



LA BALAITERIE

REVUE DE PRESSE
2026

Janvier 2026

hoffrir
international

L'art de vivre à la Française

504

La Merveilleuse Gamme inox

« Plus besoin d'être un chef pour cuisiner dans l'inox »



coOKUT



reddot winner 2025

ENQUÊTE INVESTIGATION

SERVICES ASSOCIÉS : UN LEVIER STRATÉGIQUE DE FIDÉLISATION
RELATED SERVICES: A STRATEGIC LEVER FOR CUSTOMER LOYALTY

CULINAIRE COOKING

CUISSON : L'INOX DOMINE LA MÉLÉE
COOKWARE : STAINLESS STEEL RISES TO THE TOP

TABLE & DECORATION

ORFÈVRERIE : MAISONS HISTORIQUES, NOUVEAUX DÉSIRS
SILVER AND GOLD INDUSTRY: HISTORIC FIRMS, NEW DESIRES



Brabantia complète cette arrivée sa gamme d'étendoirs HangOn avec 2 modèles : Drying Too et une tour. Ici, le HangOn Drying Too conçu pour procurer une vaste surface de séchage (18 ou 22 m selon le modèle). Un support dédié aux petits vêtements évite l'utilisation de pinces, tandis que l'espace entre les fils permet un séchage rapide des grandes pièces (draps, pantalons, etc.). Le verrou de transport maintient les ailes fermées pour le rangement et fait aussi office de crochet pour suspendre un cintre. Prix public : à partir de 59 €. This year Brabantia completes its range of HangOn drying racks with 2 models: Drying Too, and a tower. Shown here is the HangOn Drying Too rack designed to provide a large drying surface (18m or 22m depending on the model). A dedicated support for small clothing items means that pegs are not needed, and the wide space between the lines ensures that large items dry quickly, including trousers and sheets. The transport hook keeps the side racks locked in for easy storage, and it can also be used as a hook for hangers. Price to the public: from €59.

du défriseur), la tour multiplie les possibilités d'usage. Montée sur de robustes roulettes, elle se déplace facilement même chargée et se replie à plat pour un rangement aisément grâce à ses verrous de transport. Du côté des tables à repasser, Brabantia annonce le lancement d'une importante innovation en 2026. La marque britannique Joseph Joseph enrichit pour sa part sa gamme buanderie avec des solutions également pensées pour optimiser l'espace et simplifier les tâches quotidiennes. Le séchoir Eclipse, un modèle intérieur à trois niveaux offrant 14 m de séchage, est fourni avec ses panneaux en tissu écrue qui dissimulent le linge pour un encombrement visuel réduit. Modulable, doté d'étagères repliables et monté sur roulettes verrouillables, il se plie à plat pour un rangement facilité. Joseph Joseph innove aussi en matière de repassage : le tapis Swift, utilisable sur toute surface grâce à sa technologie résistante à la chaleur DripLock, comporte un repose-fer intégré et une boucle de suspension. La planche Glide mise quant à elle sur un mécanisme de pliage, un réglage en hauteur sur 7 positions et une housse premium, tandis que la mini planche Pocket, compacte et stable, s'adapte aux habitants de petits espaces. Des nouveautés qui illustrent l'approche de Joseph Joseph : combiner design, gain de place et praticité pour répondre aux usages contemporains de la buanderie.

ADOUCIR LA CORVÉE, MAIS AUSSI L'EMBELLIR

Même si l'est reste dominé par la grande distribution, les produits prêts à l'emploi et les accessoires d'entrée de gamme, le marché de l'entretien domestique esquisse un virage, sous la houlette d'une clientèle plus informée, plus exigeante, en recherche de solutions cohérentes, durables et économiques. A ce titre, les produits d'hygiène du quotidien conjointement design, durabilité et ergonomie, sont des leviers de différenciation. Si les acteurs historiques de la brosserie ou de l'éponge conservent indiscutablement leurs positions en grande surface alimentaire (GSA), les circuits spécialisés voient s'installer un consommateur plus sélectif. Sandrine Dietrich, responsable de boutique



