Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 21 avril 2026

Pâtisserie Peyrerol : une reconnaissance du savoir-faire

La pâtisserie Peyrerol a été fondée en 1998 par Gilles Peyrerol. Elle s'est depuis forgée une clientèle fidèle de clients locaux mais également de touristes. Avec un solide bagage en pâtisserie, le créateur a exploré depuis différents métiers avec son équipe comme la chocolaterie ou la glacerie.

« Je travaille depuis l'âge de 14 ans. J'ai travaillé durant de nombreuses années sept jours sur sept. J'aime ce métier de la pâtisserie mais il est très contraignant en termes d'emploi du temps. J'ai fait ma formation à la Chambre des Métiers d'Avignon en spécialité pâtisserie. Je me suis ensuite beaucoup

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 21 avril 2026

formé sur différents lieux prestigieux comme chez Pierre Hermé à Paris. J'ai également suivi les cours de l'École nationale supérieure de la pâtisserie à Yssingeaux dans la Haute-Loire. J'ai ensuite été salarié dans une pâtisserie à Cavaillon pendant une dizaine d'années, à l'Étoile du délice. J'ai ensuite été chef pâtissier chez le traiteur Meffre, avant de lancer ma propre affaire en 1998 », explique Gilles Peyrerol.

Peyrerol propose différentes produits sucrés comme la chocolaterie. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Reprise en 1998

« En 1998, nous avons repris avec mon épouse Ascension qui est également du métier cette pâtisserie sur la commune de Vaison, sur une rue très passante, à deux pas de la place Montfort. » Le couple hésite entre l'Isle-sur-la-Sorgue, Saint Rémy-de-Provence et Vaison. L'opportunité a fait le reste. L'entreprise se développe bien sûr ses premières années en proposant une gamme de plus en plus large, comme les macarons, à sa clientèle qui devient de plus en plus fidèle. En 2013, le couple décide d'ouvrir une autre boutique à Vedène sur le complexe commercial Ikea, dans le pôle gastronomie restauration. Ils y restent jusqu'en 2021.

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 21 avril 2026

Plusieurs métiers

En plus de l'activité phare pâtisserie, l'entreprise s'est diversifiée dans la chocolaterie et la glacerie. « Nous avons eu la fierté d'avoir le meilleur apprenti de France dans nos murs dans la catégorie glacier. Notre gâteau phare est le Ventoux qui comporte du marron avec du biscuit à la châtaigne. La tendance sur la pâtisserie et de proposer à la clientèle du produit allégé raisonné, avec moins de sucre et un fort goût de fruits, avec des textures qui sont moins gélifiées. » Le chiffre d'affaires est évidemment plus élevé l'été notamment mois de septembre avec une clientèle touristique forte sur la commune de Vaison. « Nous avons quand même une activité régulière tout au long de l'année car les touristes viennent désormais aux quatre saisons à Vaison. »

Une équipe compétente et expérimentée assure la fabrication. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une diversification dans les goûters

Pour compléter l'offre actuelle en pâtisserie, Gilles Peyrerol a lancé une gamme de viennoiseries et de goûters en tranches qui marchent bien comme les cakes à la découpe, notamment pour la clientèle touristique. Cette gamme complète le snacking qui apporte également du chiffre additionnel. Tout cela est vendu dans un local attenant à la pâtisserie sur la même surface.

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 21 avril 2026

La gamme de pâtisserie change régulièrement, avec des gâteaux à la fraise au printemps. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

L'objectif de Gilles Peyrerol qui va avoir 55 ans prochainement et de commencer à réfléchir à céder son entreprise dans les années à venir.

Quelques chiffres :
– 13 salariés et apprentis : 5 pâtissiers, une cuisinière, 4 vendeuses et trois apprentis
– Une boutique salon de thé de 45 m² et une autre dédiée à la pâtisserie de la surface
– Un laboratoire équipé de matériel performant sur 250 m² (trois étages)
– Chiffre d'affaires 2025 : 1 million d'euros (objectif 2026 : idem)

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 !