Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Le restaurant gastronomique de La Coquillade élu meilleure table du Luberon



Le magazine français Yonder, dédié au voyage et à l'art de vivre, a fait son classement des dix meilleures tables du Luberon, et parmi elles, huit sont situées en Vaucluse, dont l'Avelan du domaine de La Coquillade qui est en haut du podium.

Le Sud du Vaucluse est notamment bien représenté dans ce classement élaboré par Yonder, il comptabilise plusieurs pépites gustatives telles que l'auberge La Fenière à Cadenet avec la cuisine de Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde proposant une cuisine exclusivement sans gluten, qui se place en 5e position du classement. Elle est suivie de La petite Maison de Cucuron, le restaurant étoilé d'Eric Sapet, en 6e position. À la 7e place, on trouve Le Moulin de Lourmarin, avec Mathis Larrodé aux fourneaux. II y a également La cuisine d'Amélie au Domaine de Fontenille à Lauris, un restaurant bistronomique avec aux commandes Guillaume Goupil, qui revendique une cuisine classique et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

gourmande avec des produits de la région, en 9e position.

Si la commune de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses vignobles et ses vins, un de ses restaurants vient se glisser à la 3e place du classement de Yonder. Il s'agit de La Mère Germaine, fondé en 1922 par une ancienne cuisinière à l'Élysée, qui compte aujourd'hui une étoile au Guide Michelin.

Le pays d'Apt, lui aussi, regorge de trésors en termes de gastronomie. Il y a notamment Le Phébus de Xavier Mathieu à Joucas, qui fête ses 40 ans cette année, qui se classe à la 8e place de la liste. C'est le restaurant Un jardin sur le toit, situé dans le village perché de Saignon, qui ferme le classement de Yonder, avec « une expérience culinaire d'exception », selon le magazine. Enfin, le Pays d'Apt se démarque une dernière fois dans cette liste avec le restaurant gastronomique Avelan, du domaine de La Coquillade à Gargas, qui se place tout en haut du podium avec une carte en cinq temps qui décline les arômes de la Provence.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



A 36 ans, Hervé Matthieu a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef Christophe Chiavola) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obma), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.

- 

Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



- Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Assurance auto : Avignon parmi les villes les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

plus chères de France



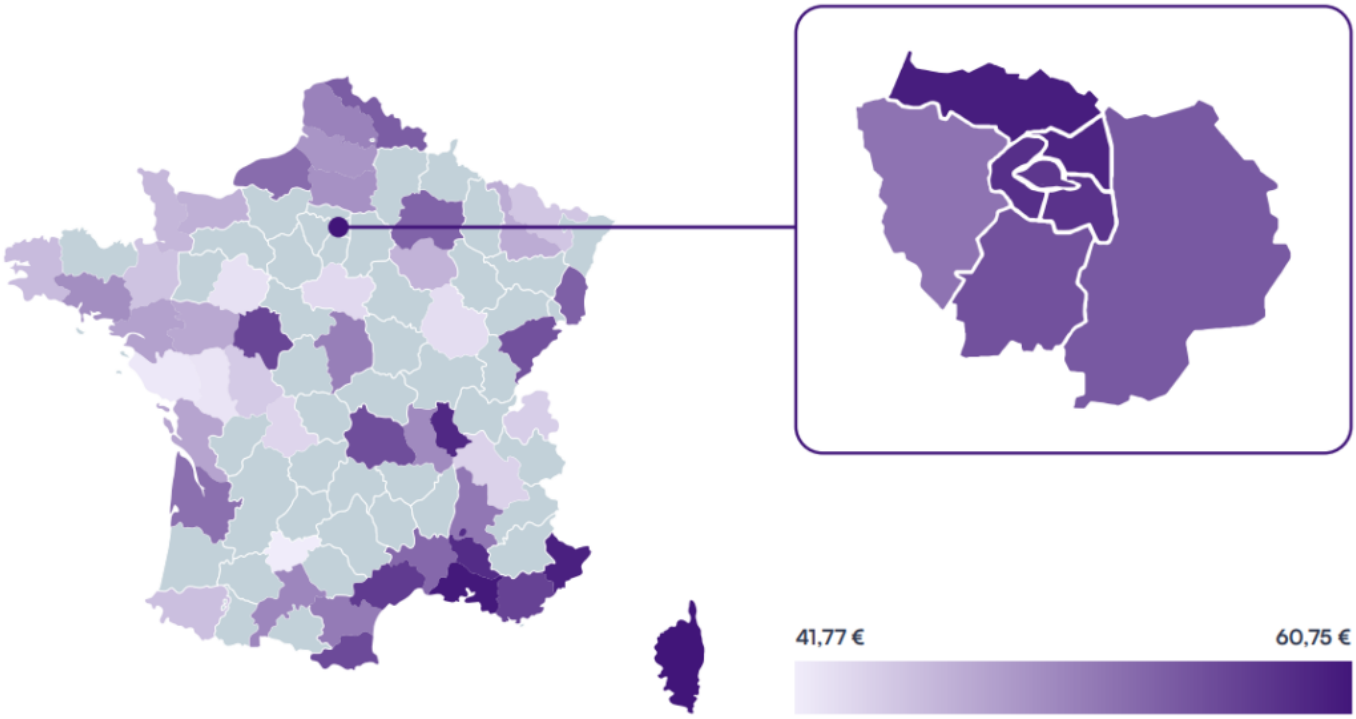
La récente étude réalisée par la néo-assurance Leocare révèle le classement des villes les moins chères de France en matière d'assurance automobile. Avignon se classe 82e parmi les villes les moins chères.

