

Ecrit par le 29 avril 2026

# Maison Jouvaud : un savoir-faire familial né à Nîmes mais développé à Carpentras



La **Maison Jouvaud** est une entreprise de savoir-faire en pâtisserie créée en 1948. La troisième génération a lancé en 2023 son nouveau site de fabrication ainsi qu'une boutique en périphérie nord de la ville de Carpentras. Le succès est au rendez-vous.

« Nous avons depuis de nombreuses années le projet de créer un nouveau site de fabrication Avenue Saint-Roch au nord de Carpentras. Mon père a eu l'opportunité d'acquérir un terrain bien situé. Ce bâtiment dédié à la fabrication a ouvert ses portes en juin 2023. Il permet de livrer tous les matins l'ensemble des 5 sites de vente sur le département », explique Pierre Jouvaud. Il a été conçu pour des normes d'hygiène optimale mais également un bon confort de travail. Sur 3 niveaux, tous les métiers sont

Écrit par le 29 avril 2026

représentés dans des salles différentes. À titre d'exemple, une salle de fabrication est uniquement dédiée aux fruits confits, avec des bassines en cuivre. Des chambres froides positives et négatives sont également en service. Après deux années et demi de fonctionnement, le bilan est très positif pour les équipes de pâtisseries boulangers, avec une meilleure organisation de travail.



Pierre Jouvaud, dans l'atelier de fabrication des fruits confits. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

## Un nouveau métier en boulangerie

Avec la mise en service de ce local flambant neuf, la famille Jouvaud a décidé de prendre un virage en 2023 en se lançant dans la fabrication du pain. Un laboratoire est en dédié à cet effet, avec un chef boulanger reconnu pour son savoir-faire et quatre boulangers professionnels qui ont tous été embauchés en 2023. La boulangerie a même été reconnue au niveau médiatique en accédant à la demi-finale de l'émission *La meilleure boulangerie de France* sur M6. « Récemment, nous avons mis en place notre propre moulin pour fabriquer notre farine sur quelques pains vendus très qualitatifs », explique Pierre Jouvaud.

Ecrit par le 29 avril 2026



La boutique 'L'atelier' ouverte en 2023 est un succès. ©Antoine Schramm

L'année 2025 a été celle de la mise en place d'une bonne organisation des équipes dans leur atelier respectif. Cela a permis à chacun de prendre ses marques. L'année 2026 démarre très bien avec une belle saison des galettes qui a duré tout le mois de janvier.

### Une histoire familiale

La Maison Jouvaud est une pâtisserie familiale, avec un savoir-faire reconnu. L'histoire commence en 1948 à Nîmes. Gilbert et Lisette Jouvaud lancent leur pâtisserie avant de vite revenir dans leur fief du Comtat Venaissin à Carpentras, place du Colonel Mouret jusqu'en 1968, date à laquelle la Maison Jouvaud ne va plus bouger, rue de l'Evêché. Frédéric et Nicole reprennent le flambeau à la fin des années 70 jusqu'en 2010 et passent alors la main à la troisième génération, Pierre et Jeanne-Marie qui ont en charge de perpétuer la tradition et de lancer ce nouveau challenge, avec la construction d'un nouveau site de fabrication et de vente en dehors de la ville, avenue Saint Roch.

### Des chiffres :

- Investissement total : 4,720M€
- Matériel professionnel investi depuis 2023 : 165 000€ par an
- Chiffre d'affaires 2025 : 8,076M€ contre 7,899M€ en 2024, soit une progression de plus 2,24%
- Répartition du chiffre d'affaires par famille : Pâtisserie 33%, Viennoiserie 10%, Boulangerie 9%, Chocolaterie 13%, Confiserie dont fruits confits 9%, Biscuiterie 3%, Glaceries 1%, Salé 10%, Boissons

Ecrit par le 29 avril 2026

salon de thé 6%, Décoration 6%

-Nombre de salariés : 82 tous métiers confondus et 13 apprentis en pâtisserie

### 5 sites de vente

La nouvelle boutique de vente avenue Saint Roch sur la partie nord de la ville a ouvert ses portes en juillet 2023. Elle constitue le 5ème site de la Maison Jouvaud. Le site historique est en centre-ville de Carpentras. Viennent ensuite Cap Sud, les Halles d'Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue

Ce nouveau point de vente de 170 m<sup>2</sup> est un grand succès. Il représente en effet le premier pôle de chiffre d'affaires de la Maison Jouvaud, notamment avec la boulangerie qui se vend très bien. Le site historique en centre-ville à lui a plus de difficultés avec une baisse de moins 40 % depuis 2022. Les points forts de la boutique sont l'emplacement sur le côté nord de la ville, juste à côté d'un rond-point passant, et les 47 places de parking. » Nous sommes très satisfaits du chiffre d'affaires de cette nouvelle boutique, qui est supérieur à ce que nous avons en objectif. Elle représente 40 % du chiffre d'affaire global de notre entreprise » explique Jeanne-Marie, la sœur de Pierre, qui co-dirige l'entreprise avec lui, plus particulièrement sur la partie vente et gestion.

