

Ecrit par le 28 avril 2026

Agora : un nouveau caviste sur le Marché-gare de Carpentras



« **Agora** est la place centrale du village où on se rassemble pour boire et manger. Ce nom à une origine grecque, berceau des premières bières il y a plusieurs millénaires. Notre ADN est le partage et rassemblement », explique Théo Gabriel, le dirigeant d'Agora qui fabrique des bières artisanales. La société vient de transférer son site de vente de production il y a moins d'un an.

L'entreprise Agora a été créée en avril 2019. Elle a été la première société à intégrer [Ma première usine](#) située sur le Marché-gare de Carpentras, géré par la CoVe. Elle a ensuite transféré son site à deux pas dans un local flambant neuf adapté, en location, comprenant une boutique de caviste, un laboratoire de

Ecrit par le 28 avril 2026

fabrication et un roof top pour recevoir les clients. « Nous sommes restés sur le site du Marché-gare avec la volonté de créer une dynamique commerciale sur notre lieu avec les autres commerces présents. Nous sommes désormais six associés, dont deux travaillent dans la société, Pierre-Yves Bernard et moi-même », explique Théo Gabriel.

Le démarrage de l'entreprise s'est fait doucement, avec le Covid survenu juste après la création d'entreprise. « La pandémie n'a pas été catastrophique pour nous car il y a eu la mode de consommer bon, local et bio. Ceci correspond parfaitement à nos valeurs. » L'entreprise travaille en effet exclusivement avec des fournisseurs de céréales locaux, bio à 100%, et produit une bière premium.



Le local comprend notamment un roof-top agréable pour les clients, avec vue sur le Mont-Ventoux.

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 28 avril 2026

Restauration et le particulier

Au départ l'entreprise a travaillé avec la restauration. À partir de 2020, elle a ouvert son marché aux épiceries fines et aux vendeurs spécialisés et aux particuliers grâce à sa boutique.

Création d'un gin et d'un pastis

Pour diversifier son activité, Agora a lancé un gin artisanal en 2021 et un pastis en 2022. Elle vient également de créer en 2026 une liqueur de citron et une de verveine 100% bio, vendu en bouteilles de 70 cl et en 3 l pour les restaurants.

Déménagement en 2025

Agora a quitté son site de production loué à la CoVe pour une autre location à l'été 2025, appartenant au cabinet Gan assurances de Carpentras. « Ce dernier, situé précédemment Avenue du Mont Ventoux à Carpentras, a déménagé sur ce site et loué trois locaux dont celui d'Agora » n explique Théo Gabriel. Agora doit continuer son développement avec un beau début depuis presque un an. « Dans notre précédent local, nous étions accompagnés par l'État et la CoVe en tant que jeune entreprise. Depuis, nous avons une location classique demandant plus de charges financières, même si le prix du loyer est au prix du marché. Cela nécessite une croissance de l'activité. L'axe de développement concerne la partie caviste qui est nouvelle pour nous. Il nous faut faire venir du monde sur notre zone qui reste à connaître, dans un endroit très agréable juste à côté du château Durbesson, avec vue sur le Mont-Ventoux. » Pour cela, la société a élaboré une gamme de vins de toutes les régions de France ainsi que des spiritueux complémentaires à ceux fabriqués sur place.

Chiffres :

- 1/3 du chiffre d'affaires en épiceries fines, 1/3 ou particuliers et 1/3 à la restauration
- Production : 400 hectolitres de bière produits par an
- Part des spiritueux fabriqués sur place : 10 % du chiffre d'affaires
- Gamme : six références de bières (blonde, blanche, noire, ambrée, IPA et triple boisée) en 33cl, 75 cl, 1,5l et en fût de 30l
- 2 mois pour fabriquer une bière
- Surface de vente caviste 50 m², idem pour le roof-top et 200 m² pour la fabrication

Pâtisserie Peyrerol : une reconnaissance du

Ecrit par le 28 avril 2026

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 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

Ecrit par le 28 avril 2026

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.

Plusieurs métiers

En plus de l'activité phare pâtisserie, l'entreprise s'est diversifiée dans la chocolaterie et la glacerie.

