

Ecrit par le 3 juillet 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'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 3 juillet 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 3 juillet 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 comptait 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 3 juillet 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 3 juillet 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 ; Phillipe 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 3 juillet 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 3 juillet 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/biereuventoux ; Bières brassées à Brantes. Collations fermentées.



Ecrit par le 3 juillet 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 chausser 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 Appolinaire 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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 vaclusien, 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

Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



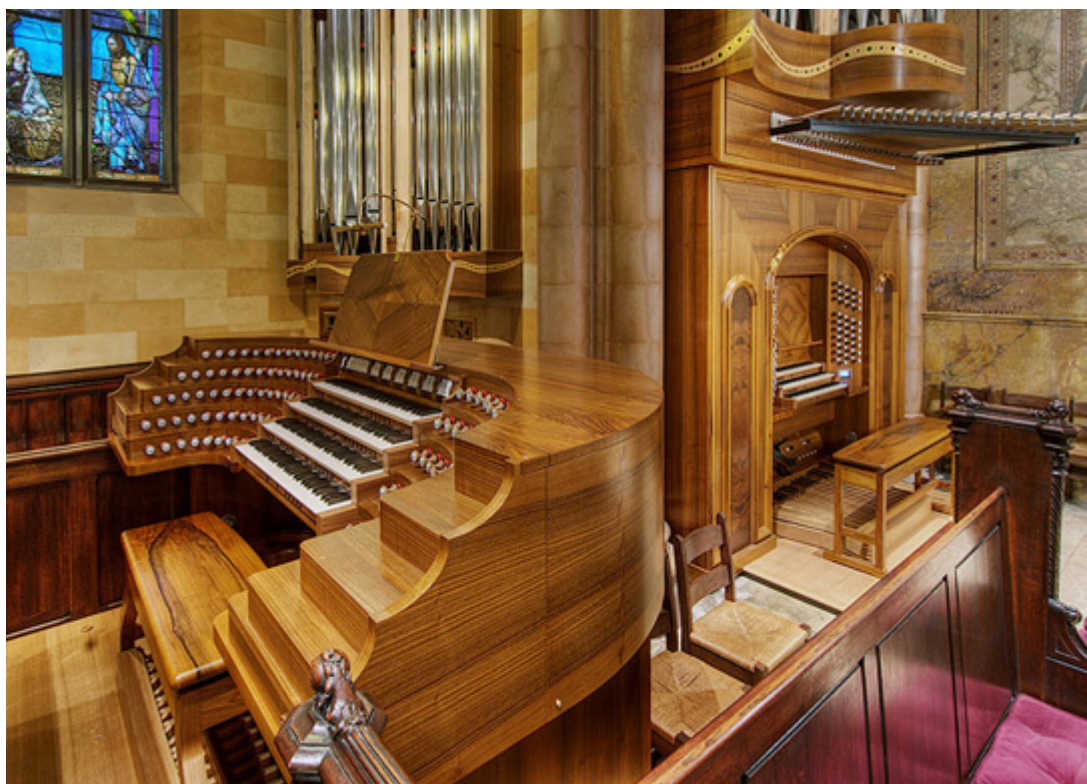
Console de l'orgue d'Evreux

Ecrit par le 3 juillet 2026



Console de l'orgue d'Hamamatsu

Ecrit par le 3 juillet 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](#)

Ecrit par le 3 juillet 2026

Hôtellerie restauration, une convention départementale pour lutter contre les difficultés à recruter et le travail illégal



[Stéphanie Ougier](#), directrice départementale employeurs de l'Urssaf Paca, [Thierry Suquet](#), préfet de Vaucluse et Patrice Mounier, président de l'[Umih 84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ont signé une convention départementale de partenariat de lutte contre les tensions de recrutement et le travail illégal dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR) en Vaucluse.

En cause ?

Ecrit par le 3 juillet 2026

Les difficultés à recruter et le travail illégal pour un secteur comptant 12 000 salariés en Vaucluse. Une convention plutôt pédagogique pour prévenir le travail sans fiche de paie ou ont une partie serait payée en cash.

Un son de cloche

Patrice Mounier, patron de l'interprofessionnelle, explique que les employés, parfois, préfèrent ne pas être déclarés et être payés en cash afin de continuer à toucher le chômage.

Et du côté des salariés ?

