

Ecrit par le 15 juin 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

Écrit par le 15 juin 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 Yssingaux 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 différents 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.

Ecrit par le 15 juin 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 est 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.

Ecrit par le 15 juin 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)

Ecrit par le 15 juin 2026

Châteauneuf-du-Pape : la Chocolaterie Castelain se décarcasse pour faire fondre sa clientèle pour Pâques



Avec Noël, c'est l'un des deux temps forts de l'année pour la [Chocolaterie Castelain](#) et la boutique frôle le péché de gourmandise. En plus, le prix du cacao qui avait atteint des sommets himalayens en mai dernier à 11 200€ la tonne... (« Cho cho cho ka ka o » comme le chantait Annie Cordy), est - fort heureusement - redescendu à 2 931€ en février, une baisse partiellement répercutée sur les prix en ce moment avec -10% à la caisse.

Avec [Morgane David](#), chargée de la communication, [Rémi Hutin](#), le directeur de la boutique insiste : « Chez nous, l'assortiment varie d'une saison à l'autre, il évolue en permanence. Globalement, nous avons plus de 500 références de chocolats toute l'année, plus une centaine de propositions pour Pâques une autre pour les fêtes de fin d'année. Sans oublier les 200 offres en épicerie fine et la centaine en cave (vins, bières, spiritueux, champagnes, cafés et thés).

Après deux saisons de crise qui ont durement frappé le secteur, en raison de récoltes catastrophiques qui ont drastiquement réduit le rendement des cacaoyers, il semble rebondir. Chez Castelain, on parle de « retour à la stabilité, même si le chocolat n'est pas une denrée alimentaire essentielle mais un moment plaisir, un p'tit truc en plus. »

Ecrit par le 15 juin 2026

Préparation pour Pâques

Pour Pâques (30% du chiffre d'affaires annuel), quelques innovations en rayon de l'établissement refait à neuf, embelli et agrandi il y a 2 ans, pour ses 30 ans, avec une terrasse ombragée qui accueille clients habituels et cars de touristes venus du monde entier. Une rénovation à 2,8M€. « En ce moment, nous proposons des oursons en guimauve artisanale fabriqués ici, dans notre atelier, mais aussi une tablette généreuse XXL de 150 grammes amande-cranberry, lait-biscuit ou amande-fleur de sel. Également des tablettes fourrées au praliné à la pistache ou à la noisette », précise Rémi Hutin.

Tout au long des rayons, les tentations ne manquent pas. Pâtes à tartiner, tablettes bio, coffrets prestige, ballotins, Palets des Papes au marc de Châteauneuf, noix de cajou enrobées de chocolat, assortiment billes de céréales, sucettes-cœurs, nougatines. En plus du sucré, miel, pâte de coing, calissons, nougat, jus de pêche et de poire, biscuits de la maison [Le Beau Geste](#), vin doux naturel de Rasteau, place aussi au salé, chips, terrine de morilles, également huile d'olive du Clos Saint-Michel voisin. Mais aussi bouteilles des domaines viti-vinicoles réputés comme [Amadieu](#) de Gigondas, [Beaurenard](#) et la Cuvée des Cassagnes de [Château La Nerthe](#) à Châteauneuf. En rayon aussi, des bières artisanales fabriquées à Cairanne, [Boc](#), ou à Bouillargues, au Sud-Est de Nîmes, [La Barbaude](#). Sans oublier du thé et du café.



Assortiment de tablettes

Ecrit par le 15 juin 2026



Une caverne qui regorge de tentations sucrées et salées pour les gourmands

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Labellisée, certifiée, engagée sur le plan social, sociétal et environnemental depuis 10 ans grâce à [Laurence Castelain](#), la fille du fondateur, puis sous la houlette du PDG [Lionel Dosne](#) depuis 2018, la maison a encore de beaux jours devant elle, quelle que soit la saison et quels que soient les goûts des gourmands.

Maison Jouvaud : un savoir-faire familial né à

Ecrit par le 15 juin 2026

Nîmes mais développé à Carpentras



La **Maison Jouvaud** est une entreprise de savoir-faire en pâtisserie créée en 1948. La troisième génération a lancé en 2023 son nouveau site de fabrication ainsi qu'une boutique en périphérie nord de la ville de Carpentras. Le succès est au rendez-vous.

