Sélection **2017** des meilleurs **artisans** de **Vaucluse**

CONSOMMEZ local consommez artisanal

La Route des Arts & Gourmandises de Provence

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Territoires Vaucluse

AGIR POUR RÉUSSIR
cmar-paca.fr

Les meilleures adresses artisanales sur
www.artsetgourmandises.fr

Édito

THIERRY AUBERT

Président de la Délégation Vaucluse de la
Chambre de métiers et de l'artisanat de région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Venez découvrir la beauté d'un geste, les saveurs gourmandes ou l'excellence des savoir-faire, en tournant les pages de ce nouveau guide de la Route des Arts et Gourmandises de Provence.

Cette quatrième édition vous offre, à travers cinq itinéraires de découvertes, allant du Mont-Ventoux au Lubéron, en passant par Côté Rhône, Avignon et les Monts de Vaucluse-Pays des Sorgues, une sélection des meilleurs artisans de Vaucluse. Plus de soixante professionnels y sont référencés. Véritables ambassadeurs de l'artisanat, ils vous invitent à pousser les portes de leur atelier, pour découvrir ou redécouvrir leurs productions typiques. Spécialités gourmandes ou objets coups de cœur, les artisans de notre territoire vous surprendront par leur créativité.

À la manière d'un ouvrage touristique, ce guide est l'opportunité d'organiser vos week-ends ou de prévoir des cadeaux originaux et uniques. Je vous invite également à vous rendre sur le site www.artsetgourmandises.fr pour découvrir l'ensemble des 200 adresses incontournables du « Consommez local, consommez artisanal » de la région.

Sommaire

AVIGNON	08
COTÉ RHÔNE	14
LUBERON	22
MONTS DE VAUCLUSE & PAYS DES SORGUES	30
MONT-VENTOUX	34

Ce guide a été conçu pour vous permettre d'aller à la rencontre d'une sélection des meilleurs artisans du département. Au gré de vos envies, il vous permettra d'explorer des savoir-faire et savourer des spécialités typiques, de faire plaisir, d'apprendre, de préparer les fêtes et les grandes occasions, de découvrir le Patrimoine...

LES ARTISANS GOURMANDS

Les artisans gourmands sucré et salé vous présentent des spécialités traditionnelles ou de leur création, faisant la part belle aux saveurs locales.

LES ARTISANS D'ART

Identifiés par l'Arrêté Ministériel du 24 décembre 2015, les 198 métiers d'art constituent un patrimoine économique et culturel considérable et souvent méconnu. Les artisans d'art œuvrent à la création de pièces uniques et de petites séries d'objets aux lignes classiques ou contemporaines. Ils ont tous en commun la maîtrise d'un savoir-faire traditionnel qui leur permet également de restaurer et conserver des ouvrages et objets d'art.

Sur la Route des Arts & Gourmandises, vous rencontrerez également...

DES ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT

Le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) est une marque de reconnaissance du Ministère de l'Economie. Créé en 2005, il peut « être attribué à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire ».

DES MAÎTRES ARTISANS

Le titre de Maître artisan souligne la qualification et l'expérience des professionnels de l'artisanat. Il garantit aux consommateurs un travail de haute qualité.

DES ADHÉRENTS ATELIERS D'ART DE FRANCE

Ce signe identifie les adhérents d'Atelier d'Art de France, symbole de qualité et d'originalité.

Avignon

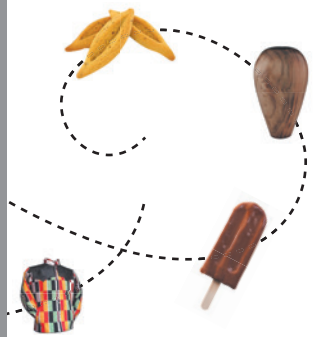
Côté Rhône

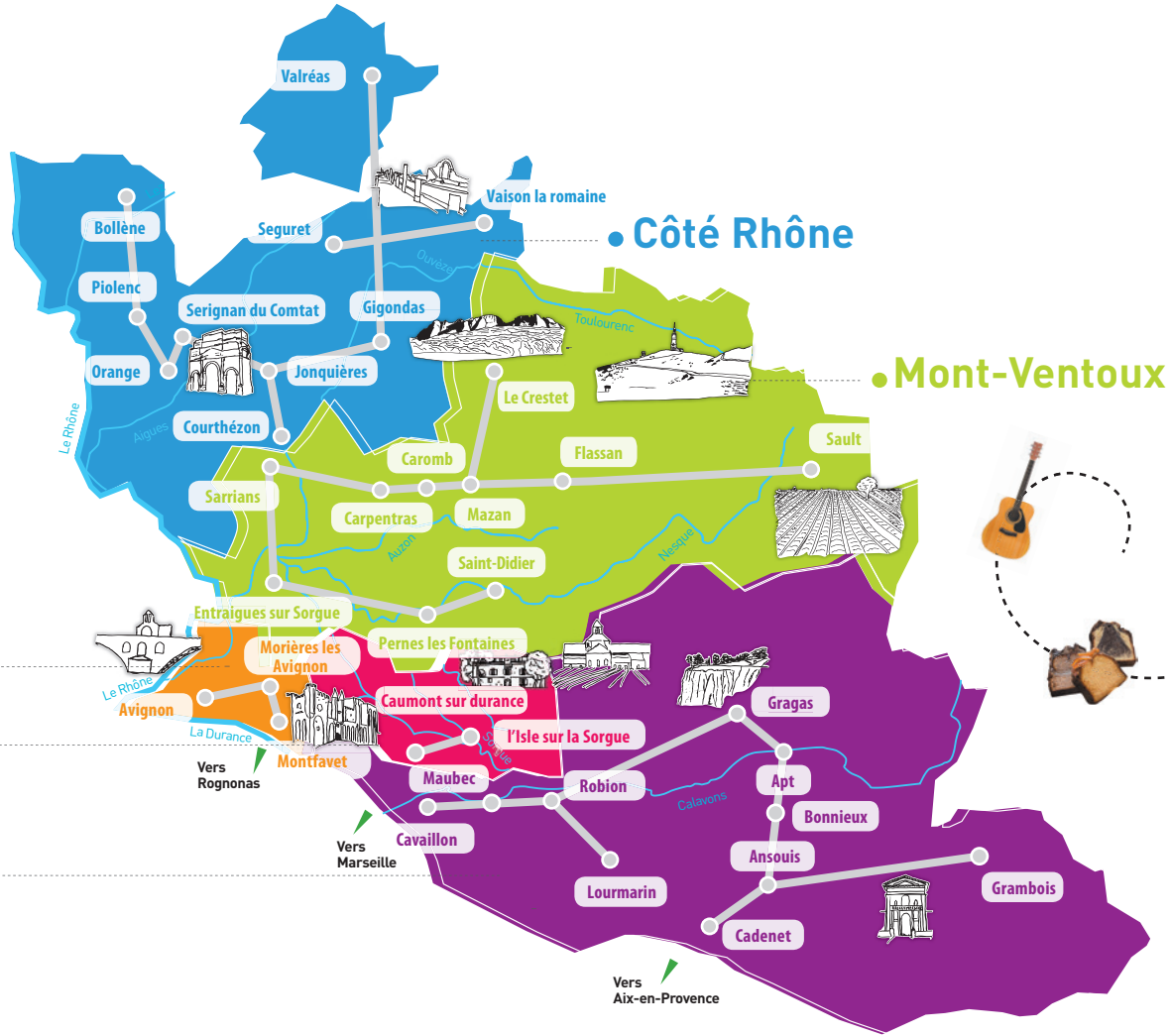
Luberon

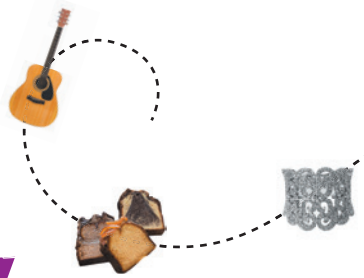
Monts de Vaucluse & Pays des Sorgues

Mont-Ventoux

La Route des Arts & Gourmandises de Provence







Avignon

MAB CREATIONS

Vitrailliste

11, boulevard Emile Zola
84000 AVIGNON
06 47 79 27 72
www.mabcreations.fr

Marcel BRACQ conçoit le vitrail comme un objet de décoration de l'habitat. Cet artisan d'art avignonnais, met son œuvre au service de la lumière et de la couleur. Ses créations habillent avec élégance, discrétion ou caractère une pièce à vivre, un vestibule, une cuisine, une porte d'entrée, un claustra. En plus de son expertise technique, Marcel Bracq prodigue conseils et solutions à tous ses clients.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 18h.
Samedi sur rendez-vous.
Congès variables.