---

## Les boulangers-pâtisseries du Vaucluse récompensent la meilleure baguette et le meilleur flan du département

Ecrit par le 29 avril 2026



**Ce mercredi 18 février, le [Groupe des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé à [CMA Formation Avignon](#) le 15e Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition. L'occasion aussi d'introduire un nouveau concours, celui du Meilleur Flan du Vaucluse.**

Après avoir récompensé la meilleure galette des rois, le meilleur gâteau des rois, et la meilleure pompe à huile en décembre dernier à l'occasion du [Concours de l'Épiphanie](#), c'était au tour des baguettes et des flans d'être jugé par un jury composé de boulangers-pâtisseries vauclusiens.

Pour cette nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition, on a dénombré 22 participants dans la catégorie 'Artisan/Salarié' et 30 dans la catégorie 'Apprentis'. Pour ce 1er Concours du Meilleur Flan, 21 artisans/salariés ont participé, ainsi que 15 apprentis.

### Valoriser le savoir-faire

L'objectif de ces deux concours est de mettre en valeur l'excellence et le savoir-faire artisanal, ainsi que la transmission de ce savoir-faire aux jeunes en apprentissage.

Pour la baguette de tradition, les participants ont été jugé d'après l'aspect de la baguette, sa croûte, sa mie, son goût et sa mâche. Pour le flan, le visuel, la cuisson, la texture, ainsi que le goût étaient pris en compte pour départager les meilleurs.

Ecrit par le 29 avril 2026



Le jury. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

## **Les lauréats de la Meilleure Baguette de Tradition**

### Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Stéphane Toussan de la boulangerie [Au pain d'Antan](#) à Valréas
- 2e prix : Steven Galea de la boulangerie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 3e prix : Julien Samson de [Maison Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

### Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Yanis Chikhoui de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Adrien Vial de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Samuel Gauthier de CMA Formation Avignon

Ecrit par le 29 avril 2026

### Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Mathieu Long de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Paco Biagioni de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maxime Wallois de CMA Formation Avignon

### **Les lauréats du Meilleur Flan**

#### Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2e prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 3e prix : Nacim Ghouini de la boulangerie [Une Miette de Nous](#) à Morières-lès-Avignon

#### Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Théo Giana de la boulangerie Au Pain d'Antan à Valréas

#### Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Florence Peger de Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026

©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

## Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

Écrit par le 29 avril 2026

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analia Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les gourmands peuvent dorénavant déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Création](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.

---

## **(Vidéo) Blachère Illumination présente sa première guirlande 100% made in France**

Ecrit par le 29 avril 2026



**Alors que Noël n'est que dans trois mois, dans l'ombre, les entreprises et collectivités préparent déjà les fêtes de fin d'année. C'est le cas notamment de [Blachère Illumination](#), un des leaders mondiaux de l'éclairage événementiel. L'entreprise aptésienne vient de dévoiler sa nouveauté, sa première guirlande fabriquée et conditionnée en France, en Vaucluse.**

Les fêtes de fin d'année approchent, beaucoup vont commencer à faire leurs achats de Noël et peut-être renouveler leurs décorations pour cette période. Les communes aussi, vont donner le coup d'envoi de leurs illuminations dans seulement deux mois, notamment à Apt où se situe l'entreprise Blachère Illumination, qui éclaire de nombreuses villes dans 80 pays différents, et qui illumine, entre autres, les Champs-Élysées.

[\(Vidéo\) Blachère illumine nos fêtes depuis 50 ans](#)

La société aptésienne a dévoilé ce lundi 1<sup>er</sup> octobre sa grande nouveauté : sa première guirlande française, fabriquée et conditionnée dans ses ateliers à Apt. Pour cette Entreprise sur patrimoine vivant, fabriquer une guirlande de haute qualité et compétitive, de sa conception à son conditionnement, représentait un véritable défi.

