

Sélection 2015
des meilleurs
artisans des
Bouches-du-Rhône

www.artsetgourmandises.fr



La Route
des **Arts &**
Gourmandises
de Provence





www.artsetgourmandises.fr



Édito



ANDRÉ BENDANO

Président de la Chambre de métiers
et de l'artisanat des Bouches-du-Rhône

À l'heure où authenticité et « made in France » reprennent le pas sur des décennies de standardisation, la Route des Arts & Gourmandises de Provence vous présente une sélection des meilleurs artisans des Bouches-du-Rhône.

Que vous soyez gourmand ou amateur d'objets authentiques, elle vous mène à la rencontre de plus d'une centaine de professionnels talentueux. Découvrir leurs créations dans toute leur finesse, offrir des cadeaux uniques, consommer local... toutes les raisons sont bonnes pour explorer la Route.

Vous y découvrirez une large palette de métiers d'exception pérennisés par des femmes et des hommes merveilleusement créatifs. Associant aux fondements traditionnels la modernité du design, des techniques ou des matières, ils permettent à des savoir-faire précieux de traverser les époques avec raffinement et excellence.

Tout au long de l'année, au fil de vos envies, je suis certain que les artisans du département vous surprendront par leurs chefs-d'œuvre à offrir ou à déguster. Lancez-vous sans attendre dans ce magnifique périple, riche de découvertes et de rencontres hors du commun !

Sommaire

MARSEILLE 6

PAYS D'AUBAGNE 24

PAYS D'AIX 32

ÉTANG-DE-BERRE, ALPILLES, PAYS D'ARLES 42

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 vous présentent des spécialités sucrées traditionnelles ou de leur création, faisant la part belle au savoir local.

LES ARTISANS D'ART



Identifiés par l'Arrêté Ministériel du 12 décembre 2003, les 217 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'Économie. 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.

Vos étapes sur la Route des

Arts & Gourmandises

des Bouches-du-Rhône



Marseille



© C. Olivier


METIERS D'ART
PROFANEZ ALPHES
COÛTE D'AZAL

MAISON TRABUC
Graveur

31, rue Reine-Elisabeth
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 90 77 69
www.trabuc13.com



Entre savoir-faire ancestral et nouvelles technologies, la maison Trabuc n'a pas pris une ride et reste pimpante malgré ses 118 ans. Dans cette boutique de style Hausmannien, **Christian et Dominique Olivier** vous font voyager dans l'univers de « l'empreinte » et de « la belle lettre ». Typographie, communication visuelle, créations graphiques, tampons, gravure, imprimerie : vous ne serez pas déçus.

Accueil uniquement sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h.
Fermé 3 semaines en août et entre Noël et le jour de l'an.



© N. Decitre



VANILLE NOIRE
Glacier

13, rue Caisserie
13002 MARSEILLE
☎ 07 77 33 68 19
www.vanillenoire.com



Passionné depuis l'enfance, **Nicolas Decitre** a réalisé son rêve de 40 ans en se formant auprès de pâtisseries et glaciers de renom. En 2014, il ouvre sa boutique à Marseille où parmi des parfums incontournables ou plus originaux, vous pourrez déguster **son sorbet à l'huile d'olive et à la figue noire !**

Ouvert du lundi au dimanche de 12h à 19h.
Fermé en novembre et de mi-janvier à mi-mars.



© Les Navettes des Accoules



LES NAVETTES DES ACCOULES
Biscuitier

68, rue Caisserie
13002 MARSEILLE
☎ 04 91 90 99 42
✉ contact@les-navettes-des-accoules.fr



José Orsoni vous ouvre les portes de sa biscuiterie, installée dans l'incontournable quartier du Panier. Il y propose des canistrellis, des biscuits secs traditionnels et **les navettes marseillaises**, le mythique biscuit provençal parfumé à la fleur d'orange.

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h, le dimanche de 10h30 à 18h.





© La Glacier du Roi



LE GLACIER DU ROI

Glacier

4, place de Lenche
13002 MARSEILLE
☎ 04 91 91 01 16
www.leglacierduroi.lesite.pro



Un véritable glacier artisanal à mi-chemin entre le Vieux-Port et le quartier historique du Panier. Sur la terrasse, place de Lenche, face à Notre-Dame de la Garde, **Florence Bianchi** vous fera déguster sorbets et crèmes glacées élaborés chaque jour avec des fruits et du lait frais. Outre les gâteaux, verrines et bonbons glacés, venez découvrir sa spécialité, un parfum inédit : la glace à la navette, **navettissimo**, confectionnée avec les navettes de la Blancarde.

*Ouvert tous les jours sauf le mardi, en hiver de 8h30 à 19h et en été de 8h30 à 1h.
Fermé du 15 janvier au 31 mars.*



© La Chocolaterie Marseillaise



LA CHOCOLATERIE MARSEILLAISE

Chocolatier

47, rue du Petit Puits
13002 MARSEILLE
☎ 04 84 26 27 11
www.chocolaterie-marseille.fr

La Chocolaterie Marseillaise est une entreprise familiale alliant tradition et modernité. Dans cette maison, les recettes sont transmises depuis quatre générations. Vous aurez le plaisir d'y déguster **la barre marseillaise**, chocolat praliné à l'ancienne sans beurre ni crème fraîche, dont la créatrice n'est autre que **Michèle Leray**, la Chocolatière du panier.

Ouvert tous les jours (sauf le lundi) de 9h30 à 19h.

À noter Rendez-vous aussi au
160, boulevard de la Libération
13004 Marseille



© CMA 13 - P. Terraz



FOUR DES NAVETTES

Boulangier - Pâtissier

136, rue Sainte
13007 MARSEILLE
☎ 04 91 33 32 12
www.fourdesnavettes.com



Tout près de l'Abbaye de Saint Victor, le Four des Navettes est la plus ancienne boulangerie de la ville. **La navette marseillaise** symbolise la barque qui aurait conduit les saintes sur les rives de la Provence. **Nicolas Imbert** perpétue la fabrication de ces biscuits parfumés à la fleur d'oranger qui sont dégustés principalement à la Chandeleur.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h, le dimanche de 9h à 13h et de 15h à 19h30.



© Greg & Co



METIERS D'ART PROVENCE ALPES COTE D'AZUR GREG & CO

Ebéniste

35, rue neuve Sainte Catherine
13007 MARSEILLE
☎ 06 16 54 50 50
www.gregandco.fr

NOUVEAU



Ébéniste de formation et brocanteur passionné, **Grégory Donikian** est spécialisé dans le mobilier industriel, détourné et recyclé, et la création sur mesure dans un style épuré et chaleureux. Luminaires de ville adaptés pour la maison, meubles d'usine rénovés... dans son atelier-boutique de 180 m², les éléments constituent une ambiance insolite, où les souvenirs et l'enfance se croisent.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.



© F. Grisard



ARTEOS
Restaurateur de tableau

25, cours d'Estienne d'Orves
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 33 67 03
✉ francine.grisard@orange.fr



Francine Grisard, est le « médecin » des œuvres d'art pictural. Après une étude physico-chimique et iconographique, elle répare les dégradations dues au temps ou aux accidents, sans trahir l'œuvre et sa lisibilité. Elle prépare les supports (toile, bois, cuivre, fer, plâtre...), puis applique la couche colorée et le vernis. Avec en prime, le bonheur de participer à la pérennité des biens culturels.

Ouvert lundi, mardi, jeudi de 9h à 18h, le mercredi de 9h à 17h30, le vendredi de 9h à 19h.



© CMA 13 - B. Biecher



PÂTISSERIE DEPUICHAFFRAY
Pâtissier

66, rue Grignan
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 33 09 75
www.sylvaindepuichaffray.fr



Myriam et Sylvain Depuichaffray vous proposent un espace gourmand en plein centre ville. Vous pourrez y faire votre pause déjeuner ou déguster des pâtisseries dans le cadre charmant de leur salon de thé et y découvrir **le financier**, un biscuit délicieusement moelleux aux amandes fraîchement broyées.

Ouvert le lundi de 7h30 à 16h, du mardi au vendredi de 7h30 à 19h, le samedi de 8h à 19h.



© Maison Zeppini



MAISON ZEPPINI
Pâtissier

15, rue Beauvau
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 06 46 91
www.maisonzeppini.com



Issu de la restauration gastronomique, **Jean-Paul Vanroy** et son équipe perpétuent l'esprit artisanal et recherchent sans cesse l'harmonie des saveurs. À partir d'une sélection des meilleurs produits, ils proposent des desserts équilibrés, entre modernisme et tradition. **Les macarons aux parfums de fleurs** (coquelicot, violette, mimosa...) sont le reflet de ce savoir-faire d'exception.

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 19h30, le samedi de 10h à 20h.
Fermé la semaine du 15 août.*

À noter Rendez-vous aussi au
182, avenue du 24 avril 1915
13012 Marseille



© C.L. Hommel



HOMMEL LUTHIER
Luthier

27, rue Francis Davso
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 54 27 78
www.luthier-hommel.com



Maître Artisan d'art, **Charles-Luc Hommel** reprend en 1981 la plus ancienne maison de lutherie de Marseille fondée en 1877. Assisté par trois luthiers, il consacre son savoir-faire à la restauration, réparation et fabrication de violons, altos, violoncelles et contrebasses.

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé en août.*





© CMA 13 - P. Fritoz



**LE TEMPS
D'UN CHOCOLAT**
Chocolatier



© CMA 13 - S. Finocchi



METIERS
D'ART
PROFESSEUR ALPES
COTE D'AZUR

**ATELIER DE DORURE
EWA GREFFET**
Doreur



© LM - Photographie



METIERS
D'ART
PROFESSEUR ALPES
COTE D'AZUR

JOSY BUHR
Styliste - Modéliste



© D. d'Arès



METIERS
D'ART
PROFESSEUR ALPES
COTE D'AZUR

ATELIER DELPHINE D'ARRAS
Relieur

14, rue Haxo
13001 MARSEILLE
☎ 09 82 39 10 55
www.letempsdunchocolat.com



98, rue Breteuil
13006 MARSEILLE
☎ 06 85 64 08 68
www.atelier-ewa-greffet.fr



32, boulevard Salvatore
13006 MARSEILLE
☎ 04 91 81 83 50
www.josy-buhr.fr



61, rue Saint Jacques
13006 MARSEILLE
☎ 06 19 56 88 99
www.delphinedarrasreliure.jimdo.com



Dans sa boutique située à deux pas du Vieux-Port, dans l'une des rues les plus connues de Marseille, **Claude Krajner** vous fait découvrir ses chocolats, véritables trésors gustatifs. Succombez à **son lingot d'or**, mélange subtil de praliné cacahuète et de caramel au beurre salé enrobé de poudre d'or.