Le nettoyeur pour vitrocéramique de Kuchenprofi permet de retirer les résidus incrustés en douceur grâce à une lame conçue pour ne pas rayer la surface. Lorsque l'ustensile n'est pas utilisé, la lame se replie dans son boîtier, permettant un rangement sûr, sans risque de blessure. Deux lames de rechange fournies. Prix public : 9,99 €. The ceramic plate cleaner from Kuchenprofi is ideal for the easy removal of encrusted residue thanks to the blade that is designed to not scratch the surface. When not in use, the blade folds away into a case for safe storage with no risk of injury. Two spare blades are provided. Price to the public: €9.99.



Reconnue au registre des métiers rares de France, La Balaioterie maîtrise chaque étape de fabrication du balai en paille de sorgho en France. Ici, les balayettes de table tressées. Prix hors TVA : 79 €. Recognized on the rare trades register of France, La Balaioterie manages every step of the manufacturing process of the sorghum straw broom in France. Shown here are the plaited table mini-brushes. Price exclusive of VAT: €79.

which it makes its home maintenance tools with particular emphasis on reducing plastic: bamboo, nut shells, cotton, recycled plastic, and recycled fishing nets for its Netted Scrub and Palm Brush ranges, as well as for its brushes and sponges lines.

In the kitchen, Zone Denmark (F&H Group) highlights another trend – attention to aesthetic qualities. Its best-performing products in the category are the all-in-one dishware station, the Circular tabletop bin, and the minimalist draining boards – all precisely because they integrate into a domestic universe in which visual qualities count for as much as effectiveness.

The creation in 2021 of La Balaioterie in the Seine-Maritime region of northern France was the launchpad for Marie Laure and Arnaud Gabriel to bring back to life a craft that had disappeared – the manufacture of sorghum straw brooms that are grown and tended locally by the two founders and made using a century-old machine. The brand became a victim of its own success among retailers because of its production capacity (it takes 2 hours to make one broom) and temporarily put a stop to partnerships with independent distributors, though is now reviving those partnerships over the coming months by working to enhance the production rate. What the company has done is to re-establish the prestige of the ancestral product by introducing new colours to the manufacturing process and developing different kinds of broom. "We wanted our products to be kept close at hand and in view, not to be stored at the back of a cupboard," explain Marie Laure and Arnaud Gabriel. *The colour brightens up the broom and transforms it from something that is just sold and practical to something that is also attractive and aesthetic.*" Home maintenance accessories are increasingly on display and play a part, after a fashion, in the notion that home upkeep now contributes to a lifestyle.

USAGE INNOVATION AS A STRATEGY

Joseph Joseph is undertaking a significant launch this year, transferring its expertise from storage and organisation to floor maintenance – a category that applies to every room in the home. The new CleanTech range takes Joseph Joseph away from its customary market segment approach, and was introduced in France in summer via a couple of dozen items. The move incarnates a different approach to that of traditional actors in the segment, as it positions itself in the premium range. *"Consumers are looking for tools that they can use to carry out maintenance tasks without any restrictions," observes Nicolas Bouché, the France country manager for Joseph Joseph. People are looking*



Reconnue au registre des métiers rares de France, La Balaïterie maîtrise chaque étape de fabrication du balai en paille de sorgho en France. Ici, les balayettes de table tressées. Prix hors TVA : 79 €. Recognised on the rare trades register of France, La Balaïterie manages every step of the manufacturing process of the sorghum straw broom in France. Shown here are the plaited table mini-brushes. Price exclusive of VAT: €79.

which it makes its home maintenance tools with particular emphasis on reducing plastic: bamboo, nut shells, cotton, recycled plastic, and recycled fishing nets for its Netted Scrub and Palm Brush ranges, as well as for its brushes and sponges lines.