À noter Stages découvertes.

PÂTISSERIE ROSE

Pâtissier

NOUVEAU

18, place Pie
84000 AVIGNON
04 90 86 06 08
www.patisserie-halles-avignon.fr

Installée depuis 2013 dans les Halles, **Isabelle BRIOT** a créé un écrin rose où les douceurs salées - sucrées attirent les petits comme les grands gourmands. Venez découvrir Les Cocottes Roses, une 2ème adresse située au 17, rue rouge dans la zone piétonne qui permet de se restaurer toute la journée. Deux lieux pour les gourmands du FAIT MAIN celles de l'artisan qui tous les jours répète et aime répéter tous ces gestes qui donnent du goût au produit et du sens à sa vie. Incontestablement délicieuses les tartes salées feront de vos repas pris sur le pouce un authentique moment gourmand. La **tarte façon Tian Provençal** originale et atypique gorgée de légumes frais associés à une pâte brisée finement cuite, vous procurera tout le plaisir d'une association gustative hors du commun.
A vos papilles !

Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 13h30.
Samedi et dimanche de 6h à 14h.
Fermé lundi. Congés en février.

LA PRINCIERE D'AVIGNON

Glacier

23, place des Corps Saints
84000 AVIGNON
04 90 37 58 06
LaPrincière

Myriam FARES, artisan glacier, ouvre les portes de son atelier situé au cœur de la charmante place des Corps Saints à Avignon. Soucieuse de la qualité de ses créations, celle qui fut classée quatrième Meilleur Glacier de France choisit minutieusement chacun de ses ingrédients. Myriam Fares associe produits d'exception et créations des plus originales. Son magasin, la Princière d'Avignon, s'affiche comme le temple de la **crème glacée à la lavande** composée de lait et tant d'autres délices.

Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 19h.
En saison du mardi au dimanche de 10h30 à 23h30.
Fermé du 24 décembre au 27 mars

ATELIER FORIEL-DESTEZET

Conservateur-Restaurateur d'Oeuvres d'Art

7, rue du Roi René
Hôtel de Berton de Crillon
84000 AVIGNON
04 90 85 68 50
www.atelierfd.com

Isabelle FORIEL-DESTEZET exerce son talent dans un hôtel particulier du centre historique de la ville d'Avignon. Ce lieu l'inspire pour exprimer sa passion pour la conservation, la restauration et la transmission de notre patrimoine. Cette ancienne élève de l'Institut National du Patrimoine et de l'Ecole d'Art d'Avignon travaille pour les musées, les particuliers, les galeristes, les marchands, les monuments historiques et les artistes depuis 25 ans. Cette artisane d'art restaure les peintures, les cadres, les miroirs, les consoles et les sculptures peintes ou dorées à la feuille d'or.

Accueil lundi de 15h à 17h ou sur rendez-vous.
Fermé du 15 au 30 août.

À noter Stages découvertes.

ALINE GEHANT CHOCOLATIER

Fabricant de cacao, chocolat et de produits de confiserie

15, rue des Trois Faucons
84000 AVIGNON
04 90 02 27 21
www.aline-gehant-chocolatier.com

Située au cœur d'Avignon, la chocolaterie **Aline GEHANT** allie innovation gustative et valorisation des saveurs provençales. Les réalisations d'Aline aspirent à l'équilibre des textures et des goûts. Celui-ci varie en fonction des assemblages choisis et aboutit toujours à une saveur précise, qui va à l'essentiel. **La ganache thym & miel** en est le témoignage : elle associe la puissance du chocolat, la douceur du miel à la délicatesse du thym.
Depuis 3 ans, Aline exporte son savoir-faire au Japon à l'occasion des Salons du Chocolat de Tokyo, Nagoya et Kyoto.

Ouvert du mardi au samedi inclus de 10h à 13h et de 15h à19h. Fermé au mois de juillet et août.

PATISSERIE MALLARD

Pâtissier, chocolatier, confiseur

22, rue du Vieux Sextier
84000 AVIGNON
04 90 82 42 38
Pâtisserie Mallard

Claude MALLARD hier, et **Patrick MALLARD** aujourd'hui, perpétuent la tradition du goût, de la surprise et de l'innovation. Institution avignonnaise depuis 1985, la pâtisserie chocolaterie Mallard propose un chocolat d'une fraîcheur irrésistible avec sa spécialité aux ingrédients typiques de la région, où **le fenouil** et l'anis macèrent près de 24 heures. Ses spécialités, portées par une ganache de chocolat à 70 % et de la crème, laissent pantois.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Fermé dimanche et lundi.

ATELIER POINTELIN

Ébéniste - Décors peints

7, rue Guillaume Puy
84000 AVIGNON
04 90 85 47 68
www.atelierpointelin.com

Depuis des décennies, **Lucie** et **Michel POINTELIN** unissent leurs savoir-faire. Michel, ébéniste, aborde avec talent, toutes les facettes de la restauration de meubles dans la tradition et réalise des modèles sur mesure. Lucie Pointelin, peintre, apporte une touche personnelle aux meubles et réalise, à la commande, sur mur ou toiles, les pièces pour embellir et personnaliser les intérieurs. Au cœur d'Avignon, leur atelier voit se succéder des restaurations traditionnelles de meubles, des copies, des pièces d'agencement intérieur, bibliothèques aux côtés de peintures en trompe l'œil, faux marbre, bois, bas-relief ou copie d'inspiration.

Accueil sur rendez-vous
du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé au mois d'août.

À noter Stages découvertes.

BOULANGERIE DES ROTONDES

Boulanger-Pâtissier

84B, avenue Pierre Sémard
84000 AVIGNON
04 90 87 20 97
david.poirmeur@orange.fr

Issu d'une dynastie de boulangers de père en fils depuis cinq générations, **David POIRMEUR**, Maître Artisan à Avignon depuis plus de 25 ans propose de découvrir, parmi ses nombreuses spécialités, **le Provençal**. Ce sablé, garni d'amandes, de beurre, de crème et de miel de Provence, puis caramélisé au four, fait le régal des gourmands sur place ou à emporter. Ce délice reste une excellente et originale idée de cadeau.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi de 6h à 13h30 et de 15h à 19h30. Samedi de 7h à 13h30 et de 15h à 19h30. Dimanche de 7h à 16h30. Fermé mercredi et le mois d'août.

Crédit photo Didier Gemignani

RIDEAUX EN PERLES DE BUIS 1909

Créateur de rideaux en perles de buis

1043, avenue des Vertes Rives
84140 MONTFAVET
04 90 23 58 37
www.rideauxbuis.com

Amélie RICARD perpétue ces belles histoires familiales en créant des rideaux en perles de buis emblématiques du charme de la Provence. L'atelier ouvert en 1909 sur Montfavet accueille la quatrième génération d'artisans. Perle après perle, Amélie Ricard donne naissance à des rideaux entièrement réalisés à la main, dans la plus pure tradition locale. Les perles colorées qui les composent soulignent la beauté du buis naturel.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé pendant la période de Noël.

NANY'N

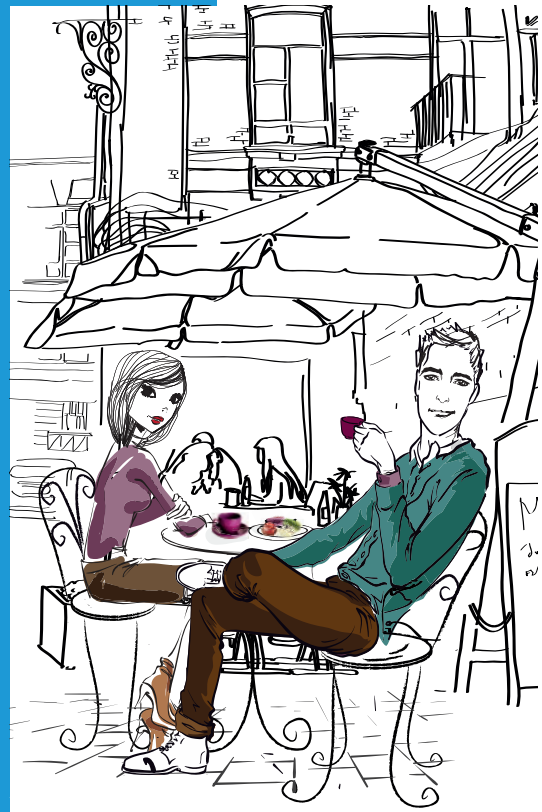
Styliste - Modéliste

273, avenue du Président Léon Blum
84310 MORIERES LES AVIGNON
06 27 50 38 94
www.nanyn.com

Sandrine CIBRARIO, créatrice de couture sur mesure, fabrique ses modèles dans le pur respect du savoir-faire de la réalisation de toiles, de patronnage et de moulages. Sandrine maitrise des techniques pointues comme l'incrustation de dentelles, la confection de fleurs, le traitement du crin des chapeaux et son accessoire frivole qu'est la plume. Couturière créatrice, Sandrine crée des robes sur-mesure, des robes de mariée, mais aussi des tailleurs, robes de soirée, tenues de jour, accessoires tels que sacs, bibis...