« Nous avons depuis de nombreuses années le projet de créer un nouveau site de fabrication Avenue Saint-Roch au nord de Carpentras. Mon père a eu l'opportunité d'acquérir un terrain bien situé. Ce bâtiment dédié à la fabrication a ouvert ses portes en juin 2023. Il permet de livrer tous les matins l'ensemble des 5 sites de vente sur le département », explique Pierre Jouvaud. Il a été conçu pour des normes d'hygiène optimale mais également un bon confort de travail. Sur 3 niveaux, tous les métiers sont représentés dans des salles différentes. À titre d'exemple, une salle de fabrication est uniquement dédiée aux fruits confits, avec des bassines en cuivre. Des chambres froides positives et négatives sont

Écrit par le 15 juin 2026

également en service. Après deux années et demi de fonctionnement, le bilan est très positif pour les équipes de pâtisseries boulangers, avec une meilleure organisation de travail.



Pierre Jouvaud, dans l'atelier de fabrication des fruits confits. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un nouveau métier en boulangerie

Avec la mise en service de ce local flambant neuf, la famille Jouvaud a décidé de prendre un virage en 2023 en se lançant dans la fabrication du pain. Un laboratoire est en dédié à cet effet, avec un chef boulanger reconnu pour son savoir-faire et quatre boulangers professionnels qui ont tous été embauchés en 2023. La boulangerie a même été reconnue au niveau médiatique en accédant à la demi-finale de l'émission *La meilleure boulangerie de France* sur M6. « Récemment, nous avons mis en place notre propre moulin pour fabriquer notre farine sur quelques pains vendus très qualitatifs », explique Pierre Jouvaud.

Ecrit par le 15 juin 2026



La boutique 'L'atelier' ouverte en 2023 est un succès. ©Antoine Schramm

L'année 2025 a été celle de la mise en place d'une bonne organisation des équipes dans leur atelier respectif. Cela a permis à chacun de prendre ses marques. L'année 2026 démarre très bien avec une belle saison des galettes qui a duré tout le mois de janvier.

Une histoire familiale

La Maison Jouvaud est une pâtisserie familiale, avec un savoir-faire reconnu. L'histoire commence en 1948 à Nîmes. Gilbert et Lisette Jouvaud lancent leur pâtisserie avant de vite revenir dans leur fief du Comtat Venaissin à Carpentras, place du Colonel Mouret jusqu'en 1968, date à laquelle la Maison Jouvaud ne va plus bouger, rue de l'Evêché. Frédéric et Nicole reprennent le flambeau à la fin des années 70 jusqu'en 2010 et passent alors la main à la troisième génération, Pierre et Jeanne-Marie qui ont en charge de perpétuer la tradition et de lancer ce nouveau challenge, avec la construction d'un nouveau site de fabrication et de vente en dehors de la ville, avenue Saint Roch.

Des chiffres :

- Investissement total : 4,720M€
- Matériel professionnel investi depuis 2023 : 165 000€ par an
- Chiffre d'affaires 2025 : 8,076M€ contre 7,899M€ en 2024, soit une progression de plus 2,24%
- Répartition du chiffre d'affaires par famille : Pâtisserie 33%, Viennoiserie 10%, Boulangerie 9%, Chocolaterie 13%, Confiserie dont fruits confits 9%, Biscuiterie 3%, Glaceries 1%, Salé 10%, Boissons

Ecrit par le 15 juin 2026

salon de thé 6%, Décoration 6%

-Nombre de salariés : 82 tous métiers confondus et 13 apprentis en pâtisserie

5 sites de vente

La nouvelle boutique de vente avenue Saint Roch sur la partie nord de la ville a ouvert ses portes en juillet 2023. Elle constitue le 5ème site de la Maison Jouvaud. Le site historique est en centre-ville de Carpentras. Viennent ensuite Cap Sud, les Halles d'Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue

