Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

# Le sénat à la rencontre des entreprises vauclusiennes



**La délégation sénatoriale aux entreprises s'est rendue en Vaucluse dans le cadre de deux journées de visites et d'échanges liés à l'économie locale, à l'innovation et à la réindustrialisation. L'occasion de découvrir les sociétés Aroma-Zone, FM logistic et Agis ainsi que de rencontrer les acteurs du monde économique départemental.**

Invitée par le sénateur vauclusien Jean-Baptiste Blanc, la délégation sénatoriale aux entreprises présidée par Olivier Rietmann est venue découvrir trois entreprises vauclusiennes. Ce dernier, aux côtés des sénateurs Michel Canevet, Gilbert Favreau, Yves Bleuven et Michel Masset, ainsi que du sénateur vauclusien Lucien Stanzione, s'est rendu les 16 et 17 octobre derniers dans les locaux de Aroma-zone à Cabrières d'Avignon, FM Logistic à Entraigues-sur-la-Sorgue et Agis dans la zone de Courtine à Avignon.

« Ecouter, comprendre, identifier les blocages et construire des solutions concrètes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

*Olivier Rietmann, président de délégation sénatoriale aux entreprises*

Ces échanges ont permis d'aborder de nombreux sujets clés concernant la compétitivité des entreprises tels que le coût de l'énergie, l'emploi et la qualification, la simplification administrative, les exportations, la formation, le foncier économique, la transition écologique, ou encore l'intelligence artificielle et la souveraineté industrielle.
« Ces rencontres de terrain sont au cœur de l'ADN de la délégation sénatoriale aux entreprises : écouter, comprendre, identifier les blocages et construire des solutions concrètes », précise Olivier Rietmann pour expliquer sa venue dans le département.

Un séjour marqué par un nouveau moment d'échange avec d'autres chefs d'entreprises vauclusiens : René Braja du Groupe Braja, Olivier Charles d'Aptunion, Yoann Aucremanne d'iLevel, Gildas Bonafous de Keramis Bio et Jérémie Marcuccilli de Kookabarra.



DR

« Le Vaucluse est un territoire d'innovation et de réussite. »

*Jean-Baptiste Blanc, sénateur de Vaucluse*

Outre les visites de ces 3 sites industriels, la délégation a tenu également à échanger avec les acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

consulaires et les représentants des organisations professionnelles : la CCI Vaucluse, la Chambre des métiers et de l'artisanat, la Capeb Vaucluse et U2P Vaucluse. Les représentants consulaires ont notamment alerté sur les conséquences de la baisse des aides gouvernementales sur l'apprentissage ainsi, qu'en général, sur la formation des jeunes dans les métiers de l'artisanat et de l'industrie. Autre sujet majeur évoqué : la transmission des entreprises afin de pérenniser le tissu économique local confronté au départ à la retraite d'une génération de dirigeants sans repreneurs identifiés.

« Le Vaucluse est un territoire d'innovation et de réussite, rappelle Jean-Baptiste Blanc. Ces entreprises démontrent qu'il est possible de conjuguer ancrage local, performance industrielle et développement durable. La Délégation sénatoriale aux entreprises a vocation à écouter, comprendre et proposer des solutions concrètes pour soutenir nos entrepreneurs. »

Charlotte Rouger (stagiaire) & Laurent Garcia

---

# Kookabarra et le Domaine de Leos s'associent et créent un jus 100% local

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

**Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais basé à Cavaillon, s'allie au Domaine de Leos, propriété agricole de Patrick Bruel située à L'Isle-sur-la-Sorgue, pour créer un jus inédit à l'occasion de l'ouverture de l'Isle de Leos, hôtel appartenant aussi à l'artiste.**

L'entreprise Kookabarra, spécialisée dans la fabrication de jus frais, prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km). C'est pourquoi elle dévoile une collaboration avec le Domaine de Leos, situé à L'Isle-sur-la-Sorgue et appartenant à Patrick Bruel, pour la création d'un jus détox à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel 5 étoiles de l'artiste, qui a été inauguré le 23 septembre dernier.

> « Cet hôtel me ressemble » : Patrick Bruel lors de l'inauguration de l'Isle de Léos à l'Isle-sur-la-Sorgue

C'est une recette inédite qui a été élaborée pour le 'Leos Detox' mêlant l'abricot, la verveine et le gingembre. Ainsi, ceux qui le boivent bénéficient des propriétés antioxydantes de l'abricot, des vertus digestives de la verveine et de l'apport tonifiant du gingembre. Comme pour tous ses jus, Kookabarra utilise la technologie High Pressure Proceeding (HPP), qui permet leur préservation sans aucun additif, tout en gardant une qualité gustative unique.

