

Parmi les artisans du territoire à découvrir...

Chocolaterie de Puyricard

Depuis 1967, la chocolaterie bien connue de gourmands a fait le choix de matières premières d'excellence. À la maison Puyricard, tous les œufs et autres sujets sont réalisés à la main par les maîtres chocolatiers. Plusieurs couches de chocolat successives sont appliquées et les fèves rigoureusement sélectionnées.

Atelier et démonstration : le trempage de guimauve.



/PHOTO C.S.

Confiserie du Roy René

L'histoire a commencé en 1920, dans un atelier du centre-ville. L'artisan nougatier Ernest Guillet va rendre célèbre la petite confiserie à base d'amandes et de fruits confits. Trois générations se succéderont jusqu'à une passion, avec la volonté de respecter cette transmission tout en douceur.

Atelier : façonnage de calissons.



/PHOTO M.V.

Le Garde-Temps

Meilleur ouvrier de France, Thierry Gbemon a créé son atelier d'horlogerie le Garde-Temps en 2001 à la Tuilerie Bossy à Gardanne. Depuis, il y cultive une méthode de travail qui transcende les limites de l'espace-temps par son savoir-faire et sa créativité. Il répare, rénove, crée...

Atelier et démonstration sur mécanisme d'horloge.



/PHOTO C.S.

Léonard Parli

La Maison Parli fondée en 1874 est reconnue pour la qualité de ses confiseries. Sa spécialité, le Calisson d'Aix-en-Provence, est réputée pour son goût d'amande prononcé et la texture unique de sa pâte, résultat d'un travail artisanal et le respect des traditions.

Atelier et démonstration de façonnage des calissons sur machine traditionnelle.



/PHOTO S.S.

Brun de Vian-Tiran

Basée à l'Isle-sur-la-Sorgue dans le Vaucluse, cette manufacture de laines françaises existant depuis 1806 est un véritable modèle durable. Elle a retrouvé la plus belle laine d'Europe, le Mérinos d'Arles Antique.

Atelier et démonstration : bar à laines du monde entier



/PHOTO D.R.