Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Les Passagers du Zinc invite La P'tite Fumée à l'Étoile de Châteaurenard



La P'tite Fumée, LE groupe incontournable de la scène live française

La P'tite Fumée a su s'imposer comme un incontournable de la scène live française. Les quatre musiciens proposent un cocktail électro-acoustique explosif à la frontière de la Psytrance et de l'univers Cyberpunk, une joyeuse tempête sonore où le didgeridoo fusionne avec les mélodies hypnotiques de la guitare et de la flûte traversière, sur une fondation rythmique percutante. Chaque spectacle est un rituel festif incandescent, un moment intense de partage avec le public, une véritable invitation au lâcher prise. Préparez-vous à « pousser la machine » !

Makoto, électro et son asiatique

La musique de MAKOTO SAN allie le son de percussions en bambou et autres instruments asiatiques à la musique électronique. Insolite, pur et envoûtant, le timbre des instruments en bambou guide les productions du quatuor. C'est cette vibration des graminées qui donne une couleur si particulière à leurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

morceaux. C'est en live qu'on prend la mesure de MAKOTO SAN avec un show oscillant entre la tension ultra-cérémonielle des spectacles de percussions japonaises et le lâché prise dansant du club techno.

Samedi 9 novembre. 20h30. De 19 à 27€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

---

La recette d'épaule d'agneau de Haute-Provence du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'épaule d'agneau de Haute-Provence confite et croustillante avec choux frisé farci et jus réduit.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 1 épaule d'agneau de Haute Provence avec os (1.5kg env)
– 100 g carottes
– 100 g oignons
– 1/2 tête d'ail
– 1/2 bq de sauge
– 1 bq d'herbes (thym, romarin, sarriette, laurier)
– 0.3 l de vin blanc
– 2 l de bouillon de volaille
– 3 œufs
– 300 g de panko (chapelure)
– 1 chou frisé
– 120 g de farce fine de volaille
– 100 g de châtaigne
– 100 g de brunoise de pomme crue
– 15 g de sauge hachée
– Huile, sel, poivre

Épaule d'agneau :
Faire colorer les épaules d'agneau dans une cocotte à l'huile. Tailler une grosse garniture aromatique (carotte, oignon, ail, sauge) et faire suer ensemble. Dégraisser et déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller au bouillon de volaille.
Cuire à frémissement à couvert pendant 2 heures. Décanter la viande, effilocher et compoter dans le jus de cuisson préalablement réduit (texture nappante). Garder un peu de jus pour l'assiette. Plaquer la viande dans un plat rectangulaire et refroidir. Une fois froid, tailler des bandes de la dimension voulue (pour notre recette 10x3x3 cm).
Battre les œufs et paner 2 fois dans les œufs et le Panko. Colorer côté pané dans une poêle avec une bonne quantité d'huile. Finir la réchauffe à four moyen.

Choux farci :
Ébouillanter les premières feuilles de choux et les refroidir directement à l'eau glacée. Tailler les cotes et mettre à égoutter.
Tailler le reste du chou finement et suer à l'huile en assaisonnant dès le départ. Cuire à couvert. Refroidir. Tailler les pommes et les châtaignes cuites en brunoise. Lier à la farce fine de volaille et façonner des cannellonis de choux (10 cm) à l'aide d'un film alimentaire en disposant la feuille de choux blanchie à l'extérieur et en roulant sur elle-même avec la farce chou. Cuire 5 minutes au four vapeur pour cuire la farce de volaille.

Dressage :
Disposer le chou farci dans l'assiette avec un trait de purée de châtaigne et rappel des éléments de la farce : brunoise de pomme, feuille de sauge, morceau de châtaigne. Dresser l'agneau en parallèle et verser le jus d'agneau à la sauge.

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 le 23 novembre 2026



DR

La recette de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.

Jus framboise : (90°C/30min)
– 1000g Framboises surgelées
– 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :
– 400g Jus framboise réduit à 180g

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :
– 1000g Jus framboise
– 15g Agar-Agar
– 50g Aneth (à froid)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :
– 30g Jus framboise
– 50g Réduction
– 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :
– Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :
– 567g lait de coco
– 172g purée de coco
– 62,5g poudre de lait entier
– 30g sucre
– 20g trimoline
– 6g stab 2000
– 1g sel fin
– 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°c, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)
– 810g eau
– 6g sel fin
– 74g beurre
– 180g blanc d'œufs
– 150g sucre glace
– 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.
Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)
– 100g Coco râpée
– 15g Sirop à 30°

Ecrit par le 23 novembre 2026

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :
Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.