Ce nouveau point de vente de 170 m² est un grand succès. Il représente en effet le premier pôle de chiffre d'affaires de la Maison Jouvaud, notamment avec la boulangerie qui se vend très bien. Le site historique en centre-ville à lui a plus de difficultés avec une baisse de moins 40 % depuis 2022. Les points forts de la boutique sont l'emplacement sur le côté nord de la ville, juste à côté d'un rond-point passant, et les 47 places de parking. » Nous sommes très satisfaits du chiffre d'affaires de cette nouvelle boutique, qui est supérieur à ce que nous avons en objectif. Elle représente 40 % du chiffre d'affaire global de notre entreprise » explique Jeanne-Marie, la sœur de Pierre, qui co-dirige l'entreprise avec lui, plus particulièrement sur la partie vente et gestion.

À Sorgues, L'Escale des Créateurs naît pour mettre en lumière les entrepreneurs locaux

Ecrit par le 15 juin 2026



Un nouvel espace éphémère dédié aux créateurs, fabricants et entrepreneurs sort de terre dans le centre-ville de Sorgues. Un projet porté par la Ville, la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat et Initiative Terres de Vaucluse.

L'Escale des Créateurs, c'est un pop-up store, c'est-à-dire une boutique éphémère, où les entrepreneurs du territoire se succéderont pour vendre leurs créations et se faire connaître. Plusieurs entrepreneurs se partageront l'espace, situé sur le Cours de la République, pour 1€ par jour. Une première sélection de créateurs et fabricants se fera dès ce lundi 24 février.

Porté par la [Ville de Sorgues](#), la communauté d'agglomération des [Sorgues du Comtat](#) et [Initiative Terres de Vaucluse](#), et initié par la [Région Sud](#) et [Bpifrance](#), ce dispositif permettra aux créateurs de confronter leurs produits au public, notamment ceux en phase de lancement ou structuration. Le projet s'annonce

Ecrit par le 15 juin 2026

prometteur dans cette commune qui a vu le succès de l'opération 'Mon projet de boutique' qui a donné lieu à l'ouverture du restaurant Ju'ste Chez Moi en novembre dernier.

[Ju'ste Chez Moi : le nouveau souffle gourmand du centre-ville de Sorgues](#)

Pour les consommateurs, ça sera l'occasion de découvrir et de faire vivre l'artisanat et l'entrepreneuriat local. L'objectif de ce projet, comme pour les dispositifs 'Ma boutique à l'essai', 'Mon Projet d'Installation' et 'Ma Boutique Éphémère', initiés par la Région, Bpifrance et les collectivités locales, est de dynamiser le centre-ville de la commune de Sorgues.

Les entrepreneurs souhaitant se renseigner et candidater sont invités à contacter [Florence Domergue](#), chargée d'affaires chez Initiative Terres de Vaucluse, par mail à l'adresse florence.domergue@initiativeterresdevaucluse.fr

Les boulangers-pâtisseries du Vaucluse récompensent la meilleure baguette et le meilleur flan du département

Écrit par le 15 juin 2026



Ce mercredi 18 février, le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé à [CMA Formation Avignon](#) le 15e Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition. L'occasion aussi d'introduire un nouveau concours, celui du Meilleur Flan du Vaucluse.

Après avoir récompensé la meilleure galette des rois, le meilleur gâteau des rois, et la meilleure pompe à huile en décembre dernier à l'occasion du [Concours de l'Épiphanie](#), c'était au tour des baguettes et des flans d'être jugé par un jury composé de boulangers-pâtisseries vauclusiens.

Pour cette nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition, on a dénombré 22 participants dans la catégorie 'Artisan/Salarié' et 30 dans la catégorie 'Apprentis'. Pour ce 1er Concours du Meilleur Flan, 21 artisans/salariés ont participé, ainsi que 15 apprentis.

Valoriser le savoir-faire

L'objectif de ces deux concours est de mettre en valeur l'excellence et le savoir-faire artisanal, ainsi que la transmission de ce savoir-faire aux jeunes en apprentissage.

Pour la baguette de tradition, les participants ont été jugés d'après l'aspect de la baguette, sa croûte, sa mie, son goût et sa mâche. Pour le flan, le visuel, la cuisson, la texture, ainsi que le goût étaient pris en compte pour départager les meilleurs.