In the kitchen, Zone Denmark

Avec la création en 2021 de La Balaïterie en Seine-Maritime, Marie Laure et Arnaud Gabriel ont pour leur part relancé un métier artisanal disparu : la fabrication de balais en sorgho, cultivé et teint localement par leurs soins, fabriqué avec une machine centenaire. Victime de son succès chez les détaillants en raison de ses capacités de production (un balai requiert 2 heures de travail), la marque a temporairement cessé les collaborations avec les distributeurs indépendants mais s'emploie à les réactiver dans les prochains mois en travaillant à augmenter son rythme de production. Elle donne notamment des lettres de noblesse à ce produit ancestral en insufflant des couleurs dans le processus de fabrication et en développant diverses formes. « Nous avons voulu que nos produits soient gardés à portée de main et de vue, et non être rangés au fond d'un placard », expliquent Marie Laure et Arnaud Gabriel. La couleur permet d'égayer les balais, pour en faire des objets non seulement solides et pratiques, mais aussi beaux et esthétiques. « Car les accessoires d'entretien s'exposent de plus en plus, participant d'une certaine façon à l'idée que l'entretien contribue désormais au style de vie. »

Janvier 2026



NEUVILLE-LÈS-DIEPPE

P 5

Il insulte les policiers et finit en prison

LES INFORMATIONS DIEPPOISES

actu.fr

Le site de vos médias locaux



VENDREDI 2 JANVIER 2026 - LA VIGIE - N° 8419
Bi-hebdomadaire - 1,70€
8, rue Claude-Grouard - 76374 Dieppe Cedex
02 35 84 11 83 - informations.dieppoises@actu.fr

Une publication de l'Association pour le Soutien des Principes de la Démocratie Humaniste

BALAITIER, MOUTARDIER OU DISTILLEUR...

P 2 et 3



Ets BLONDEL

Tapisserie - Sellerie
Réparation ou confection

Spécialiste Alpine



Du lundi au vendredi : 8h-12h / 14h-18h30 - Samedi sur RDV etsblondel.fr

DIEPPE

P 39



Un déficit de 80 000 €
pour le club de basket

DIEPPE ET SA RÉGION

Chantiers et animations,
ce qui vous attend en 2026

P 6

SAINT-PIERRE-LE-VIEUX

Le village dit « stop » aux excès
de vitesse

P 31

RÉTRO

L'année 2025
vue par
Nicolas Stérin

P 11 à 27



PORTES OUVERTES

Du 7 au 12 Janvier de 9h à 18h

JUSQU'à 18% DE REMISE

Dieppe Home Services

VOTRE COACH RENOVATION MENUISERIE & ISOLATION



Fenêtres, volets, portes, portails, portes de garage,
clôture, terrasse bois, pergola bioclimatique...

10 RUE DE LA FONDATION ALBERT JEAN
76730 BACQUEVILLE-EN-CAUX



Dans la région de Dieppe, ils exercent ce métier

Ils et elles sont balaitiers, moutardiers, dentiste équin ou distilleuse. Partout dans la région de Dieppe, ces personnes exercent des métiers passionnés de Royville, avec la balaiterie de Marie-Laure et Arnaud Gabriel, en passant par la moutarderie Dupont à Martin-Église.

Les époux Gabriel sont balaitiers

«Nous avons voulu faire des balais qu'on ne cache pas au fond d'un placard.»

Nettoyer, balayer, astiquer... Ce fameux refrain du groupe Zouk Machine trouve toute sa place dans la balaiterie de Royville, près de Bacqueville-en-Caux. Là, Marie-Laure et Arnaud Gabriel transforment depuis 2021 la paille de sorgho en toutes sortes d'objets : des balais bien sûr, mais aussi des balayettes, tapettes à mouches, petits pinceaux, balais décoratifs, brosses à légume, baguettes de jazz...