Ecrit par le 28 avril 2026

« 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.

Ecrit par le 28 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)

Ecrit par le 28 avril 2026

Grâce à Ecovrac à Sorgues, produits locaux riment avec déchets zéro



C'est la jeune [Jennifer Casamatta](#) qui a eu l'idée de s'installer sur la Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape, au bord du rond-point Bédarrides - Avignon avec un grand parking et un drive. « Quand je suis devenue maman, j'ai allaité ma fille Gabriella et je voulais tout ce qui était le meilleur pour elle. Du coup, j'ai réfléchi et je me suis implantée ici. »

Et elle s'est engagée en faveur d'une consommation responsable, d'une réduction de l'impact environnemental grâce à moins d'emballages et plus de consignes, des produits locaux qui limitent aussi les déplacements. Comme son nom l'indique, [Ecovrac](#), c'est du vrac qui permet d'être à la fois écolo et économe. « Je me fournis auprès de paysans en agriculture bio ou raisonnée dans un rayon de 50km. Je privilégie la qualité avec produits sans additif, sans huile de palme, sans OGM souvent sans gluten, 80% de ce que nous proposons est vendu en contenants traçables avec un QR Code et réutilisables. »

Et des références, il y en a 1 200. En épicerie salée, moutarde, houmous, caviar d'aubergine, tapenade, huiles de noix, de noisette, de lin et de sésame. Pâtes de toutes les couleurs et formes, torsades, fusilli, penne, lasagnes, papillons, macaroni. Mais aussi riz, quinoa, épeautre, lentilles, boulgour, semoule, couscous, pois cassés, maïs. Sauces, soupes et veloutés de courgettes, gaspacho, potirons-châtaignes. Haricots rouges, lentilles vertes et corail. Fruits secs en tous genres, cerneaux de noix, cajou, cacahuètes, noisettes. Pour l'apéro mini-gressins, sablés à la crème d'oignon et au parmesan, pissaladières, comté et sésame, crocs amandes-tomate-basilic. Également des bocaux de tagine au poulet,

Ecrit par le 28 avril 2026

de parmentier de canard, joues de bœuf, risotto-champignons. Vins de [Rocca Maura](#) et du [Père Brun](#), sirops Pac à l'eau et Fun Blue de la [Distillerie A. Blachère](#), toute proche.

Pour les becs sucrés : gingembre confit, cacao en poudre, purée de noisettes toastées, chouchous au miel, amandes-sésame-miel, infusions thé, camomille, hibiscus et détox, confitures allégées avec 75% de fruits (fraise ou abricot), sirop d'érable, baies de goji séchées. Le café vient du Brésil, du Pérou et de Colombie à la voile, donc il voyage au long cours sans polluer, grâce à [Café de Brume](#) installé à Avignon, en face de l'aéroport.

Jennifer Casamatta, qui travaille en famille avec sa cousine Elodie et une alternante spécialisée en com', met en valeur des produits de saison comme les fraises et propose aussi des pintades ou des poulets élevés en plein air par un volailler voisin. Elle a été aidée pour monter cette épicerie écoresponsable par la [Banque Populaire](#), la [CCI de Vaucluse](#), [Initiatives Terre de Vaucluse](#) et compte continuer à fond. En attirant à Sorgues ceux qui aiment bien manger et surtout consommer sain et local avec les meilleurs produits des maraîchers et commerçants du coin. Ecovrac, primé parmi les 'Éco-Défis' de la communauté de communes des Sorgues du Comtat en décembre dernier a ce jeudi été mis en valeur par l'Association [Cap Sorgues](#), qui depuis 1998, tisse des liens entre artisans, entreprises et met en valeur ceux qui font le maximum pour la qualité et le respect de l'environnement.