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h.
Fermé de mi-juillet à fin août.*

À noter Stages découverte



Issue d'une prestigieuse école d'histoire de l'art, **Ewa Greffet** maîtrise le savoir-faire artisanal et les plus nobles techniques de restauration. Elle donne une réalité, une épaisseur et une âme à tout ce qu'elle touche grâce à sa grande culture du monde de l'art en général et à sa connaissance des styles, des époques et des techniques. Elle s'occupe notamment de la restauration de sculptures, céramiques, objets en bois, métal, porcelaine...

*Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h, le mercredi de 9h30 à 13h30, le samedi de 09h30 à 13h.
Fermé à Noël, à Pâques et au mois d'août.*

Josy Buhr crée des robes de mariée, de soirée, de cocktail et s'adapte au goût de ses clientes. Rien n'est imposé, tout est réalisable. Son showroom de plus de 200m² vous permet de découvrir sa collection d'une centaine de robes, classiques, provençales, des plus sages aux plus folles, qui serviront peut-être de base à une robe unique, la vôtre.

Accueil sur rendez-vous uniquement, du mardi au samedi de 10h30 à 18h.



Delphine d'Arras restaure les livres anciens et les reliures traditionnelles ainsi que les documents graphiques, le cuir, le papier, le parchemin... Elle utilise des matériaux non acides, compatibles avec les matériaux anciens et qui ne nuisent pas aux livres dans le temps. Réalisées après étude des ouvrages et dans le respect des techniques anciennes, ses restaurations sont entièrement réversibles.

*Ouvert lundi et mardi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Sur rendez-vous les autres jours.*



© R. Gourdon



ATELIER NOTRE DAME
Tapissier - Décorateur



© Les Massiliou



LES MASSILIOUS
Biscuitier



© B. Martocq



ATELIER. B
Tapissier - Décorateur



© G. Verhite



**LES FILLES
D'HORTENSIA**
Brodeur

33, rue Edouard Delanglade
13006 MARSEILLE
☎ 04 86 12 68 86
www.ateliernotredame.fr



213, rue Paradis
13006 MARSEILLE
☎ 09 80 56 75 41
www.les-massiliou.com



105, boulevard Vauban
13006 MARSEILLE
☎ 06 10 34 09 64
✉ benedicte.martocq@orange.fr



2, rue de la bibliothèque
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 48 44 64
www.lesfillesdhortensia.pagesperso-orange.fr



Au pied de Notre-Dame de la Garde, à deux encablures du Vieux Port, **Sylviane**, couturière en ameublement, et **Roland Gourdon**, tapissier en meuble, vous accueillent pour vous faire partager leur passion de la décoration. Ils vous feront découvrir toute la palette de leur savoir-faire : réfection de sièges, confection de rideaux sur mesure, coussins, stores...

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h.

Après plus de 25 ans aux côtés de son père, **Annie Di Grazia** reprend la boulangerie familiale d'Endoume en 2007 et dépose dans la foulée sa marque de biscuits, les Massiliou. Depuis juillet 2013, elle vous accueille rue Paradis où vous pourrez découvrir **L'Oranger**, sa dernière création délicatement parfumée à l'écorce d'orange, sans additifs ni conservateurs.

*Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 18h, le samedi de 6h30 à 17h.
Fermé du 18 au 31 août.*

Dans l'atelier B, on sangle, on guinde, on fait des garnitures, bref on rénove fauteuils et canapés de tous les styles et de toutes les époques. À partir d'une gamme importante de tissus originaux, échantillons des tendances actuelles, **Bénédicte Martocq** crée rideaux, stores et têtes de lit sur-mesure.

*Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30.
Fermé du 1^{er} au 15 août et du 24 décembre au 2 janvier.*

Héritières d'un savoir-faire familial rare, transmis depuis 1922, **Claire Raphaël** et **Véronique Arbué** sont parmi les quatre derniers plisseurs français. Dans leur atelier, elles vous révèlent les secrets du plissage et de la broderie d'art (Connelly, Luneville, à l'aiguille ou guidée main). Mêlant techniques traditionnelles et d'inspiration contemporaine, elles réalisent des pièces uniques ou de petites séries, et travaillent sur mesure.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h.





© Savonnerie Marseilleaise de la Licorne


MÉTIER D'ART
 PRÉMIÈRE ALPES
 CÔTE D'AZUR
SAVONNERIE MARSEILLAISE DE LA LICORNE
 Savonnier



© C. Frolich


MÉTIER D'ART
 PRÉMIÈRE ALPES
 CÔTE D'AZUR
ATELIER CATHERINE F
 Tapissier - Décorateur

34, cours Julien
13006 MARSEILLE
☎ 04 96 12 00 91
www.soap-marseille.com



Fondée au cœur de Marseille en 1950, la Savonnerie de la Licorne fabrique chaque année 80 tonnes de savon de Marseille, selon les procédés traditionnels et à partir d'un outillage rare : laminoirs avec rouleaux en granit, malaxeurs, boudineuses et estampilleuses datant du XIX^e siècle. Le moulage et l'estampillage sont réalisés manuellement.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 10h à 19h.

À noter Visite gratuite des ateliers à 11h, 15h et 16h



© G. Verhille


MÉTIER D'ART
 PRÉMIÈRE ALPES
 CÔTE D'AZUR
GERMAIN VERHILLE
 PHOTOGRAPHE
 Photographe

13, rue Saint Pierre
13005 MARSEILLE
☎ 04 91 42 07 63
www.germainverhille-photographe.com



Diplômé en Métiers d'art option photographie en 2001, **Germain Verhille** a acquis la maîtrise de son art en passant plusieurs années aux côtés de son père également photographe. Passionné et désormais à son compte, il ne cesse d'enrichir son savoir-faire et travaille la photo de studio, le reportage de mariage, la couverture d'événements ou encore la photo d'art.

Ouvert le lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 9h à 12h.

À noter Stages découverte



© CMA 13 - J. Cabanel


MÉTIER D'ART
 PRÉMIÈRE ALPES
 CÔTE D'AZUR
VILLEDIEU
 Pâtissier - Chocolatier

99, boulevard Baille
13005 MARSEILLE
☎ 04 91 48 21 09
www.villedieu-traiteur.com



De père en fils depuis 1925, se sont succédés André, Gilbert et Claude Villedieu, trois générations de pâtissiers chocolatiers Meilleurs Ouvriers de France. Avec **ses pavés de La Canebière**, bonbons pralinés sur socle en nougatine, **Claude Villedieu** surprendra vos papilles.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 9h à 20h, le dimanche de 9h à 14h.

Fermé pour les vacances scolaires de février et en août.



© CMA 13 - P. Tirraz



PÂTISSERIE PLAUCHUT
Pâtissier



© S. Kameni



METIERS
D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR

**MAISON
DE COUTURE**
Styliste



16, boulevard de la Libération
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 47 03 97



Maître Artisan d'art, **Sylvie Kameni** propose essentiellement à ses clientes des pièces sur-mesure. De la petite robe «casual» à la robe de mariée, en passant par la robe de soirée, elle travaille selon les styles des plus grands et y ajoute sa touche personnelle. Dans son atelier-boutique, vous découvrirez dessins, patrons en papier, toiles et autres moulages.

Ouvert lundi de 15h à 17h30, mercredi et jeudi de 9h30 à 12h30, samedi de 10h à 11h30.



© D. Zaouche



METIERS
D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR

SANTONS DIDIER
Santonnier

NOUVEAU



41, rue Léon Bourgeois
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 64 72 92
www.santonsdidier.com

Didier Zaouche crée des santons en terre cuite décorés à la main. Fabriquée de manière artisanale selon la tradition provençale, sa collection comporte déjà de nombreux modèles et s'enrichit chaque année.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.



© D. Paillard



METIERS
D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR

TARENTE
Céramiste



14, rue d'Anvers
13001 MARSEILLE
☎ 06 37 73 30 08
tarente-paillard-rampal.book.fr

Dominique Paillard Rampal entre dans le monde de la céramique en 1994 et crée l'atelier Tarente en 1998. Elle puise son inspiration dans l'univers du végétal, de l'ethnique et du naturel. Ses créations résonnent comme un retour aux sources. Faïence, grès, porcelaine... ses pièces uniques ou de petites séries vous font voyager de l'Afrique à l'Asie en passant par la Méditerranée.

Ouvert sur rendez-vous.



© M. Filograsso

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR
CADRATEM
Encadreur



© M. Chevalier

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR
STEPHANIE O'KANE
Tapissier - Décorateur

6, boulevard Longchamp
13001 MARSEILLE
☎ 04 91 62 68 98
www.cadrattem.com



114, boulevard de la Libération
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 62 05 23
✉ stepokane@yahoo.com



En collaboration avec le décorateur Xavier Quienne, **Marc Filograsso** crée en 2006 à Marseille l'atelier d'encadrement Cadratem. Le travail du bois, des métaux, des moulures et des couleurs associées aux matières composent les créations de l'atelier : réadaptation de cadres anciens, interprétations de styles, supports, socles et montages contemporain.

Stéphanie O'Kane restaure tous styles de sièges, traditionnels ou modernes et propose un grand choix de tissus pour satisfaire tous les goûts. La diversité de ses origines et la polyvalence de sa formation (stylistique, tissage et garniture) donnent à ses créations une originalité qui s'adapte à toutes les demandes.

Ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous.

Ouvert mercredi, vendredi et samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.



© La Chocolaterie Marseillaise

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR
LA CHOCOLATERIE MARSEILLAISE
Chocolatier

160, boulevard de la Libération
13004 MARSEILLE
☎ 04 84 26 27 11
www.chocolaterie-marseille.fr

La Chocolaterie Marseillaise est une entreprise familiale alliant tradition et modernité. Dans cette maison, les recettes sont transmises depuis quatre générations. Vous aurez le plaisir d'y déguster **la barre marseillaise**, chocolat praliné à l'ancienne sans beurre ni crème fraîche, dont la créatrice n'est autre que **Michèle Leray**, la Chocolatière du panier.

Ouvert tous les jours (sauf le lundi) de 9h30 à 19h.

À noter Rendez-vous aussi au
47, rue du Petit Puits
13002 Marseille



© J. Orhan

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR
J. ORHAN CADRES
Encadreur

7, rue Mérentié
13005 MARSEILLE
☎ 04 91 42 16 36
www.joelleorhan.wordpress.com



Diplômée en Arts appliqués, **Joëlle Orhan** est à la fois projeteur en architecture et décoration, artiste peintre, maquettiste et, depuis 1987, encadreuse. Dans sa « boutique-atelier-expo », elle allie créativité et techniques traditionnelles pour proposer tableaux, encadrements, maquettes et toutes sortes d'objets décoratifs.