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 18h. Fermé en août.

Côté Rhône



ÉBENISTERIE SCHIRATO

Ébéniste

10, chemin du Souvenir
84500 BOLLENE
04 90 30 00 04
jean-louis.schirato84@orange.fr

Diplômé de l'Ecole BOULLE, **Jean-Louis SCHIRATO**, restaure les meubles anciens et façonne des meubles sur-mesure. Cet ébéniste propose des créations de mobiliers d'exception et uniques et met en valeur, avec tout son savoir-faire de l'ébénisterie traditionnelle, toute l'expression artistique de ses créations.

Accueil sur rendez-vous.
Fermé en été.

BOUCHERIE CHEZ XAVIER

Boucher Charcutier

5, avenue Pasteur
84500 BOLLENE
04 90 30 02 21
tharreauxavier@hotmail.com

Xavier THARREAU propose dans sa boucherie-charcuterie du bœuf label rouge du Limousin, de l'agneau de pays, du porc de Lozère, des volailles label rouge et de nombreuses charcuteries faites maison. Venez découvrir **la caillette**, sa spécialité maison, qui est une préparation locale à base de viande de porc, d'épinards et d'herbes aromatiques. Rôtie sous un lit de sauge, cette préparation culinaire issue de la tradition ardéchoise, drômoise, comtadine et varoise est un délice !

Ouvert mardi, jeudi et vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h. Lundi et mercredi de 8h à 12h30. Fermé lundi, mercredi après-midi et dimanche.

LA COTE D'OR

Boucher Charcutier Traiteur

6, place Nassau
84350 COURTHEZON
04 90 70 29 41
bruno.biscarel@wanadoo.fr

Bruno BISCAREL, boucher charcutier de métier, passionné de cuisine et créateur de la Côte d'Or en 1990, a réussi à entrainer dans l'entreprise familiale son épouse et son fils Alexandre depuis 2008.
En 2013, une gamme de conserves artisanales voit le jour pour mettre à l'honneur des produits du terroir. En 2014, promu au titre de Maître Artisan de France, puis finaliste au concours Talents Gourmands en 2015, Bruno Biscarel et son équipe aiment à faire découvrir **le civet de porcelet au porc du Mont Ventoux** ainsi que toute une offre de belles spécialités du terroir.

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 15h30 à 19h. Dimanche de 7h à 12h15 du mois de mai jusqu'au mois de septembre. Fermé lundi.

ELEMENT TERRE
Céramiste

Rue Eugène Raspail
84210 GIGONDAS
04 90 62 09 17
micheletsylviecarles@orange.fr

Dans leur atelier-boutique **Sylvie** et **Michel CARLES** proposent leur poterie utilitaire et décorative. Travaillant sur place, ce couple aime partager son savoir-faire et son univers. Leur atelier fait partie des destinations prisées du célèbre village de Gigondas.

Ouvert tous les jours de 10h à 18h de février à mi-novembre.
Fermé en janvier.

CHOCOLATERIE LENCIEUX
Chocolatier

NOUVEAU

2126, domaine Lencieux
84190 GIGONDAS
04 90 65 82 21
www. chocolaterielencieux.fr

Voilà 7 ans que **Caroline CHOCHOIS** a repris sa chocolaterie au milieu des vignes de Gigondas et s'y est investie physiquement et financièrement pour réaliser de gros travaux de réaménagement du laboratoire et de la boutique. Cette passionnée recherche constamment à se renouveler pour procurer de nouveaux plaisirs, en toute simplicité. Toutes les créations de la Chocolaterie Lencieux, enceinte du plaisir et du goût, restent totalement artisanales. Venez découvrir la dernière nouveauté : **le Doigt de Caroline caramel au Marc de Gigondas**, une fine languette fourrée.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche de 14h à 17h30. Fermé mercredi et dimanche matin et mois d'été.

Crédit photo Atelier Rouge Cerise

ATELIER ROUGE CERISE
Ferronnier d'Art

2430, chemin des Chèvres
84150 JONQUIERES
06 75 62 89 47
www.atelier-rougecerise.fr

Olivier et **Jean-Benoît BISCARRAT** façonnent le métal, lui donnant toutes les formes souhaitées. De leurs mains émergeront des pièces uniques. Ces véritables designers forgerons d'intérieur et d'extérieur singularisent et embellissent des maisons aux styles traditionnels et contemporains.

Accueil sur rendez-vous.

CAROLINE BOURRET
Luthier saxophone

NOUVEAU

10, lotissement les Maisons du Soleil
84100 ORANGE
06 34 90 30 06
www.carolinebourret.fr

Caroline BOURRET, diplômée de l'Institut technologique Européen des métiers de la musique, musicienne et passionnée de jazz, répare et restaure les saxophones des musiciens professionnels et amateurs depuis plus de 15 ans. De nombreux voyages aux Etats-Unis, et des immersions au cœur d'ateliers d'artisans locaux, lui ont permis de parfaire son savoir-faire. En quête permanente d'apporter le meilleur aux saxophones qui passent entre ses mains, Caroline Bourret confectionne également ses propres résonateurs entièrement faits main.

Sur rendez-vous du lundi au samedi.

CARACTERE DE PAIN

Boulanger Pâtissier

NOUVEAU

1900, avenue de Provence
84420 PIOLENC
04 90 29 60 89
lecomptoirboulanger@orange.fr

En 2004, **Tony TALMANT** ouvre sa première boulangerie Caractères de Pain à Piolenc. Trois ans après et avec la même dynamique, il inaugure sa seconde boulangerie du même nom à Châteaurenard. En 2009, sa première boutique change de lieu pour le relais de poste, les anciennes écuries du Général Corsin, un lieutenant-général ayant servi sous Napoléon Bonaparte. Dans ce lieu emblématique qu'il rachète, une nouvelle équipe innove avec de nouveaux produits toujours basés sur des recettes traditionnelles, dont le délicieux **Sacristain**. Rapidement certifié bio, Tony Talmant signe le pacte Agri'Ethic. Caractères de Pain s'engage sur 3 ans à se fournir en blés produits en France (Dauphiné) et achetés à un prix équitable.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi, dimanche de 6h à 14h et de 15h30 à 20h. Samedi de 6h à 14h. Fermé mercredi.

LES CONFITURES D'ISABELLE

Confiturière

NOUVEAU

La Croix de Maillet
84110 SEGURET
06 26 93 52 25
Lesconfituresdisabelle

Fille d'agriculteur, **Isabelle PERRONE-VŒUX** grandit à Séguret. Après un début de carrière en pharmacie, elle décide de réaliser son rêve de toujours : créer un univers qui réunit agriculture, métiers de bouche, passion, création et rencontres. Du fruit de cette réflexion naît son atelier Les confitures d'Isabelle. Depuis 2012, elle fait le pari de confectionner des confitures et des gelées des plus traditionnelles aux plus originales sans aucune concession sur la qualité du goût. Pour la tradition, elle invite à découvrir ou redécouvrir sa **Méréville aux agrumes** et à lui rendre visite dans son atelier.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Mercredi de 9h à 12h.

CHOCOLAT-T

Chocolatier

NOUVEAU

Impasse les Pessades
84830 SERIGNAN DU COMTAT
06 21 46 84 27
www.chocolat-t.com

Après un apprentissage d'excellence en Provence et sur Paris, **Jean-Benoît TRUCHOT** décide de retrouver son village et de créer sa chocolaterie pour le plus grand bonheur des papilles. Ces produits se retrouvent chez les commerçants locaux ou sur les marchés du Haut Vaucluse qu'il sillonne avec son Tube Citroën spécialement restauré. Ses chocolats, glaces et macarons font le bonheur des marchés les lundis matin à Piolenc, les mercredis matin à Sérignan et samedis matin à Richerenches. Laissez-vous tenter par la **pâte à tartiner amandes huile d'olives**, un concentré de saveurs et d'onctuosité, sans huile de palme et sans soja. Jean-Benoît Truchot exprime également toute sa créativité dans son HY Citroën Chocolat-T lors d'événements comme les mariages, baptêmes ou anniversaires.

Marché de Piolenc, Sérignan et Richerenches.