[Réduire les déchets, réutiliser, recycler : le trio gagnant des 51 lauréats des Eco-Défis 2025 des Sorgues du Comtat](#)

Contact : contact@ecovracfrance.com

Le géant Sébastien Chabal fête les 10 ans de sa ligne de vêtements et de sa boutique Ruckfield aux Angles

Ecrit par le 28 avril 2026



Attila, l'Homme des cavernes, la Brute, il en a des surnoms, ce champion d'1,91m. Il a même été approché par Clint Estwood pour jouer dans son film *Invictus*, l'invincible, c'est dire ! Il a fait ses débuts à Valence où il est né avant de rejoindre Bourgoin-Jallieu, les Sale Sharks et Lyon OU.

Vainqueur notamment de deux Tournois des 6 Nations dont un Grand Chelem, ce 3e ligne a su évoluer et après sa carrière internationale de sportif, il est devenu un entrepreneur multi-carte. Consultant pour le rugby sur Canal +, [Sébastien Chabal](#) a rejoint en 2009 le groupe textile Norprotex au Pontet dont il était « l'égérie » avec sa tignasse, sa barbe hirsute et son look de « Néandertal. »

Pour les 10 ans de sa 1re boutique [Ruckfield](#) implantée aux Angles avec comme associé [Tony Mathis](#), il explique le chemin parcouru. « Dans ce style vêtements, c'est Franck Mesnel, lui aussi champion de rugby, qui a créé en 1988 la marque Eden Park et qui a ouvert la voie. C'était plus citadin, plus haut de gamme. Nous, on est plutôt au bord du stade, du côté des supporters et surtout ce qui nous démarque

Ecrit par le 28 avril 2026

c'est la gamme de tailles que nous proposons de S à 6XL. Notre ADN, c'est le rugby et son côté festif, bon vivant, partage, plaisir, 3e mi-temps. »

À 48 ans, ce géant aux yeux doux et au sourire ravageur est un homme heureux, un patron pragmatique. « L'important pour nous est de consolider le business malgré les incertitudes économiques. La crise est partout en France et ailleurs, on a une cinquantaine de salariés, il faut avancer avec eux, pérenniser la société. »

Et comme il ne met pas tous ses oeufs dans le même panier, Sébastien Chabal vient d'ouvrir un restaurant à Marseille, le [JO's Burger](#), Rue Sainte, à quelques encablures derrière le Vieux Port, un autre établissement devrait suivre en avril à Montpellier.

Quant à son associé, Tony Mathis, qui lui a joué au rugby comme 2e ligne aux club des Angles, longtemps présidé par Frédéric Chiara, le fils de l'ancien président de la Foire d'Avignon, il s'occupe de tout ce qui est opérationnel chez Ruckfield, des deux stylistes, du marketing, du commercial, des achats, de la com', du site web. « Nous sommes 100% éco-responsables, nous avons les labels Ecocert - Greenlife, GOTS (Global Textile Organic Textile bio) et GRS (recyclé). Chez nous tout est traçable, le coton comme le lin pour les bermudas, blousons, chemises, marinières, T-shirts, pantalons. Nous avons des clients fidèles qui chaque saison guettent les nouveautés. »

Il ajoute : « Nous, on ne suit pas la tendance, mais notre instinct. On aime ce qui est coloré, flashy, positif, solaire, ce qui donne la pêche. On travaille par exemple avec les bonbons Haribo et on a sorti un polo couleur 'Fraise Tagada', on a aussi imaginé une collection '2 CV', symbole de populaire et de libre. On a revisité Asterix et son esprit gaulois. À ce jour, on compte 22 franchisés qui nous suivent aussi, surtout dans le Sud de la France nous en avons aussi un en Bretagne. »

Ruckfield (ruck = mêlée ouverte) allie élégance sportive et sobriété virile, une sorte de force tranquille, discrète mais réelle. Et ça marche : +120% de chiffre d'affaires en 5 ans, autour de 20M€ aujourd'hui. Les deux associés ne souhaitent qu'une chose, que ça continue mais sans se prendre au sérieux.

