

Ecrit par le 5 février 2026

Brunet Frères : une saga familiale d'artisans traiteurs qui fêtent leurs 60 ans de succès



Au départ de [Brunet Frères](#), il y avait deux frères, Jean-Pierre et Max, qui étaient bouchers à Carpentras, Rue Porte de Mazan. « A l'époque, en 1965, le 8 mars, raconte Christian — qui a pris la suite des fondateurs comme chef cuisinier avec son frère Alex qui s'occupe de la gestion et du commercial sur la Zone des Escampades à Monteux — il y avait une demi-douzaine de bouchers-charcutiers dans la capitale du Comtat. Et la 1ère cliente qui était rentrée dans leur commerce n'avait pas de monnaie, ils ont dû aller la chercher chez la boulangère d'à côté. Puis sont arrivés les zones commerciales et les supermarchés qui ont modifié notre environnement et tué à petit feu le petit commerce de proximité, comme les boucheries-charcuteries. Du coup, mon père et mon oncle ont décidé de tirer leur épingle du jeu, d'ajouter une corde à leur arc de bouchers-charcutiers en devenant aussi traiteurs car les clients leur demandaient de plus en plus de plats cuisinés à emporter et ils se sont installés Rue Vigne, toujours à Carpentras. »

Ecrit par le 5 février 2026

[Christian Brunet](#) a fait ses études à l'école hôtelière de Cavaillon avec comme chefs de cuisine Christian Etienne puis Alain Nicolet. « J'ai été embarqué, grâce aux Croisières Paquet, sur le paquebot 'Mermoz' où j'ai vogué vers le Spielberg, le long des fjords de Norvège, en Méditerranée. Ça a été très formateur, ces centaines de croisiéristes à table matin, midi et soir pour parfaire mes connaissances. Ensuite, j'ai posé mes valises en Vaucluse, à l'Hostellerie de Crillon-le-Brave, au Four à Chaux au-dessus de Caromb, sur le Ventoux », raconte-t-il.



Christian Brunet, l'un des deux frères traiteurs qui ont pris la suite et se sont agrandis aux Escapades à Montoux. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Depuis 28 ans, il a pris la suite en cuisine. « Elle a beaucoup évolué, elle est plus diététique, plus naturelle. L'important pour mon frère et moi c'est que le client soit content. Notre ADN, c'est de discuter avec lui, comprendre ses goûts, ses attentes, aller dans son sens. » Ensemble, ils se sont agrandis et ont alors investi la Zone des Escampades à Montoux. Chez Brunet Frères, tout est possible, toutes les formules, : brunch, pique-nique, plateau-repas, apéro, cocktail dînatoires, tapas, repas de gala, pour séminaires, congrès ou mariages. Avec en priorité des produits du terroir d'ici ou d'ailleurs : arômes, truffes de Carpentras et de Richerenches, fruits et légumes, huile d'olive, agneau des Alpilles, fromages

Ecrit par le 5 février 2026

de chèvre ou de brebis, vins du Ventoux et des Côtes-du-Rhône. Parmi leurs propositions : entrecôte confite de boeuf au vin rouge, burger savoyard au reblochon, tartare canadien au cheddar avec vinaigrette au sirop d'érable, magret de canard au miel, chapon aux cardons pour les fêtes de fin d'année. Un travail d'artisans qui donnent des saveurs aux plats qu'ils mitonnent et du goût à leur cuisine.



Le traiteur possède également un restaurant sur place. ©Brunet Frères

« Nous nous réinventons constamment, mon frère et moi, avec notre équipe, pour offrir le plus large choix possible à nos clients et répondre à tous leurs souhaits. » Leur plus grand banquet ? « 2 500 personnes pour les Balades Gourmandes à travers les vignes de Rasteau et de Plan de Dieu en été, où nous proposons l'apéro dans un premier vignoble, le plat quelques kilomètres plus loin dans un autre domaine, le fromage ailleurs et le dessert dans un dernier caveau. Deux à trois heures de marche en plein soleil, sur des chemins caillouteux, ça donne soif et ça creuse ! Nous avons aussi un millier de convives lors de la Fête du Vin de Vacqueyras, au cœur du village où on mange sur des tonneaux ou des ballots de paille, en juillet. Notre prochain évènement, ce sera Découvertes en Vallée du Rhône à Avignon avec Inter Rhône en avril avec des centaines de journalistes du monde entier. Nous travaillons souvent avec des chefs qui sont devenus des amis comme Glen Viel ou Edouard Loubet. Nous avons aussi participé au Dîner dans le Noir au Palais des Papes pour la Fondation Frédéric Gaillanne qui éduque des chiens-guides d'enfants mal voyants. Et là, on peut compter sur la générosité de Xavier Mathieu, Mathieu Desmarest, Florent Pietravalle et Pascal Augier, tous ces chefs étoilés pour mettre la main à la pâte. »

Ecrit par le 5 février 2026

Christian Brunet fait partie des Disciples d'Escoffier, il est aussi vice-président national de la branche 'Boucherie - Traiteur - Evènementiel' à l'[UMIH](#) (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière). Il cultive l'amitié, aime les bons moment entre copains et il n'est pas peu fier d'avoir reçu la médaille du 'Mérite Agricole' qu'il a dédiée à ses parents, à qui il doit tout : l'amour du travail bien fait, le respect du produit et surtout la parole donnée aux clients.