### Un partenariat 100% vauclusien

La création de ce nouveau jus, c'est avant tout la représentation du terroir provençal, la mise en lumière du savoir-faire local et le partage de valeurs communes telles que le circuit court ou encore l'agriculture durable et de qualité.

> « Ce partenariat est la première pierre d'une nouvelle offre à façon de jus différenciante, adaptée aux hôtels, restaurants et concepts de restauration recherchant des alternatives aux softs classiques et aux jus standardisés. »
>
> *Kookabarra*

Le jus 'Leos Detox' « incarne aussi l'évolution de la demande en CHR vers des boissons bien-être à forte valeur ajoutée, à la fois naturelles, élégantes et locales », explique Kookabarra. Ainsi, les consommateurs pourront trouver non seulement à l'hôtel Isle de Leos à L'Isle-sur-la-Sorgue, mais aussi dans d'autres établissements, ainsi que sur le site de Kookabarra ou dans sa boutique à Cavaillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

---

# Kookabarra organise un concours à destination des mixologues et barmen




**L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, lance le Kocktail Kontest, un défi dédié aux mixologues et barmen qui ont jusqu'au dimanche 27 avril pour candidater.**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Depuis sa création en 2006, Kookabarra conçoit jus, purées de fruits ou encore nectars pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux attentes des professionnels de la restauration, notamment des mixologues et barmen pour qui l'entreprise a créé le Kocktail Kontest. Ce concours va permettre à ces professionnels de se challenger avec la gamme des jus et nectars artisanaux Kookabarra.

Les candidats devront présenter une création de mocktail inédite à base de purées de fruits fraiches Brut de la marque Kookabarra et publier ensuite leur recette sur les réseaux sociaux en taguant Kookabarra. Le mélange des saveurs, l'originalité et même la mise en scène de la vidéo seront pris en compte par le jury.

Les mixologues et barmen intéressés ont jusqu'au dimanche 27 avril pour remplir le formulaire d'inscription en ligne, puis jusqu'au lundi 12 mai pour créer une vidéo de leur recette et la publier sur leur compte Instagram en taguant Kookabarra. L'entreprise cavaillonnaise annoncera le grand gagnant du Kocktail Kontest le lundi 19 mai. Ce dernier verra sa création mise en lumière sur les différents supports de la marque, bénéficiera d'une visite de la Fabrique avec une dotation d'une sélection de la gamme et d'un défi grandeur nature aux cotés de Jérémie Marcuccilli, fondateur de Kookabarra

---

# Kookabarra lance son premier jus de tomate

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026




**Après un an de recherche et développement pour obtenir la texture parfaite et le goût authentique de la tomate provençale, l'entreprise Kookabarra, basée à Cavaillon, vient de sortir son tout premier jus de tomate.**

L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, continue d'innover et d'élargir son catalogue de produits. Seulement quelques mois après avoir lancé une toute nouvelle gamme de nectars frais, l'entreprise a présenté sa nouveauté en février : le jus de tomate. Ce produit a demandé un an de recherche et développement afin d'obtenir la texture parfaite et le goût délicat de la tomate provençale.

Kookabarra met un point d'honneur à sourcer ses produits au plus proche, et ce jus de tomate ne déroge pas à la règle. L'entreprise a choisi des tomates issues de différentes variétés (cœur de bœuf et noire de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Crimée) mais toujours cultivées en Provence. Un litre de ce jus requiert environ 10 tomates et promet « un voyage dans les potagers les plus ensoleillés de France. »

À l'occasion du lancement de nouveau jus, Kookabarra s'est associé au groupe McCormick, implanté en Vaucluse, au travers des marques Ducros et Cholula avec lesquelles a été créé un coffret en édition limitée, qui a notamment fait sensation à la Saint-Valentin. Ce dernier était composée d'une petite bouteille de jus de tomate, ainsi que du gingembre signé Ducros et de deux sauces plus ou moins pimentées Cholula.




©Kookabarra

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

**Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :**

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

---

# Kookabarra lance sa gamme de nectars frais




**L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vauclusienne Kookabarra lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavaillonaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.



©Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vauclusienne a fait appel au bartender Antony Bertin. « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

---

# Kookabarra ajoute les fruits à noyaux à son catalogue




**L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit sa gamme de jus et smoothies en se lançant dans les fruits à noyaux. Mangue, cerise, prune… Il y en a pour tous les goûts !**

Née en 2006, l'entreprise Kookabarra, implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais à base de fruits et légumes provenant d'exploitations majoritairement locales. Forte de plus de 30

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

références, l'entreprise vauclusienne élargit encore sa gamme de jus et smoothies avec les fruits à noyaux. Une nouveauté qui vient répondre à une demande croissante de la part des clients, notamment les professionnels.