Ecrit par le 15 juin 2026



Le jury. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats de la Meilleure Baguette de Tradition

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Stéphane Toussan de la boulangerie [Au pain d'Antan](#) à Valréas
- 2e prix : Steven Galea de la boulangerie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 3e prix : Julien Samson de [Maison Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Yanis Chikhoui de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Adrien Vial de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Samuel Gauthier de CMA Formation Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Mathieu Long de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Paco Biagioni de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maxime Wallois de CMA Formation Avignon

Les lauréats du Meilleur Flan

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2e prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 3e prix : Nacim Ghouini de la boulangerie [Une Miette de Nous](#) à Morières-lès-Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Théo Giana de la boulangerie Au Pain d'Antan à Valréas

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Florence Peger de Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Écrit par le 15 juin 2026

©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisiers du Vaucluse

Pour la Saint-Valentin, retour des tourtereaux Jacquemart et Jacotte rénovés sur la Tour de la Mairie d'Avignon



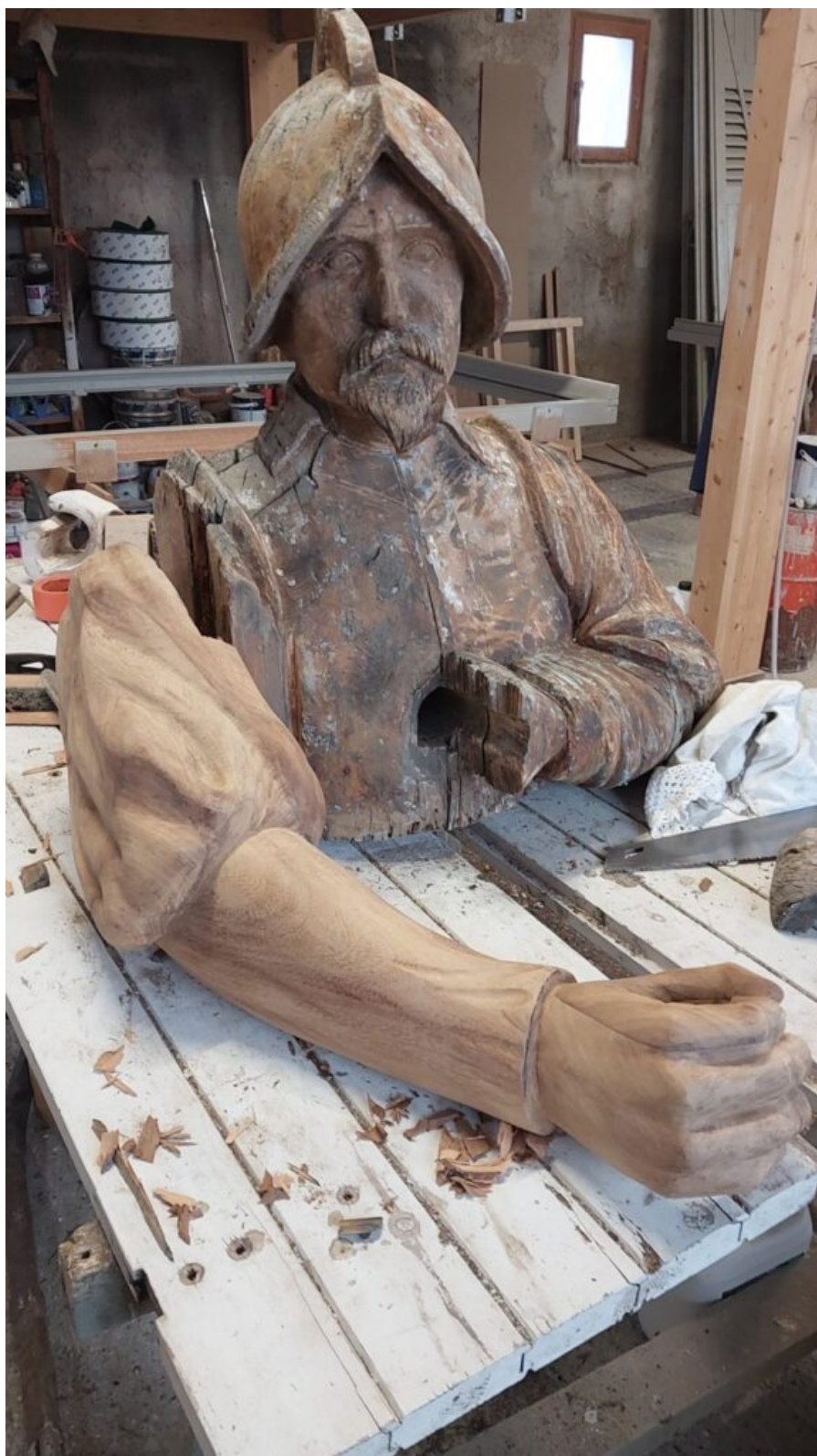
Le couple d'automates a passé plus de trois mois entre les mains expertes des frères Edoli,