Ouvert du mardi au vendredi de 15h à 18h, le samedi de 10h à 12h.



© P. Maltese



METIERS
D'ART
PROFANE ALPES
COTE D'AZUR
**L'ATELIER
DU SIEGE**
Tapissier - Décorateur

2, boulevard Sakakini
13002 MARSEILLE
☎ 04 91 34 63 30
www.atelier-du-siege.com

En entrant dans l'atelier de **Pierre Maltese**, vous pénétrerez dans un univers de couleurs et de matières. Parmi les outils, machines, établis, vous verrez les échantillons de tissus côtoyer les carcasses brutes et bien sûr quelques réalisations : sièges, stores, coussins, rideaux...

Ouvert mardi et vendredi de 14h30 à 17h30.



© A. Fénérier



METIERS
D'ART
PROFANE ALPES
COTE D'AZUR
TAPISSIER EN MEUBLES
Tapissier - Décorateur

25, rue des 3 Frères Carasso
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 49 41 54
www.tapissier-agnes.com

Une belle histoire de transmission dans ce charmant atelier datant de 1917. Après avoir été formée pendant plusieurs années par son prédécesseur, **Agnès Fénérier** s'y installe pour exercer sa passion entre bois et tissu. Elle y rénove tous types de sièges, anciens ou modernes, et confectionne coussins, rideaux, voilages avec comme leitmotiv l'attention constante au choix des tissus. Elle propose des collections adaptées aux goûts et budgets de chacun.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h, le samedi sur rendez-vous.



© CMA 13 - B. Eliecher



CHOCOLATERIE HUBERT
Chocolatier

4, rue des Orgues
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 34 22 65
www.maison-hubert.com

Depuis trois générations, tradition et qualité sont les maîtres-mots de la Chocolaterie Hubert. **Patrice Acourt** perpétue cette ligne de conduite en élaborant ses chocolats exclusivement à partir d'ingrédients nobles et garantis pur beurre de cacao. Sa dernière création, **la boule bleue**, est une réplique en chocolat de la célèbre boule de pétanque marseillaise.

*Ouvert du lundi au samedi de 8h15 à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Fermé en août.*



© Chocolaterie des Chartreux



**CHOCOLATERIE
DES CHARTREUX**
Chocolatier

P 189, avenue des Chartreux
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 08 36 63
✉ chocolaterie.chartreux@free.fr

Claude Léonard, Maître Artisan chocolatier, ne cesse de nous régaler avec ses créations pur beurre de cacao comme **sa tablette marseillaise** au décor du Vieux-Port et de la Bonne-mère. Un régal !

*Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30.
Fermé de mi-avril à mi-octobre.*





© D. Imbert



VITRAUX IMBERT
Vitrailiste

7, boulevard Leglize
13004 MARSEILLE
☎ 04 91 62 02 80
www.vitrauximbart.com



Dans l'ambiance chaleureuse de son atelier, **Dominique Imbert** réalise des vitraux classiques et contemporains, pour des établissements publics comme des particuliers. Maître verrier, il sait reconstituer un vitrail à l'identique à partir d'indices alentour. Venez découvrir cet art ancestral qui transcende les couleurs par la lumière, en toute transparence.

Ouvert le jeudi de 14h à 16h.



© Pâtisserie Casabieille



PÂTISSERIE CASABIEILLE
Pâtissier

29, Grande rue - La Croix Rouge
13013 MARSEILLE
☎ 04 91 68 11 70
www.casabieille.com



Vainqueur du Tour de France du salon des spécialités sucrées en 2004, **Bruno Thomas** est le créateur d'une alliance surprenante des saveurs de Provence. Marque déposée, **le petit savon de Marseille** est né d'un savoureux mélange, d'un praliné amande, d'abricots secs rosés de Provence, de chocolat au lait, le tout finement enrobé de chocolat.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 13h et de 16h à 19h30, le samedi de 7h à 19h30, le dimanche de 7h à 15h.



© CMA 13 - P. Ternaz



PÂTISSERIE ALLEGRINI
Pâtissier

57, avenue de Montredon
13008 MARSEILLE
☎ 04 91 73 44 67
✉ allegrini.mf@hotmail.fr



Situé dans un lieu atypique du littoral marseillais, **Patrick Allegrini** vous fera découvrir la saveur exotique du **macananas**. Un dessert fruité voluptueux où l'ananas frais côtoie le macaron.

*Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h30, le vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 20h, le samedi de 7h30 à 13h et de 14h à 20h, le dimanche de 7h30 à 13h.
Fermé en août.*



© Musées de Marseille / Photo R. Chipault - B. Soligny

CHÂTEAU BORÉLY

Musée des Arts Décoratifs, de la Faïence et de la Mode

132 avenue Clot Bey
Parc Borély
13008 MARSEILLE
☎ 04 91 55 33 60



Situé à Marseille, au cœur d'un vaste parc, le Château Borély abrite le nouveau musée des Arts Décoratifs, de la Faïence et de la Mode. Construite dans les années 1760 - 1770, la bastide Borély accueille une sélection de 2 500 œuvres : mobilier, céramiques, tapisseries, objets d'art, objets exotiques rares, design et collections de mode, du XVIIIe siècle à nos jours.

*Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h.
Fermé le lundi et les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre, 25 et 26 décembre, sauf les lundis de Pâques et de Pentecôte.*

À noter Visites commentées
le samedi et le dimanche à 15h



© SARL Figueres



FAÏENCERIE FIGUÈRES
Céramiste

12, avenue Lauzier
13008 MARSEILLE
☎ 04 91 73 06 79
www.faiencerie-figueres.com



Depuis 50 ans, les recherches de la famille Figuères dans les compositions d'émaux de grand feu permettent une approche originale de l'art du trompe-l'oeil dans un style plus que réaliste. **Eric Figuères** a orienté sa production de ces "illusions de faïence" vers la décoration dans l'esprit provençal. Surprenant !

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.



© IO Software



O'DOUCEURS GIVRÉES
Glacier - Pâtissier - Biscuitier

NOUVEAU

77, rue Emile Zola
13009 MARSEILLE
☎ 04 91 36 90 33
www.odouceursgivrees.com



Situé à proximité du centre-ville et des calanques, dans le village pittoresque de Mazargues, **Romain Pozzobon** propose des glaces et pâtisseries aux saveurs provençales. Découvrez **son sorbet citron basilic**, réalisé à partir de citrons siciliens et de basilic marseillais frais, sans colorant ni conservateur, ni arôme et sucre artificiel.

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 20h30, le dimanche de 7h30 à 14h. Juillet et août de 9h à 22h.

À noter Stages découverte



© CMA 13



LE POTIER MARSEILLAIS
Potier

rue François Blanc
13009 MARSEILLE
☎ 04 91 32 93 35



Tourneur professionnel, **Christophe Follenbach** exerce un savoir-faire unique et ancestral, mêlant tendances contemporaines et tradition. Poterie vernissée utilitaire ou décorative, emblématique de la Provence (cruches, gargoulettes, pichets à pastis...) : toutes les pièces sont en argile, tournées mains et émaillées de 8 couleurs actuelles (rouge, vert acide, violet, bleu turquoise, bleu foncé, vert sapin, blanc, orange).

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h30, le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30.



© P. Sarpi



L'ARONDE DES BOIS
ÉBÉNISTERIE
Ebéniste

21, avenue du Docteur Heckel
13010 MARSEILLE
☎ 04 91 88 11 39 - 06 03 13 98 83
ebenisteriearondedesbois.blog4ever.com



Entre tradition et modernité, **Patrice Sarpi** crée sur mesure en mêlant savoir-faire d'antan et techniques d'aujourd'hui. Choix du bois, du galbe, de la teinte ou du plaquage, chaque meuble est une pièce unique, parfaitement ajustée au désir ou au besoin. Travaux d'agencement, restauration de meubles et création, il transforme le bois brut en chef d'œuvre.

Ouvert lundi, mercredi et vendredi de 9h30 à 18h, le jeudi de 14h à 18h.



© CMA 13 - B. Elchert



DRAGEES REYNAUD

Confiseur



© Maison Zepini



MAISON ZEPINI

Pâtissier



© V. Meyer



DRAGEES ROSIÈRE

Confiseur

NOUVEAU



© E. Méradou



LE PAIN DES COLLINES

Boulangier - Pâtissier

NOUVEAU

161, route des Camoins
13011 MARSEILLE
☎ 04 91 43 21 44
www.dragees-reynaud.com



182, avenue du 24 avril 1915
13012 MARSEILLE
☎ 04 91 93 57 17
www.maisonzeppini.com



5, avenue Fernandel
13012 MARSEILLE
☎ 04 91 93 06 23
www.drageesrosiere.fr



243, avenue des Poilus
13012 MARSEILLE
☎ 04 86 77 43 40
www.lepaindescollines.fr



Spécialiste de la dragée, la maison Reynaud perpétue un savoir-faire inégalé depuis 1956. De la dragée classique aux spécialités au chocolat, **Michel Reynaud** propose des produits de qualité, élaborés dans le respect des traditions. Découvrez sans attendre **l'oeuf de mouette** intérieur chocolat au lait extra fin, saveur caramel enrobé de sucre et moucheté.

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 13h à 16h30.
Fermé la dernière semaine de juillet, les deux premières d'août et à Noël.*

Issu de la restauration gastronomique, **Jean-Paul Vanroy** et son équipe perpétuent l'esprit artisanal et recherchent sans cesse l'harmonie des saveurs. À partir d'une sélection des meilleurs produits, ils proposent des desserts équilibrés, entre modernisme et tradition. **Les macarons aux parfums de fleurs** (coquelicot, violette, mimosa...) sont le reflet de ce savoir-faire d'exception.

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 19h30, le samedi de 10h à 20h.
Fermé la semaine du 15 août.*

À noter Rendez-vous aussi au
15, rue Beauvau
13001 Marseille

Dragées Rosière est une boutique spécialisée dans les dragées, créée en 1948. À sa tête depuis 4 ans, **Véronique Meyer** y mélange matières et couleurs pour créer des ballotins sur mesure en fonction des souhaits de ses clients. Avec ses surprenantes **dragées guimauve**, elle vous propose une véritable plongée en enfance.

*Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.
Fermé la semaine du 15 août.*

Après des années d'expérience, **Eric Méradou** est revenu aux sources de la boulangerie-pâtisserie et s'est spécialisé dans des produits issus de l'agriculture biologique, certifiés Ecocert. Il fournit toutes les boutiques bio de Marseille, Aix, Cabriès, Toulon... **Son croquant aux noix** particulièrement moelleux vaut le détour.

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h.