Pour étoffer sa gamme, Kookabarra a dû faire l'acquisition de machines professionnelles de dénoyautage, ce qui représente un investissement de 25 000€. Ainsi, les clients pourront désormais s'approvisionner en jus et purées de pêches et abricots récoltés en Ardèche, de cerises récoltées à seulement 30 km de la fabrique, ou encore de mangues. Cette gamme est destinée aux professionnels du secteur CHR (Café-Hôtellerie-Restauration), qui représente 97% de la clientèle de Kookabarra.

Parmi les nouvelles recettes, on trouve le smoothie 'Fruits du verger' composé de pommes, d'abricots et de pêches jaunes et blanches. De quoi faire le plein de vitamines. Les clients pourront également découvrir un jus de cerises 100% Provence et 100% gourmandise.

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

---

# (Vidéo) Les pré-inscriptions du prochain Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra sont ouvertes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



**Le [Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra] 2024 a eu lieu le 7 juillet dernier. Même pas deux mois plus tard, la date de la prochaine édition a été révélée et les pré-inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes.**

Le prochain Semi-Marathon du Mont-Ventoux Kookabarra se tiendra à Bédoin le weekend des 5 et 6 juillet 2025. Après une édition 2024 riche en émotion, durant laquelle près de 1 000 participants ont franchi la ligne d'arrivée de cette course mythique, réputée comme étant l'une des plus difficiles d'Europe en raison de son dénivelé constant, le Géant de Provence se prépare déjà à accueillir les prochains coureurs.

Il est d'ores et déjà possible de s'inscrire sur la liste d'attente en ligne. Les personnes sur la liste d'attente seront prévenues en priorité de l'ouverture des inscriptions officielles. Au vu de la forte demande que présente cet événement, ce sera une véritable course à l'inscription. 1 500 dossards seront vendus pour cette prochaine édition, pas un de plus, pas un de moins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026




Les équipes organisatrices de l'événement ouvrent les pré-inscriptions et inscriptions aussi tôt afin que chaque participant puisse trouver rapidement de quoi se loger sur place, la période estivale étant très touristique autour du Mont Ventoux.

Comme pour chaque édition, les coureurs devront parcourir 21,6 km sur route, avec 1 610 m de dénivelé positif. Les participants tenteront peut-être de battre les records qui sont de 10h29min10s pour les hommes et 01h48min05s pour les femmes, enregistrés respectivement par Hassan Chahdi durant l'édition 2024 et Anaïs Quemener en 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

# Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens




**Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, Pascal Ginoux, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.**

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que Jérémie Marcuccilli, président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgin mojito.

**De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise**

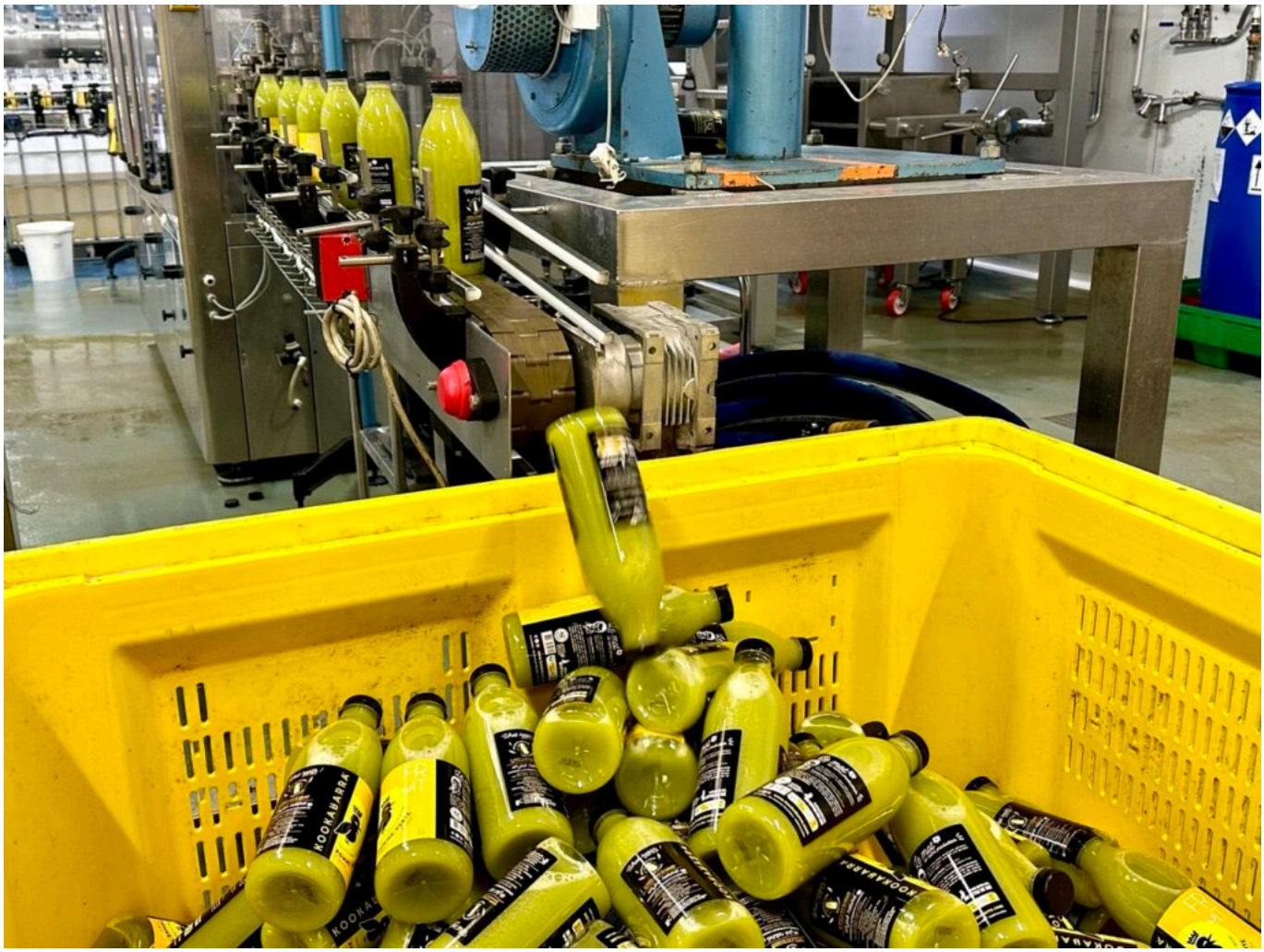
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