PATISSERIE PEYREROL

Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur

NOUVEAU

7, cours Henri Fabre
84110 VAISON LA ROMAINE
04 90 36 04 91
www.peyrerol.com

Nul doute que **Gilles PEYREROL** devait avoir encore l'exquise odeur de cuisson de son enfance à l'esprit pour remettre ces sublimes gâteaux à l'honneur : les **Cakes façon Grand-Mère**. Ces énormes cakes d'environ 3 à 4 kg chacun changent de parfums selon les saisons. Douceur du marron en hiver, fraicheur du citron en été, tendre chocolat d'automne ou fruité du printemps. A chacun de choisir la taille de sa portion tranchée devant ses yeux.

Ouvert mardi de 7h30 à 19h, mercredi au vendredi de 8h à 19h, samedi et dimanche de 7h30 à 19h. Fermé lundi sauf lundi férié.

LEONE ARTISAN GLACIER

Glacier

NOUVEAU

2, place Montfort
84110 VAISON LA ROMAINE
04 13 07 89 17
www.leoneartisanglacier.com

Après 12 ans dans l'exercice du métier de pâtissier, **Xavier PICARD**, sa femme Yanka et sa sœur Johanne créent Léone, en mars 2016, au cœur de Vaison-la-Romaine. Lors des beaux jours, ils proposent des productions de glaces et sorbets, réalisées sur place, à travers leurs coupes de saison, des bâtonnets saveurs ou encore des verrines gourmandes. Leur mission : faire découvrir ou redécouvrir les saveurs authentiques. Priorité aux fruits frais locaux, au lait frais entier, à la **crème d'Isigny** et autres matières premières pures et naturelles. Quand les saisons se rafraîchissent, Yanka met la main à la pâte pour faire déguster les produits de son pays, les gaufres traditionnelles belges.

Ouvret mardi de 8h30 à 19h. Mercredi à dimanche de 10h à 19h. Ouverture jusqu'à 22h en juillet/août. Fermé lundi et également dimanche en automne/hiver.

SARL HORLOGERIE VUILLEMIN

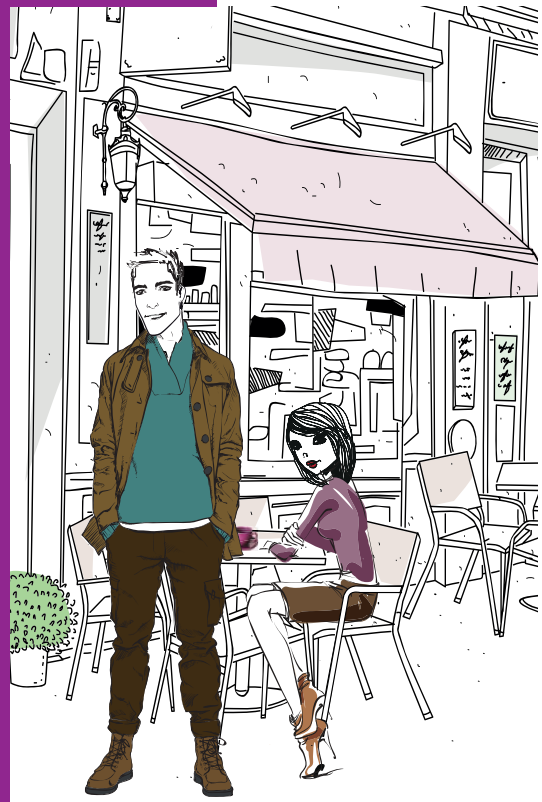
Bijoutier - Horloger

22, place Cardinal Maury
84600 VALREAS
04 90 12 37 60
horlogerie-vuillemin@orange.fr

Hervé VUILLEMIN, troisième génération d'horloger, vous accueille dans son atelier pour toutes réparations de vos garde-temps. L'artisan souhaite perpétuer la tradition, en s'appuyant sur son savoir-faire pour répondre aux demandes les plus exigeantes.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h et samedi de 9h à 12h.

Luberon



L'ART GLACIER

Glacier

Chemin des Hautes Terres
84240 ANSOUIS
04 90 77 75 72
www.artglacier.com

Pas de doute, il faut se laisser tenter par une des spécialités d'**Olivier PERRIERE**, **le sorbet melon** dans un cadre somptueux, vue sur le Luberon, perché au sommet d'une colline cela participe au plaisir. Ce délice fait partie des 50 à 70 parfums disponibles. La glace pour les papilles, l'incomparable sensation du goût, délicieux, subtil et persistant, dans laquelle se retrouvent les senteurs du pays ou les saveurs du monde. Quand la Glace est un Art... c'est peut-être un slogan, mais c'est surtout un état d'esprit ...

Dégustation : Du 1er avril au 30 juin ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 19h.
Juillet/août, ouvert tous les jours de 14h à 23h30.
Du 1er septembre au 5 novembre ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 19h.
Vente à emporter : de 10h à 12h les jours d'ouverture.

SARL «AU PIERROT BLANC»

Pâtissier Chocolatier Glacier

NOUVEAU

55, rue des Marchands
84400 APT
04 90 74 12 48
www.patisserie-pierrotblanc-apt.fr

Frédéric BIANCO reprend les rênes de la pâtisserie familiale créée par son grand-père Célestin en 1945 avec les mêmes ambitions : innover, créer, surprendre et accueillir pour diffuser des produits de qualité faits maison à des prix raisonnables. Frédéric, dépositaire de la glace à la lavande créée par son père Pierre, ajoute à sa carte une vingtaine de produits à la fameuse fleur mauve ainsi que quatre sortes de glaces : meringues, tartes du Luberon, gâteau au chocolat et à la lavande et le Roi du Luberon, un gâteau des rois à la fleur de lavande. Son fils, 25 ans, prénommé aussi Frédéric, innove, l'an dernier, avec un **pain à la fleur de lavande**. Un livre à paraître cette année, intitulé le Roi de la Lavande, retracera cette belle saga familiale.

Ouvert du mardi au vendredi de 6h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Samedi de 6h à 19h. Dimanche 6h à 13h. Fermé lundi.

ATELIER PITTORESQUE

Peintre décorateur

NOUVEAU

43, rue Saint Elzear
84400 APT
06 61 07 90 10
www.atelier-pittoresque.com

Peintre en décor de formation, **Jamal DADDIS** s'est spécialisé dans les techniques traditionnelles d'enduits à la chaux. Passionné et fasciné par ces matériaux intemporels, ce maître du Tadelakt retranscrit un idéal de beauté à travers ses réalisations tout en préservant l'harmonie du lieu. Le Tadelakt est un revêtement mural de décoration marocaine très apprécié pour son cachet, sa longévité, sa douceur, ses tonalités variantes et sa sensualité. Jamal Daddis a créé aussi des objets associant d'autres techniques, d'autres matériaux et motifs anciens ou contemporains. Son expertise lui permet de travailler comme consultant pour le bâti ancien et comme formateur notamment en France et au Maroc et d'enseigner chez les Compagnons.

Sur rendez-vous du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Fermé dimanche.

À noter Stages découvertes.

© CMA 84

ATELIER CHRISTINE JOUVAL FAIENCE

Céramiste d'Art

575, avenue Victor Hugo
84400 APT
04 90 74 30 90
www.apt-faience-luberon.fr

Née à Roussillon aux pieds des falaises d'ocres, **Christine JOUVAL-MARCEL** s'est installée en 2013 dans son propre atelier. Formée aux métiers de la céramique, elle travaille la faïence en terre mêlée traditionnelle d'Apt, une tradition qui se perpétue depuis le XVIIIème siècle selon les mêmes techniques transmises par l'atelier du Vieil Apt où elle a été employée et formée. Son atelier et son magasin se situent sur les lieux même d'anciennes manufactures du quartier des ocres.

Accueil du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Crédit photo EstellanePhotographies-www.estellane.com

L'ATELIER DUO

Créateur de vêtements

NOUVEAU

11, rue Voltaire
84480 BONNIEUX
04 90 74 17 13
magnani.eleonore@orange.fr

Eléonore MAGNANI créé ses modèles de vêtements, réalise le patronnage, choisit ses tissus, les coupe et les confectionne. Sa production se compose uniquement de pièces uniques ou de petites séries. Les matières utilisées vont des voiles de coton à la soie en passant par les lins pour l'été et des laines bouillies au velours de laine pour l'hiver. Son travail se reconnaît par ses applications, ses surpiqûres brodées ainsi que l'ajout de quelques perles et boutons. Eléonore Magnani propose également des pièces sur-mesure et réalise des accessoires textiles tels que des sacs, des écharpes, des cols, des colliers. Chaque année, elle met un point d'honneur à rendre unique sa nouvelle collection.

Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 19h. Fermé janvier, février et mi-mars. Novembre et décembre ouverture moins régulière.

BASTIDE DU LAVAL

Fabricant d'huile d'olive

Chemin de la Royère
84160 CADENET
04 90 08 95 80
www.bastidedulaval.com

Oléiculteurs dans le Sud Luberon depuis 1998, **Carine** et **Roland COUPAT** produisent des huiles d'olive maintes fois récompensées. A la Bastide du Laval, à deux pas de Lourmarin, tous deux donnent un sens au concept d'oléitourisme en ouvrant au public leur moulin qu'ils exploitent depuis 2014. Au visiteur d'exciter ses papilles avec des huiles d'exception comme le **Fruité noir aux olives maturées récolte 2016**, une huile vierge qui fait référence à la tradition, mais aussi en goûtant leurs olives et leurs tapenades. Avant la dégustation, Carine et Roland proposent un parcours pédagogique dans le moulin et à travers l'oliveraie.

Ouvert d'avril à décembre. Accueil du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. Janvier à mars consulter le site internet www.bastidedulaval.com ou téléphoner au 04 90 08 95 80. Fermé dimanche.

L'ETOILE DU DELICE

Pâtissier, Chocolatier, Glacier

57, place Castil Blaze
84300 CAVAILLON
04 90 78 07 51
www.etoile-delice.fr

Pâtissier chocolatier depuis 1985, **Yannick JAUME,** Maître Artisan, a toujours eu la passion pour ce métier d'art et de recherche. Son objectif est de faire connaître et apprécier des produits de qualité. Parmi ses spécialités, **la melonnette**, une ganache noire au melon enrobée d'un chocolat grand cru régale les palais en mêlant douceur et amertume pour un résultat détonnant.

Accueil sur rendez-vous lundi, mardi, jeudi, samedi de 7h à 13h et de 15h à 19h30. Dimanche de 7h à 13h. Fermé mercredi.

ART ET RENOVATION

Maçonnerie d'autrefois

NOUVEAU

28, chemin du Puisatier lot. Castagne
84400 GARGAS
06 20 66 71 94
www.art-et-renovation.com

Stéphane ROUCHETON crée en octobre 2001 Art et Rénovation pour restaurer le bâti ancien. Le Grand Prix des Métiers d'Art pour la restauration d'un moulin à vent couronne son savoir-faire tout comme le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) décerné par le Ministre des PME.
Cet artisan qui a fait de sa passion son métier, se consacre essentiellement à la restauration du bâti ancien en employant des méthodes et techniques d'époque avec les matériaux originels tels que la chaux, la terre, la pierre des champs, le chanvre, les ocres naturelles... Pour lui, le patrimoine est un capital historique, une richesse artistique à préserver et à transmettre intact aux générations futures, un héritage fragile sur lequel se bâtit l'avenir.

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche.

ATELIER SHANGTAL

Artiste textile contemporaine

NOUVEAU

Place du Portail Neuf
84240 GRAMBOIS
06 14 67 22 95
shangtal.free.fr

Chantal SEGURA, artisan d'art, exprime sa créativité sur des textiles. Broderies, accessoires, peintures, aquarelle et teinture marient les matériaux ancestraux comme les plus modernes. Cette artiste contemporaine y apporte sa technique personnelle et unique où elle sculpte et brode la matière pour lui donner du relief. Le triptyque, corps, âmes et esprit guide son travail dans une concentration totale d'où émerge toute sa créativité. Tout part d'un fil, d'une aiguille. La maitrise du geste s'efface au profit de la création.

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h30 à 18h. Dimanche uniquement en haute saison. Visite sur rendez-vous en dehors des heures d'ouverture. Fermé en période scolaire de Noël à Jour de l'An.

LA MAISON DU GIBASSIER

Boulanger-Pâtissier

8, rue Henri de Savournin
84160 LOURMARIN
04 90 68 00 94
www.boulangerie-lourmarin.fr

Le père de **Stéphane RIQUIER** lui a transmis l'amour du métier. Installé depuis 1996 à Lourmarin, ce boulanger-pâtissier fabrique jour après jour ses gourmandises et sa spécialité locale, le non moins célèbre **Gibassier**, une pâte sablée à base d'huile d'olive uniquement. La visite d'un des plus beaux villages de France serait incomplète sans la dégustation de ce met emblématique de la Provence.

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h et de 15h30 à 19h30 et dimanche de 7h à 13h et de 14h30 à 18h30.
Fermé lundi et les 15 derniers jours de novembre.

ISLE ETAIT UNE FOIS...

Créateur et restaurateur de meubles

48, chemin du Cousta
84660 MAUBEC
09 67 07 21 43
www.isleetaitunefois.fr

Isle Etait une Fois n'est autre que l'atelier de **Michaël MONTULET**, passionné par le bois, l'ébénisterie d'art et la conservation du patrimoine. Chaque meuble possède son histoire et son âme. Soit parce qu'elle naît de la créativité de Michaël. Soit qu'elle porte le poids des ans et des époques traversées auxquels cet artisan redonne la lumière grâce à son savoir-faire dans la restauration de meubles et boiseries anciennes.

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Samedi de 8h30 à12h30. Fermé en août.

LUC GUERIN MARBRIER

Tailleur de pierre

365 A, chemin de la Belle Lezie
84440 ROBION
04 90 76 50 90
lucarobion@gmail.com

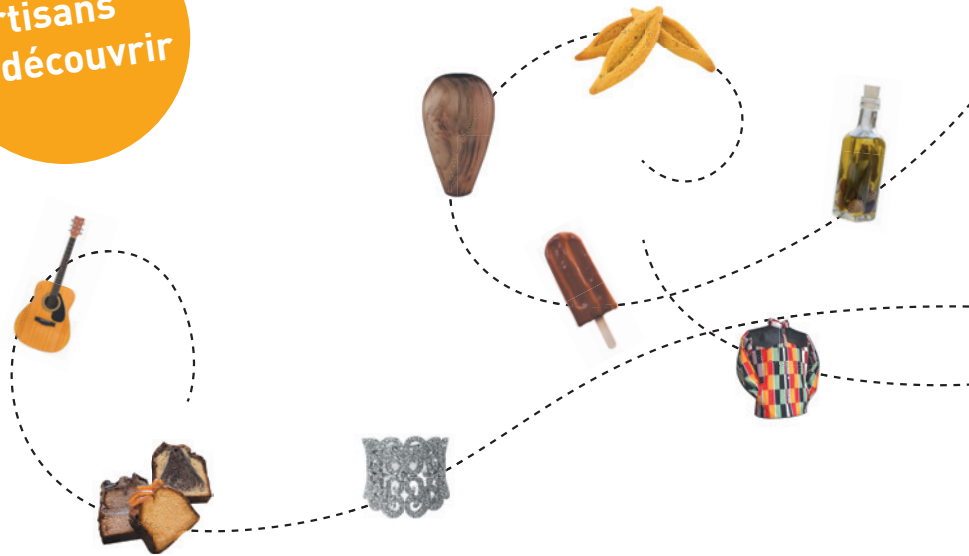
Luc GUERIN, marbrier, installé au cœur du Luberon, nous fait découvrir ses réalisations de fruits et légumes en marbre qui fleurissent dans son jardin-atelier, mais aussi des fontaines, tables, éviers, mosaïque avec des marbres issus des carrières du sud de la France.

Accueil sur rendez-vous.

La Route des Arts & Gourmandises de Provence

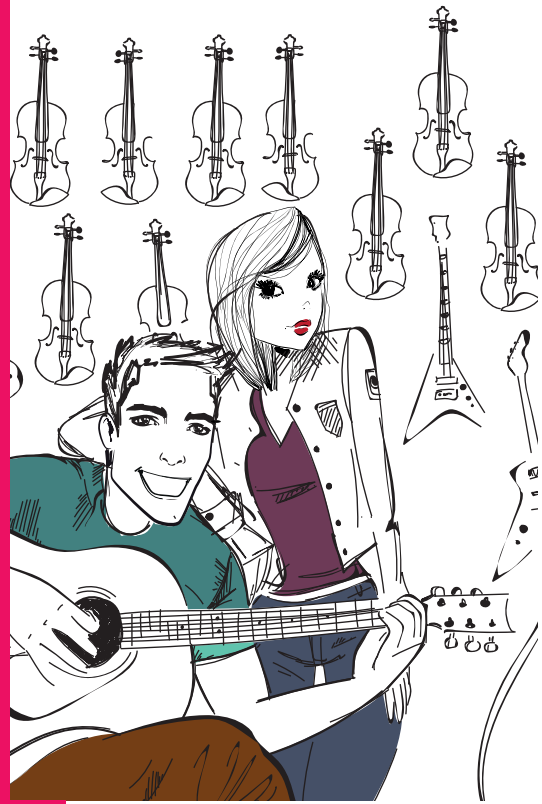
se poursuit dans les
Bouches-du-Rhône !

