

Ecrit par le 8 juin 2026

Brunet frères : 60 ans au service du client



La société Brunet frères propose des prestations de traiteur pour des mariages ou d'autres événements. Son siège se situe à Montoux. L'entreprise a fêté ses 60 ans en 2025.

L'histoire commence en 1965 rue Vigne à Carpentras. Jean-Pierre et Max Brunet sont deux frères et ouvrent leur boucherie-charcuterie. » À cette époque, il y avait cinq boucheries dans cette rue. Le commerce dans cette ville était florissant à l'époque » explique Jean-Pierre Brunet. Le commerce grandit et propose des plats cuisinés en traiteur dans les années 80. » Mes cousins, Marc et Laurent, sont alors rentrés dans la boucherie » explique Christian Brunet, dirigeant actuel. » Pour ma part, après un cursus de formation en cuisine, j'ai travaillé pour Christian Étienne et le restaurant le Clos de la Violette à Aix-en-Provence notamment « .

Écrit par le 8 juin 2026

« Monteux nous a accueillis les bras ouverts. »

Christian Brunet

Ouverture à Monteux

L'activité traiteur de l'entreprise a commencé à se développer dans la boucherie en centre-ville à Carpentras. » Nous commençons à être à l'étroit. Nous avons pour objectif de moderniser notre activité, avec de nouvelles normes d'hygiène qui sont arrivées. Une opportunité s'est présentée sur la zone des Escampades à Monteux en 2001. Monteux nous a accueillis les bras ouverts » explique Christian Brunet qui intégré l'entreprise dans les années 90.



Christian Brunet, dirigeant de l'entreprise.

Création de Brunet traiteur

L'entreprise se dissocie en 2001, entre la boucherie reprises par les fils de Max et des activités traiteur gérées par ceux de Jean-Pierre. L'investissement à Monteux d'un million d'euros comprenant le laboratoire et un restaurant sur une surface totale de 800 m².

L'info : Christian Brunet obtenu un prix en 2025 à l'occasion du premier Trophée national des traiteurs à Nantes, dans la catégorie Transmission du savoir-faire. » J'ai obtenu ce prix avec grande fierté en

Ecrit par le 8 juin 2026

essayant de transmettre ma passion et mes compétences à une équipe de jeunes traiteurs à l'occasion ce concours « .

Une année 2025 compliquée

» Nous avons depuis toujours la confiance de nos clients, avec une image impeccable de notre cuisine et de notre service. Néanmoins, la concurrence est plus forte que par le passé. Les coûts de matières premières, de frais de personnels, d'énergie ont énormément progressé depuis cinq ans. Ceci a eu un fort impact sur notre rentabilité qui a baissé. Mon objectif n'est pas forcément d'augmenter le chiffre d'affaires mais de rester sur le même travail qualitatif qu'aujourd'hui. Il y a également la problématique du personnel difficile à trouver, que ce soit en cuisine ou en service. Le point positif est que notre métier n'est pas délocalisable. Comme d'autres métiers de l'artisanat, il n'est pas concerné par l'intelligence artificielle » explique Christian Brunet.



L'accueil du site de l'entreprise a été refait en 2025.

Un projet de RSE

L'entreprise a toujours travaillé dans une démarche qualitative. Dans ce sens, elle a pour projet d'obtenir

Ecrit par le 8 juin 2026

le label RSE. » Nous avons commencé pour cela un gros travail autour du traitement des déchets et des cartons. Nous avons également un sourcing pointu auprès de nos fournisseurs locaux. Nous sommes désormais équipés de panneaux photovoltaïques et de lumières LED. À la fin des cérémonies, pour éviter le gaspillage alimentaire, nous effectuons des dons des produits sortis du froid à la Banque alimentaire. Nous effectuons également un travail autour de la santé au travail. J'ai par exemple fait l'acquisition d'un transpalette électrique en 2024.

O.M.



Brunet en chiffres

Chiffre d'affaires : 1,8 millions d'euros en 2025, idem à celui de 2024

Répartition du chiffre d'affaires : 70 % mariages, 20 % événements professionnels et 10 % pour le restaurant se situant sur le site.

Salariés : 20 équivalents temps plein sur l'année.

Ecrit par le 8 juin 2026

Investissements en 2024 : accueil du public pour un budget de 60 000 €, ombrière pour le stockage des camions, deux nouvelles chambres froides (une positive et négative) pour un budget de 120 000 €

Disciple d'Ecoffier

« J'ai été parrainé en 1998 dans la catégorie Echarpe rouges et cela été une grande fierté pour moi ». Lancé par Auguste Escoffier, ce mouvement a eu pour objectif la transmission du savoir-faire de la cuisine française dans le monde entier, grâce un guide des bonnes pratiques. Il existe d'autres couleurs d'Echarpes, avec la violette pour la reconnaissance des services ou encore l'orange pour les jeunes talents.