© V. Sesia

METIERS D'ART
PROFESION ALTES
COTE D'AZUR

ATELIER DE VÉRO
Céramiste

155, route des Trois Lucs
à la Valentine
13011 MARSEILLE
☎ 06 87 50 88 48
www.atelier-de-vero.fr



Dans son atelier, **Véronique Sesia** crée une gamme de pots et d'accessoires au service des plantes, fleurs et jardins sous forme de « jardinières à réserve d'eau ». Originaire de Provence, elle travaille l'argile rouge et propose des créations en terre vernissée dont la brillance et l'éclat des couleurs chatoyantes en font pour les yeux un plaisir infini.

Sur rendez-vous.



© CMA 13 - P. Terraz



LE MOULIN BLEU
Confiseur

7, cours du 11 Novembre
13190 ALLAUCH
☎ 04 91 68 19 06
www.au-moulin-bleu.com



Georges Testa vous propose **le sucre miel**, spécialité d'Allauch, village proche de Marseille, qui fait partie des plus vieilles confiseries puisqu'il remonte au Moyen-Age. On suce cette barrette de miel après l'avoir réchauffée dans la main. Elle ravit le palais des petits comme des plus grands.

Ouvert le lundi de 14h à 19h, du mardi au dimanche de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h.



© Le Fournil du logis neuf



LE FOURNIL DU LOGIS NEUF
Boulangier

Avenue Lei Rima - RN8
13190 ALLAUCH
☎ 04 91 68 20 54
✉ brechin@orange.fr



Toujours à la recherche de nouveautés, sans jamais négliger la qualité des produits, **Nadine Paillole** perpétue aussi la tradition avec **sa pogne**. Une pâte briochée typique du Sud-Est de la France, présentée en forme de couronne et bien sûr parfumée à la fleur d'oranger.

Ouvert tous les jours (sauf le mercredi) de 6h à 20h.



Pays d'Aubagne



© A. Romano



METIERS
D'ART
PROVENCE ALPES
CÔTE D'AZUR

**ATELIER D'ART
LE BOUCLARD**
Décorateur

NOUVEAU

10, rue Emmanuelle Taurel
13600 LA CIOTAT

☎ 06 68 65 27 83

✉ latelier.lebouclard@gmail.com



Diplômée des Métiers d'Art en habitat et décoration, **Aurélié Romano** est une passionnée d'Art qui met en relation étroite conception et savoir-faire. Elle vous présente ses créations et objets restaurés : sculptures sur bois, mobilier décoration... Elle répond également à toutes sortes de demandes dans le domaine de la restauration comme de la décoration.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 18h, le samedi de 10h à 13h.



© CMA 13 - L. Riccioff



METIERS
D'ART
PROVENCE ALPES
CÔTE D'AZUR

PIANOS VENTALON
Facteur de piano

11, allée de la Pinède
13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

☎ 04 91 36 03 35 - 06 78 44 22 85

www.ventalon-piano.com



Au départ pianiste, les doigts sur le clavier, **Gilles Ventalon** crée en 1987 l'atelier Ventalon piano, spécialisé dans la restauration. Avec passion et exigence, il redonne vie aux instruments anciens et au patrimoine musical qu'ils représentent. Chez lui chaque piano est unique, il propose de personnaliser le vôtre en osant un décor singulier, une peinture cérusée...

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h, le samedi de 9h30 à 20h.



© CMA 13 - M. Cohen



PATISS' DÉLICES
Pâtissier

7, avenue Lavoisier
13470 CARNOUX

☎ 04 42 72 64 58

www.patissdelices.com



Depuis 2008, après vingt-cinq ans d'expérience dans l'artisanat de tradition, **Franck Jungers** s'est lancé dans un concept nouveau de création. Aujourd'hui, il élabore ses produits à base d'ingrédients haut de gamme et présente **sa tuile provençale** au goût typique, mêlant une nougatine au miel de lavande et une fine couche de chocolat.

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h et de 15h30 à 19h, le dimanche de 7h à 13h.





© J. Zerilli



ATELIER ART-TERRA
Céramiste

9, rue Rastègue
13400 AUBAGNE
☎ 04 42 70 65 09
www.creab.fr



Utilisant diverses techniques céramiques (faïence, nériage, grès, porcelaine), **Annie Burnotte** crée des bijoux aux couleurs éclatantes ainsi que de grandes pièces décoratives, toujours uniques. En recherche permanente, jouant sur des textures nouvelles, elle propose une production juxtaposant formes classiques et lignes épurées.

Ouvert mardi et samedi de 10h à 18h.



© M. Zerilli



LA VOLUTE
Luthier

5, boulevard Jean Jaurès
13400 AUBAGNE
☎ 04 42 03 82 28
www.zerilli-luthier.com



Marcello Zerilli vous propose une visite guidée sur le thème de la fabrication d'un violon. Luthier depuis 1989, diplômé de l'École de Milan, il consacre son savoir-faire à la restauration, la réparation et à la création de violons, altos, violoncelles et contrebasses.

Ouvert lundi, mardi, jeudi, vendredi de 14h30 à 17h.



© R. Ouchène



AU LIVRE OUVERT
Relieur

75, chemin Saint Michel
13400 AUBAGNE
☎ 04 42 71 45 23
www.aulivreouvert-reliure.com



Robert Ouchène vous fait découvrir l'art de la reliure exécutée manuellement, de la réparation à la finition, sur des outils traditionnels tels le cousoir, la presse, l'étau à endosser... De la reliure courante à la reliure d'art, vous pourrez observer comment on protège et on personnalise un ouvrage.

Ouvert le lundi de 10h à 12h, les autres jours sur rendez-vous.



© CMA 13 - P. Terrez



LE MOULIN À HUILE
Santonnier

1280, RN 96
13400 AUBAGNE
☎ 04 42 03 81 03
www.lemoulinahuile.com



Depuis plus de 20 ans, **Patrice Jarque** fabrique des santons et décors de Provence, ainsi que des fèves originales pour l'épiphanie. Observez leur fabrication dans son atelier et découvrez le patrimoine encore vivant des vieilles traditions provençales en visitant une exposition de crèches de 160m², véritable petit monde des santons et de l'argile.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.



© S. Campana



**SANTONS
CAMPANA**
Céramiste



© CMA 13 - J. Cabanel



MAISON CORSIGLIA
Confiseur



© L. Marcheschi



**ATELIER
LAURE MARCHESCHI**
Tapisserie - Décorateur

300, traverse de la Vallée
13400 AUBAGNE
☎ 06 87 50 88 48
www.santonscampana.com



455, chemin de la Vallée
13400 AUBAGNE
☎ 04 42 36 99 99
www.corsiglia.fr



30, route du Pont de l'Etoile
13360 ROQUEVAIRE
☎ 04 42 04 15 36
www.marcheschi-fils.com

Pour **Stéphane Campana**, « c'est l'âme tout entière de la Provence, touchante et généreuse, qui vous est révélée à travers ses santons ». Découvrez ses pièces classiques ou contemporaines, sa collection de santons bibliques ainsi que des pièces uniques et moules en plâtre du XIX^e siècle de Jean-Louis Lagnel (1764-1822), inventeur du santon en argile.

Ouvert du lundi au vendredi 9h-18h, sur rendez-vous le samedi.

Issu de quatre générations de confiseurs, **Jean-Louis Corsiglia** vous fait découvrir **un marron glacé** d'une délicatesse et d'une saveur exceptionnelles. Cette confiserie, où les fruits sont plongés à plusieurs reprises dans des bains sucrés, parfumés à la vanille Bourbon, nécessite une préparation minutieuse.

*Ouvert du lundi au jeudi de 9h30 à 12h et de 14h à 16h, le vendredi de 9h30 à 12h.
Fermé du 18 juillet au 31 août.*

Chez les Marcheschi, la tapisserie est une affaire de famille. Dans son atelier fondé en 1954, **Laure Marcheschi** est à l'écoute de ses clients, œuvrant pour embellir ou transformer les intérieurs. Rideaux, dessus de lit, sièges... Elle présente aux visiteurs l'étendue du savoir-faire de l'entreprise, toujours exercé dans les règles de l'art.

*Du mardi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 17h.
Fermé en juillet et entre Noël et le jour de l'an.*



Pays d'Aix



© P. Pacchiano

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR

ENERGY TERRE
Céramiste

18 Bis, rue Jules Horowitz
ZAC du Castellet
13115 SAINT PAUL LEZ DURANCE
☎ 06 88 90 41 10
✉ energyterre@gmail.com



Patricia Pacchiano réalise une production de grès utilitaire gaie et poétique mais aussi vos commandes sur mesure, pour tous les goûts. Dans son atelier, à la fois espace de créations, de connaissance de soi et d'expériences, elle partage son bonheur de transformer l'argile en proposant des cours hebdomadaires et des stages à thème les week-ends et les vacances scolaires.

Sur rendez-vous.

À noter Stages découverte

DANS LA MÊME RUE



Boulevard de la République, 13490 JOUQUES



© L'Atelier de Pascal



L'ATELIER DE PASCAL
Pâtissier

53, boulevard de la République
13490 JOUQUES
☎ 04 42 67 62 79
www.patisserie-latelierdepascal.fr



Après des années d'expérience aux quatre coins du département, c'est à Jouques que **Pascal Casassa** a choisi d'ouvrir sa propre pâtisserie en février 2013. Pâtissier de formation, il y propose le très original **millefeuille provençal**, un grand classique revisité aux saveurs locales, grâce à sa crème au calisson et à ses abricots moelleux.

Ouvert lundi, mardi, vendredi et samedi de 5h30 à 13h et de 16h à 19h, le dimanche de 5h30 à 13h.



© R. Mordenti

METIERS D'ART
PROVENCE ALPES
COTE D'AZUR

UNLIMITED AGE
Styliste - Modéliste

29, boulevard de la République
13490 JOUQUES
☎ 04 42 63 70 69
www.unlimited-age.com

Originaire de Syracuse, **Rosalinda Mordenti** s'est forgée au cours de ces dix dernières années une solide expérience dans le monde de la création, de la couture, du patronage, du stylisme et de la mode en général. Dans son atelier, elle propose des idées originales et uniques, des mariages de couleurs, de textures et de matières, en couture, accessoires ou ameublement.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h.



© A. Simone



**L'ATELIER DE
MATHILDE CLOTILDE**
Encadreur



© CMA 13 - J. Cabanel



LE MOULIN DU CACAO
Chocolatier

64, cours des Alpes
13650 MEYRARGUES

☎ 07 81 85 47 54

✉ agnes.simone@free.fr



109, avenue des Logissons
13770 VENELLES

☎ 04 42 59 32 45

www.theobromeur.net



Pour **Agnès Simone**, qui réalise des encadrements sur mesure du plus simple au plus créatif, tout sujet mérite d'être protégé, mis en lumière et sublimé. De l'œuvre d'art au souvenir de vacances, en passant par le diplôme ou le dessin d'enfant, elle imagine l'écrit le mieux adapté à la « personnalité » du sujet, selon un choix extrêmement riche de techniques et de matières.