Le prix de l'assurance auto varie en fonction de plusieurs critères tels que le type de véhicule, l'expérience de conduite, l'âge, le niveau de protection ainsi que la compagnie d'assurances choisit. Cependant, même avec des profils similaires, d'importantes différences subsistent en fonction du lieu de résidence. En comparant 100 villes de France, l'étude réalisée par Leocare a observé des variations de tarifs moyens mensuels pouvant atteindre 45% d'une ville à l'autre.

Parmi le classement des villes les moins chères, Avignon arrive en 82e place avec un prix moyen mensuel de l'assurance de 47,20€. Un classement bas, comme plusieurs villes du sud. En effet, il ressort du classement que les villes où la cotisation d'assurance est la plus chère sont situées en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en banlieue parisienne. En PACA, Nice, Antibes et Marseille se classent respectivement en 97e (49,02€), 98e (49,58€) et 99e (56,48€) positions.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Prix moyen mensuel de l'assurance automobile dans chaque département © Leocare

Toujours selon ce classement, Montauban se distingue comme la ville où l'assurance automobile est la moins coûteuse (41,77€), suivie de près par La Roche-sur-Yon (41,79€), Niort (42,50€) et Le Mans (42,59€).

Ces écarts de prix s'expliquent principalement par les accidents, vol, catastrophe naturelle, le coût de la main-d'œuvre, qui, selon leur fréquence, augmentent le montant moyen de l'assurance. Partant de ce constat, les grandes agglomérations sont les moins avantageuses. Mécaniquement, les villes densément peuplées, avec une concentration élevée de véhicules, présentent logiquement plus de risques de sinistres.

Accéder au classement des 100 villes

Méthodologie : Leocare s'est focalisée sur les prix d'assurance auto pratiqués dans les 100 villes métropolitaines les plus peuplées de France. Les tarifs indiqués correspondent au profil d'un conducteur avec au moins 24 mois d'assurance au cours des 36 derniers mois, sans sinistre ni suspension ou annulation de permis, ni de condamnation pour alcoolémie, stupéfiants, délit de fuite ou refus d'obtempérer. Il possède une Peugeot 208 (1.2 PureTech 110 Allure Eat 6 CV, immatriculée en 01/2018) pour un usage strictement privé. La formule choisie est « Tous risques » avec franchises (50 euros pour le Bris de glace et 330 euros pour les dommages tous accident, vol et incendie) et un plafond de 1 million d'euros pour la protection du conducteur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 – 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, Terence Telle, mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien Serge Dupire (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV Séverine Ferrer, un jury présidé par le chef étoilé du Phebus à Joucas, Xavier Mathieu, désormais co-président de l'Ecole Hôtelière d'Avignon. Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire (“Plus belle la vie“)

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C’est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d’un cèdre du Liban bicentenaire que s’articule le vignoble de 70 hectares dirigé par la famille Bréchet, Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans Hervé Matthieu du Château de Montcaud, à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d’orange, présenté sur un lit de houmous d’artichauts en vinaigrette et un gel d’orange au safran, accompagné d’un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, Chrisophe Pulizzi, jeune chef (26 ans) du restaurant « L'Olivier » à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d’asperges au poivre long.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

> La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est Ewen Martin, chef de cuisine de 28 ans à l'Hôtel des Bories de Gordes a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une exposion de saveurs!