©Virginie Ovessian

La recette de lièvre à la royale du chef Michel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :
– 1 lièvre
– 0.2 kg d'oignons en gros dés
– 0.2 kg de carotte en gros dés
– 1 vert de poireau en gros dés
– 1 branche de céleri en dés
– 1 tête d'ail
– poivre en grains
– baies de genièvre
– feuilles de laurier
– thym frais
– 4 l de vin rouge

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 2 l de fond de veau
– bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.
Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :
– 200 gr de gorge
– 150 gr de lard salé
– 150 gr de maigre de veau
– 150 gr de champignons blancs
– 80 gr d'échalotes
– 30 gr de mie de pain au lait
– 7 cl de cognac flambé
– huile de truffe
– 50 gr de truffe hachée
– 2 œufs entiers
– 5 gr de sel
– 2 gr de poivre blanc moulu
– 2 gr de quatre épices
– 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.
Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.
Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.
Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.
Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.
Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.
Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :
Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc.
Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

La recette de ris de veau Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de ris de veau « boulé » avec sarrasin, carottes 18, purée à froid et jus amer.

Ris de veau :
– Ris de veau 800gr
– Sarrasin torréfié 50gr
– Jus de veau réduit à glacer 50gr

Eplucher les ris de veaux préalablement dégorgés dans l'eau glacée une nuit. Portionner à 180gr dans un tork, les compresser en boule à l'aide d'une ficelle. Les cuires 2h à 63°c dans un bouillon de légumes puis les laisser tirer 1h or du feu. Dans un sautoir, cuire les ris de veaux à l'unilatérale dans un beurre moussant, laqué de jus de veau réduit à l'envoi et enrobé de sarrasin.

Réaliser la carotte 18 déshydraté, réhydraté :
– Carotte fane 20 pièces (8 pour carotte déshydraté / 12 pour jus)

Éplucher les carottes fanes (les carottes doivent peser 30 gr). Réaliser un bouillon avec les pluches de carottes puis les cuire 9 minutes, dans ce même bouillon. Assaisonner les carottes huile d'olive et sel puis les enfourner une fois plaqué à 80°c pendant 12 heures. L'idée est de passer d'une carotte de 30 gr à une carotte de 5 gr.
À l'aide d'une centrifugeuse, réaliser un jus de carotte, puis de réduire de moitié. Dans un sautoir,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

disposer les carottes puis les carottes et laisser cuire à frémissement le temps nécessaire.
À l'envoi, snacker les carottes en pinçant les sucs.

Réaliser la carotène :
– Jus de carotte 2 litres

Réaliser 2 litres de jus de carotte, porté à ébullition puis passer au tork a 2 reprises. Une fois passé et pressé, rectifier l'assaisonnement avec de l'huile d'olive fruité noire, jus de citron, sel, poivre.

Réaliser la sauce :
– Jus de carotte 1 litre
– Pamplemousse 1 pièce

Faire réduire de ¾ un 1 litre de jus de carotte. En parallèle, mettre un pamplemousse piqué entier au four à 250°c pendant environ 1h30. Récupérer la pulpe, mixer et tamiser si nécessaire. Incorporer avec parcimonie la pulpe de pamplemousse au jus de carotte réduit, monté avec une noix, de beurre frais, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Purée à froid :
– Carotte fane les plus grosses 4 pièces
– Botte de coriandre ¼
– Mangue verte ¼

Sur un marbre peau de requin, placer au congélateur quelques heures avant (conçue à cet effet). Frotter au préalable la coriandre, la mangue verte puis les carottes jusqu'à l'obtention d'une purée.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de chocolat de plantation Mangaro du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de chocolat de plantation Mangaro, avec poire Williams de pays, caramel et Cardamome noire.