Les commerçants d'Avignon accueillent le printemps avec leur braderie

Ecrit par le 28 avril 2026



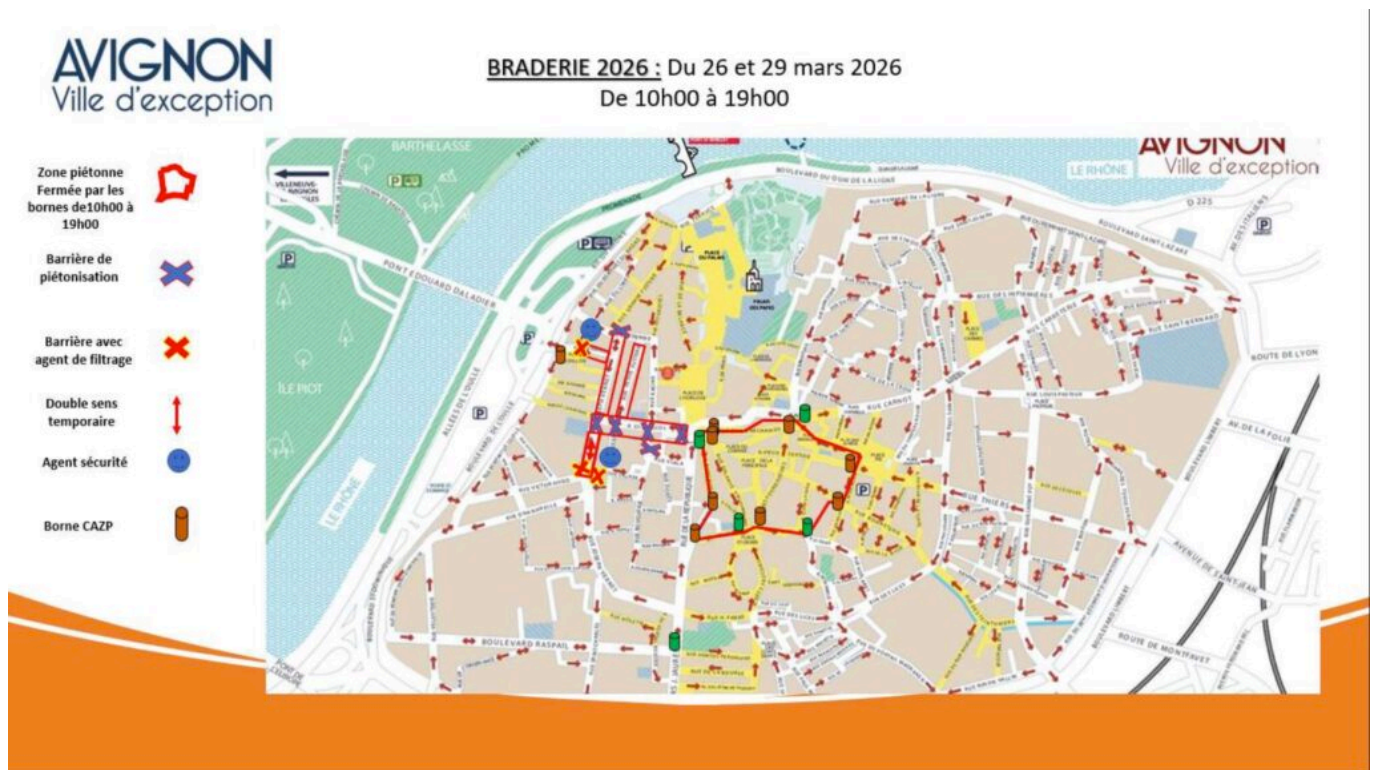
La Grande Braderie des Commerçants d'Avignon sera de retour avec son édition printanière ce jeudi 26 mars. Durant quatre jours, des articles de mode, de maroquinerie, des bijoux, de la décoration et bien d'autres seront proposés à prix cassés.

Cet événement, qui a lieu deux fois dans l'année et qui est organisé par la Ville d'Avignon et les commerçants du centre-ville, est l'occasion pour les Avignonnais et les visiteurs de faire des affaires.

Modifications de circulation

Pour le bon déroulé de l'événement, plusieurs rues de l'intramuros seront fermées à la circulation par des bornes, par des barrières ou par des agents entre 10h et 19h, telles qu'une partie de la Rue Joseph Vernet, la Rue Folco de Baroncelli, la Rue de la Petite Fusterie, la Rue Saint-Agricol, mais aussi les Rues Favart, Corderie Petite Meuse, du Roi René ou encore la Rue Bancasse.