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h à 18h, le samedi de 10h à 12h.

Fermé en août.

Théobromeur à Venelles, **Daniel Eynard** est l'un des rares chocolatiers du département capable de fabriquer son propre chocolat à partir des fèves du cacaoyer. **Le logisson de Provence**, sa spécialité, est une tendre crème d'amandes aux fruits confits enrobée de chocolat noir ou au lait. Venez vivre une expérience unique en visitant la chocolaterie.

Ouvert le lundi de 9h à 12h et 14h30 à 19h, du mardi au jeudi de 9h à 12h, du vendredi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 9h à 12h.

Fermé du 15 au 30 août.

À noter Stages découverte
Ouvert les jours fériés et pendant les fêtes de Noël



© G. Andries



À CŒUR BOIS
Ebéniste

1795, route de Rognes
13540 PUYRICARD

☎ 04 42 57 00 78

www.aceurbois.net



Guy Andries crée sur-mesure. Meubles, cuisines, agencements d'intérieur... Du choix du bois à la finition, chaque réalisation concrétise le projet unique du client. Ebéniste diplômé, il redonne vie aux meubles anciens en les restaurant dans les règles de l'art ou en les relookant.

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h.

À noter Stages d'initiation à l'ébénisterie



© Chocolaterie Puyricard



**CHOCOLATERIE
DE PUYRICARD**
Chocolatier

avenue Georges de Fabry
13540 PUYRICARD

☎ 04 42 28 18 18

www.puyricard.fr

Créée en 1967 et référence dans l'univers du chocolat haut de gamme, la Maison Puyricard est animée par la volonté de **Tanguy Roelandts** d'offrir des chocolats d'une qualité inégalable. Tous sont faits artisanalement à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Le goût authentique des incontournables **palets d'or et d'argent** ne laissera pas les initiés indifférents !

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

À noter Stages découverte et visite de l'atelier





© N. Shirota



PUY D'AMOUR
Pâtissier

NOUVEAU

12, rue Principale
13540 PUYRICARD
☎ 04 42 28 06 88
www.puydamour.fr



La chef pâtissière, **Noriko Shirota**, jette un pont entre les traditions gastronomiques japonaises et la culture provençale. Elle vous fait découvrir sa spécialité, **l'entremet Garrigue**. Une création originale dans laquelle se marient subtilement gelée de framboise, mousse miel de Provence et citron, lavande de Provence et sirop de citron, sur un biscuit Joconde.

*Ouvert du mardi au vendredi de 7h à 13h et de 16h à 19h30, le samedi de 7h30 à 13h et de 16h à 19h30, le dimanche de 7h30 à 13h.
Fermé la première semaine de septembre.*



© CMA 13 - P. Terrez



BRIGITTE DE FABRY
Patine sur bois

Domaine de Bourgogne
13540 PUYRICARD
☎ 04 42 28 02 98
www.stage-patine.com



Nichée dans la campagne aixoise, **Brigitte de Fabry** transmet l'une de ses techniques favorites, la patine sur bois effet XVIII^e, dont elle a exploré les arcanes depuis plusieurs années.

Ouvert le lundi de 9h à 17h, les autres jours sur rendez-vous.

À noter Stages découverte



© C. Dinet



CRCD
Conservateur - Restaurateur

NOUVEAU

6, place de la Coopérative
13840 ROGNES
☎ 06 60 96 04 68
✉ dinetcaroline@gmail.com



Caroline Dinet, diplômée d'un Master II en conservation - restauration d'œuvres d'art à Bruxelles, décide de renouer avec ses racines en ouvrant à Rognes son atelier de Conservation et de Restauration, CRCD. Habilitée « monuments historiques et musées », elle restaure tous les styles de peinture sur support toile ou bois.

Ouvert du lundi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

À noter Stages découverte



© Biscuiterie de Rognes - Maison Georjon



LA BISCUITERIE DE ROGNES
MAISON GEORJON
Biscuitier

6, route d'Aix
13840 ROGNES
☎ 04 42 50 21 75
www.la-biscuiterie-de-rognes.fr



La Biscuiterie de Rognes vous accueille dans un relais de Poste du XVIII^e siècle, un lieu atypique et plein de charme. **Adeline Wendzinski**, biscuitière dans l'âme, perpétue les traditions. Outre les grands classiques de la maison, croquants, navettes, **croissants aux pignons** et les nouveaux biscuits, elle saura aussi vous faire apprécier des pâtisseries anciennes aux noms évocateurs : jalousie, conversation..

Ouvert du mardi au samedi de 6h à 13h et de 15h30 à 20h, le dimanche de 6h à 13h et de 16h à 20h.



© J. Amy



ETS AMY DES FORGERONS
Forgeron

NOUVEAU

1, rue de la glacière
13510 EGUILLES

☎ 04 42 38 84 74

www.amydesforgerons.fr

Après des études supérieures en commerce et pharmacie, **Jerôme Amy** effectue un virage à 180° pour réaliser un choix-passion : devenir forgeron. Formé en 2009 à Belfort, il réalise des ouvrages sur-mesure, contemporains ou classiques, dans la tradition des métiers d'autrefois : à chaud, au marteau sur l'enclume.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et sur rendez-vous le dimanche de 9h à 19h.



© F. Khaïda



SHIRAZ KREATION
Styliste - Modéliste

NOUVEAU

975, rue Ampère
13090 LES MILLES

☎ 06 67 05 79 95

✉ shiraz.khaïda@gmail.com

Styliste, modéliste et coloriste diplômée de l'école internationale Esmod à Paris, **Fabienne Khaïda** complète sa formation en bonneterie et broderie et suit une spécialité de costumes scéniques. Ses créations, qu'elles soient dans l'univers du mariage, du cocktail, de la nouvelle couture femme ou de la scène, sont réalisées sur mesure.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h, le samedi sur rendez-vous.

À noter Stages découverte



© CMA 13 - P. Terraz



CONFISERIE LEONARD PARLI
Confiseur

95, rue Famille Laurens
Pôle d'activités des Milles
13290 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 52 19 20
www.leonard-parli.com

Renée Maucort détient le savoir-faire de cette maison, transmis de génération en génération. Elle est reconnue pour ses confiseries haut de gamme, notamment **le calisson d'Aix**, emblème gastronomique de la ville. Les melons, les amandes en grande quantité et le sirop des fruits confits font le secret de la finesse de ses calissons.

Fabrique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 17h.

À noter Rendez-vous aussi au
35, avenue Victor Hugo
13290 Aix-en-Provence



© Y. Moreau



ATELIER LUINWE
Bijoutière argent

rue Aumône Vieille
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 06 65 27 57 08
www.luinwe.org

De CAP en ateliers, **Yaëlle Moreau** a acquis la certitude de sa passion pour le travail de l'argent. A cette matière au départ brute et grise, presque terne, elle donne au fil de ses inspirations une âme brillante ou satinée. Épurée, ethnique, végétale, la forme s'impose à elle qui y associe le cuir, le bois, le corail, la corne, les pierres fines ou semi-précieuses... pour un résultat toujours inédit.

Ouvert le mardi de 11h à 19h, les autres jours sur rendez-vous.



© A. Ponsin

**LA FEUILLE D'OR**
Doreur ornemaniste

© C. de Trincaud

**ATELIER BUFFON DE VISÉE**
Créatrice de fresques
et trompe-l'œil

13, rue Matheron
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 06 76 06 65 74
✉ anneponsin@yahoo.fr



6, rue Matheron
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 06 76 39 79 55
www.de-trincaud.com



Anne Ponsin restaure les bois dorés par des soins curatifs et par la reconstitution des parties endommagées. Sans transformation ni interprétation, elle choisit les matériaux et techniques dans le respect scrupuleux de ceux d'origine afin d'assurer aux objets une meilleure cohérence et une plus longue conservation. L'atelier de la feuille d'or propose également un large choix de cadres anciens et de copies.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h.

Depuis 1991, **Christine de Trincaud** réalise tous types de chantiers de peinture, finitions murales, décors en trompe l'œil, et divers stucs (enduits à base de chaux et teintés dans la masse). Sur ses chantiers, cette passionnée accueille également des stagiaires qu'elle forme à ces différentes techniques.

Ouvert le vendredi de 9h30 à 12h30, les autres jours sur rendez-vous.

À noter Stages découverte



© S. Bourgeix

**SOPHIE BOURGEIX**
PHOTOGRAPHE
Photographe

46, cours Mirabeau
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 69 35 84
www.sopiebourgeixphotographe.com



C'est dans un lieu intimiste et chaleureux que **Sophie Bourgeix** vous reçoit pour vous proposer une approche résolument moderne et ludique du portrait. Son talent, plusieurs fois salué par la profession à l'échelle européenne, fait d'elle la première femme à avoir reçu le Borvo de cristal, 1^{er} prix du festival l'Été des portraits 2012, et l'une des dix-huit portraitistes français titulaires du titre prestigieux de Qualified European Photographer.

Ouvert le mardi de 10h à 12h, les autres jours sur rendez-vous.



© CMA 13 - P. Ferraz

**CONFISERIE**
LEONARD PARLI
Confiseur

35, avenue Victor Hugo
13290 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 26 05 71
www.leonard-parli.com



Renée Maucort détient le savoir-faire de cette maison, transmis de génération en génération. Elle est reconnue pour ses confiseries haut de gamme, notamment **le calisson d'Aix**, emblème gastronomique de la ville. Les melons, les amandes en grande quantité et le sirop des fruits confits font le secret de la finesse de ses calissons.

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h.

À noter Rendez-vous aussi au
95, rue Famille Laurens
Pôle d'activités des Milles
13290 Aix-en-Provence





© M. Fougue



SANTONS FOUQUE
Santonnier

65, cours Gambetta
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 26 33 38
www.santons-fougue.com



Dans l'atelier d'Aix-en-Provence, **la famille Fougue**, quatre générations de maîtres santonniers, a créé près de 2000 modèles de santons, collectionnés et exposés dans le monde entier. Parmi eux, le célèbre « Coup de Mistral® », chef d'œuvre et création exclusive de la Maison depuis 1952. Ce savoir-faire unique et ancestral a permis à la Maison Fougue d'obtenir le label «Entreprise du Patrimoine Vivant» en 2007.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.



© Coniserie Brémond



CONFISERIE BRÉMOND
Confiseur

16 ter, rue d'Italie
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 38 01 70
calissons.bremond@wanadoo.fr



Confiseur depuis 1830, située dans le quartier Mazarin, en plein cœur du centre historique d'Aix-en-Provence, la Maison Brémond propose de nombreuses spécialités traditionnelles telles que **le nougat de Provence**. En conservant les recettes originales, **Maurice Farine** ravit les papilles des plus gourmands.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.