Écrit par le 15 juin 2026

Michel et Marc, deux menuisiers-ébénistes installés à Sarrians, où leur père Achille avait créé l'atelier en 1948. Depuis, cette maison familiale est labellisée par les Monuments Historiques, ce qui lui a permis de remettre en état nombre de sites qui font la renommée du Vaucluse. Comme le Palais des Papes, la Chapelle de l'Oratoire dans la Rue Joseph Vernet, le Château de Fargues au Pontet et les 500 fenêtres de la Bibliothèque-Musée Inguimbertaine de Carpentras.

« Les amoureux de bois qui pèsent autour de 200 kg ont été descendus du clocher début octobre grâce à une grue, explique Michel Edoli. Une fois transportés chez nous, avec l'équipe, nous avons démonté chaque pièce, bras, pieds, têtes, mains. Nous avons décapé le bois qui était en lamellé-collé et qui au fil du temps, depuis la dernière rénovation, quand Avignon était la Capitale Européenne de la Beauté en 2000, a subi les outrages du temps et les caprices de la météo, entre mistral, soleil brûlant et pluie. Avec un décapeur thermique, nous avons ôté toutes les couches de mastic, de colle, de résine, de peinture desséchées qui se sont fissurées, décollées et ont été rongées par le temps. Nous avons utilisé du sapin de qualité et pour qu'il tienne longtemps nous lui avons fait boire une bonne quantité d'huile et de peinture pour le protéger. »

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Écrit par le 15 juin 2026

©Ville d'Avignon

Pour le mécanisme, c'est Christophe Nebout qui a géré les poids, contre-poids et câbles qui permettent le mouvement des mains et du torse de Jacquemart et de Jacotte qui pivotent toutes les demi-heures en même temps que sonnent les cloches. « Il y a un nouveau programmeur électronique pour harmoniser les gestes, je dois ajuster le mouvement pour qu'il soit un petit peu plus ample, j'ai aussi mis un système moins gourmand en énergie », précise-t-il, lui qui a longtemps géré toutes les horloges d'Avignon, aussi bien sur les églises, que dans les cours d'écoles, collèges et lycées qui peuvent servir de tocsin en cas d'inondation ou d'incendie.

« C'est reparti pour un bon moment », prophétise Michel Edoli. Ce lifting a coûté 57 000€, financés entièrement par la Mairie d'Avignon, et qui attire chaque jours, quand résonne le clocher, des milliers de regards, ceux des touristes qui passent par la Place de l'Horloge... comme son nom d'indique.

Écrit par le 15 juin 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Carpentras : imbroglio autour du classement en zone de revitalisation des centres-villes

Ecrit par le 15 juin 2026



Le Journal officiel vient de publier la liste réactualisée des communes classées en zone de revitalisation des centres-villes. En tout, 1 732 communes sont concernées en France par ce dispositif, dont 167 nouvelles depuis le 1^{er} janvier 2026. Si aucune commune vauclusienne ne fait partie de [cette nouvelle cuvée](#) (voir annexe I), la ville de Carpentras figure parmi [celles qui en sortent](#) (voir annexe II). Une erreur selon la commune de Carpentras.

