Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 28 avril 2026

Agora : un nouveau caviste sur le Marché-gare de Carpentras



« Agora est la place centrale du village où on se rassemble pour boire et manger. Ce nom à une origine grecque, berceau des premières bières il y a plusieurs millénaires. Notre ADN est le partage et rassemblement », explique Théo Gabriel, le dirigeant d'Agora qui fabrique des bières artisanales. La société vient de transférer son site de vente de production il y a moins d'un an.

L'entreprise Agora a été créée en avril 2019. Elle a été la première société à intégrer Ma première usine située sur le Marché-gare de Carpentras, géré par la CoVe. Elle a ensuite transféré son site à deux pas dans un local flambant neuf adapté, en location, comprenant une boutique de caviste, un laboratoire de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 28 avril 2026

fabrication et un roof top pour recevoir les clients. « Nous sommes restés sur le site du Marché-gare avec la volonté de créer une dynamique commerciale sur notre lieu avec les autres commerces présents. Nous sommes désormais six associés, dont deux travaillent dans la société, Pierre-Yves Bernard et moi-même », explique Théo Gabriel.

Le démarrage de l'entreprise s'est fait doucement, avec le Covid survenu juste après la création d'entreprise. « La pandémie n'a pas été catastrophique pour nous car il y a eu la mode de consommer bon, local et bio. Ceci correspond parfaitement à nos valeurs. » L'entreprise travaille en effet exclusivement avec des fournisseurs de céréales locaux, bio à 100%, et produit une bière premium.



Le local comprend notamment un roof-top agréable pour les clients, avec vue sur le Mont-Ventoux. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 28 avril 2026

Restauration et le particulier

Au départ l'entreprise a travaillé avec la restauration. À partir de 2020, elle a ouvert son marché aux épiceries fines et aux vendeurs spécialisés et aux particuliers grâce à sa boutique.

Création d'un gin et d'un pastis

Pour diversifier son activité, Agora a lancé un gin artisanal en 2021 et un pastis en 2022. Elle vient également de créer en 2026 une liqueur de citron et une de verveine 100% bio, vendu en bouteilles de 70 cl et en 3 l pour les restaurants.

Déménagement en 2025

Agora a quitté son site de production loué à la CoVe pour une autre location à l'été 2025, appartenant au cabinet Gan assurances de Carpentras. « Ce dernier, situé précédemment Avenue du Mont Ventoux à Carpentras, a déménagé sur ce site et loué trois locaux dont celui d'Agora »n explique Théo Gabriel. Agora doit continuer son développement avec un beau début depuis presque un an. « Dans notre précédent local, nous étions accompagnés par l'État et la CoVe en tant que jeune entreprise. Depuis, nous avons une location classique demandant plus de charges financières, même si le prix du loyer est au prix du marché. Cela nécessite une croissance de l'activité. L'axe de développement concerne la partie caviste qui est nouvelle pour nous. Il nous faut faire venir du monde sur notre zone qui reste à connaître, dans un endroit très agréable juste à côté du château Durbesson, avec vue sur le Mont-Ventoux. » Pour cela, la société a élaboré une gamme de vins de toutes les régions de France ainsi que des spiritueux complémentaires à ceux fabriqués sur place.

Chiffres :
– 1/3 du chiffre d'affaires en épiceries fines, 1/3 ou particuliers et 1/3 à la restauration
– Production : 400 hectolitres de bière produits par an
– Part des spiritueux fabriqués sur place : 10 % du chiffre d'affaires
-Gamme : six références de bières (blonde, blanche, noire, ambrée, IPA et triple boisée) en 33cl, 75 cl, 1,5l et en fût de 30l
– 2 mois pour fabriquer une bière
– Surface de vente caviste 50 m², idem pour le roof-top et 200 m² pour la fabrication

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !