Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

# La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines



**Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.**

Apres quatre années d'expérimentations, naissance de La Grangette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a désigné la Ferrari. Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, l'entrepreneur de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

végétal terminera son voyage dans ‘La Grangette’, un potager d’intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d’aromates. Non content d’offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l’ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C’est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

## De IAM aux salades

L’entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l’agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l’industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L’homme traversera la manche pour s’installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l’âge de 24 ans. « J’ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnera les pays d’Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l’entrepreneur. La technologie lui fait également de l’œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s’immisce progressivement dans son esprit. « J’ai pensé à mon grand-père qui m’engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j’ai compris qu’il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnait-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

**Le ‘vertical farming’ naît au Japon**

« Le ‘vertical farming’ ou agriculture verticale a démarré au japon. 90% des salades et aromatiques vient du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d’espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d’habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n’a pas d’autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l’autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c’est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l’eau dans laquelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : Nordic Harvest, l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : Freight farms à New-York). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : 'Association for Vertical farming', suivi d'une adhésion à Innov'alliance ainsi que Vegetalis. L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Et voici le bébé. Crédit photo : La Grangette

### 35 plantes, 3 univers

La Grangette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes heatlhy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron… 64 plantes poussent dans une Grangette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : Gauthier semences, le japonais Sakata, le hollandais Rijk Zwaan… Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Grangette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Crédit : La Grangette

### CES de Las Vegas et ‘New York tech summits’

Au CES de Las Vegas, l’entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s’est dit que si les leaders de l’électroménager se lancent, c’est qu’un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec Bénédicte Pariaud, agronome et première artisane de la réussite de la Grangette. « Nous avions été sélectionnés parmi les ‘start-up innovantes’. 200 personnes parlaient de l’indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d’Elon Musk, Kimbal Musk, qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l’entrepreneur.

### Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d’offre, Rtone sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d’AgroParisTech et titulaire d’un doctorat à l’INRAE. C’est une référence dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



l'agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes… « C'est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie… », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d'ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluidique… Bénédicte, pendant ce temps, s'affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J'apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n'ai pas le bac, j'ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

### Et l’environnement ?

Économes en eau, les fermes verticales n’en demeurent pas moins énergivores. Elles n’utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d’une part la productivité accrue des fermes verticales, et d’autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d’approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d’ajouter : « Nous consommons 90% moins d’eau que l’agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d’emballage, de plastique, d’herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l’agriculture conventionnelle et l’énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux… »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d’où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d’entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu’a partir du moment ou la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l’assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s’exclame-t-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

**Un potager connecté et autonome**

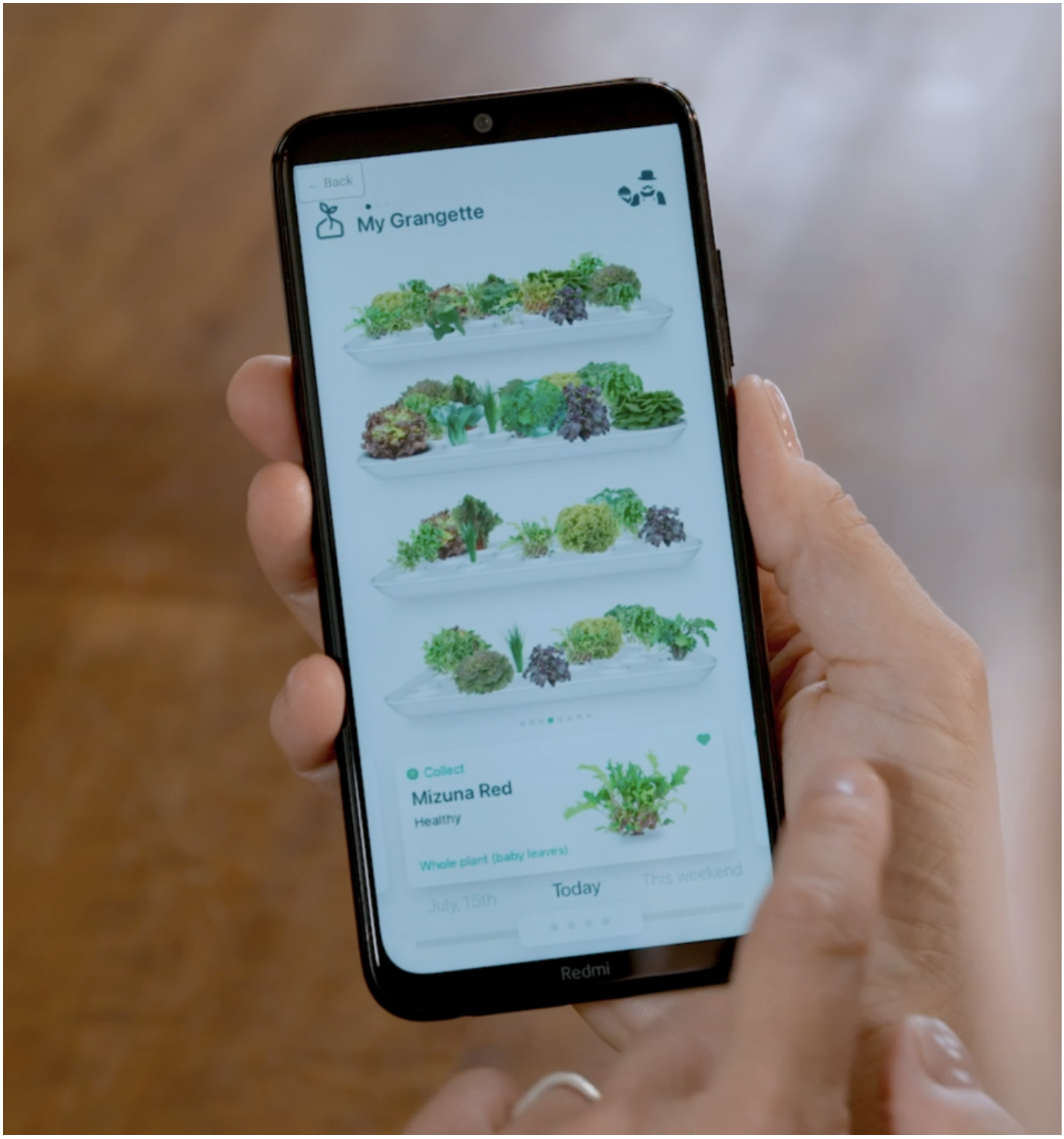
Autre atout phare de la Grangette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétrer l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Grangette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Grangette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

sa Grangette, assistance, réalité augmentée, tout est pensé pour une application complète et fonctionnelle.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Crédit photo : la Grangette

**Positionnement très haut de gamme**

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très couteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Grangette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que Pininfarina qui dessinera les courbes de la Grangette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Crédit photo: Linda Mansouri

**Exposition au terminal d’affaires de Nice**

La Grangette s’est offerte le luxe d’exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d’affaires de Nice, 2e plus gros d’Europe. « Le public est constitué d’hommes d’affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour le Grangette qui suscitera l’enthousiasme de la cible CSP+++, disposée à acheter le produit alors qu’il s’agit encore que d’un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d’affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

**Objet d'art**

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

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 30 octobre 2026

**100 unités en septembre**

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnait-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20… »

---

# (Vidéo) Melon en fête : concours juteux pour amateurs passionnés



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

**La municipalité de Cavaillon organise samedi 3 juillet 2021, dans le cadre de la manifestation 'Melon en fête', un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé le 'melon de Cavaillon**'.

Trois beaux prix à gagner, en présence de Jean-Jacques Prévôt :

- 1er prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d'une valeur de 200 €
- 2ème prix : un robot de cuisine d'une valeur de 150 €
- 3ème prix : une mallette et/ou des ustensiles de cuisine d'une valeur de 80 €

Nombre de places limité,téléchargez le formulaire d'inscription et le règlement. Les plats devront être préparés à l'avance mais dressés sur place au moment du concours. Ils feront l'objet d'une évaluation par un jury composé de 4 personnes. Les formulaires d'inscriptions sont à retourner à l'accueil de la mairie ou bien à envoyer par e-mail à commerce@ville-cavaillon.fr avant le mercredi 30 juin à 17h.

---

# Les producteurs d'ail de Piolenc cuisinent dans un champ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026




L'Association des Producteurs d'ail de Piolenc (APAP) organisera une émission de cuisine pour le moins novatrice. Une cuisine sera installée dans un champ d'Ail de Piolenc, et un chef étoilé, Christian Etienne, y cuisinera les délicieux produits du terroir. Le rendez-vous est donné ce jeudi 6 mai à 17h30, en direct de la page Facebook : Ail de Piollenc.

Seront conviés à cette émission, les producteurs d'Ail de Piolenc de l'APAP, ainsi que des agriculteurs produisant : endive, fraise, blette, pommes de terre (Nicolas Bérard) ; miel et produits dérivés (Frédéric Jouffre) ; volaille, œufs, farines de blé et d'épeautre, huile d'olive (Robert Champ) ; fromage de chèvre (Raymond Bagnol) ; patate douce (David Biscarrat) ; artichaut, asperge, lentille, pois chiche (Sylvain Bernard) et vins (Gregory Payan).

L'ensemble des produits de Piolenc seront rassemblés dans un garde-manger et le chef pourra y piocher

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

pour préparer des recettes 100% locales. Pour l'Ail de Piolenc, il lui suffira d'en sortir un de terre, au champ !

*Pour vous inscrire, cliquez ici.*

---

# La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d'un 'street food'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026




Florent Pietravalle, le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par Martin Stein, le propriétaire de cette demeure raffinée du XVIIIe siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou Jean-Luc Rabanel) et il a décroché sa 1re étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama…

**« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »**

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. »
Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.
Il y a quelques semaines, c'était Victor Mercier, vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac maturé, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est Enrique Casarrubias, un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17e arrondissement à Paris (restaurant Oxte) qui s'est vu décerner sa 1re étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte… Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.
Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du restaurant Utopie à Strasbourg (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de la Bijouterie à Lyon (12 au 16 avril), Antoine Bergeron de la Charpinière à Saint-Galmier 19 au 23 avril), Charles Coulombeau de la Maison du parc à Nancy (26 au 30avril), Edouard Chouteau de la Laiterie à Lambertsart (3 au 7 mai), le chef pâtissier Brandon Dehan de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), Julien Allano du Clair de la plume à Grignan (17 au 21 mai) et Guido Niño Torres du Likoké aux Vans (24 au 29 mai).

**« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »**

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.
Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

*Contact : 04 90 14 20 20 – www.la-mirande.fr*



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain Enrique Casarrubias qui a répondu à l'invitation de son compère, Florent Pietravalle, le chef de la Mirande.