Écrit par le 29 avril 2026

« En choisissant notre guirlande française, nos clients font le choix du savoir-faire français, de la qualité et de la responsabilité environnementale. »

Défi relevé pour l'entreprise vauclusienne qui, dix ans après avoir révolutionné avec l'impression 3D grand format, innove encore et propose aux collectivités une alternative locale et de haute technologie, avec une technologie LED pour une consommation économique et respectueuse de l'environnement. L'occasion pour l'entreprise de réduire ses transports internationaux, et donc son empreinte carbone. Une fois de plus, Blachère Illumination prouve que le savoir-faire français a de beaux jours avant lui.

---

## 3 entreprises vauclusiennes dans le top 10 des plus visitées de la Région Sud

Ecrit par le 29 avril 2026



**[Entreprise et découverte](#), association de la visite d'entreprise, et le [Comité régional du tourisme \(CRT\) PACA](#) dévoilent l'[Observatoire 2025 de la visite d'entreprises](#) qui révèle les 10 entreprises de la Région Sud les plus visitées. Trois d'entre elles sont en Vaucluse.**

En 2024, Entreprise et découverte a recensé plus de 4 200 000 visiteurs dans 415 entreprises de la Région PACA, ce qui place cette dernière à la première du podium au niveau national en termes de tourisme industriel et de savoir-faire. La Région Sud comptabilise 18% du nombre total de visiteurs en France, qui s'élève à 22 millions.

L'attractivité des entreprises est souvent due à leur ancrage territorial, patrimonial et culturel. 40% d'entre elles ont plus de 50 ans. Ce sont les entreprises de l'agroalimentaire qui attirent le plus (43%), suivies des entreprises de vins, bières et spiritueux (26%), d'artisanat et des métiers d'arts (14%), de mode et de cosmétique (10%), et enfin de l'industrie, de l'énergie et de l'environnement (7%).

### **Les entreprises vauclusiennes les plus visitées de la région**

À partir des données de 2024 communiquées par les entreprises de la Région Sud, Entreprise et découverte a pu dresser le classement des 10 entreprises les plus visitées dans la région, qui ont accueilli

Ecrit par le 29 avril 2026

entre 23 585 visiteurs et 420 000.

Parmi ces 10, on trouve trois entreprises vauclusiennes :

- [Cristallerie de la Fontaine](#) (SAS Au fil du verre) à Fontaine-de-Vaucluse, à la 6e position avec 43 000 visiteurs en 2024
- [Bastide du Laval](#) (moulin à huile d'olive) à Cadenet, à la 7e position avec 35 000 visiteurs en 2024
- [Ôkhra](#) (écomusée de l'ocre) à Roussillon, à la 9e position avec 26 235 visiteurs en 2024



## Top 10 des entreprises les plus visitées \*

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 VERRERIE DE BIOT</b> ●★<br/>Biot, Alpes-Maritimes (06)<br/><b>420 000</b> visiteurs</p>   | <p><b>6 AU FIL DU VERRE<br/>CRISTALLERIE DE LA FONTAINE</b><br/>Fontaine-de-Vaucluse, Vaucluse (84)<br/><b>43 000</b> visiteurs</p> |
| <p><b>2 SAVONNERIE MARSEILLAISE<br/>LA LICORNE</b> ●<br/>Marseille, Provence-Alpes-Côte d'Azur (13)<br/><b>126 300</b> visiteurs</p>      | <p><b>7 BASTIDE DU LAVAL</b><br/>Cadenet, Vaucluse (84)<br/><b>35 000</b> visiteurs</p>   |
| <p><b>3 CONFISERIE FLORIAN</b><br/>Nice et Tourrettes-sur-Loup,<br/>Alpes-Maritimes (06)<br/><b>120 000</b> visiteurs</p>                 | <p><b>8 SAVONNERIE MARIUS FABRE</b> ●★<br/>Salon-de-Provence, Bouches-du-Rhône (13)<br/><b>30 245</b> visiteurs</p>                 |
| <p><b>4 GROUPE TERRITOIRE DE PROVENCE /<br/>LE ROY RENÉ</b> ●★<br/>Aix-en-Provence, Bouches-du-Rhône (13)<br/><b>85 000</b> visiteurs</p> | <p><b>9 ÔKHRA</b><br/>Roussillon, Vaucluse (84)<br/><b>26 235</b> visiteurs</p>   |
| <p><b>5 MAISON HERBIN</b> ●<br/>Menton, Alpes-Maritimes (06)<br/><b>50 000</b> visiteurs</p>  | <p><b>10 L'OCCITANE EN PROVENCE</b> ★<br/>Manosque, Alpes-de-Haute-Provence (04)<br/><b>23 585</b> visiteurs</p>                    |



France Savoir-faire d'Excellence



Entreprise du Patrimoine Vivant



\* Sur la base des données 2024 communiquées par les entreprises. Merci de citer Entreprise et Découverte pour toute exploitation de ces données.