Plus que deux balaitiers en France

Et ne vous imaginez pas des balais en paille tout blancs : ceux de la balaiterie sont une explosion de couleurs. « Nous avons voulu faire des balais qu'on ne cache pas au fond d'un placard », sourit Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple n'était pas spécialiste des balais. « Avant, nous étions loueurs de matériaux de travaux



Marie-Laure et Arnaud Gabriel gèrent ensemble la balaiterie de Royville.

publics à Longueil, retrace Arnaud Gabriel. Cela marchait bien, mais nous étions dans une zone isolée, il y a eu un gros cambriolage et ça m'a découragé, donc nous avons vendu. » vient alors l'envie de « faire un métier de ses mains ».

Puis par hasard, Marie-Laure et Arnaud Gabriel tombent sur une machine à fabriquer des balais. Ils se lancent alors « un

pari fou : on s'est dit que ce serait chouette de relancer ce métier », glisse Marie-Laure Gabriel. Ce couple normand se forme après de l'un des deux seuls balaitiers de France, installé dans le Gard, près d'Uzès, et aujourd'hui à la retraite. « Il n'en vivait plus », précise Arnaud Gabriel. Alors, pour au contraire en faire leur gagne-pain, Arnaud et Anne-Laure Gabriel ont l'idée, entre autres, de colorer les balais

et de varier les produits. Ce qui prend forcément plus de temps : là où leur formateur fabriquait 20 balais par jour, la balaiterie de Royville en fait quatre.

L'entreprise du pays de Caux est la seule des deux balaiteries restantes à cultiver elle-même son sorgho. « C'est un agriculteur qui sème et nous récoltons », explique Anne-Laure Gabriel. Les artisans cultivent un hectare de cette céréale et

ramassent la plante à la main, entre la mi-octobre et la mi-novembre. Une récolte leur permet de fabriquer des balais pendant un an et demi environ.

Les balaitiers utilisent différentes variétés de sorgho. C'est surtout la paille qui les intéresse, puisque c'est cette partie qui part dans la fabrication des balais. Les grains, eux, sont réutilisés pour les prochains semis. En Normandie, cette plante est rare puisqu'elle demande un climat chaud pour pousser. La récolte est donc faite un peu plus tard dans l'année que dans le Sud.

Des visites guidées

Une fois le sorgho récolté et égrené, la paille peut être teinte, à partir de colorants naturels. Certaines couleurs demandent aux balaitiers beaucoup plus de travail, comme le noir ou cette sorte de bleu canard. « Nous n'obtenons pas toujours les teintes que nous voulons, des fois on peut être surpris », sourit Arnaud Gabriel.

Lorsqu'elle est sèche et prête à être utilisée, la paille est mouillée, puis liée avec du fil de fer au manche avec la tige de sorgho. Puis place à la couvreuse à balai, et enfin la presse à balai, où les balaitiers entourent leur création

avec du fil coloré. Les extrémités sont coupées à l'aide d'une trancheuse. Il faut environ deux heures pour fabriquer un balai.

Tout ce savoir-faire peut être admiré lors de visites guidées de deux heures. Et les visiteurs peuvent également participer à la fabrication d'un balai. « C'est quelque chose de très intéressant », assure Anne-Laure Gabriel.

Le couple a ouvert des ateliers dans le village de Royville. Mais visiblement par allusion à l'ancien nom de la commune, l'ancienne école de Royville, l'entreprise dans la Manche a été rebaptisée. Les produits sont fabriqués en France et expédiés dans le monde entier. « Nous exportons dans l'Europe et dans le Japon », explique Anne-Laure Gabriel. Les époux ont d'ailleurs obtenu un label d'origine pour leur produit. « C'est assez difficile à obtenir », assure-t-elle. Les artisans ont également obtenu un label de qualité pour leur travail.

Leur entreprise dans la Manche a été créée en 1992. Les produits sont fabriqués dans l'ancienne école de Royville. Mais visiblement par allusion à l'ancien nom de la commune, l'ancienne école de Royville, l'entreprise dans la Manche a été rebaptisée. Les produits sont fabriqués en France et expédiés dans le monde entier. « Nous exportons dans l'Europe et dans le Japon », explique Anne-Laure Gabriel. Les époux ont d'ailleurs obtenu un label d'origine pour leur produit. « C'est assez difficile à obtenir », assure-t-elle. Les artisans ont également obtenu un label de qualité pour leur travail.