© C. Arnaud



LES MACARONS DE CAROLINE
Pâtissier

NOUVEAU

12, rue Montigny
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 86 31 26 52
www.lesmacaronsdecaroline.com



Dans leur pâtisserie spécialisée en plein cœur d'Aix, **Damien et Caroline Arnaud** élaborent des macarons délicatement différents. Des macarons garnis de fruits frais, petites bouchées éphémères à déguster dans les 24h, qui sont fabriqués sans ajout d'arômes et suivent les saisons. Cette année **le macaron Citron meringué** rendra votre route gourmande.

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h, le dimanche sur commande uniquement.
Fermé du 1^{er} au 15 janvier.



© Anthony Faraud



CHOCOLATERIE DUCHATEL
Chocolatier

NOUVEAU

4, rue Laurent Fauchier
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 61 00 30
www.chocolaterie-duchatel.fr



Passionnée par le travail du chocolat, **Amandine Duchatel** décide de se tourner vers sa passion en 2010. Elle effectue son apprentissage auprès de Louis Brunet et lui succède, en 2014, à la tête de l'entreprise. Elle perpétue la qualité des produits exclusifs créés par la maison Brunet depuis 1876. Ses **macarons**, issus de la recette familiale, ont un goût puissant. Le succulent **caramel au beurre salé** vous réglera.

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h.



© S. Gabriel



L'ATELIER DU SIÈGE ET DU RIDEAU

Tapissier - Décorateur



© Studio Yellow



STUDIO YELLOW

Photographe

NOUVEAU

5, cours Saint Louis
13090 AIX-EN-PROVENCE
☎ 04 42 63 09 00
✉ siege.rideau@gmail.com



D'abord dans l'atelier de couture de sa mère, **Sophie Gabriel** travaille le tissu depuis l'âge de 6 ans. Diplômée en haute-couture et stylisme à l'ICC, elle a terminé major de sa promotion. Cuir, voile, toile, lainage... Elle aime mélanger les matières et travailler les volumes. Elle accorde une attention particulière à l'aspect créatif.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 17h, le samedi de 9h30 à 12h.

Domaine du Petit Arbois
Avenue Louis Philibert
13100 AIX-EN-PROVENCE
☎ 06 13 42 44 20
✉ c.yellow@yahoo.fr



Pour **Christine Criscuolo**, « la photographie, c'est l'art de ne rien oublier ». Tout un art où l'expérience compte. Depuis 25 ans, elle immortalise des moments forts et collabore avec les entreprises pour des portraits corporate ou des reportages. Le studio s'ouvre aussi aux particuliers : shooting en famille, mariage... Dans tous les cas, la même philosophie : être à l'écoute et rendre unique votre projet.

Ouvert sur rendez-vous.



© M. Favalessa



MARC FAVALESSA

Pâtissier

Parking des écoles - avenue Louis Alard
13790 ROUSSET
☎ 04 42 53 27 02
www.favalessa.fr



Depuis 1990, qualité, savoir-faire et esprit inventif sont les devises du Maître Artisan pâtissier **Marc Favalessa**, dont la boutique se situe au pied de la Sainte Victoire. **Le médélice** est composé d'un biscuit macaron citron, d'un praliné feuilleté noisette et d'une crème légère au citron. Une gourmandise mêlant douceur et acidité pour un résultat détonnant.

Ouvert tous les jours (sauf le mercredi) de 6h à 13h et de 16h à 19h30, le dimanche de 6h à 19h30.



© M. Bessièrre



GRAIN D'OLIVE ATELIER BOIS D'OLIVIER

Sculpteur sur bois d'olivier

90, chemin du Puits de Daim
13114 PUYLOUBIER
☎ 04 42 66 91 88
www.graindolive.com



Michel Bessièrre travaille le bois d'olivier. Il aime parler de son métier et vous faire partager sa passion pour ce bois. Mortiers, saladiers, tables basses, sculptures dans la racine, créations contemporaines... Ses créations artistiques sont présentes dans certains moulins à huile et épicerie fines.

Ouvert jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h, les autres jours sur rendez-vous.



© M. Aiello

TERRE & FORMES
Céramiste



© M. Jonac

ATELIER LA GIRELLE
Céramiste



© C. Patrizio

MOSAIQUES PATRIZIO
Mosaïste



© T. Gibernon

LE GARDE-TEMPS
Horloger

Tuilerie Bossy
chemin du moulin du Fort
13120 GARDANNE
☎ 04 42 27 84 70
www.terres-et-formes.com



Tuilerie Bossy
chemin du moulin du Fort
13120 GARDANNE
☎ 06 77 12 68 21
✉ la-girelle@hotmail.fr



Amoureux de la terre et des couleurs, respectueux des traditions, **Marie et Paul Aiello** ne se soucient que de l'esthétique et de la qualité. Pour Paul, fils et petit-fils de potier, rien n'est plus naturel que le tournage. Magicien de la terre, il vous entraînera dans l'univers de l'art et de la forme qu'il explore depuis trente ans.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h, le samedi de 10h à 16h sur rendez-vous.

Marion Jonac travaille la porcelaine décorée et cuite au gaz. Autour du feu de l'atelier, elle se laisse emporter par la valse des pinceaux et des couleurs pour habiller ses petits pots d'une poésie fraîche et printanière. Sa sensibilité ressort de ses collections empreintes de fragilité et de légèreté.

Ouvert mardi et mercredi de 10h à 17h.

Tuilerie Bossy
chemin du Moulin du Fort
13120 GARDANNE
☎ 06 68 98 79 71
www.mosaiquespatrizio.fr



“Peinture de l'éternité”, la mosaïque offre des possibilités infinies pour personnaliser l'extérieur comme l'intérieur. Des tableaux aux grandes fresques, en passant par les sculptures purement décoratives, **Céline Patrizio** réalise des créations sur-mesure, aux motifs antiques ou contemporains.

Sur rendez-vous.

Tuilerie Bossy
1285 chemin du Moulin du Fort
13120 GARDANNE
☎ 04 42 58 31 38
www.gibernon.fr



Maître Artisan d'Art et Meilleur Ouvrier de France, **Thierry Gibernon** est détenteur d'un savoir-faire qu'il fait habilement rimer avec innovation. Il parle avec ferveur de l'art de l'horlogerie. Dans son atelier de réparation, restauration et création, labellisé « Entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2008, vous découvrirez des pièces d'exception, traditionnelles ou contemporaines.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.





© Boulangerie Le Roy



BOULANGERIE LE ROY
Boulangier - Pâtissier

NOUVEAU

Place Biver
13120 GARDANNE
☎ 04 42 58 21 84
www.boulangerie-PÂTISSERIE-le-roy.fr



Dans sa boulangerie reprise en 1999, **Michel Le Roy**, Maître Artisan, propose des produits de qualité aux saveurs variées. Parmi eux, vous trouverez **le traditionnel gibassier provençal**, sablé à 100% à l'huile d'olive. Il vous le propose en 5 parfums incontournables : citron, anis, fleur d'oranger, amandes et mendiant. Il ne vous reste qu'à choisir !

Ouvert du lundi au dimanche de 6h à 13h et de 16h à 19h30.



© Photoclem

PHOTOCLEM
Photographe

NOUVEAU

280, avenue des Aires
13120 GARDANNE
☎ 06 68 22 38 75
www.photoclem.com

Après des études en Arts plastiques et une formation dans une école de photographie, **Clémence Bourguet** crée son entreprise, une aventure riche en rencontres et en projets. Convaincue que l'image a un pouvoir sur chacun, elle propose des prestations à domicile ou en extérieur et se déplace dans tout le département.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h sur rendez-vous uniquement.

À noter Stages découverte



© Gravure Dominique Chaine

GRAVURES DOMINIQUE CHAINE
Graveur

14, route des Michels
13710 FUYEAU
☎ 04 42 60 82 67
www.gravure-marseille.com



Dans son atelier créé à Marseille en 1904 et installé à Fuveau en 2013, **Dominique Chaine**, Maître Artisan graveur, utilise des techniques modernes sans délaisser la tradition. Il vous fait découvrir la gravure des sceaux en laiton destinés à la réalisation de cachets de cire ainsi que des tampons relief qui servent à marquer en creux l'argile, le savon et les pâtes molles.

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.
Fermé en août.*



© M.P. Husson

FAIENCE PROVENCALE
Faïencier

865, avenue Pauline de Simiane
13320 BOUC BEL AIR
☎ 06 21 44 55 07
www.faience-provencale.com

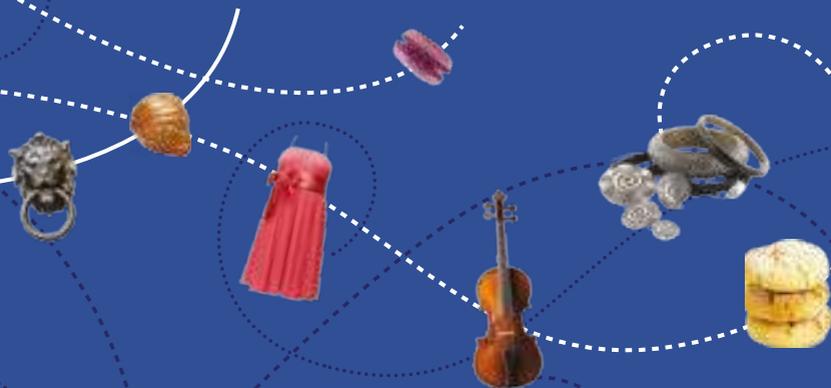


Marie-Pierre Husson crée son atelier d'art en 1985. Spécialisée dans la tradition des maîtres des XVII^e et XVIII^e siècles et dans les techniques de Moustiers, elle réalise aussi des thèmes de décoration sur demande. Chaque pièce est délivrée avec un certificat d'authenticité garantissant son caractère unique et sa fabrication à la main. Elle crée aussi des bijoux en faïence.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.

La Route
des **Arts & Gourmandises** vous régale ?