Artisans à découvrir



Faites votre itinéraire sur
www.artsetgourmandises.fr

Monts de Vaucluse & Pays des Sorgues



CONFISERIE LAURMAR

Nougatier

NOUVEAU

158, route de l'Isle
84510 CAUMONT SUR DURANCE
06 31 90 76 56
www.laurmar.fr

Mireille et **Bruno DELADE** sont les artisans nougatiers de la confiserie Laurmar. Véritables passionnés, ils ont à cœur de mettre en avant les saveurs de notre belle région ; le miel de lavande et les amandes de Provence sont la base de leur savoureux **nougat** fabriqué dans le respect de la tradition, en chaudron de cuivre. Ils vous accueilleront à la nougaterie les jeudis de 16h à 19h, les samedis de 10h à 13h et sur rendez-vous. Retrouvez les également sur les plus beaux marchés de Provence. Nougatez-vous!

Au marché de 9h à 14h mardi à Vaison, mercredi à St Rémy, jeudi et dimanche à l'isle sur la Sorgue, vendredi à Lourmarin, samedi à Uzès.
Fermé lundi.

MAROQUINONS

Maroquiner

20, quai Jean Jaurès
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
04 90 20 69 66
Maroquinons

Installée depuis 1988, **Christiane COMMESSIE** vous fait découvrir ses collections de sacs, ceintures, bijoux et accessoires de mode, dans son atelier-boutique sur les quais de l'Isle-sur-la-Sorgue. Chaque pièce unique est fabriquée sur place, à base de cuir de haute qualité et de matériaux nobles.

Boutique ouverte du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h et dimanche de 10h à 14h et de 16h à 19h. Plusieurs nocturnes en saison. Se renseigner. Fermé lundi.

SARL LA COUR AUX SAVEURS

Chocolatier

NOUVEAU

4, rue Louis Lopez
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
04 90 21 53 91
www.lacourauxsaveurs.fr

Fils de chocolatier, **Florian COURREAU** hérite de son savoir-faire pendant quinze années auprès de son père. En 2006, il quitte son Var natal et crée, avec son épouse Sylvie, sa fabrique artisanale de chocolats La Cour aux Saveurs à l'Isle-sur-la-Sorgue. Depuis dix ans, il partage sa passion au travers de créations qu'il présente dans sa boutique. Respectueux des méthodes de fabrication traditionnelles, sa production journalière n'emploie aucun conservateur et n'utilise que des matières premières rigoureusement sélectionnées. Fraîcheur et goût restent les maîtres-mots qui guident ses fabrications, dont celle de sa spécialité le **Brin de Provence.**

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche et jours fériés de 9h30 à 13h. Juillet et août de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30, dimanche et jours fériés de 9h30 à 13h30. Fermé lundi et les 2èmes et 3èmes semaine de juillet.

LARDEAU FREDERIC

Tourneur sur bois

100, avenue de la Petite Marine
Cour Est
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
06 72 14 41 28
www.lardeau-fr.blogspot.fr

Frédéric LARDEAU vous accueille dans son atelier boutique de tournage sur bois, métier traditionnel dont les savoir-faire remontent à l'Antiquité. Dans l'espace atelier, vous pourrez découvrir des outils spécifiques à cette profession, et verrez cet artisan d'art exercer sur des essences de bois aussi diverses que le pistachier, le genévrier cade ou la racine de buis. Dans l'espace boutique, vous pourrez admirer les créations personnelles et côtoyer les réalisations inspirées des siècles passés.

Accueil sur rendez-vous. Fermé dimanche.

À noter Stages découvertes.

CONFISERIE LILAMAND

Fabricant de fruits confits

13, rue de la République
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
04 90 92 13 45
www.lilamand.com

Pierre LILAMAND fabrique dans sa confiserie les fameux fruits confits de Provence. Son atelier perpétue un savoir-faire familial transmis depuis cinq générations, préservant aux fruits arôme, suavité et souplesse. Parmi vingt variétés des plus classiques aux plus exotiques, la **fraise confite** reste un must.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

À noter Rendez-vous aussi au 5, avenue Albert Schweitzer, 13210 Saint-Rémy-de-Provence

LES DELICES DU LUBERON

NOUVEAU

1, avenue du partage des eaux
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
04 90 20 77 37
www.delices-du-luberon.fr

Tout a commencé sur les marchés de la région où **Éric MSICA** vendait les tapenades de sa maman et autres délicieuses préparations méditerranéennes qui recevaient un véritable plébiscite de la part des clients. Aujourd'hui, la petite entreprise familiale est présente sur le marché français et à l'export avec des recettes élaborées à partir de produits frais achetés en saison. Parmi ses spécialités : **la tapenade noire aux olives de Pays.** Toujours attachée à la tradition, sa valeur ajoutée est la diversité de ses recettes. Relevant d'un patrimoine culinaire ou de créations originales, elles font toutes l'objet d'une écoute attentive des consommateurs, de leurs attentes et de leurs envies de nouveautés. Cette veille permanente permet aux Délices du Luberon d'être un réservoir de créativité et de tendances.

Ouvert d'avril à septembre tous les jours de 9h à 20h.

Mont-Ventoux

AUX DELICES DE DOUME

Boulanger Pâtissier

203, cours de la République
84330 CAROMB
04 90 62 38 30
auxdelicesdedoume@gmail.com

Dominique VIAL dit Doume, exerce ses talents de pâtissier depuis 30 ans entre le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Avec **Sonia**, son épouse, il propose des biscuits provençaux ainsi qu'une grande variété de meringues de tailles, formes et saveurs différentes. Sa spécialité maison n'est autre que **le Carombais**, un gâteau de voyage à la confiture de figues longues noire de Caromb avec un fameux moelleux aux amandes.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi de 6h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Dimanche de 6h30 à 12h30. Fermé mercredi toute la journée et dimanche après-midi.

ATELIER FRANCHINI

Ebéniste - Menuisier

1438, route d'Orange
84200 CARPENTRAS
04 90 60 08 42
www.atelier-franchini.fr

Depuis 1979, **Gérard FRANCHINI** met au service de ses clients son amour du bois dans leurs projets de menuiserie, de cuisines, d'agencement intérieur et d'ébénisterie dans des styles anciens comme contemporains. Son expertise lui permet d'intervenir sur le sauvetage et la mise en valeur des poutres des maisons anciennes victimes des affres du temps. Son concept store présente ses réalisations, des objets de décoration et met à disposition des outils informatiques pour concevoir des projets d'aménagements avec lesquels les particuliers repartent ou lui confient un projet.

Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Fermé en août et du 15 décembre au 8 janvier.

EBENISTERIE CHARLES SOTO

Fabricant de meubles

278, avenue Notre Dame de Santé
84200 CARPENTRAS
04 90 63 58 36
www.ebenisterie-agencements.com

Artisan d'art installé depuis 1985 à Carpentras, **Charles SOTO** fabrique du mobilier d'ébénisterie et d'agencement sur mesure. Il restaure et entretient les meubles anciens par l'utilisation de bois massifs et des placages aux aspects et couleurs les plus variés. L'atelier Charles SOTO peut répondre aux demandes de projets les plus diverses.

Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi 8h à 18h. Samedi de 8h à 12h.
Fermé entre le 14 juillet et le 15 août.

À noter Stages découvertes.

CONFISERIE DU MONT VENTOUX

Confiseur

1184, avenue Swight Eisenhower
84200 CARPENTRAS
04 90 63 05 25
www.berlingots.net

Dans sa confiserie artisanale fondée en 1946 au centre-ville de Carpentras, **Thierry VIAL** accueille les visiteurs dans une boutique élégante et spacieuse avec un accès direct sur le laboratoire de fabrication. Ici, dans l'antre de la Confiserie du Mont Ventoux se perpétue la tradition ancestrale du **berlingot de Carpentras** dont l'histoire se confond avec celle de la ville.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermé lundi et dimanche.

CENTRE HORLOGER DE PROVENCE

Horloger - Bijoutier

100, chemin du barrage
84320 ENTRAIGUES SUR LA SORGUE
04 90 82 99 11
www.centrehorloger.fr

Le Centre Horloger de Provence, créé en 1983 par **Roy BAIERLEIN**, est la première infrastructure au monde à disposer à la fois d'ateliers de réparation (tout objet mécanique), d'un musée d'horlogerie (plus de 2500 objets exposés), d'un centre de formation et d'une manufacture. Pour vous garantir une qualité de service toujours supérieure, l'équipe est composée d'horlogers diplômés et reconnus.