Caramel décuit :
– 270 g de sucre
– 450 g de végétop

Crémeux caramel :
– 250 g lait de riz
– 250 g végétop
– 80 g jaune d'œuf
– 80 g sucre
– 250 g caramel décuit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 50g chocolat lait
– 40 g masse gelatine

Crémeux chocolat noir Mangaro :
– 125 g lait de riz
– 125 g végétop
– 40 g jaune d'œuf
– 40 g sucre
– 180 g couverture noire Mangaro

Sablé cacao végétal :
– 150 g margarine
– 150 g poudre d'amande
– 150 g sucre roux
– 130 g farine de sarrazin
– 20 g poudre de cacao

Crémeux poire / Cardamome :
– 250 g purée de poire
– 50g sucre
– 100 g jaune d'œuf
– 45 g masse gélatine
– Cardamome noire râpée
– 8 poires williams
– Jus de citron

Sorbet poire / cardamome :
– 500g de purée de poire
– 220 g d'eau
– 110 g de sucre
– 60g de glucose atomisé
– 5 g de Stabilisateur (stab 2000)
– 2 noix de Cardamome noire

Progression :
Réaliser le caramel décuit à la crème végétale. Mettre 250 g de côté pour le crémeux et garder le reste en pipette pour le dressage.

Confectionner le crémeux caramel : Réaliser une crème anglaise avec jaune, sucre, lait de riz et végétop. Verser sur le mélange caramel décuit et chocolat. Ajouter la masse gélatine à chaud et réserver au froid.

Réaliser le crémeux chocolat : faire une crème anglaise avec les ingrédients cités et verser sur la couverture chocolat. Refroidir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Mélanger tous les ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin. Abaisser finement sur silpat. Refroidir et emporte-pièce en rond. Cuire au four à 180°c pendant 7 minutes.

Réaliser des billes de poires et les conserver dans un sirop à la Cardamome avec un trait de jus de citron. Tailler des tranches fines de poires crues. Mixer le reste des poires pour réaliser le crémeux et le sorbet.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome. Verser sur la purée de poire, mixer et bloquer en bols à Paco. Pacosser.

Réaliser le crémeux poire / Cardamome en cuisant la purée de poire avec le mélange jaune + sucre en donnant une bonne ébullition. Ajouter la masse gélatine et la râpée de cardamome noire hors du feu. Mouler en demi-sphères.

Dressage :
Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat avec une douille à Mont Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire / Cardamome.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Entrepreneurs Terre de Provence : une rencontre autour de la croissance et transmission des entreprises

ENTREPRENEURS TERRE DE PROVENCE



Le jeudi 12 septembre, le Club des entrepreneurs Terre de Provence organise un rendez-vous économique sur le thème de la croissance et de la transmission des entreprises au Domaine de Valdition à Orgon. Des dirigeants vauclusiens et bucco-rhodaniens seront présents pour partager leurs expériences.

Le Club des entrepreneurs Terre de Provence se réunira le 12 septembre pour la seconde édition de ses rencontres économiques 'Parcours d'entrepreneurs : Réussites et inspirations'. Après une première édition fructueuse sur le thème des valeurs du sport au profit de l'entreprise, qui a attiré plus de 150 entrepreneurs, cette année, le thème sera la croissance et la transmission des entreprises.

L'objectif de cet événement est de réunir des acteurs du territoire, des dirigeants, des élus, des institutionnels et des intervenants autour du monde économique. Ce rendez-vous, qui débutera à 15h, se veut une rencontre qui favorise les échanges fructueux, incite les collaborations et encourage le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

développement des entreprises de la région Terre de Provence, qui s'étend de Barbentane à Orgon, en passant par Rognonas, Châteaurenard, Noves, ou encore Mollégès.

Un invité sportif

Comme l'année dernière, le Club des entrepreneurs Terre de Provence va mettre le lien entre le sport et l'entreprise en lumière en accueillant Rémy Martin. L'ancien joueur de rugby professionnel, qui a marqué l'histoire du sport avec 23 sélections en équipe de France, a su se reconvertir après ses années sportives. Depuis 2016, il est directeur de centres commerciaux de proximité pour la zone Sud chez Carmila, il est entraîneur de l'équipe senior de rugby de Montélimar, mais aussi propriétaire de vignes à Vauvert dans le Gard.

De 15h30 à 16h30, Rémy Martin partagera son parcours, alliant sport et entreprise, et offrira une perspective inspirante sur la réussite collective. Il partagera aussi son expérience en matière de leadership, de cohésion d'équipe et de dépassement de soi lors de cette rencontre économique.

Une table ronde

En 2023, le Club des entrepreneurs Terre de Provence avait placé la barre haut avec des invités de renom : Philippe Lucas, qui a notamment coaché la championne olympique Laure Manaudou, et Olivier Nicolas, manager de l'équipe de France de natation. Cette année, le Club continue dans sa lancée en faisant intervenir quatre dirigeants d'entreprises.