Sous couvert d'anonymat, des employés de ce secteur évoquent qu'à l'entretien d'embauche le salaire promis n'est pas celui finalement inscrit sur la fiche de paie, que les heures supplémentaires ne sont jamais payées, les pourboires peu distribués, voire confisqués et le salaire finalement payé le 10 du mois au lieu d'en fin de mois.

Pour sûr

La convention compte mettre bon ordre dans les deux parties afin que chacun trouve sa place, dans la légalité, sur le principe de la prévention et de la pédagogie.

MMH

Ecrit par le 3 juillet 2026



Copyright Préfecture de Vaucluse

Le Greta-CFA Vaucluse s'engage aux côtés de la Croix Rouge pour l'insertion professionnelle des plus démunis

Ecrit par le 3 juillet 2026



[Le Greta-CFA Vaucluse](#), l'organisme de formation professionnelle de l'Education Nationale qui œuvre depuis 50 ans pour l'insertion professionnelle s'est associé avec [la Croix-Rouge Française](#) afin de mutualiser leurs moyens et offrir une qualité de service optimale aux publics les plus vulnérables.

Cette association s'est matérialisée par la signature d'une convention de partenariat ambitieuse. L'objectif est de proposer des solutions concrètes d'insertion professionnelle comme l'immersion dans des secteurs clés tels que le sanitaire, le social, l'hôtellerie-restauration ou encore le secteur de l'industrie. Un suivi individualisé sera proposé aux bénéficiaires avec l'objectif de faciliter une insertion professionnelle plus rapide.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Les grandes lignes du partenariat signé entre la Croix-Rouge et le Greta-CFA Vaucluse

À travers ce partenariat, les deux structures s'engagent à activer tous les leviers essentiels afin de garantir l'insertion sociale et favoriser l'égalité des chances. Deux valeurs communes aux deux organismes. Concrètement, les principaux objectifs de ce partenariat sont les suivants :

- Promouvoir les formations du Greta-CFA Vaucluse auprès des bénéficiaires de la Croix-Rouge Française.
- Collaborer et mutualiser le réseau de partenaires pour accroître les possibilités d'accompagnement.
- Accompagner les bénéficiaires vers des formations adaptées à leurs besoins et aux exigences du marché du travail.
- Accueillir des apprenants du Greta-CFA en stage pour renforcer leur expérience professionnelle.
- Repérer les publics les plus éloignés de l'emploi et les orienter vers des parcours de remobilisation pour faciliter leur retour à l'emploi.

La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique [Mère Germaine](#). Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Élysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, relooké le cadre avec un design frais et flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

Un nouveau chef pour La Mère Germaine

Ecrit par le 3 juillet 2026

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef [Adrien Soro](#) qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Adrien Soro

Ecrit par le 3 juillet 2026



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 3 juillet 2026

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

Des plats sublimes par les vins locaux

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier [Boris Laurent](#). Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'été, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansois, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhodanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont réponse à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préféreraient une table bistronomique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, [Emilio Arriaga](#) marie les cuisines du monde.

Ecrit par le 3 juillet 2026



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Contact : www.lameregermaine.com

La chaîne de restaurants Buffalo Grill accélère le déploiement de sa franchise



Buffalo Grill, numéro un des réseaux de restauration à table en France avec 340 restaurants, dont quatre en Vaucluse, affiche une santé financière au beau fixe et annonce s'orienter vers un modèle opérationnel majoritairement en franchise.

Buffalo Grill a réalisé un chiffre d'affaires annuel de 508M€ à fin 2023, soit une croissance de +6,5% par rapport à l'année précédente. La chaîne de restaurants, qui a été réélue pour la 9^e année consécutive 'Enseigne préférée des français en Restaurant à table' en 2024 avec plus de 4 Français sur 10 qui ont visité l'enseigne Buffalo Grill en 2023, a gagné 4 points de parts de marché en moyenne depuis 2023 pour atteindre 30% de parts du marché de la restauration à table en France au 1^{er} semestre 2024.

Ainsi, voyant des résultats plus que positifs chez ses franchisés, l'enseigne, qui fait preuve de solidité opérationnelle et financière, a décidé d'accélérer le déploiement de la franchise. « Buffalo Grill a

Ecrit par le 3 juillet 2026

parcouru un chemin significatif depuis deux ans, déclare [Robert Guillet](#), directeur général. L'enseigne se donne une nouvelle jeunesse et s'appuie sur des structures réorganisées, parfaitement agiles. » En effet, Buffalo Grill a affiché un résultat opérationnel en rebond à 36M€ au 31 décembre 2023, dû à un strict pilotage des coûts, de meilleures conditions d'achat et des innovations apportées à l'offre.