©Entreprise et découverte / CRT PACA

## Quel type de visiteurs pour ces entreprises ?

Les touristes étrangers constituent une grosse partie de ces visiteurs qui partent à la découverte des

Écrit par le 29 avril 2026

entreprises du territoire. En région PACA, ils représentent 40% des visiteurs, ce qui est bien supérieur à la moyenne nationale qui est à 18%. Cependant, plus de 40% des entreprises de la Région Sud déclarent recevoir régulièrement des visiteurs venant de la région, notamment sur les ailes de saison.

Ce sont les familles qui visitent le plus les entreprises dans la région (55%), suivies de près par les seniors (45%). Ainsi, le tourisme industriel et de savoir-faire constitue aujourd'hui un nouveau modèle économique pour les entreprises. Le tarif moyen de visite s'élève aujourd'hui à 9€, contre 5,50€ en 2019.

## Rencontre autour de l'excellence entre l'Orchestre national Avignon-Provence et Atelier de la Boiserie



Ecrit par le 29 avril 2026

**À l'occasion de l'inauguration de l'extension de l'atelier de production de l'entreprise [Atelier de la Boiserie](#), située à Gargas, l'[Orchestre national Avignon-Provence](#) s'est déplacé en Pays d'Apt pour offrir une représentation aux invités présents.**

Fin juin, Atelier de la Boiserie a inauguré l'extension de son atelier de production à Gargas que 300 personnes — élus, partenaires, clients et collaborateurs — ont pu découvrir. Lors de cette soirée, les artisans de l'entreprise ont présenté leur savoir-faire à travers des démonstrations en conditions réelles.

À cette occasion, Atelier de la Boiserie a invité l'Orchestre national Avignon-Provence à venir se représenter à Gargas. Sous la direction de Débora Waldman, l'Orchestre a résonné en plein cœur de l'atelier de montage, transformé pour l'occasion en scène éphémère, sous les lustres de [Mathieu Lustretrie](#), une entreprise aussi installée à Gargas.

Cette collaboration étonnante a permis de mettre en lumière l'excellence et le savoir-faire vaclusien, mais aussi des valeurs partagés par les deux entités comme le souci du détail et la transmission. Atelier de la Boiserie et l'Orchestre national Avignon-Provence entendent poursuivre cette alliance. Un nouveau concert à l'atelier est d'ores et déjà en projet pour l'année prochaine.

[Atelier de la Boiserie, une Entreprise du Patrimoine Vivant qui manie l'art du bois à Gargas](#)

---

## Le Parc des expositions d'Orange accueille la 15e édition du Salon des santonniers

Ecrit par le 29 avril 2026



**Les bénévoles de l'association Orange Passion Provence organisent la 15<sup>e</sup> édition du salon 'Passion Santons' ces samedi 14 et dimanche 15 décembre au Parc des expositions d'Orange. Près de 70 artisans santonniers devraient être présents.**

Ce week-end, les traditions et le savoir-faire provençaux seront à l'honneur lors du 15<sup>e</sup> salon 'Passion Santons'. 68 artisans santonniers et créchistes, ainsi que de nombreux exposants seront présents pour l'occasion. Au programme : des ateliers autour de la confection de santons, la réalisation d'une crèche sur place, et bien d'autres temps forts.

Chaque année, un atelier d'artisans santonniers est mis en lumière. Pour cette 15<sup>e</sup> édition, il s'agit de l'[Atelier de Fanny](#), basé à Aubagne. Depuis plus de 20 ans, Gilbert et Anthony Macciocu partagent leur passion et leur savoir-faire pour créer des santons de Provence et des décors de crèches artisanales. Expédiés partout en Europe, leurs santons de 7 cm passeront par Orange ce week-end.

Ils viennent de Suze-la-Rousse, Valensole, Marseille, Salon-de-Provence, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-

Ecrit par le 29 avril 2026

Gilles, Montauban, Nîmes, Les Angles, Bollène, Aubignan, ou encore Jonquières. Les santonniers vous donnent rendez-vous ce week-end. L'occasion d'étoffer sa crèche avec de nouveaux personnages et de nouveaux décors.