« Il s'agit d'une erreur de la DGALN ([Direction générale de l'aménagement, du logement et de la nature](#)), qui n'a pas pris en compte le dernier renouvellement de notre convention ORT ([Opération de revitalisation du territoire](#)), liée à notre classement [Action Cœur de Ville](#), en date du 12 décembre 2023, explique Serge Andrieu, maire de Carpentras. Le Préfet et le Sous-Préfet ont été saisis de cette erreur des services de l'État à Paris et sont à nos côtés pour que Carpentras réintègre cette liste lors de la modification de l'arrêté. »

« Dix départements sont concernés par dix-huit erreurs similaires en France », constate Serge Andrieu.

Instaurée en 2020, les zone de revitalisation des centres-villes permettent aux élus de voter des délibérations afin d'exonérer partiellement ou totalement de CFE ([Cotisation foncière des entreprises](#)), de TFPB ([Taxe foncière sur les propriétés bâties](#)) et de CVAE ([Cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises](#)) les entreprises commerciales ou artisanales.

Ecrit par le 15 juin 2026

« Un dispositif peu utilisé en France. »

« Pour y prétendre, les communes doivent répondre à deux critères : avoir conclu une convention ORT (ndrl : ce qui donc semble être le cas pour Carpentras) et avoir un revenu fiscal médian par unité de consommation inférieur à la médiane nationale », précise [nos confrères de Localtis](#), le média de la Banque des territoires qui constate aussi que ce dispositif est peu utilisé. Notamment parce que les communes ne sont pas forcément informées qu'elles font partie du zonage.

14 autres communes vauclusiennes concernées

En Vaucluse, les communes d'Apt, Aubignan, Avignon, Bollène, Cadenet, Cavaillon, l'Isle-sur-la-Sorgue, Malaucène, Monteux, Orange, Sault, Sorgues, Vaison-la-Romaine et Valréas figurent dans [le périmètre réactualisé](#) qui comprend aussi notamment les villes voisines d'Arles, Châteaurenard, Tarascon, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Pont-Saint-Espirit, Remoulins et Roquemaure.

[Dispositif Cœur de Ville : « Il n'y a qu'un seul patron, c'est le maire »](#)

Confiserie Clavel : ouverture de deux nouvelles boutiques

Ecrit par le 15 juin 2026



La confiserie [Clavel](#) continue son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques sur la commune de Saint-Didier. Cela va avoir un impact positif évident sur le chiffre d'affaires en 2026. Une grande partie de la fabrication de la société sera désormais assurée dans l'atelier d'une des deux boutiques.

La société Clavel travaille dans la confiserie depuis des lustres. Cela fait près de cent ans que la tradition familiale autour du sucre se perpétue. Serge Clavel et son frère Jean ont repris l'affaire en 2002. Ils ont travaillé auprès de leurs parents très jeunes avant cela. Une opportunité se présente avec la vente du matériel de fabrication de berlingots de la confiserie Saint-Siffrein qui fermait son site de Carpentras. Un local est loué sur l'avenue du Marché-gare et l'affaire est lancée sur le produit phare et symbolique de la ville de Carpentras. A savoir le bonbon de forme tétraédrique qu'est le berlingot. La suite est une croissance régulière de la société avec des diversifications dans la biscuiterie en 2008 et la glace en 2012. Cette même année, la société ouvre une boutique à Carpentras en face de la bibliothèque-musée L'Inguimbertaine. « En 2019, j'ai vendu ma marque de berlingots Clavel à la Confiserie 1844 dont le site

Ecrit par le 15 juin 2026

de fabrication est sur Monteux. Cette vente concernait ma marque pour la grande distribution », explique Serge Clavel, le co-dirigeant de l'entreprise.



Serge Clavel

Ecrit par le 15 juin 2026



René Clavel travaille toujours dans l'entreprise à 87 ans

L'histoire de la famille Clavel

La famille Clavel travaille dans la confiserie depuis 1930. L'arrière-grand-père de Serge Clavel, Léon Clavel, était pâtissier à Avignon. Elle s'installe ensuite à Carpentras, près de la Porte d'Orange et le père de Serge, René, continue l'affaire. Serge et son frère Jean reprennent le flambeau en 2002. Ils quittent la porte d'Orange pour créer une boutique aux Platanes, la confiserie Nano. En 2012, ils reprennent un ancien bar et créent un salon de confiserie, place Aristide Briand, en plein centre ville de Carpentras. Charlotte, la fille de Jean, est la responsable de cette boutique.