- Pierre Chabas, dirigeant de l'entreprise Chabas Véhicules, qui appartient au groupe de transport cavaillonnais Chabas.
- Laurence Castelain, dirigeante de la chocolaterie Castelain, dont le siège se situe à Châteauneuf-du-Pape.
- Jean-André Charial, PDG du groupe hôtelier de luxe Baumanière au Baux-de-Provence.
- Stéphane Paglia, dirigeant de la société spécialisée dans la conception d'automatismes Master Systèmes, basée à Saint-Martin-de-Crau, et président de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du pays d'Arles.

Les quatre dirigeants d'entreprises animeront une table ronde de 16h30 à 18h30 au cours de laquelle ils partageront leurs expériences sur la croissance et la transmission.

Jeudi 12 septembre. À partir de 15h. 45€ (billetterie en ligne). Domaine de Valdition. 3900 Route d'Eygalières. Orgon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



La recette de noix de Saint-Jacques du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de noix de Saint-Jacques dorées au poêlon avec « pommes-pommes » à la coriandre et chou-fleur croquant et jus acidulé de Granny Smith.

Pour 8 personnes :
– 0.25 l de vin blanc
– 1 échalote
– 32 pièces de palourdes grosses
– 40 pièces de noix de Saint-Jacques
– 30 gr de beurre
– Huile d'olive

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire bouillir une minute afin de faire évaporer l'alcool.
Verser les palourdes dans le vin blanc, couvrir et laisser les palourdes s'ouvrir.
Passer dans une passoire, récupérer le jus pour la sauce puis retirer une coquille sur les deux et disposer une feuille de papier absorbant mouillée dessus. Réserver.

Risotto « Pommes-pommes » :
– 0,4 kg de pomme de terre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 0,2 kg de céleri rave
– 0,2 kg de pomme
– 1 oignon paille
– 0,1 kg de petites sommités de chou-fleur
– Beurre
– Coriandre fraiche hachée

Tailler les pommes de terre, le céleri et les pommes en petits dés de 5 mm de côté.
Dans un sautoir, faire suer l'oignon ciselé, puis les dés de pomme de terre et le céleri. Verser un peu de bouillon de volaille, assaisonner et cuire comme un risotto « Al dente ».
Au même moment dans un poêle, faire sauter quelques minutes les pommes fruits, réserver.

Au moment de servir, mélanger le risotto avec les pommes et les sommités de chou-fleur, ajouter un peu de bouillon et réchauffer l'ensemble avec quelques noix de beurre afin de lier l'ensemble. À la dernière minute, rajouter la coriandre et dresser en cercle.
Réchauffer au four les palourdes.
Cuire au dernier moment les Saint-Jacques en démarrant dans une poêle chaude à feu vif, sans huile, disposer les Saint-Jacques préalablement assaisonnées, attendre 1 minute puis ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre, puis retourner les Saint-Jacques, elles doivent être dorées, attendre 30 secondes et débarrasser.
Dresser les Saint-Jacques et les palourdes sur le risotto « pommes-pommes », mettre quelques jeunes pousses, le jus à part.

Jus acidulé :
– 10 cl de jus de pomme Granny Smith
– 100 gr de beurre
– 1/2 citron vert

Porter à ébullition le jus de pomme, ajouter les morceaux de beurre afin d'obtenir un beurre monté, aciduler avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Maeva Destombes

La boutique Chapel de Sénas, meilleur commerce indépendant de France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Le 11 juillet dernier, le « concept store » Chapel, de Sénas (Bouches-du-Rhône) recevait le titre de meilleur commerce indépendant de l'année 2024. Créé par le site Petitscommerces, cette distinction a pour vocation de défendre et de promouvoir le commerce indépendant et de proximité. Mais la Maison Chapel n'est pas tout à fait une boutique de vêtements comme les autres. C'est la saga d'une famille, qui « fait dans la fringue » depuis quatre générations, qui est aujourd'hui honorée. Récit.