### Des animations

Les santons et les décors provençaux ne seront pas les seuls à l'honneur ce week-end au Parc des expositions d'Orange. Des artistes et producteurs exposeront aussi leurs produits, comme l'[Atelier Pascaline](#) (artiste peintre), la Cave les Côteaux du Rhône, le Miel du Vent, l'écrivain Bernard Sorbier, le [Rotary Club d'Orange](#) qui proposera des soupes, la [Chocolaterie Castelain](#), etc.

De nombreuses animations seront prévus sur les deux jours comme des chants et danses provençaux, un atelier de maquillage pour enfants, des ateliers de coloriage de santons, fabrication de santons et peinture sur santons, mais aussi la venue du Père Noël avec qui il sera possible de faire des photos.

Une grande tombola sera organisée avec de nombreux lots à gagner tels que : une pièce unique de l'Atelier de Fanny, un stage de deux jours à l'Atelier de Fanny pour deux personnes, deux repas au Comptoir de Piolenc, une composition florale, et bien d'autres surprises.

**Samedi 14 décembre de 10h à 19h. Dimanche 15 décembre de 10h à 18h. Entrée libre. Parc des expositions. 164-352 Avenue Charles Dardun. Orange.**

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

---

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

Ecrit par le 29 avril 2026



**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 vauclusiennes ont participé aux travaux de restauration, dont [l'Atelier Quoirin](#), situé à Saint-Didier, spécialisé dans la réparation et l'entretien d'orgues.**

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<sup>e</sup> siècle sur l'Ile 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

Ecrit par le 29 avril 2026

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<sup>re</sup> 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 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.

Ecrit par le 29 avril 2026



Cathédrale de Chambéry

Ecrit par le 29 avril 2026



Console de l'orgue d'Evreux

Ecrit par le 29 avril 2026



Console de l'orgue d'Hamamatsu

Ecrit par le 29 avril 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 29 avril 2026

# La Foire de la Saint-Siffrein revient pour une 499<sup>e</sup> édition à Carpentras



**La 499<sup>e</sup> édition de la Foire de la Saint-Siffrein aura lieu du mercredi 27 novembre au dimanche 1<sup>er</sup> décembre à Carpentras. Cet événement met en lumière les traditions d'antan, le savoir-faire local et l'artisanat.**

L'agriculture sera mise en avant lors de cette 499<sup>e</sup> Foire de la Saint-Siffrein. Métiers traditionnels, animaux de la ferme, saynètes de la vie d'autrefois se mélangeront aux stands des professionnels qui font rayonner le territoire. La Ville de Carpentras, elle aussi, aura son stand et présentera, comme chaque année, l'un de ses projets. Cette année, il s'agit de 'La régie agricole de la Denoves', qui permet de fournir en fruits et légumes bio et frais les cantines de la ville depuis la rentrée scolaire de 2023.

La Foire, qui s'adresse aux adultes comme aux enfants, s'étalera sur plusieurs lieux de la Ville : les



Écrit par le 29 avril 2026

parkings des Platanes et Saint-Labr, ainsi que sur la place d'Inguibert en centre-ville. « Depuis 1525, cette manifestation nous rassemble, affirme Serge Andrieu, maire de Carpentras. Un moment de partage et de tradition du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre. »

## **Le programme**

Durant cinq jours, la Ville de Carpentras proposera à ses habitants et visiteurs un programme riche. Il y en aura pour tous les âges et pour tous les goûts. L'événement débutera le mercredi 27 novembre à 9h30 avec le défilé des Reliques de Saint-Siffrein au départ du Monument de la Victoire.

Sur les cinq jours, de nombreux ateliers pédagogiques auront lieu autour de la ferme d'autrefois : les graines nourricières, le sel aromatique, les empreintes des animaux, la vie des abeilles, etc. Des dégustations, des spectacles, des concerts, et bien d'autres animations viendront rythmer ce rendez-vous incontournable de la ville. La culture provençale sera également mise en lumière.

Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026



Écrit par le 29 avril 2026

Édition de 2022. ©Ville de Carpentras

## Le Corso se joint à la fête

L'historique corso de Carpentras, qui se déroulait à l'époque en juillet, fait sa réapparition cette année et se joint à la Foire de Saint-Siffrein. Il partira le mercredi 27 novembre à 14h30 de l'extrémité Sud des allées Jean-Jaurès, côté hôtel-Dieu. Le défilé s'étalera sur près de 300 mètres et parcourra 1,6 km.

« Le corso s'est imposé cette année comme une évidence dans le but de redonner à la foire son caractère champêtre, traditionnel et agricole », indique la Ville.

**Pour découvrir tout le programme de la Foire, [cliquez ici](#).  
Du mercredi 27 novembre au dimanche 1er décembre. Carpentras.**