Ecrit par le 5 février 2026



©Brunet Frères

Contact : Brunet Frères - Les Escampades - 84170 Monteux
04 90 66 33 90 / info@brunet-traiteur.com

La boutique Chapel de Sénas, meilleur commerce indépendant de France

Ecrit par le 5 février 2026



Le 11 juillet dernier, le « concept store » [Chapel](#), de Sénas (Bouches-du-Rhône) recevait le titre de meilleur commerce indépendant de l'année 2024. Créé par le site [Petitscommerces](#), cette distinction a pour vocation de défendre et de promouvoir le commerce indépendant et de proximité. Mais la Maison Chapel n'est pas tout à fait une boutique de vêtements comme les autres. C'est la saga d'une famille, qui « fait dans la fringue » depuis quatre générations, qui est aujourd'hui honorée. Récit.

L'histoire commence à la fin du 19^e siècle, quant Pietro Chapel et sa femme, un couple de migrants italiens venus du Piémont, débarquent dans la petite ville de Sénas pour y trouver du travail. Assez rapidement, en 1906, la famille Chapel se lance dans la confection de vêtements et ouvre un premier atelier. On y fabrique des gilets, des pantalons et des vareuses de bonne facture. Et c'est en faisant les tours des bourgs avoisinants en voiture hippomobile que les vêtements étaient vendus. Il fallut ensuite attendre 1920 pour que les Chapel ouvrent une boutique à Sénas. Ensuite, Jean, le fils de Pietro, rejoint l'entreprise familiale. Entrepreneur dans l'âme, il lance sa propre marque : « le renard bleu », une ligne de vêtements inspirée des vêtements de travail américains. En 1949, le siège social de l'entreprise est transféré dans un ancien cinéma de la ville. 150 ouvrières y travaillent, et produisent 1 500 pièces par jour. Des entrepôts sont ouverts à Marseille, à Nice et à Perpignan. Le succès est au rendez-vous.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



©Maison Chapel

Ils créent alors la marque de prêt-à-porter Jean Chapel qui connut le succès d'une diffusion nationale et internationale

Viennent ensuite les années 60-70, et c'est Mady Nalin, la fille de Béatrix et Jean Chapel qui prend en main les destinées de la maison familiale. Ils créent alors la marque de prêt-à-porter Jean Chapel, qui connut le succès d'une diffusion nationale et internationale. C'était l'époque des pantalons à pattes d'éléphant et des pulls à col roulé. C'était aussi et surtout l'arrivée en masse du jeans et du sportswear, domaine qui restera pour les décennies suivantes un des fondamentaux de la maison.

Ensuite, ce fut la rencontre avec le créateur Christian Audigier, avant qu'il ne devienne la star de la mode qu'il est aujourd'hui. Il prit en charge le style de la marque entre 1976 et 1986. En 1994, retour aux sources, Mady et Christian Nalin décident de rouvrir une boutique à Sénas en lieu et place du site historique, là où tout a commencé.

Ecrit par le 5 février 2026

Si la maison privilégie toujours le made in France, la boutique s'est ouverte aux vêtements de seconde main, répondant ainsi aux évolutions actuelles de la consommation. Aujourd'hui, c'est [Olivier Nalin](#), l'arrière-petit-fils de Pietro qui a pris la succession. Une saga qui ne semble pas vouloir s'interrompre.



Olivier Nalin Chapel.

petitscommerces.fr pour la défense et la promotion du commerce indépendant

Crée en 2017, par deux fils de commerçants, [Jonathan Chelet](#) et [Maxime Bedon](#), la start-up Petitscommerces s'est fixé pour mission de soutenir et développer le commerce indépendant et de proximité. Pour cela, ils développent et proposent toute une série de services qu'offre aujourd'hui le numérique. L'idée est d'apporter à ces petits commerçants des outils dont ils ne disposent pas, faute de temps ou de moyens.

Ainsi, récemment, ils ont mis au point un système de cartes-cadeaux locales exclusivement valable chez des commerçants indépendants.

Ils ont créé en 2023 le prix du meilleur commerce indépendant

Ecrit par le 5 février 2026

Toujours avec cette idée de défendre ce type de commerce, ils ont créé en 2023 le prix du meilleur commerce indépendant. Cette année, plus d'un millier de commerçants s'étaient inscrits. Après des sélections régionales effectuées selon de nombreux critères et un vote du public via les réseaux sociaux, c'est un jury composé de professionnels qui a départagé les gagnants des 13 régions, récompensant un gagnant national. Cette année, c'est le concept store Chapel qui a emporté les suffrages du jury. Outre les honneurs de recevoir ce prix, le gagnant bénéficiera de la réalisation d'un portrait digital sur petitscommerces.fr d'une valeur de 720 euros, ainsi qu'une campagne média sur les réseaux sociaux d'une valeur de 3 000 euros. « Ce prix, je le vis d'abord comme une reconnaissance pour ma famille et pour le chemin accompli », confie Olivier Nalin.

« Nous sommes des survivants et nous devons continuellement savoir nous réinventer »

Le jury a souhaité distinguer la maison Chapel pour son histoire, sa démarche écoresponsable et l'originalité de son concept. Au travers de cette distinction. Il s'agissait aussi de soutenir les commerces de vêtements qui aujourd'hui doivent faire face à de nombreuses difficultés : inflation, baisse du pouvoir d'achat, concurrence de la grande distribution, de l'e-commerce... « Nous sommes des survivants et nous devons continuellement savoir nous réinventer », confie Olivier Nalin.



Ecrit par le 5 février 2026