Atelier ouvert du mardi au samedi de 14h à 19h. Visite du musée non commentée du mardi au samedi de 14h à 19h. Visite guidée sur réservation. Fermé dimanche et lundi, entre le 1er et le 15 mai et du 1er au 15 octobre et entre Noël et jour de l'An.

À noter Stages découvertes.

LA RUCHOFRUIT

Transformateur de fruits et légumes

NOUVEAU

210, la Combe de Canaud
84410 FLASSAN
04 90 70 24 33
www.ruchofruit.fr

Christophe et **Anne-Marie GEORGE**, ont repris depuis 3 ans la RUCHOFRUIT, sur le versant sud du Mont Ventoux. Au fil des saisons, tous deux mitonnent artisanalement différentes préparations sucrées et salées issues de la transformation des fruits et légumes dénichés en priorité chez les producteurs locaux telle que le fameux **tartinable tomate poivron aubergine**. L'entreprise artisanale propose plus de 50 spécialités, des classiques confitures à l'abricot, figue, cerise, méréville, fraise aux originales abricot-lavande, abricot-romarin, figue-noix, fraise-basilic et insolites kiwi, carotte, cerise-rhum-cannelle... Les préparations salées font la part belle aux olives vertes et olives noires, confit de tomates, caviar d'aubergines et autres chutneys, ainsi que la gamme des vinaigres à la pulpe de fruits et les sirops.

Ouvert de mars à octobre lundi de 10h à 18h. Toute l'année du mardi au vendredi de 10h à 18h. Fermé à la Toussaint et Nouvel An.

LA MAIN A LA PATE

Boulanger

NOUVEAU

Route de Malaucène
84110 LE CRESTET
07 77 08 17 54
ronan.talec@hotmail.fr

Après 10 ans passés en cuisine auprès de grands chefs étoilés, **Ronan TALEC** s'oriente vers la boulangerie. Son diplôme de boulanger en poche, il s'imprègne d'une méthode de travail ancestrale quelque peu oubliée depuis la mécanisation de la profession. Ce boulanger privilégie la méthode de fermentation de la pâte au minimum 12 heures dans une chambre froide pour développer un maximum d'arômes tout en assurant une longue conservation. Cohérent dans sa démarche, sa boulangerie n'accueille que des produits de qualité issus de l'agriculture biologique. Sa spécialité le **petit épeautre et graines de lin** s'invite à votre table.

Ouvert du mardi au dimanche de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h. Fermé lundi et deux semaines en février.

ATELIER ZAMBELLI

Plâtrier - Staffeur - Stucateur - Gypsier

2453, route de Pernes
84380 MAZAN
04 90 69 76 19
www.platreriezambelli.com

Dans son atelier, **Patrick ZAMBELLI**, Maître Artisan, vous fera découvrir la gypserie (travail du plâtre), le moulage (création et dessin), de la moulure (tirage de pièces ou de corniches) et de la sculpture. Héritier du savoir-faire de son père qui créa son entreprise en 1929, Patrick Zambelli travaille tous les produits plâtres, briques de terre et la chaux. Installé au cœur de cette région ancestrale de plâtrières, Patrick Zambelli intervient principalement chez les particuliers, mais aussi à l'étranger. Ce passionné transmet aussi cette tradition aux jeunes talents de demain.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18 h. Dimanche uniquement sur rendez-vous.
Fête de fin d'année-ouverture sur rendez-vous.

À noter Stages découvertes.

POTERIE SAINT MARTIN

Céramiste

245, avenue des Castanes
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 66 12 69
www.pascalebalay.com

Pascale BALAY excelle dans la terre vernissée, technique s'inscrivant dans la tradition populaire. Dans son atelier, les pots utilitaires et les pièces uniques issus de cette argile rouge lisse ou chamottée cuite au gaz prennent une âme. Formée au Harrow School of Art à Londres, Pascale travaille « dans la transparence et le mouvement, les contrastes », comme elle aime à l'expliquer.

Accueil sur rendez-vous.

JEAN-LUC BATTU

Pâtissier

NOUVEAU

72, rue Gambetta
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 61 61 16
www.jl-battu-maitre-patissier.com

Installé depuis 1988, **Jean-Luc BATTU**, Maître Artisan, innove. Récompense lui est faite au concours de la pièce artistique en chocolat de Vaison-la-Romaine lors des Journées Gourmandes de 1997. Il crée en 1992 **le Soleil Pernois**, puis en 1996 l'Esprit Blanchard (bonbon chocolat). Intronisé en 2004 disciple d'Auguste Escoffier, ce pâtissier pernois remporte l'année suivante le prix du commerce de l'année, puis, en 2007, le prix Stars et Métiers, catégorie Stratégie globale d'innovation, une récompense nationale des Chambres de métiers et de l'artisanat. En 2008, il crée la Perle de la Nesque (bonbon chocolat) et en 2016, un biscuit à base de safran, miel et huile d'olive, le Samielo. Toutes ses créations sont en l'honneur de sa ville : Pernes-les-Fontaines.

Ouvert du Mardi au dimanche de 7h à 12h30 et de 15h à 19h. Fermé lundi. Congés 2 semaines en septembre.

LA FORGE

Ferronnier d'Art

11, chemin des Paluds
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 62 03 81
www.jp-laforge.com

L'Atelier « LA FORGE » de **Jean-Philippe FALLY** est spécialisé dans la reproduction et la restauration d'ouvrages de ferronnerie traditionnelle, mais aussi dans la création d'ouvrages contemporains, notamment le travail de la végétation forgée.
Devant son atelier, Jean-Philippe Fally invite les visiteurs dans le « Jardin des Fers », où se mêlent ouvrages de ferronnerie et végétaux.
Son talent fait des heureux en France comme à l'étranger.

Accueil sur rendez-vous du lundi au vendredi de 8h à18h et samedi de 9h à12h.

DECORATION MARINA LIUTI

Tapissier - Décorateur

133, allée des Alpilles
ZA Prato 5
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 28 68 60
marinaliuti@gmail.com

Dans son bel atelier moderne, **Marina LIUTI** restaure tous styles de sièges, traditionnels ou modernes et propose un grand choix de tissus pour répondre à tous les goûts. Pour satisfaire la clientèle elle confectionne housses, coussins...

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à12h et de 14h à 18h. Samedi sur rendez-vous.

NOUGATS SILVAIN

Nougatiers/confiseurs

4, place Neuve
84210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57
www.nougats-silvain.fr

C'est par attachement à leur terroir, à leur histoire que la **famille SILVAIN** fabriquent des confiseries qui subliment l'amande et le miel. Elle vous propose de nombreuses spécialités traditionnelles telles que **le nougat noir provençal** : un miel caramélisé fondant lie les amandes grillées et procure à la dégustation un vrai contraste de textures.

Ouvert de fév à mai : du mardi au dim de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juin et sept à déc : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet août : tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Visites guidées gratuites tous les mercredis à 10h15, juillet/août : mardi, mercredi et jeudi à 10h15. Fermé du 10 janv au 10 fév.

MAISON LESAGE

Pâtissier

NOUVEAU

864, avenue Agricol Perdiguier
84260 SARRIANS
04 13 07 83 69
www.maisonlesage.com

Laurent LESAGE a acquis son savoir-faire au sein de prestigieuses pâtisseries et chocolateries de la région Rhône-Alpes, puis, pendant une dizaine d'années dans une pâtisserie renommée de la région. En 2007, accompagné de son épouse Florence, il crée la Maison Lesage, établissement dédié à la pâtisserie, au chocolat et aux produits fins. L'enseigne n'a de cesse de privilégier les fournisseurs locaux pour travailler en circuit court et de sélectionner des produits bruts de qualité nécessaires à la production. Laurent s'est donné pour mission d'offrir des goûts authentiques et exclusifs. Venez découvrir sa spécialité, le **Cake de Voconces**, un biscuit moelleux au vin doux naturel de Rasteau, huile d'olive de Nyons, quelques zestes et jus de citron et des inclusions de praliné Grianduja aux noisettes. Un vrai régal pour les papilles !

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi de 7h à 19h30, dimanche de 7h à 13h. Fermé mercredi et le 1er janvier

ATELIER DE COCO MALLET

Sellier Garnisseur- Harnacheur

1, lotissement Le Roumanille
84260 SARRIANS
04 90 65 39 36
www.latelierdecoco.com

Corinne MALLET débute sa formation de sellier-garnisseur dès l'âge de 15 ans. Aujourd'hui sellier-harnacheur, formée aux haras nationaux, elle ne cesse d'ajouter des cordes à son arc, toujours dans le souci du travail bien fait. Dans son atelier, elle restaure, crée, répare, confectionne, des selles de moto, matériel nautique ou médical, des fauteuils de style ou redonne leurs lustres aux intérieurs de véhicules anciens à l'identique. Une exigence des authentiques collectionneurs.