25 nouveaux franchisés d'ici la fin de l'année

Aujourd'hui, 7 Français sur 10 ont un restaurant Buffalo Grill à moins de 20 minutes de chez eux. Le Vaucluse en compte quatre : au Pontet, à Carpentras, à Montfavet et à Orange. Franchiseur depuis 1984, Buffalo Grill mène un programme de transformation de son réseau tandis que les toutes dernières réouvertures de restaurants en franchise et au concept « American road trip » (nouveau design, ambiance et menu) affichent jusqu'à +30% de progression de leur chiffre d'affaires.

L'enseigne opère aujourd'hui environ un tiers de son réseau en franchise. D'ici la fin de 2024, le réseau devrait compter près de 25 nouveaux restaurants en franchise, comprenant conversions de succursales et nouvelles ouvertures. Dans ce cadre, l'enseigne entrevoit des perspectives favorables à long terme.

Sorgues : c'est le retour des food trucks pour l'été

Ecrit par le 3 juillet 2026



Les rendez-vous food trucks font leur grand retour à [Sorgues](#) pendant la saison estivale, chaque mercredi de 18h à 23h. La première soirée de cette série d'événements se tiendra ce mercredi 12 juin 2024 au parc municipal, avec la participation de [Marco Imperatori](#), qui interprétera les grands titres de la variété française.

Au programme, la présence d'une dizaine de restaurateurs proposant une variété de mets, allant du salé au sucré. Le tout dans une ambiance musicale, idéale pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Grande nouveauté cette année : en plus des nombreuses options de restauration, un marché artisanal sera également mis en place. Ces soirées estivales se prolongeront jusqu'au 28 août.

Les food trucks partenaires :

- Eat and smiles - Cuisine du Monde
- La Carretilla - Spécialités cuisine latino-cubaine
- Roll Trotter - Spécialités cuisine méditerranéenne et cubaine

Ecrit par le 3 juillet 2026

- Thaï street - Spécialités cuisine thaïlandaise
- O'Crépidon Mon Petit Camion - crêpes salées et sucrées, galettes, paninis, hot-dog
- Casa Mika - Saucisses, frites
- Bienvenue chez E&B - Bagels, frites
- Casa de Max - Pokebowls, salades
- Le Grenier de la Mer - Fruits de mer
- Agnès Nigolian - Churros, crêpes, gaufres
- GM les Glaces - Glaces
- Brasserie de Vaucroze - Bières artisanales
- POP&JUICE Bubbletea - Bubbletea à base de thé vert de sirop / purée de fruits

Planning des groupes et artistes musicaux :

12/06 : Marco Imperatori

19/06 : Mad Sound

26/06 : Les Passants

3/07 : Duo chant clavier

10/07 : Marco Imperatori

17/07 : Gang 2 Filles

24/07 : artiste à définir

31/07 : Duo chant clavier

7/08 : Marco Imperatori

14/08 : Gang 2 Filles

21/08 : soirée DJ

28/08 : Marco Imperatori

Sarah Ripert & L.G.

Ecrit par le 3 juillet 2026

**Les mercredis
Food trucks**

18h > 23h

Parc municipal

**Ambiance musicale
& marché artisanal**

Tous les mercredis jusqu'au 28 août

Ville de **Sorgues**

WWW.SORGUES.FR

(Vidéo) Explorez le patrimoine juif de L'Isle-sur-la-Sorgue après restauration en avant-

Ecrit par le 3 juillet 2026

première



La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue a entrepris de restaurer son patrimoine juif, témoin de l'histoire des 'Juifs du Pape'. [La Ville s'est notamment alliée à la Fondation du Patrimoine](#) pour restaurer l'escalier de l'immeuble Beaucaire qui est l'un des derniers témoignages de l'architecture civile de l'ancien quartier juif de L'Isle-sur-la-Sorgue.

En attendant que la Ville vienne à bout du projet, la direction du Patrimoine vous propose une visite 3D de l'immeuble Beaucaire, du site de l'ancienne synagogue et du cimetière, tels qu'ils seront après restauration.