• Mathieu te Morsche

À la Une

Dans la région de Dieppe, ils exercent ce métier

Ils et elles sont balaitiers, moutardiers, dentiste équin ou distilleuse. Partout dans la région de Dieppe, ces personnes exercent des métiers passionnés de Royville, avec la balaiterie de Marie-Laure et Arnaud Gabriel, en passant par la moutarderie Dupont à Martin-Église.

Les époux Gabriel sont balaitiers

«Nous avons voulu faire des balais qu'on ne cache pas au fond d'un placard.»

Plus que deux balaitiers en France

Et voilà que les deux derniers balaitiers sont toujours debout. Depuis 2021, le couple Gabriel a repris la roue de la vie. « Nous étions deux à faire ce métier, mais nous étions tous deux à la retraite », explique Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple était

gros producteur de balais,

mais, nous étions tous deux

de matériaux de travaux



Marie-Laure et Arnaud Gabriel gèrent ensemble la balaiterie de Royville.

Plus que deux balaitiers en France

Et voilà que les deux derniers

balaitiers sont toujours debout.

Depuis 2021, le couple Gabriel a repris la roue de la vie. « Nous étions deux à faire ce métier, mais nous étions tous deux à la retraite », explique Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple était

gros producteur de balais,

mais, nous étions tous deux

de matériaux de travaux

Plus que deux balaitiers en France

Et voilà que les deux derniers

balaitiers sont toujours debout.

Depuis 2021, le couple Gabriel a repris la roue de la vie. « Nous étions deux à faire ce métier, mais nous étions tous deux à la retraite », explique Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple était

gros producteur de balais,

mais, nous étions tous deux

de matériaux de travaux

Plus que deux balaitiers en France

Et voilà que les deux derniers

balaitiers sont toujours debout.

Depuis 2021, le couple Gabriel a repris la roue de la vie. « Nous étions deux à faire ce métier, mais nous étions tous deux à la retraite », explique Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple était

gros producteur de balais,

mais, nous étions tous deux

de matériaux de travaux

récolte la plante à la main, entre la mi-octobre et la mi-novembre. Une récolte qui permet de faire plusieurs centaines de balais pendant un an et demi environ. Les agriculteurs utilisent généralement des scythes pour couper la paille et la séparer du grain. « C'est une partie qui prend beaucoup de temps dans la fabrication », assure Arnaud Gabriel. Les balais sont ensuite lavés, puis séchés et colorés. « Nous utilisons un charbon de bois pour colorer la paille, mais pour pousser le charbon, il faut faire cuire du charbon noir, ce qui prend deux ou trois jours », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont ensuite peints et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Les balais sont ensuite mis à l'eau pour les laver et les débarrasser de la poussière. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors séchés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Les balais sont ensuite mis à l'eau pour les laver et les débarrasser de la poussière. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors séchés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Les balais sont ensuite mis à l'eau pour les laver et les débarrasser de la poussière. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors séchés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Les balais sont ensuite mis à l'eau pour les laver et les débarrasser de la poussière. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors séchés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Les balais sont ensuite mis à l'eau pour les laver et les débarrasser de la poussière. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors séchés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Entre la mise en marécage et la mise en culture, il y a une période de deux mois. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Entre l'été et l'hiver, il y a une période de deux mois. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Entre l'été et l'hiver, il y a une période de deux mois. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.

Richard Dupont a commencé à faire du vin à la fin des années 1990. « C'est assez long », explique Anne-Laure Gabriel. Les balais sont alors lavés et colorés à la main. « On utilise des couleurs naturelles, mais on peut aussi utiliser des couleurs synthétiques », ajoute Arnaud Gabriel.