Festival Ventoux saveurs, 2e fête gourmande du terroir

Ecrit par le 8 juin 2026



Villes-sur-Auzon fête le patrimoine agricole, le terroir et la consommation locale en lien avec les Chefs **Disciples d'Escoffier**, dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs du **Parc naturel régional du Mont-Ventoux**. La 2^e édition de la fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux mettra à l'honneur les lentilles et pois chiches du terroir. Plus de 2 500 visiteurs sont attendus dimanche 14 septembre à partir de 10h.

Ecrit par le 8 juin 2026

Au programme : Un marché de paysans et artisans locaux 'Auzon consommer local', dégustation et ateliers de chefs Disciples d'Escoffier, conférences, confréries et intronisations, animations et jeux pour les enfants, ambiance musicale avec 'Le Condor'.

Dans le détail

10h et 15h : Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin ; 10h30 : Animation cuisine par les Disciples d'Escoffier pour petits et grands 'Mes tartinades maison', tapenade à la lentille et poichichade du Ventoux ; 15h : Conférence 'Tout savoir sur l'olivier en Ventoux, de la plantation jusqu'au moulin' ; 16h30 : Conférence 'Tout savoir sur les légumineuses, culture, recettes et santé'. Pour les enfants : Atelier cuisine, Le poney Rouge, la Petite Ferme, jeux en bois. Egalement, les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art. Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks locavores.

Ecrit par le 8 juin 2026



Copyright Festival Ventoux saveurs communication

Des actions récurrentes en faveur de la nature

Villes-sur-Auzon mène des actions en faveur de la biodiversité depuis 20 ans et a été récompensée par le

Ecrit par le 8 juin 2026

titre de 'Capitale régionale de la biodiversité', obtenu en 2019 et de celui de 'Territoire engagé pour la nature, reconnaissance nationale', en 2019 renouvelé en 2023.

Les infos pratiques

[Festival Ventoux saveurs](#) et Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux. 2^e édition. Dimanche 14 septembre. De 10h à 18h. Gratuit. Entrée libre. Villes-sur-Auzon.

Ecrit par le 8 juin 2026



Villes-sur-Auzon

2^{ème} Fête gourmande
de l'huile d'olive en Ventoux
Dimanche 14 septembre 2025
10H à 18H - Gratuit - Entrée libre



Marché de paysans et artisans locaux - Ventoux Métiers d'Art
Ateliers culinaires avec Les Chefs Disciples d'Escoffier - Invités d'honneur : Lentilles et pois chiches du Ventoux
Initiation à la dégustation d'huiles d'olive
Gratuit pour les enfants : atelier cuisine, Le Poney rouge, La Petite ferme, jeux en bois
Conférences "L'olivier en Ventoux" & "Légumineuses et santé"
Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks locavores



