Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 19 janvier 2026

Brunet frères : 60 ans au service du client

La société Brunet frères propose des prestations de traiteur pour des mariages ou d'autres événements. Son siège se situe à Monteux. L'entreprise a fêté ses 60 ans en 2025.

L'histoire commence en 1965 rue Vigne à Carpentras. Jean-Pierre et Max Brunet sont deux frères et ouvrent leur boucherie-charcuterie. » À cette époque, il y avait cinq boucheries dans cette rue. Le commerce dans cette ville était florissant à l'époque » explique Jean-Pierre Brunet. Le commerce grandit et propose des plats cuisinés en traiteur dans les années 80. » Mes cousins, Marc et Laurent, sont alors rentrés dans la boucherie » explique Christian Brunet, dirigeant actuel. » Pour ma part, après un cursus de formation en cuisine, j'ai travaillé pour Christian Étienne et le restaurant le Clos de la Violette à Aix-en-Provence notamment « .

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 !

Ecrit par Olivier Muselet le 19 janvier 2026

« Monteux nous a accueillis les bras ouverts. »

Christian Brunet

Ouverture à Monteux

L'activité traiteur de l'entreprise a commencé à se développer dans la boucherie en centre-ville à Carpentras. » Nous commencions à être à l'étroit. Nous avions pour objectif de moderniser notre activité, avec de nouvelles normes d'hygiènes qui sont arrivées. Une opportunité s'est présentée sur la zone des Escampades à Monteux en 2001. Monteux nous a accueillis les bras ouverts » explique Christian Brunet qui intégré l'entreprise dans les années 90.

Christian Brunet, dirigeant de l'entreprise.

Création de Brunet traiteur

L'entreprise se dissocie en 2001, entre la boucherie reprises par les fils de Max et des activités traiteur gérées par ceux de Jean-Pierre. L'investissement à Monteux d'un million d'euros comprenant le laboratoire et un restaurant sur une surface totale de 800 m².

L'info : Christian Brunet obtenu un prix en 2025 à l'occasion du premier Trophée national des traiteurs à Nantes, dans la catégorie Transmission du savoir-faire. » J'ai obtenu ce prix avec grande fierté en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 19 janvier 2026

essayant de transmettre ma passion et mes compétences à une équipe de jeunes traiteurs à l'occasion ce concours « .

Une année 2025 compliquée

» Nous avons depuis toujours la confiance de nos clients, avec une image impeccable de notre cuisine et de notre service. Néanmoins, la concurrence est plus forte que par le passé. Les coûts de matières premières, de frais de personnels, d'énergie ont énormément progressé depuis cinq ans. Ceci a eu un fort impact sur notre rentabilité qui a baissé. Mon objectif n'est pas forcément d'augmenter le chiffre d'affaires mais de rester sur le même travail qualitatif qu'aujourd'hui. Il y a également la problématique du personnel difficile à trouver, que ce soit en cuisine ou en service. Le point positif est que notre métier n'est pas délocalisable. Comme d'autres métiers de l'artisanat, il n'est pas concerné par l'intelligence artificielle » explique Christian Brunet.

L'accueil du site de l'entreprise a été refait en 2025.

Un projet de RSE

L'entreprise a toujours travaillé dans une démarche qualitative. Dans ce sens, elle a pour projet d'obtenir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 19 janvier 2026

le label RSE. » Nous avons commencé pour cela un gros travail autour du traitement des déchets et des cartons. Nous avons également un sourcing pointu auprès de nos fournisseurs locaux. Nous sommes désormais équipés de panneaux photovoltaïques et de lumières LED. À la fin des cérémonies, pour éviter le gaspillage alimentaire, nous effectuons des dons des produits sortis du froid à la Banque alimentaire. Nous effectuons également un travail autour de la santé au travail. J'ai par exemple fait l'acquisition d'un transpalette électrique en 2024.

O.M.

Brunet en chiffres
Chiffre d'affaires : 1,8 millions d'euros en 2025, idem à celui de 2024
Répartition du chiffre d'affaires : 70 % mariages, 20 % événements professionnels et 10 % pour le restaurant se situant sur le site.
Salariés : 20 équivalents temps plein sur l'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 19 janvier 2026

Investissements en 2024 : accueil du public pour un budget de 60 000 €, ombrière pour le stockage des camions, deux nouvelles chambres froides (une positive et négative) pour un budget de 120 000 €

Disciple d'Ecoffier

« J'ai été parrainé en 1998 dans la catégorie Echarpe rouges et cela été une grande fierté pour moi « . Lancé par Auguste Escoffier, ce mouvement a eu pour objectif la transmission du savoir-faire de la cuisine française dans le monde entier, grâce un guide des bonnes pratiques. Il existe d'autres couleurs d'Echarpes, avec la violette pour la reconnaissance des services ou encore l'orange pour les jeunes talents.

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 !