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

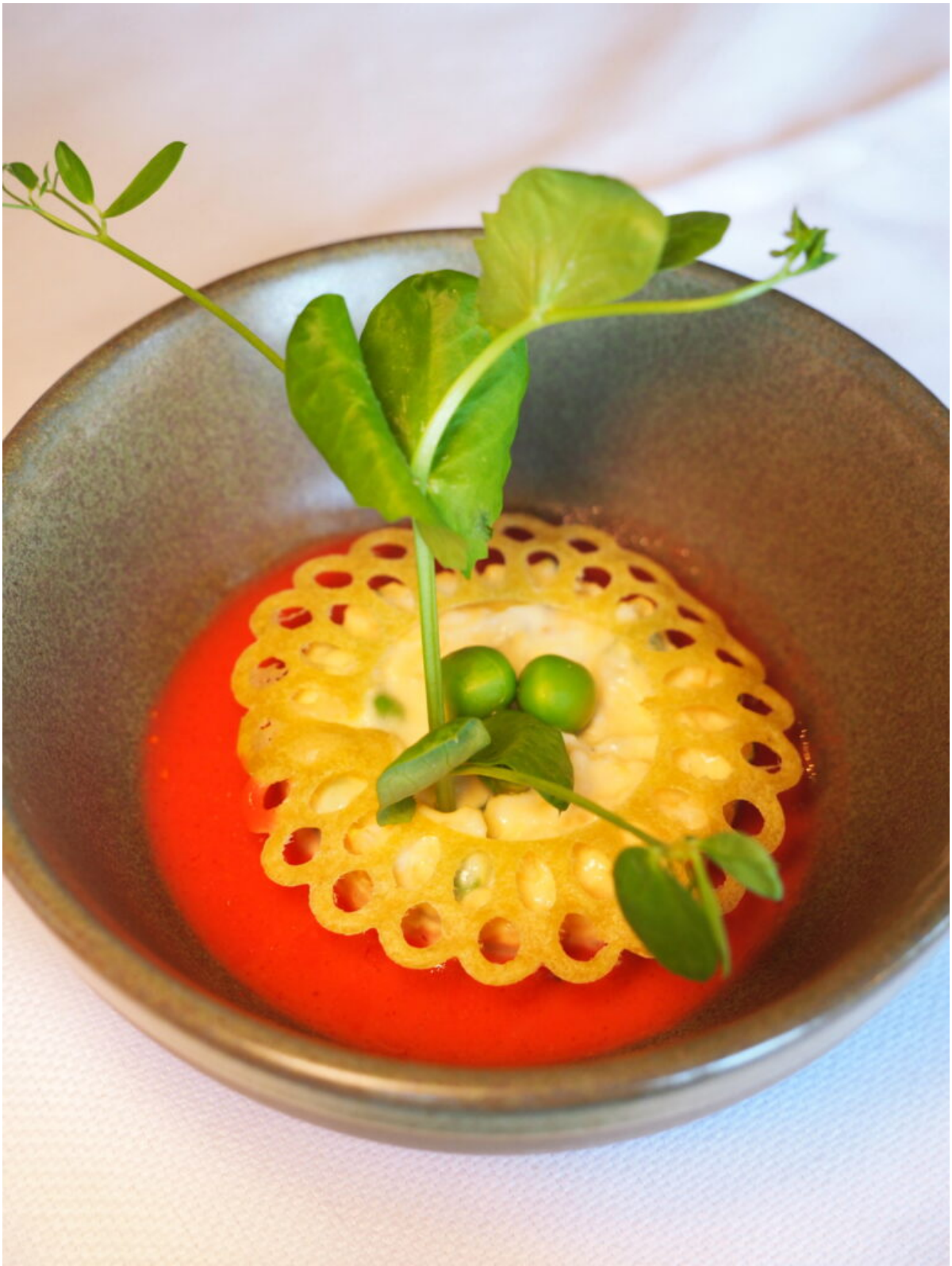
Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Ecrit par le 20 novembre 2026

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

> Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts :
www.famillebrechet.fr
www.hotellerie-restauration.fr
www.terredevins.com

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache – Syrah – Mourvèdre – Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats – blanc ivoire et beurre de cacao – et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Gordes est le plus beau village du monde



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Le magazine de voyages américain Travel + Leisure a dressé une liste des 23 plus beaux villages du monde. Et à la première place de ce classement se tient un village vauclusien incontournable : Gordes !