Accueil sur rendez-vous.
Fermé 15 jours en août.

ATELIER PIVOINE

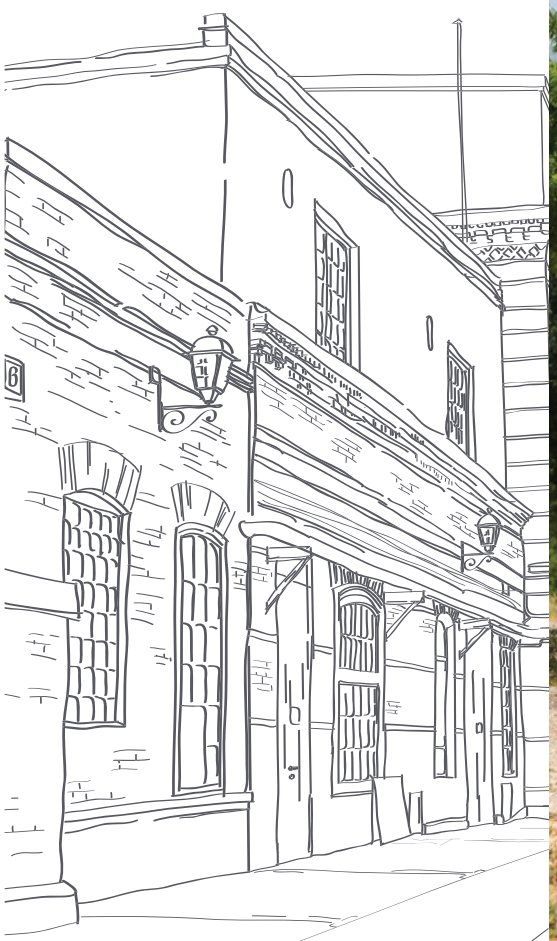
Tapissier - Décorateur

Quartier Buan - Les Onis
84390 SAULT
06 32 08 66 18
www.atelier-pivoine.fr

C'est dans un environnement paisible du plateau de Sault que **Catherine JEAN**, tapissière d'ameublement, réalise et rénove fauteuils et chaises de style dans le respect des techniques traditionnelles (ressorts, crin, garniture piquée...), mais également selon des méthodes contemporaines (mousse HR, profilet...). L'Atelier Pivoine se situe à la campagne au cœur de la lavande, dans une ferme familiale du XVIIIème siècle.

Accueil sur rendez-vous du mardi au vendredi de 14h à 18h. Fermé au mois de décembre.

À noter Stages découvertes.



Avignon - Luberon - Mont-Ventoux
MA PROVENCE EN TOUTES SAISONS

Index

AVIGNON

Avignon
MAB CREATIONS - Vitrailliste p.8
PÂTISSERIE ROSE - Pâtissier p.9
LA PRINCIÈRE D'AVIGNON- Glacier p.9
ATELIER FORIEL DESTEZET ISABELLE
Conservateur, restaurateur d'objets d'art p.10
ALINE GEHANT - Chocolatier, Confiseur p.10
PÂTISSERIE MALLARD
Pâtissier, chocolatier, confiseur p.11
ATELIER POINTELIN - Ébéniste, Décors peints p.11
BOULANGERIE DES ROTONDES
Boulanger-Pâtissier p.12
Montfavet
RIDEAUX EN PERLES DE BUIS 1909 p.12
Créateur de rideaux en perles de buis
Morières les Avignon
NANY'N - Styliste-Modeliste p.13

CÔTÉ RHÔNE

Bollène
EBENISTERIE SCHIRATO - Ébéniste p.14
BOUCHERIE CHEZ XAVIER - Boucher Charcutier p.15
Courthèzon
LA COTE D'OR - Boucher Charcutier Traiteur p.15
Gigondas
ELEMENT TERRE - Céramiste p.16
CHOCOLATERIE LENCIEUX - Chocolatier p.16
Jonquières
ATELIER ROUGE CERISE - Ferronnier d'Art p.17
Orange
CAROLINE BOURRET - Luthier saxophone p.17
Piolenc
CARACTÈRE DE PAIN - Boulanger Pâtissier p.18
Seguret
LES CONFITURES D'ISABELLE - Confiturière p.18
Serignan du Comtat
CHOCOLAT-T - Chocolatier p.19
Vaison La Romaine
PATISSERIE PEYREROL
Pâtissier Chocolatier, Glacier Confiseur p.19
LEONE ARTISAN GLACIER - Glacier p.20
Valrèas
SARL HORLOGERIE VUILLEMIN
Bijoutier, Horloger p.20

LUBERON

Ansouis
L'ART GLACIER - Glacier p.22
Apt
SARL «AU PIERROT BLANC»
Pâtissier Chocolatier Glacier p.23
ATELIER PITTORESQUE - Peintre décorateur p.23
ATELIER CHRISTINE JOUVAL FAIENCE
Céramiste p.24
Bonnieux
L'ATELIER DUO - Créateur de vêtements p.24
Cadenet
BASTIDE DU LAVAL - Fabricant d'huile d'olive p.25
Cavaillon
L'ETOILE DU DELICE
Pâtissier, Chocolatier, Glacier p.25
Garcas
ART ET RÉNOVATION - Rénovation patrimoine, architectural rural et bâtis ancien p.26
Grambois
ATELIER SHANGTAL
Artiste textile contemporaine p.26
Lourmarin
LA MAISON DU GIBASSIER
Boulanger-Pâtissier p.27
Maubec
ISLE ETAIT UNE FOIS
Créateur et restaurateur de meubles p.27
Robion
LUC GUERIN MARBRIER - Tailleur de pierre p.28

MONTS DE VAUCLUSE & PAYS DES SORGUES

Caumont sur Durance
CONFISERIE LAURMAR - Nougatier p.30
L'Isle-sur-la-Sorgue
MAROQUINONS - Maroquinier p.31
LA COUR AUX SAVEURS - Chocolatier p.31
LARDEAU FREDERIC - Tourneur sur bois p.32
CONFISERIE LILAMAND
Fabricant de fruits confits p.32
LES DÉLICES DU LUBERON p.33

MONT-VENTOUX

Caromb
AUX DÉLICES DE DOUMES
Boulanger Pâtissier p.34
Carpentras
ATELIER FRANCHINI - Ébéniste-Menuisier p.35
EBENISTERIE CHARLES SOTO
Fabricant de meubles p.35
CONFISERIE DU MONT VENTOUX - Confiseur p.36
Entraigues sur la Sorgue
CENTRE HORLOGER DE PROVENCE
Horloger, bijoutier p.36
Flassan
LA RUCHOFRUIT
Transformateur de fruits et légumes p.37
Le Crestet
LA MAIN À LA PATE - Boulanger p.37
Mazan
ATELIER ZAMBELLI
Plâtrier-Staffeur-Stucateur-Gypsier p.38
Pernes-les-Fontaines
POTERIE SAINT MARTIN - Céramiste p.38
JEAN-LUC BATTU - Pâtissier p.39
LA FORGE - Ferronnier d'Art p.39
DECORATION MARINE LIUTI
Tapissier - Décorateur p.40
Saint-Didier
NOUGATS SILVAIN - Nougatiers / confiseurs p.40
Sarrians
MAISON LESAGE - Pâtissier p.41
ATELIER DE COCO MALLET
Sellier Garnisseur-Harnacheur p.41
Sault
ATELIER PIVOINE
Tapissier-Décorateur p.42

Retrouvez

La Route des Arts & Gourmandises de Provence

sur www.artsetgourmandises.fr
et sur Facebook

La Route des Arts & Gourmandises de Provence

Avec le soutien de

Département de VAUCLUSE

VAUCLUSE • PROVENCE ATTRACTIVITÉ
AGENCE DU DÉVELOPPEMENT, DU TOURISME ET DES TERRITOIRES

communauté d'agglomération grand avignon

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

ATELIERS D'ART DE FRANCE

ALPES PROVENCE

MAAF PRO
la référence qualité pro

Artisan Pâtissier de France

Les chefs charcutiers traiteurs CNCT créateurs d'idées

Retrouvez la Route des Arts et Gourmandises
sur www.artsetgourmandises.fr
et sur Facebook

IMPRIM'VERT
Conception et création © nextia - www.nextia.fr