Ecrit par le 28 avril 2026



Du jeudi 26 au dimanche 29 mars. De 10h à 19h. Avignon.

Les commerçants de L'Isle-sur-la-Sorgue font leur braderie

Ecrit par le 28 avril 2026



Le service Commerce de la Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue, rattaché à la direction 'Petite Ville de Demain', organise la première braderie du centre-ville de l'année durant quatre jours à partir de ce jeudi 5 mars.

L'occasion pour les habitants et les visiteurs de consommer local tout en faisant de bonnes affaires. Cet événement biennuel, organisé à la fin de l'hiver et à la fin de l'été a pour objectif de soutenir le dynamisme local.

Du jeudi 5 au dimanche 8 mars. L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 28 avril 2026



Cap Sorgues crée le Passeport de l'Amour en faveur du commerce local

Ecrit par le 28 avril 2026



À l'occasion de la Saint Valentin le 14 février, l'association de commerçants, artisans et professionnels [Cap Sorgues](#) organise le grand jeu 'Le Passeport de l'Amour' jusqu'au 14 mars. Une initiative pour inciter les habitants à consommer local.

Les Sorguais et voisins ont jusqu'au 14 mars pour tenter de gagner un des bons cadeaux à dépenser chez les adhérents de Cap Sorgues ou leurs partenaires à l'occasion du Passeport de l'Amour, créé par l'association suite à l'engouement du Loto de Cap Sorgues en novembre dernier, qui avait bénéficié à l'économie locale.

Pour tenter de gagner un de ces bons cadeaux, il suffit de faire au moins un achat dans trois enseignes qui participent à cette opération avant le 14 mars. Il faudra donc remplir son Passeport de l'Amour avec trois preuves d'achat effectué entre le 14 février et le 14 mars, et ses coordonnées pour ensuite le déposer dans l'urne centrale mise à disposition devant la poste de Sorgues, au plus tard le lundi 16 mars 2026 avant midi.

70 gagnants seront tirés au sort à la fin du jeu et pourront dépenser leur bon cadeaux, d'une valeur minimale de 100€. Tous les adhérents participant à l'opération sont référencés [sur le site de Cap Sorgues](#).

Ecrit par le 28 avril 2026



©Adobe Stock - kichigin19

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

Ecrit par le 28 avril 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 28 avril 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 vaclusiennes 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-Esprit, Remoulins et Roquemaure.

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

Le magasin Auchan d'Apt sera finalement à vendre

Ecrit par le 28 avril 2026



En novembre dernier, le groupe de grande distribution Auchan avait annoncé vouloir passer 266 supermarchés sous les enseignes Intermarché et Netto.

« Ils rejoindraient une nouvelle entité juridique autonome dédiée au format supermarché, détenue par [Auchan Retail France](#) et exploitée en franchise sous enseigne Intermarché ou Netto, explique le groupe nordiste basé à Villeneuve-d'Ascq. Cette entité bénéficierait immédiatement du modèle commercial d'Intermarché pleinement adapté à ce format permettant d'améliorer la compétitivité prix. »

En Vaucluse, ce 'deal' comprenait les supermarchés d'Apt (1 878m²) et du Pontet (1 800m² - **ATTENTION** : pas celui d'Auchan-Nord, qui est un hypermarché, mais celui situé à Réalpanier).

Aujourd'hui, Auchan veut revoir l'accord passé avec les deux marques du [Groupement Les Mousquetaires](#). Effet si la majorité des supermarchés Auchan est toujours concernée par un simple basculement de franchise (164 magasins), le groupe de GMS veut désormais aussi en vendre 91. Parmi eux, figurent les supermarchés d'Apt et de Saint-Laurent-des-Arbres dans le Gard Rhodanien.

Ces magasins seront proposés prioritairement à la cession des adhérents du Groupement Mousquetaires. « Les adhérents devant se positionner courant avril », indique Auchan Retail.

Ecrit par le 28 avril 2026

[Auchan : les supermarchés d'Apt et du Pontet vont devenir des Intermarché](#)