Shirakawa-gō au Japon, Oia en Grèce, Ban Rak Thai en Thaïlande, ou encore Portofino en Italie. Voici quelques-uns des villages qui font partie du classement des 23 plus beaux villages du monde selon le magazine Travel + Leisure. Un village français, qui plus est vauclusien, se hisse à la première place du podium : Gordes.

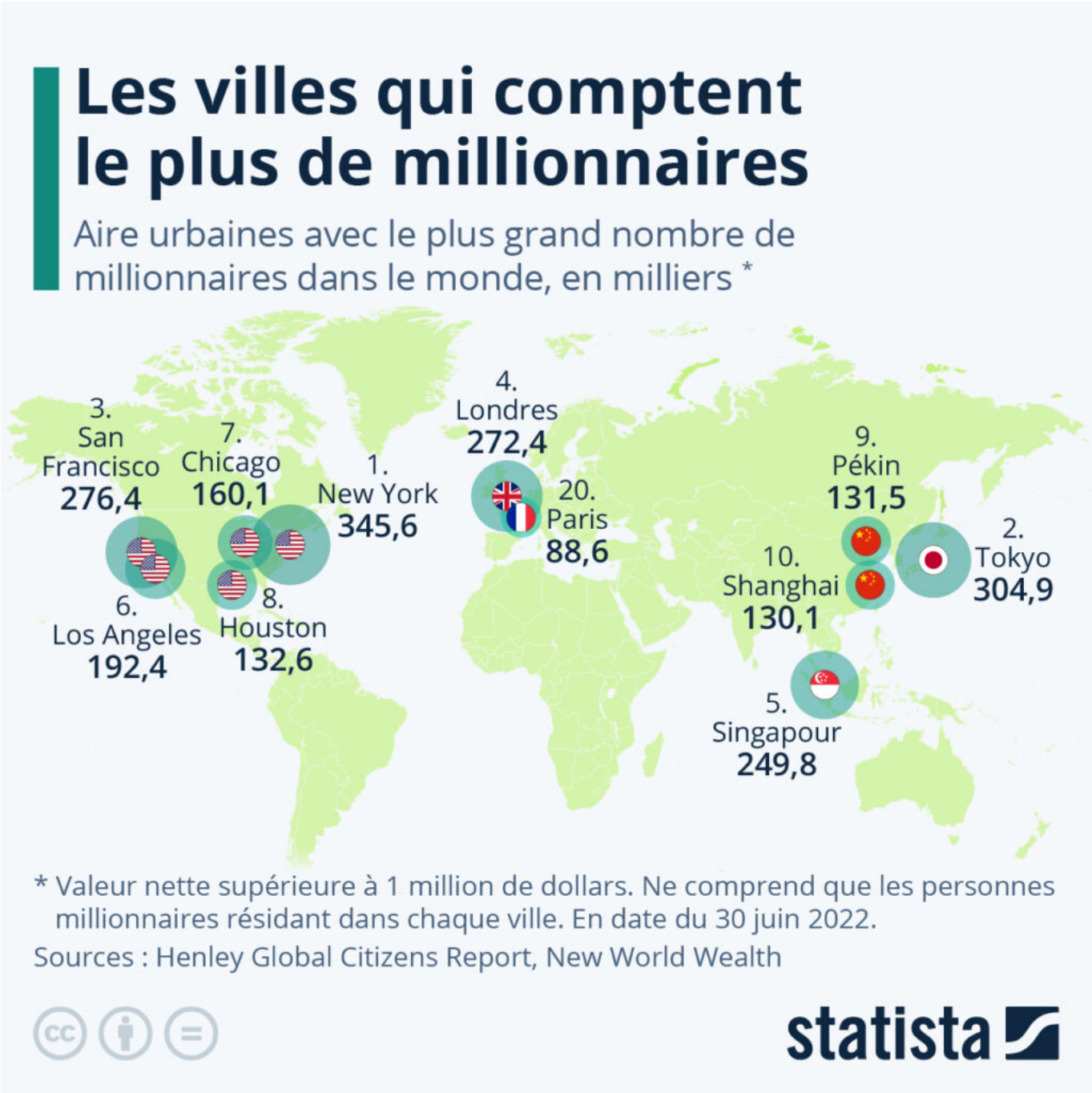
« Gordes a tendance à être envahi de touristes l'été. Mais peut-on blâmer les visiteurs de vouloir s'imprégner de la magie d'un des plus beaux villages de France, voire du monde ? », évoque l'article. Le village perché semble continuer de conquérir le cœur des étrangers, autant que celui des Français et celui de ceux qui le connaissent déjà comme leur poche.

