

Ecrit par le 21 juin 2026

Confiserie Serge Clavel



Héritier d'un savoir-faire depuis 4 générations, Serge Clavel est l'ambassadeur des fruits confits à Carpentras. Il sélectionne avec soin les produits qu'il transforme artisanalement : l'abricot et la cerise de Provence, le melon de Cavaillon, la clémentine de Corse, la figue de Marseille... Patience et minutie participent à la recette jusqu'au glaçage final. Les fruits sont de véritables oeuvres d'art qui donnent une opulence fastueuse à la table des 13 desserts du Noël provençal.

On les trouve aussi sous forme de brisures, idéales pour réaliser les cakes à la maison. Les pâtes de fruits sont les autres stars de la confiserie, 100% fruit naturel dont les saveurs sont bien présentes ; goûtez la pâte de melon de Cavaillon, c'est un régal. Un délice aussi les pâtes d'amande, les sirops, la confiture à la

Ecrit par le 21 juin 2026

fraise de Carpentras, les biscuits et croquants naturels ou au chocolat, les navettes et les macarons... Sans oublier les jolis berlingots de toutes les couleurs qui font aussi la réputation de la maison. Et aussi les guimauves ! Et depuis cette année un beau rayon pâtisserie sous la houlette de Magali, gourmande et talentueuse petite main dans le labo attendant.

Dans l'espace salon de thé, faites une pause gourmande en dégustant un gâteau ou un entremets du jour. L'été, on se presse aussi pour les glaces artisanales de taille XXL à des prix plus qu'attractifs ! L'hiver, on y va tous pour les crêpes !

Confiserie Serge Clavel. Pâtisserie - Salon de Thé. 106, place Aristide-Briand. Carpentras. 04 90 29 70 39. clavel-confiserie.com

Le débarquement 'Denormandie' en Vaucluse



Les villes d'Avignon, Carpentras et Cavaillon figurent parmi les 13 villes de Provence-Alpes-Côte d'Azur à avoir été retenues par le ministre de la Cohésion des territoires pour bénéficier du dispositif 'Denormandie'. Cette aide fiscale a pour but d'inciter les investisseurs à acheter et à rénover des logements dégradés dans le cœur des villes moyennes. Ce

Ecrit par le 21 juin 2026

dispositif fiscal dans l'ancien prend la forme d'une réduction d'impôt sur le revenu. L'objectif : que les centres villes regagnent en dynamisme et attirent de nouveaux investisseurs et de nouveaux locataires, séduits par des logements réhabilités et plus performants. Par ailleurs, cette aide est liée au fait de louer son logement à un tarif abordable et favorise donc l'accès aux logements pour les ménages à revenus modestes. « L'enjeu est de mobiliser les experts immobiliers locaux pour proposer le dispositif et le conseiller aux personnes qui cherchent à investir pour louer » explique Julien Denormandie, ministre chargé de la Ville et du Logement.

■ Inciter l'amélioration de l'habitat

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, les communes de Digne-les-Bains, Manosque, Briançon, Gap, Grasse, Vallauris, Arles, Tarascon, Brignoles et Draguignan sont également concernées par ce dispositif lancé en 2019 et qui vient d'être renforcé et simplifié lors du vote définitif du budget par le Parlement le 19 décembre 2019 (à cela s'ajoute Bagnols-sur-Cèze dans le Gard Rhodanien qui fait partie des 26 villes éligibles en Occitanie). « Dans sa nouvelle version, l'aide est encore plus facilement mobilisable pour les investisseurs dans l'ancien dès qu'ils souhaitent rénover des appartements, poursuit le ministre. Notre objectif est de massifier le recours au dispositif afin d'accélérer la rénovation des villes moyennes pour soutenir tout notre programme de revitalisation de ces communes. » Pour en bénéficier, l'investisseur qui rénove un logement ancien doit procéder à des travaux d'amélioration qui représentent au moins 25% du montant de l'opération immobilière (achat + travaux), louer son bien vide à un loyer abordable pendant 6, 9 ou 12 ans (ce qui lui donne la possibilité de défiscaliser de ses revenus respectivement à 12%, 18% ou 21% de son investissement total suivant la durée) et réaliser son achat dans l'une des communes éligibles. A ce jour, le dispositif est en vigueur jusqu'au 31 décembre 2022.