> « On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »
>
> *Jérémie Marcuccilli*

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémie. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026




La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

**La technologie High Pressure Proceeding**

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

30 000 bouteilles par jour.

**Des jus de fruits de saison ?**

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.



©Kookabarra

**Un choix minutieux des producteurs**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

**Kookabarra suit les tendances**

Sur son site de plus de 4000 m², Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembrade, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

**Des produits à boire, mais pas seulement**

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même quelques recettes à suivre sur son site internet. Il n'y a plus qu'à !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

Kookabarra en chiffres

– Création de la marque en **2003**
– Concept breveté en **2006**
– Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
– Plus de **30** références
– **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
– Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
– **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

– De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
– **97%** de clientèle CHR
– Plus de **1 000** établissements référencés

---

# Alexandre Roussel est le nouveau directeur commercial de Kookabarra



**L'entreprise vauclusienne Kookabarra, basée à Cavaillon et spécialisée dans la production de jus de fruits et de légumes frais pressés à destination des professionnels de la restauration, accueille un nouveau directeur commercial. Le PDG fondateur, Jérémie Marcuccilli, a nommé Alexandre Roussel à ce poste.**

Avec le recrutement d'Alexandre Roussel en tant que directeur commercial, Jérémie Marcuccilli a un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

objectif de structurer les process de commercialisation pour être davantage présent sur le marché CHR et préparer l'entreprise au B to C. « À l'approche des 20 ans d'existence de Kookabarra, nous nous inscrivons de plus en plus parmi les grandes références sur notre marché, affirme Jérémie Marcuccilli. Toutefois, j'ai la certitude que nous pouvons asseoir davantage notre expertise et nos pratiques innovantes. Alexandre Roussel a le profil et l'expérience idéale pour nous aider à atteindre nos objectifs. »

Petit-fils de grands-pères vigneron et chocolatier-pâtissier-glacier, Alexandre Roussel a un certain attrait pour l'agroalimentaire depuis toujours, ainsi que pour les produits locaux et le terroir. Il était d'ailleurs déjà dans ce secteur depuis 11 ans avant d'intégrer l'équipe de Kookabarra puisqu'il a travaillé en tant que chef de secteur chez Jean Stalaven, au sein du groupe Eckes-Granini, chez la Boulangère et au sein du Groupe Panzani, et il a occupé le poste de responsable commercial Sud-Est chez Ponthier et chez PCB Création.

Alexandre Roussel a été séduit par les valeurs de l'entreprise cavaillonnaise, mais aussi par ses produits, qui sont majoritairement sourcés dans un rayon de 30 km. « Chez Kookabarra, j'ai retrouvé une convivialité et un fort esprit sportif qui me correspondent tant sur le plan personnel que sur le plan professionnel, déclare-t-il. Travailler aux côtés de Jérémie Marcuccilli s'annonce être une expérience dynamisante et riche en enseignements. »