Le reste du classement propose des destinations connues de tous mais aussi des pépites cachées. De l'architecture aux paysages à couper le souffle, la liste des 23 plus beaux villages du monde met plusieurs coins du monde en lumière. De quoi ravir les férus de voyage en quête de nouvelles aventures !

Les villes qui comptent le plus de millionnaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Dans quelles villes et régions du monde vivent le plus grand nombre de personnes ayant une fortune nette de plus d'un million de dollars ?

La carte ci-dessus se base sur les informations du Henley Global Citizens Report, réalisé en collaboration avec « New World Wealth » pour établir un classement des villes les plus riches du monde. Elle s'appuie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

sur un ensemble de données qui recense les mouvements et les habitudes de dépenses des particuliers fortunés dans plus de 150 villes du monde entier.

New York est la ville la plus riche du monde où 345 600 de millionnaires y vivent, avec une fortune privée totale de plus de 3 mille milliards de dollars. La mégapole américaine est le siège de nombreuses entreprises du Fortune 500 et le centre financier des États-Unis. De plus, le marché immobilier de la ville est réputé pour être cher avec des valeurs immobilières et des loyers en hausse.

Tokyo compte 304 900 millionnaires, plaçant la ville au deuxième rang des villes accueillant le plus de millionnaires au monde. La plus grande ville du Japon abrite la Bourse de Tokyo, l'une des plus importantes d'Asie. Tokyo est également un centre important pour les banques et les assurances et accueille de nombreuses multinationales comme Honda et Sony.

Deux villes helvétiques figurent dans le top 20 : Zurich avec 105 100 millionnaires et Genève avec 90300 millionnaires. La capitale française suit de près, à la 20e place, avec 88 600 millionnaires.

Au total, cinq du top 10 des villes comptant le plus de millionnaires sont situées en Amérique du Nord.

Claire Villiers pour Statista.

La France n'est plus le pays du fromage !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Qui l'eût cru ? On apprend cette semaine que la France a perdu son prestigieux et très envié titre « de pays du fromage ». Une fake news de plus ? Mais qu'est ce qui se cache derrière cette mauvaise mixture ?

L'information nous vient d'un guide touristique et gastronomique en ligne (TasteAtlas). Il a dressé le classement des 100 meilleurs fromages au monde. Aucun fromage français n'arrive dans le top 10. Notre reblochon savoyard décroche une triste 13ème place, suivi par le comté. Les fromages provençaux ne sont même pas mentionnés ! De quoi désespérer dans le genre humain et sa capacité à distinguer le bon grain de l'ivraie.

Mais TasteAtlas c'est qui, c'est quoi ? Il s'agit d'un site internet Bulgaro-Croate, qui s'autoproclame spécialiste mondial de la cuisine avec le droit de juger, de classer, de distinguer… Mais selon quels critères ? Et qui sont les juges ? Mystère et boule de fromage ! On n'en sait rien. Qu'ils établissent un classement des yaourts bulgares nous n'aurions rien à redire, mais qu'ils viennent nous dire, à nous le pays du fromage, que nos productions ne sont pas les meilleures, cela relève de l'incident diplomatique. On a renvoyé des ambassadeurs sur leurs terres pour moins que cela. Mais en fait et pour être totalement honnête on s'en contrefiche totalement car l'information n'est pas exactement là !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

> “Un site internet s’autoproclame spécialiste avec le droit de juger, de classer, de distinguer…“

On croirait presque que c’est Raymond Domenech qui est responsable de ce classement…
Suite à la publication de ce classement c’est l’emballement médiatique. Les chaînes d’infos en continus traitent le sujet. On interviewe des meilleurs fromagers de la capitale, on réalise des micros-trottoirs (ce que font les journalistes quand ils n’ont pas trop d’idées), on organise des débats en plateau avec des critiques gastronomiques en vue et autres consultants en beurres et fromages… Les réseaux sociaux s’enflamment. Chacun y va de son commentaire et de son appréciation. On croirait presque que c’est Raymond Domenech qui est responsable de ce classement !