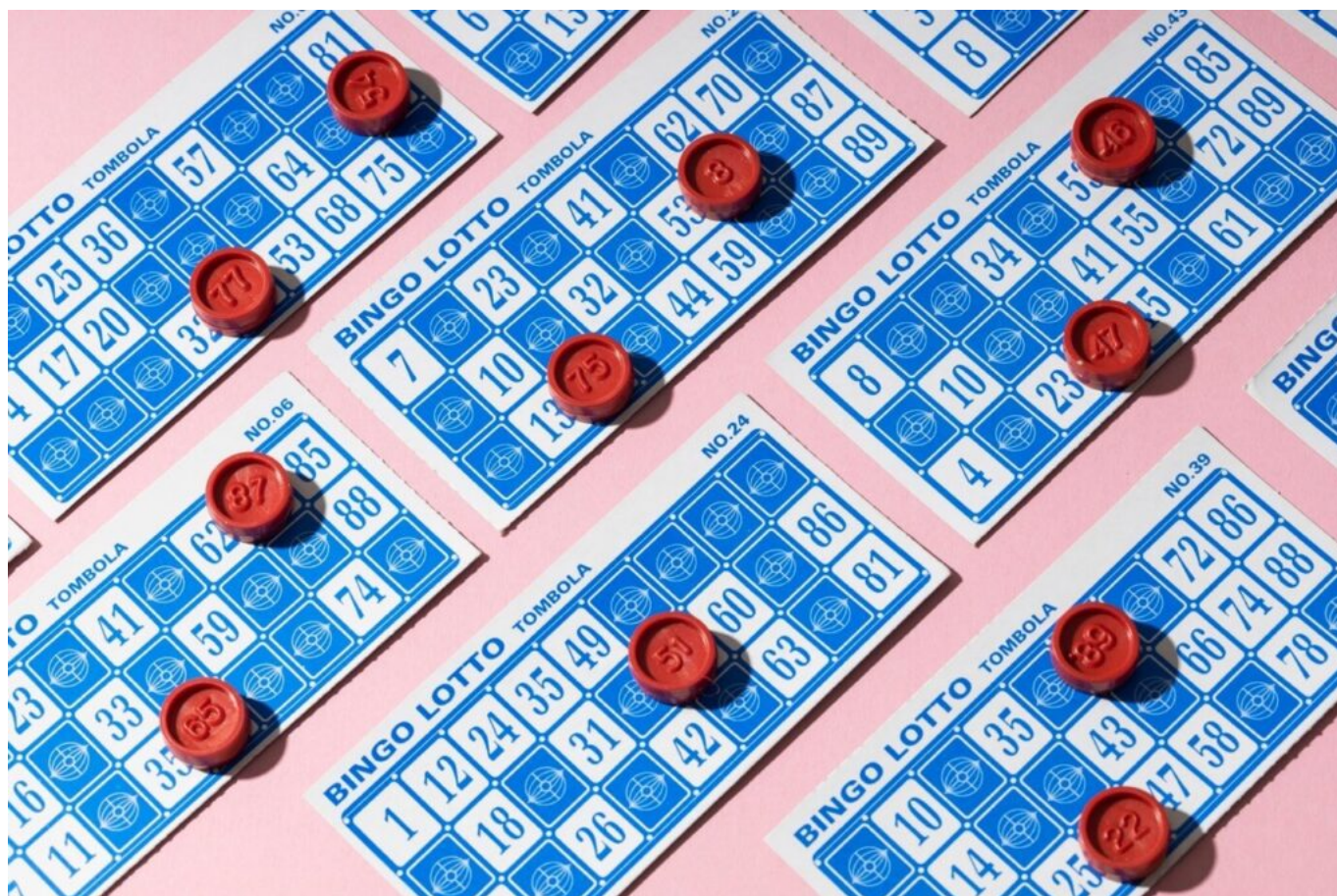
www.villes-sur-auzon.fr



© A. BUCCHETTI

Ecrit par le 8 juin 2026

Isle-sur-la-Sorgue : les Disciples d'Escoffier Provence Languedoc font leur loto



Ce dimanche 2 février, la [délégation Provence Languedoc des Disciples d'Escoffier](#) organise un loto avec de nombreux lots à gagner à la salle des fêtes de L'Isle-sur-la-Sorgue.


Thermomix, cave à vin, un demi agneau, repas gastronomique, paniers gourmands, ustensiles, articles de l'art de la table, et bien d'autres surprises seront à gagner ce dimanche lors du loto des Disciples d'Escoffier Provence Languedoc à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Une buvette ainsi qu'une petite restauration seront installées au cœur de la salle des fêtes. Le carton sera au prix de 5€, les cinq à 20€ et les dix à 35€. Tous les bénéfices seront reversés sous forme de

Écrit par le 8 juin 2026

bourses à des étudiants en école hôtelière en difficulté financière

Dimanche 2 février. 14h (ouverture des portes à 13h). Salle des fêtes. Avenue Napoléon Bonaparte. L'Isle-sur-la-Sorgue.



Le loto des chefs #3
Les disciples Escoffier Provence Languedoc

5,00€ LG CARTON
20,00€ LGS 5
35,00€ LGS 10

Buvette/Petite Restauration

DIMANCHE 2 FEVRIER 2025
Salle des fêtes
L'Isle sur la sorgue
Début 14h00
Ouverture des portes 13h00

Thermomix
Cave à vin
1/2 Agneau
Repas gastronomique
Art de la table
Paniers gourmand
Ustensiles

Un nouveau président pour les disciples d'Escoffier de Provence-Languedoc



Emmanuel Lopez est le nouveau président [des disciples d'Escoffier](#) pour la délégation Provence-Languedoc. Il succède à l'avignonnais Bruno Gourdet suite à l'assemblée générale qui s'est tenue le mois dernier au restaurant des frères Brunet à Monteux.

Les Disciples d'Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice, ancien élève d'Auguste Escoffier et Président de la Fraternelle des cuisiniers de Nice. L'association vise notamment à honorer Auguste Escoffier qui fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d'Honneur.

« 'Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers', il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie et nous pouvons nous inspirer de son héritage pour continuer à faire briller cette dernière

Ecrit par le 8 juin 2026

dans le monde », explique les disciples d'Escoffier qui regroupent 10 000 membres répartis au sein de 45 délégations à travers le monde.



Emmanuel Lopez (à droite) succède à Bruno Gourdet à la présidence des Disciples d'Escoffier de la délégation Provence-Languedoc. Crédit : Yves Vanaert

Au niveau de la délégation Provence Languedoc, le nouveau président rappelle : « Nous avons fait le choix d'intervenir et d'aider sous forme de bourses des élèves en école hôtelière qui auraient des difficultés financières, ce par le biais de nos actions et animations caritatives. Le deuxième objectif des disciples d'Escoffier étant la transmission, c'est en faisant des écoles hôtelières nos collaborateurs et en les intéressant à nos animations que nous assurerons ces deux objectifs avec plus de facilités. »

Outre Emmanuel Lopez, élu président pour 3 ans, le nouveau bureau est aussi composé de Claude Lambert (vice-président), Sébastien Ondel (trésorier) et Yves Vanaert (secrétaire). L'assemblée générale s'est clôturée par un repas préparé par l'hôte des lieux, Christian Brunet lui-même disciple d'Escoffier.

Ecrit par le 8 juin 2026



Chapon aux morilles préparé par Christian Brunet. Crédit : Yves Vanaert