Ne perdez pas une miette de son actualité
en nous rejoignant sur **Facebook** 



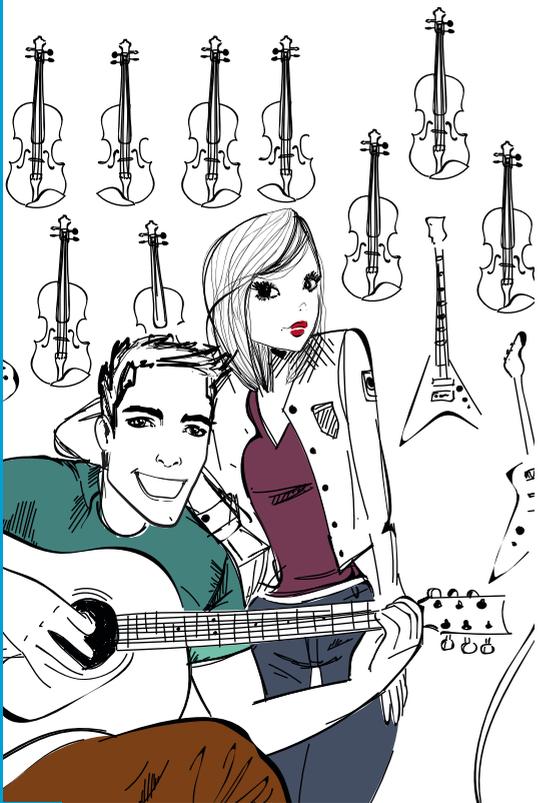
La Route
des **Arts**
de Provence



se poursuit dans le
Vaucluse !

Faites votre itinéraire sur
www.artsetgourmandises.fr

Étang-de-Berre, Alpilles, Pays d'Arles



L'ŒIL DECO
Décoratrice d'intérieur

NOUVEAU

17, impasse du Mas Grégoire
13870 ROGNONAS
☎ 06 76 64 75 00
www.loeildeco.fr

En 2010, **Corinne Perdrix Hans** quitte la publicité, la photographie et Paris pour s'installer dans le Sud. Elle se forme à la décoration d'intérieur et à la tapisserie d'ameublement. Dans son atelier ouvert en 2014, elle redonne vie à vos vieux fauteuils et vous conseille pour votre intérieur comme votre extérieur. Une nouvelle aventure créative et passionnante, où la technicité rejoint l'Art.

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h, le mercredi de 9h à 12h30.

À noter Stages découverte



DISTILLERIE FRIGOLET
Liquoriste

26, rue Voltaire
13160 CHATEAURENARD
☎ 04 90 94 11 08
www.frigoletliqueur.com

Cité par Alphonse Daudet dans Les Lettres de mon Moulin, **l'élixir du Révérend-Père Gaucher** est depuis toujours fabriqué par la Distillerie Frigolet, fondée en 1865 à Châteaurenard. **David Inisan** y perpétue la fabrication par distillation de cette liqueur à base de plus d'une trentaine de plantes aromatiques, selon un procédé et une recette mis au point par des moines.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h - Le samedi après-midi et le dimanche sur rendez-vous pour les groupes.



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE HAWECKER
Pâtissier - Chocolatier

6, cours Carnot
13160 CHATEAURENARD
☎ 04 90 94 04 16
www.hawecker.com

Natif du Lubéron, **Frédéric Hawecker** s'installe avec son frère Guillaume à Châteaurenard, après avoir parcouru la France et l'Europe en tant que Compagnon du Devoir. Consacré Meilleur Ouvrier de France chocolatier, il vous emmène à la découverte des trésors de la Provence avec **la balade en Provence**, un assortiment de onze bonbons de chocolat (lavande de Valensole, herbes aromatiques du Lubéron, ruches des Alpilles...).

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Le dimanche de 7h à 13h.



© C. Mataix

CÉDRIC MATAIX
Céramiste

NOUVEAU

442, chemin du Grès
13550 NOVES
☎ 06 82 42 07 47
✉ cedric-mataix@orange.fr

L'atelier de **Cédric Mataix** est un lieu de création, de recherche et de diversité. La vaisselle de grès à vivre au quotidien côtoie des pièces décoratives inspirées par la nature, où terres craquelées et émaux se mêlent et s'enrichissent. Il réalise aussi des pièces uniques en porcelaine destinées à la dégustation du thé, émaillées dans des nuances de céladon, mais pas seulement...

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 14h à 18h30.



© C. Polizzano

CHRISTOPHE POLIZZANO
Sculpteur

NOUVEAU

2648, route d'Eyragues
13550 NOVES
☎ 06 87 84 89 82
www.christophepolizzano.fr

Christophe Polizzano vous invite à découvrir le geste d'un métier ancestral. De l'esquisse au tintement du ciseau, il conçoit et crée des objets et œuvres en pierre naturelle. Mobilier, fontaines, cheminées, statues, fresques... Il joue avec la lumière et les formes à la recherche de l'émotion.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h, le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 17h.



© BleuJaune en Provence

BLEUJAUNE EN PROVENCE
Fabricant de savons et bougies

NOUVEAU

Centre Alpilles - Lubéron ZI du pont
991, avenue des Vergers
13750 PLAN D'ORGON
☎ 04 90 04 54 51
www.bleujaune.com

Najet Vallet perpétue un savoir-faire artisanal d'antan, agrémenté d'une constante et farouche envie d'innovation. Son objectif : proposer des produits authentiques, chargés de passion et d'émotion. Découvrez les étapes de la production de bougies visible depuis l'atelier-boutique.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et sur rendez-vous uniquement le lundi et le dimanche.

Fermé du 1^{er} au 15 janvier.



© Confiserie Lilamand



CONFISERIE LILAMAND
Confiseur

5, avenue Albert Schweitzer
13210 SAINT REMY DE PROVENCE
☎ 04 90 92 11 08
www.lilamand.com

Pierre Lilamand fabrique dans sa confiserie de Saint-Rémy les fameux **fruits confits de Provence**. Il y 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.



© S. Métairie



LES ARTS DU SOLEIL

Ebéniste



© Ateliers Brisepierre



ATELIER BRISEPIERRE

Ebéniste

NOUVEAU

230, chemin Saint Bonnet
13630 EYRAGUES
☎ 04 90 92 88 12



Pour vous faire découvrir son savoir-faire d'ébéniste, **Stéphane Métairie** vous accueille dans son atelier puis dans une maison en bois qu'il a lui-même conçue et réalisée. Vous pourrez admirer l'agencement intérieur et extérieur de son architecture résolument orientée vers le développement durable. Stéphane Métairie restaure également les meubles anciens.

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

Mas d'Age
13990 FONTVIEILLE
☎ 04 90 54 64 99
www.pascalinebrisepierre.blogspot.com



Compagnon du Devoir du Tour de France, également formée à l'Ecole de restauration d'Anghiari et au Centre européen de restauration et conservation du patrimoine de Venise, **Pascaline Brisepierre** possède une large palette de savoir-faire : restauration de marqueterie, sculpture, petite dorure, réalisation de bibliothèques en bois massif et création de tableaux incrustés de matériaux différents.

Accueil sur rendez-vous le lundi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 17h30, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30.



© G. Grave



ATELIER D'UN SIÈGE A L'AUTRE

Tapisier - Décorateur

1, chemin des seyeres
13990 FONTVIEILLE
☎ 06 50 73 41 46
www.dunsiegealautre.fr



Formée aux règles de l'art chez les Compagnons du Devoir, **Gil Grave** vous accueille dans son atelier pour la restauration de sièges anciens et contemporains, la confection de rideaux et de coussins sur mesure, la vente de tissus d'éditeur et de sièges. Elle vous propose aussi des conseils pour harmoniser couleurs et matières en fonction de votre décoration intérieure ou extérieure.

Ouvert lundi, mardi, mercredi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h sur rendez-vous, jeudi de 10h à 12h et de 14h à 19h en visite libre, samedi sur rendez-vous de 10h à 12h et de 14h à 18h.



© Les macarons de Frane



LES MACARONS DE FRANE

Pâtissier

NOUVEAU

41, rue François Rabelais
13200 ARLES
☎ 06 16 42 20 08
www.lesmacaronsdefrane.com



Après un parcours initial dans la restauration, **Françoise Pannetier** se spécialise dans la pâtisserie en développant une recette de macarons purs amandes, sans gluten ni matières grasses ajoutées. Élaboré à la demande du Parc Naturel Régional de Camargue, **son macaron camarguais** - macaron caramel beurre salé à la fleur de sel de Camargue - vous entraîne dans un voyage savoureux et coloré.

Accueil sur rendez-vous.



© CMA 13 - B. Biechet



**CHOCOLATERIE BERTRAND
LE NOSTRADAMUS**
Chocolatier



© N. Capelier



**CAPELIER
MAISON DE COUTURE**
Couturier - Modéliste

NOUVEAU

122, route du 22 août 1944
13300 SALON DE PROVENCE
☎ 04 90 53 13 97
www.chocolaterienostradamus.com



23, place Louis Blanc
13300 SALON DE PROVENCE
☎ 06 88 92 22 31
www.maisoncapelier.com



Jean-Marie Bertrand, Maître Artisan, propose une gamme de chocolats tous issus d'une sélection rigoureuse de fèves de cacao. Parmi plus de vingt recettes différentes, **le nostradamus**, spécialité créée en 1966, est composé de pâte d'amande et d'écorces d'orange enrobées de chocolat blanc.

*Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Fermé 15 jours en août.*



Couturier - modéliste au parcours d'exception, **Nathanaël Capelier** crée avec son épouse Clémentine la Maison de Couture Capelier afin de perpétuer le savoir-faire des grandes maisons parisiennes dans le Sud de la France. Robes de mariée, robes du soir, tenues de cocktail : ses modèles uniques et sur mesure sont fabriqués avec grande minutie, en collaboration avec les meilleurs artisans et fabricants de tissus européens.

Accueil sur rendez-vous.



© CMA 13 - P. Ternaz



PÂTISSERIE ARGIOLAS
Pâtissier

5, avenue Général de Gaulle
13140 MIRAMAS
☎ 04 90 58 01 12
✉ patisserie.a.argiolas@gmail.com



C'est dans la plus vieille pâtisserie de Miramas que **Michel et Aline Argiolas** font découvrir **les figuettes de Provence**. A base de figue, rehaussée d'une note de miel et de noix finement enrobée de pâte d'amande, cette confiserie a l'apparence du véritable fruit. Venez déguster la figue autrement.

*Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h, le dimanche de 8h à 12h30.
Fermé en août.*



© CMA 13 - M. Gohenz



LA BOUTIQUE GOURMANDE
Glacier

9, avenue des Saladelles
13140 MIRAMAS
☎ 04 90 50 26 66
✉ la-glacerie@wanadoo.fr



Depuis deux ans, la Boutique Gourmande de Miramas vous fait découvrir une large gamme de parfums de glaces artisanales ainsi que des gâteaux et compositions glacés pour satisfaire toutes vos envies. Laissez-vous tenter par sa spécialité : **la glace à la brousse !**

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30, le samedi de 9h à 12h30.
Fermé en janvier.*

À noter Stages découverte



© S. Blanc



**ATELIER DE CRIN
ET DE RESSORTS**
Tapissier - Décorateur



© CMA 13 - B. Eichel



**AUX PERLES
DE L'ÉTANG**
Pâtissier



© N. Peth



REGARDS
Restaureur de tableaux

19, Les Lauriers - boulevard des Jardins
13800 ISTRES
☎ 04 42 56 27 36
www.crinetressorts.lesite.pro



5, cours du 4 Septembre
13500 MARTIGUES
☎ 04 42 07 02 51
✉ poitevin.sandrine@neuf.fr



Boulevard du 14 juillet
13500 MARTIGUES
☎ 04 42 81 37 45
www.regards-martigues.fr



Sylviane Blanc donne une nouvelle vie aux sièges d'époque et contemporains. Utilisant des techniques purement traditionnelles, elle restaure fauteuils et canapés avec des matériaux recyclables. Elle confectionne aussi des housses et coussins et propose des collections de tissus et passementeries de grands créateurs.

Ouvert mardi de 9h à 12h de 15h à 19h, mercredi de 9h à 12h, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.

Jean-Bernard Poitevin, Maître Artisan, vous fait partager sa passion pour le chocolat et vous propose de découvrir **sa tomette gourmande**. Inspirée des saveurs provençales, la tomette est composée de chocolat, de grains d'anis, de graines de sésame, de croustine noisette, d'amandes hachées, et d'un soupçon de fleur de sel de Camargue.

*Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h30, le dimanche de 7h30 à 13h.
Fermé 15 jours après Pâques et la dernière quinzaine du mois d'août.*



Nelly Peth et Mélanie Tellène vous accueillent dans leur atelier situé face au musée Ziem. Parmi les échantillons, tubes de peintures et pinceaux, elles vous font découvrir la réalisation d'encadrements sur-mesure et la restauration de tableaux au travers de démonstrations et anecdotes.

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

À noter Stages découverte



MARSEILLE

Du Vieux-Port au Panier

MAISON TRABUC - Graveur	p.6
VANILLE NOIRE - Glacier	p.7
LES NAVETTES DES ACCOULES - Biscuitier	p.7
LE GLACIER DU ROI - Glacier	p.8
LA CHOCOLATERIE MARSEILLAISE - Chocolatier	p.8

Du Vieux-Port à Vauban

FOUR DES NAVETTES - Boulanger / Pâtissier	p.9
GREG & CO - Ébeniste	p.9
ARTEOS - Restaurateur de tableau	p.10
PÂTISSERIE DEPUICHAFFRAY - Pâtissier	p.10
MAISON ZEPPINI - Pâtissier	p.11
HOMMEL LUTHIER - Luthier	p.11
LE TEMPS D'UN CHOCOLAT - Chocolatier	p.12
ATELIER DE DORURE EWA GREFFET - Doreur	p.12
JOSY BUHR - Styliste / Modéliste	p.13
ATELIER DELPHINE D'ARRAS - Relieur	p.13
ATELIER NOTRE DAME - Tapissier / Décorateur	p.14
LES MASSILIOUS - Biscuitier	p.14
ATELIER. B - Tapissier / Décorateur	p.15

À partir de Noailles

LES FILLES D'HORTENSIA - Brodeur	p.15
SAVONNERIE MARSEILLAISE DE LA LICORNE - Savonnier	p.16
ATELIER CATHERINE F - Tapissier / Décorateur	p.16
GERMAIN VERHILLE PHOTOGRAPHE - Photographe	p.17
VIILEDIEU - Pâtissier / Chocolatier	p.17

À partir de l'Église des Réformés

PÂTISSERIE PLAUCHUT - Pâtissier	p.18
MAISON DE COUTURE - Styliste	p.18
SANTONS DIDIER - Santonnier	p.19
TARENTE - Céramiste	p.19
CADRATEM - Service d'encadrement	p.20
STEPHANIE O'KANE - Tapissier / Décorateur	p.20
LA CHOCOLATERIE MARSEILLAISE - Chocolatier	p.21
J. ORHAN CADRES - Encadreur	p.21
L'ATELIER DU SIEGE - Tapissier / Décorateur	p.22
TAPISSIER EN MEUBLES - Tapissier / Décorateur	p.22
CHOCOLATERIE HUBERT - Chocolatier	p.23
CHOCOLATERIE DES CHARTREUX - Chocolatier	p.23
VITRAUX IMBERT - Vitrailliste	p.24
PÂTISSERIE CASABIEILLE - Pâtissier	p.24

À deux pas des calanques

PÂTISSERIE ALLEGRINI - Pâtissier	p.25
FAÏENCERIE FIGUÈRES - Céramiste	p.26
O'DOUCEURS GIVRÉES - Glacier / Pâtissier / Biscuitier	p.26
LE POTIER MARSEILLAIS - Potier	p.27
L'ARONDE DES BOIS ÉBÉNISTERIE - Ébeniste	p.27

Sur les hauteurs de Marseille

DRAGEES REYNAUD - Confiseur	p.28
MAISON ZEPPINI - Pâtissier	p.28
DRAGEES ROSIÈRE - Confiseur	p.29
LE PAIN DES COLLINES - Boulanger / Pâtissier	p.29
ATELIER DE VÉRO - Céramiste	p.30
LE MOULIN BLEU - Confiseur	p.30
LE FOURNIL DU LOGIS NEUF - Boulanger	p.31

PAYS D'AUBAGNE

ATELIER D'ART - LE BOUCLARD - Décorateur	p.32
PIANOS VENTALON - Facteur de piano	p.33
PATISS' DÉLICES - Pâtissier	p.33
ATELIER ART-TERRA - Céramiste	p.34
LA VOLUTE - Luthier	p.34
AU LIVRE OUVERT - Relieur	p.35

LE MOULIN À HUILE - Santonnier	p.35
SANTONS CAMPANA - Céramiste	p.36
MAISON CORSIGLIA - Confiseur	p.36
ATELIER LAURE MARCHESCHI - Tapissier / Décorateur	p.37

PAYS D'AIX

Au Nord d'Aix-en-Provence

ENERGY TERRE - Céramiste	p.38
L'ATELIER DE PASCAL - Pâtissier	p.39
UNLIMITED AGE - Styliste / Modéliste	p.39
L'ATELIER DE MATHILDE CLOTILDE - Encadreur	p.40
LE MOULIN DU CACAO - Chocolatier	p.40
À CŒUR BOIS - Ébeniste	p.41
CHOCOLATERIE DE PUYRICARD - Chocolatier	p.41
PUY D'AMOUR - Pâtissier	p.42
BRIGITTE DE FABRY - Patine sur bois	p.42
CRCD - Conservateur / Restaurateur	p.43
LA BISCUITERIE DE ROGNES - MAISON GEORJON - Biscuitier	p.43

À partir d'Aix-en-Provence

ETS AMY DES FORGERONS - Forgeron	p.44
SHIRAZ KREATION - Styliste / Modéliste	p.44
CONFISERIE LEONARD PARLI - Confiseur	p.45
ATELIER LUINWE - Bijoutière argent	p.45
LA FEUILLE D'OR - Doreur ornementiste	p.46
ATELIER BUFFON DE VISÉE - Créatrice de fresques et trompe-l'oeil	p.46
SOPHIE BOURGEIX PHOTOGRAPHE - Photographe	p.47
CONFISERIE LEONARD PARLI - Confiseur	p.47
SANTONS FOUQUE - Santonnier	p.48
CONFISERIE BRÉMOND - Confiseur	p.48
LES MACARONS DE CAROLINE - Pâtissier	p.49
CHOCOLATERIE DUCHATEL - Chocolatier	p.49
L'ATELIER DU SIÈGE ET DU RIDEAU - Tapissier / Décorateur	p.50
STUDIO YELLOW - Photographe	p.50
MARC FAVALESSA - Pâtissier	p.51
GRAIN D'OLIVE - ATELIER BOIS D'OLIVIER - Sculpteur sur bois d'olivier	p.51

Au Sud d'Aix-en-Provence

TERRE & FORMES - Céramiste	p.52
ATELIER LA GIRELLE - Céramiste	p.52
MOSAIQUES PATRIZIO - Mosaïste	p.53
LE GARDE-TEMPS - Horloger	p.53
BOULANGERIE LE ROY - Boulanger / Pâtissier	p.54
PHOTOCLEM - Photographe	p.54
GRAVURES DOMINIQUE CHAINE - Graveur	p.55
FAIENCE PROVENCALE - Faïencier	p.55

ÉTANG-DE-BERRE, ALPILLES, PAYS D'ARLES

À deux pas du Vaucluse

L'ŒIL DECO - Décoratrice d'intérieur	p.58
DISTILLERIE FRIGOLET - Liquoriste	p.59
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE HAWECKER - Pâtissier / Chocolatier	p.59
CHRISTOPHE MATAIX - Céramiste	p.60
CHRISTOPHE POLIZZANO - Sculpteur	p.60
BLEUJAUNE EN PROVENCE - Fabricant de savons et bougies	p.61
CONFISERIE LILAMAND - Confiseur	p.61
LES ARTS DU SOLEIL - Ébeniste	p.62

Entre Rhône et Étang de Berre

ATELIER BRISEPIERRE - Ébeniste	p.62
ATELIER D'UN SIÈGE A L'AUTRE - Tapissier / Décorateur	p.63
LES MACARONS DE FRANE - Pâtissier	p.63
CHOCOLATERIE BERTRAND - LE NOSTRADAMUS - Chocolatier	p.64
CAPELIER MAISON DE COUTURE - Couturier / Modéliste	p.64
PÂTISSERIE ARGIOLAS - Pâtissier	p.65
LA BOUTIQUE GOURMANDE - Glacier	p.65
ATELIER DE CRIN ET DE RESSORTS - Tapissier / Décorateur	p.66
AUX PERLES DE L'ÉTANG - Pâtissier	p.66
REGARDS - Restaurateur de tableaux	p.67

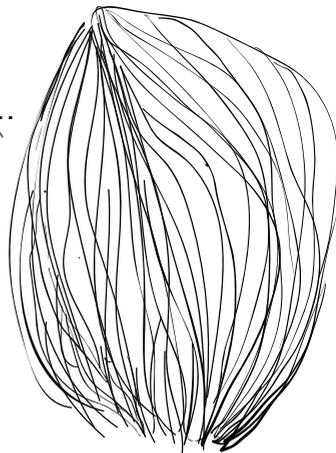
Vous êtes artisan des métiers d'art ou de bouche et souhaitez participer à la prochaine édition de la Route des Arts & Gourmandises de Provence ?

**Contactez le service
Promotion de l'artisanat et des métiers d'art
04 91 32 24 03 ou evenements@cm13.org**



www.artsetgourmandises.fr

Avec le soutien de



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



AGIR
POUR
REUSSIR
cma13.fr