Une incroyable capacité à produire de l’information avec du vent
Ce que nous montre au fond cette affaire c’est l’incroyable capacité à produire de l’information avec du vent. Il faut donner à manger à la machine. Il faut fabriquer du sujet. Et là l’occasion est trop belle. Un sujet qui est notre fierté nationale, qui peut déclencher des polémiques et qui fera, c’est sûr, de l’audience. La preuve le sujet est même traité dans cette chronique…

> “Ce que nous montre au fond cette affaire c’est l’incroyable capacité à produire de l’information avec du vent.“

Alors, soyons vigilant et ne tombons pas dans les pièges qui nous sont tendus régulièrement. Gardons cette distance et tout notre esprit critique. Certes, ici, il ne s’agit que de fromages mais combien de sujets importants sont traités sans le recul nécessaire à leur bonne compréhension ? La cellule d’investigation internationale Forbidden Stories, regroupant une centaine de journalistes dans le monde, vient de révéler que plusieurs journaux, télévisions et radios pratiquent de la désinformation et sont le jouet d’officines agissant pour le compte d’États étrangers. Y compris en France. Là, il y a matière à en parler, et c’est bien plus important que nos fromages non pasteurisés. Mais ce type de sujet ne fait malheureusement pas autant d’audience.

Pour en terminer avec nos fromages, qu’ils disparaissent des classements mondiaux, c’est en définitive plutôt une bonne nouvelle, on va pouvoir se les garder pour nous !

---

3 entreprises vauclusiennes parmi les 500

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

champions français de la croissance 2023



CooProvence, Serpe et Cartonnerie Moderne, trois entreprises vauclusiennes, figurent dans le palmarès 2023 des 500 Champions français de la croissance* que viennent de publier le journal Les Echos et l'institut Statista.

Spécialisée dans la création et l'entretien des espaces naturels et plantés en zone urbaine et en pleine nature, l'entreprise Serpe est basée au Thor, dans la zone d'activité la Cigalière. Créée en 1988, l'agence d'Avignon se classe en 112e position du classement avec un taux de croissance annuel moyen de 44,73% et une augmentation de 203,14% sur la période 2018-2021. L'agence historique du groupe, qui a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 51M€ en 2021, prévoit la création de 110 postes en 2023 pour porter ses effectifs au-delà des 800 salariés.

Pour rappel, le Groupe Serpe s'était classé en 421e position du classement lors de l'édition 2021, avant de disparaître du palmarès en 2022.

C'est ensuite à CooProvence, coopérative artisanale d'achats et de services spécialisée dans le domaine de la plomberie, du chauffage, du sanitaire et de l'électricité, de figurer en 153e position du classement 2023 des Echos. Créée en 2016, l'entreprise basée à Avignon, dans la zone d'activité de Fontcouverte,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

affiche un taux de croissance annuel moyen de 37,77% et une augmentation de 161,5% sur la période 2018-2021. En 2023, l'entreprise, qui a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 6M€ en 2021, prévoit la création de quatre postes.

Enfin, l'entreprise Cartonnerie Moderne, expert de la fabrication d'emballages personnalisés pour les métiers de bouche, clôture ce trio d'entreprises vauclusiennes présentes dans le classement établi par le journal Les Echos et l'institut Statista. Créée en 1904, l'entreprise implantée à Vedène se classe en 348e position du classement avec un taux de croissance annuel moyen de 20,2% et une augmentation de 73,68% sur la période 2018-2021. L'entreprise, déjà lauréate en 2017, a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 10M€ en 2021 et prévoit la création de six postes en 2023.

		Taux de croissance		Chiffre d'affaires		Salariés				
Rang	Nom de l'entreprise	Annuel moyen	2018-2021	2021	2018	2021	2018	Créations de postes en 2023*	Secteur	Dép.
112	Serpe	44,73 %	203,14 %	51.975.383 €	17.145.419 €	779	188	110	Industrie électrique et électrotechnique, équipements	84
153	Cooprovence	37,77 %	161,5 %	6.223.134 €	2.379.786 €	15	4	4	Commerce de gros	84
348	Cartonnerie Moderne	20,2 %	73,68 %	10.424.000 €	6.002.000 €	36	28	6	Industrie électrique et électrotechnique, équipements	84

* Prévision du nombre de créations de postes en 2023 (déclaratif).

Le classement complet des Champions de la Croissance 2023 est à retrouver en suivant ce lien.

* *le Palmarès 2023 des Champions de la Croissance met en avant les 500 entreprises françaises indépendantes les plus dynamiques, ayant enregistré une croissance significative de leur chiffre d'affaires sur la période 2018-2021, et ayant généré au minimum 100K€ de chiffre d'affaires en 2018 et 1,5M€ de chiffre d'affaires en 2021.*