m de haut.

Pascal Quoirin, qui a créé son atelier dans le Comtat à Saint-Didier en 1970, affiche un bilan qui fait rêver. Sa 1^{re} réalisation a été l'orgue de la Cathédrale Saint-Siffrein à Carpentras. Suivront celui du Temple Saint-Martial à Avignon, de la Collégiale de Roquemaure, de la Cathédrale de Montauban. Il a

Écrit par le 18 mai 2026

aussi créé de toutes pièces celui de la Salle de concerts de Hamamatsu au Japon, du Conservatoire de Genève, de l'Académie de Musique Ancienne de Mexico, de l'Église de l'Ascension à New-York comme d'autres lieux de cultes en Espagne et Bolivie. Mais aussi en France, à Bordeaux, Fréjus, Saint-Maximin, Lyon, Evreux, Saint-Rémy de Provence. De même, pour l'orgue de la Cathédrale Notre-Dame de Nazareth d'Orange, qui date de 1551 et avait été reconstruit en 1912. Avec ses 1 000 tuyaux, il a récemment fait l'objet d'une remise en état globale par la Manufacture Quoirin, réputée dans le monde entier pour la qualité de son travail. Grâce à Pascal Quoirin et la quinzaine d'artisans et techniciens hautement qualifiés qu'il a choisis et formés et qui font rimer tradition et modernité. Une entreprise devenue SCOP (Société Coopérative et participative) pour que la transmission de ce savoir-faire unique perdure éternellement, comme Notre-Dame de Paris.



Cathédrale de Chambéry

Ecrit par le 18 mai 2026



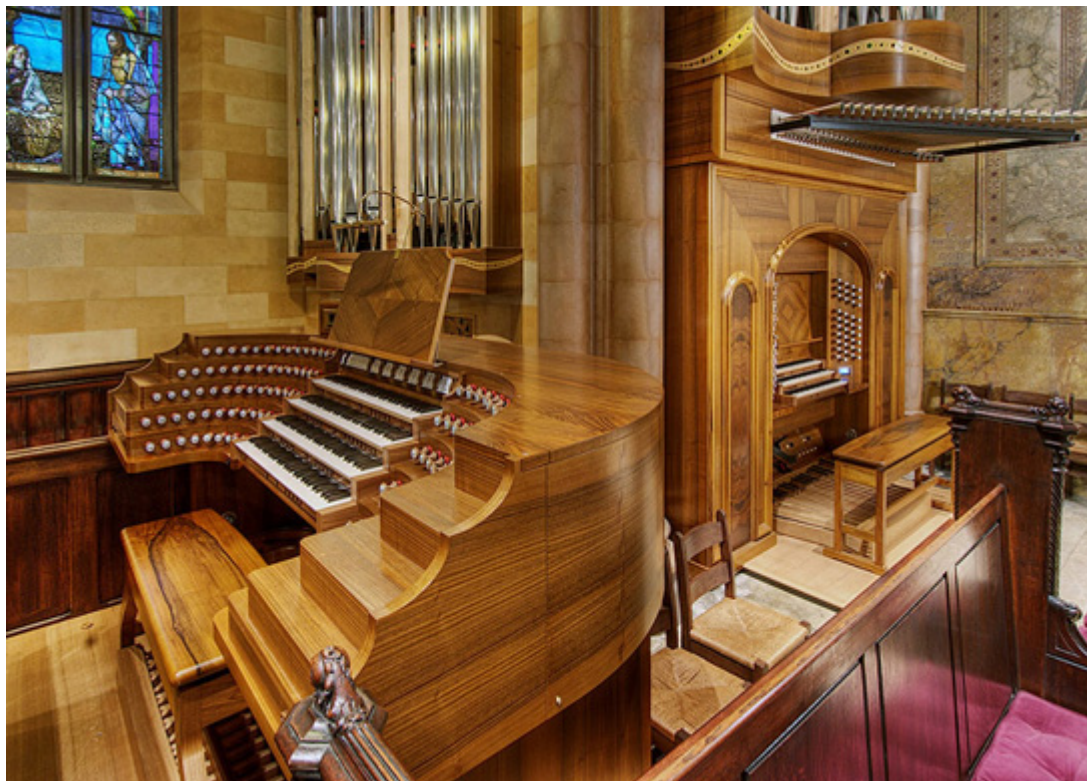
Console de l'orgue d'Evreux

Ecrit par le 18 mai 2026



Console de l'orgue d'Hamamatsu

Écrit par le 18 mai 2026



New-York : Église de l'Ascension

©Atelier Quoirin

Contact : Rue des Artisans - 84 210 Saint-Didier / 04 90 66 04 16

Deux autres entreprises vaclusiennes ont participé à la restauration de Notre-Dame de Paris

Le bureau d'études avignonnais Calvi Études Structures, spécialisé dans l'ingénierie des structures en bois, a participé à la remise en état de la charpente de la cathédrale.

Il y a aussi [Mathieu Lustrerie](#), situé à Gargas, qui a procédé au nettoyage et la restauration des 13 lustres de la nef de Notre-Dame ainsi que deux candélabres, la couronne de lumière de la Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs, 60 bras de lumière et la lampe du sanctuaire.

[Les lustres de Notre-Dame de Paris jusqu'au 22 septembre chez Mathieu Lustrerie](#)