L'histoire commence à la fin du 19e siècle, quant Pietro Chapel et sa femme, un couple de migrants italiens venus du Piémont, débarquent dans la petite ville de Sénas pour y trouver du travail. Assez rapidement, en 1906, la famille Chapel se lance dans la confection de vêtements et ouvre un premier atelier. On y fabrique des gilets, des pantalons et des vareuses de bonne facture. Et c'est en faisant les tours des bourgs avoisinants en voiture hippomobile que les vêtements étaient vendus. Il fallut ensuite attendre 1920 pour que les Chapel ouvrent une boutique à Sénas. Ensuite, Jean, le fils de Pietro, rejoint l'entreprise familiale. Entrepreneur dans l'âme, il lance sa propre marque : « le renard bleu », une ligne de vêtements inspirée des vêtements de travail américains. En 1949, le siège social de l'entreprise est transféré dans un ancien cinéma de la ville. 150 ouvrières y travaillent, et produisent 1 500 pièces par jour. Des entrepôts sont ouverts à Marseille, à Nice et à Perpignan. Le succès est au rendez-vous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Maison Chapel

Ils créent alors la marque de prêt-à-porter Jean Chapel qui connut le succès d'une diffusion nationale et internationale

Viennent ensuite les années 60-70, et c'est Mady Nalin, la fille de Béatrix et Jean Chapel qui prend en main les destinées de la maison familiale. Ils créent alors la marque de prêt-à-porter Jean Chapel, qui connut le succès d'une diffusion nationale et internationale. C'était l'époque des pantalons à pattes d'éléphant et des pulls à col roulé. C'était aussi et surtout l'arrivée en masse du jeans et du sportswear, domaine qui restera pour les décennies suivantes un des fondamentaux de la maison.

Ensuite, ce fut la rencontre avec le créateur Christian Audigier, avant qu'il ne devienne la star de la mode qu'il est aujourd'hui. Il prit en charge le style de la marque entre 1976 et 1986. En 1994, retour aux sources, Mady et Christian Nalin décident de rouvrir une boutique à Sénas en lieu et place du site historique, là où tout a commencé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Si la maison privilégie toujours le made in France, la boutique s'est ouverte aux vêtements de seconde main, répondant ainsi aux évolutions actuelles de la consommation. Aujourd'hui, c'est Olivier Nalin, l'arrière-petit-fils de Pietro qui a pris la succession. Une saga qui ne semble pas vouloir s'interrompre.



Olivier Nalin Chapel.

petitscommerces.fr pour la défense et la promotion du commerce indépendant

Crée en 2017, par deux fils de commerçants, Jonathan Chelet et Maxime Bedon, la start-up Petitscommerces s'est fixé pour mission de soutenir et développer le commerce indépendant et de proximité. Pour cela, ils développent et proposent toute une série de services qu'offre aujourd'hui le numérique. L'idée est d'apporter à ces petits commerçants des outils dont ils ne disposent pas, faute de temps ou de moyens.

Ainsi, récemment, ils ont mis au point un système de cartes-cadeaux locales exclusivement valable chez des commerçants indépendants.

Ils ont créé en 2023 le prix du meilleur commerce indépendant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Toujours avec cette idée de défendre ce type de commerce, ils ont créé en 2023 le prix du meilleur commerce indépendant. Cette année, plus d'un millier de commerçants s'étaient inscrits. Après des sélections régionales effectuées selon de nombreux critères et un vote du public via les réseaux sociaux, c'est un jury composé de professionnels qui a départagé les gagnants des 13 régions, récompensant un gagnant national. Cette année, c'est le concept store Chapel qui a emporté les suffrages du jury. Outre les honneurs de recevoir ce prix, le gagnant bénéficiera de la réalisation d'un portrait digital sur petitscommerces.fr d'une valeur de 720 euros, ainsi qu'une campagne média sur les réseaux sociaux d'une valeur de 3 000 euros. « Ce prix, je le vis d'abord comme une reconnaissance pour ma famille et pour le chemin accompli », confie Olivier Nalin.

« Nous sommes des survivants et nous devons continuellement savoir nous réinventer »

Le jury a souhaité distinguer la maison Chapel pour son histoire, sa démarche écoresponsable et l'originalité de son concept. Au travers de cette distinction. Il s'agissait aussi de soutenir les commerces de vêtements qui aujourd'hui doivent faire face à de nombreuses difficultés : inflation, baisse du pouvoir d'achat, concurrence de la grande distribution, de l'e-commerce… « Nous sommes des survivants et nous devons continuellement savoir nous réinventer », confie Olivier Nalin.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