René Clavel, toujours au travail

René Clavel a 87 ans. Bon pied bon œil, il continue de donner un coup de main à la confiserie tous les matins dès cinq heures. » J'ai pris ma retraite à 75 ans mais j'aime encore travailler à la fabrication. J'ai créé la boutique Porte d'orange à Carpentras en 1966. Nous avons aujourd'hui cinq générations de

Écrit par le 15 juin 2026

confiseurs. Mon grand-père Léon a créé la première confiserie à Avignon. Mon père Marcel lui a succédé. J'ai transféré le site sur Carpentras ensuite. Mes deux fils Serge et Jean ont rejoint l'affaire au début des années 80. Mes petits-enfants, Charly et Charlotte, sont à la vente de la boutique depuis une dizaine d'années «

Deux achats en 2025

« J'ai eu l'opportunité de racheter deux fonds de commerce intéressants sur le Cours, dans une commune attractive, à Saint-Didier », explique Serge Clavel. La première boutique est l'ancienne pâtisserie Martichon, qui dispose d'un très bel atelier de fabrication au sous-sol de 100 m². « Nous avons transféré une grande partie de notre production dans ce bel outil de travail. Seule les glaces sont fabriquées à Carpentras. » La seconde boutique était une ancienne blanchisserie. « Nous allons proposer à la clientèle de la confiserie dans ce lieu, avec des démonstrations de fabrication. » Jean Clavel, le frère de Serge, tenait jusqu'alors la boutique de Fontaine-de-Vaucluse qui va fermer. Il va venir sur ce lieu assurer son savoir-faire. Pour tenir ces deux boutiques, trois personnes sont sur le pont, deux vendeuses et Charly, le fils de Serge.

Ecrit par le 15 juin 2026



Charly Clavel tient la nouvelle boutique de pâtisserie de Saint-Didier

Ecrit par le 15 juin 2026



Une gamme large de produits

- Des biscuits variés comme les navettes, croquants, meringues et autres spécialités provençales
- Des pâtes de fruits (coing, fraise de Carpentras)
- Une quinzaine de confitures contenant des fruits locaux 100 % naturels
- Des chocolats festifs
- Des chiques (grosses sucettes)

Un premier été satisfaisant

« Le premier été 2025 a été satisfaisant avec une clientèle de locaux et de touristes bien présents sur la commune de Saint Didier. » L'objectif pour les deux boutiques est d'arriver en 2026 sur un rythme de croisière, en étant davantage connue de la clientèle.

Ecrit par le 15 juin 2026

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement sur ses deux boutiques. La transmission de l'entreprise à la dernière génération, Charly et Charlotte, la fille de Jean, est en réflexion. Depuis début décembre, l'activité bat son plein pour les fêtes de fin d'année. Vient actuellement la traditionnelle brioche. « Nous avons la même recette depuis mon arrière-grand-père en 1930, sans aucun changement. Tout le mois de janvier sera bien évidemment consacré à la fabrication et à la vente de cette couronne briochée à la fleur d'oranger », explique Serge Clavel.

Clavel en bref

Activité : fabrication de berlingots, de pâtes de fruits, de confitures, de biscuits, de chocolats et de glaces

Création : 2002

Une boutique de vente de 180 m2 (salon de thé, glacerie et vente au détail) à Carpentras

Deux nouvelles boutiques ouvertes l'été 2025 à Saint Didier de 60 m2 chacune

Chiffre d'affaire : 800 000 € en 2025 et un objectif d'un million en 2026

Effectifs : 8 salariés permanents

Répartition du capital : 100% familial

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie

Ecrit par le 15 juin 2026



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analia Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les gourmands peuvent dorénavant et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Création](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

Ecrit par le 15 juin 2026

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.