Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pâtisserie Peyrerol : une reconnaissance du 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 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 différentes 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Plusieurs métiers

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 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)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Maison Jouvaud : un savoir-faire familial né à Nîmes mais développé à Carpentras



La Maison Jouvaud est une entreprise de savoir-faire en pâtisserie créée en 1948. La troisième génération a lancé en 2023 son nouveau site de fabrication ainsi qu'une boutique en périphérie nord de la ville de Carpentras. Le succès est au rendez-vous.

« Nous avions depuis de nombreuses années le projet de créer un nouveau site de fabrication Avenue Saint-Roch au nord de Carpentras. Mon père a eu l'opportunité d'acquérir un terrain bien situé. Ce bâtiment dédié à la fabrication a ouvert ses portes en juin 2023. Il permet de livrer tous les matins l'ensemble des 5 sites de vente sur le département », explique Pierre Jouvaud. Il a été conçu pour des normes d'hygiène optimale mais également un bon confort de travail. Sur 3 niveaux, tous les métiers sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

représentés dans des salles différentes. À titre d'exemple, une salle de fabrication est uniquement dédiée aux fruits confits, avec des bassines en cuivre. Des chambres froides positives et négatives sont également en service. Après deux années et demi de fonctionnement, le bilan est très positif pour les équipes de pâtissiers boulangers, avec une meilleure organisation de travail.



Pierre Jouvaud, dans l'atelier de fabrication des fruits confits. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un nouveau métier en boulangerie

Avec la mise en service de ce local flambant neuf, la famille Jouvaud a décidé de prendre un virage en 2023 en se lançant dans la fabrication du pain. Un laboratoire est en dédié à cet effet, avec un chef boulanger reconnu pour son savoir-faire et quatre boulangers professionnels qui ont tous été embauchés en 2023. La boulangerie a même été reconnue au niveau médiatique en accédant à la demi-finale de l'émission *La meilleure boulangerie de France* sur M6. « Récemment, nous avons mis en place notre propre moulin pour fabriquer notre farine sur quelques pains vendus très qualitatifs », explique Pierre Jouvaud.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La boutique ‘L’atelier’ ouverte en 2023 est un succès. ©Antoine Schramm

L’année 2025 a été celle de la mise en place d’une bonne organisation des équipes dans leur atelier respectif. Cela a permis à chacun de prendre ses marques. L’année 2026 démarre très bien avec une belle saison des galettes qui a duré tout le mois de janvier.

Une histoire familiale

La Maison Jouvaud est une pâtisserie familiale, avec un savoir-faire reconnu. L’histoire commence en 1948 à Nîmes. Gilbert et Lisette Jouvaud lancent leur pâtisserie avant de vite revenir dans leur fief du Comtat Venaissin à Carpentras, place du Colonel Mouret jusqu’en 1968, date à laquelle la Maison Jouvaud ne va plus bouger, rue de l’Evêché. Frédéric et Nicole reprennent le flambeau à la fin des années 70 jusqu’en 2010 et passent alors la main à la troisième génération, Pierre et Jeanne-Marie qui ont en charge de perpétuer la tradition et de lancer ce nouveau challenge, avec la construction d’un nouveau site de fabrication et de vente en dehors de la ville, avenue Saint Roch.

Des chiffres :

– Investissement total : 4,720M€
– Matériel professionnel investi depuis 2023 : 165 000€ par an
– Chiffre d’affaires 2025 : 8,076M€ contre 7,899M€ en 2024, soit une progression de plus 2,24%
– Répartition du chiffre d’affaires par famille : Pâtisserie 33%, Viennoiserie 10%, Boulangerie 9%, Chocolaterie 13%, Confiserie dont fruits confits 9%, Biscuiterie 3%, Glacerie 1%, Salé 10%, Boissons

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 15 novembre 2026

salon de thé 6%, Décoration 6%
-Nombre de salariés : 82 tous métiers confondus et 13 apprentis en pâtisserie

5 sites de vente
La nouvelle boutique de vente avenue Saint Roch sur la partie nord de la ville a ouvert ses portes en juillet 2023. Elle constitue le 5ème site de la Maison Jouvaud. Le site historique est en centre-ville de Carpentras. Viennent ensuite Cap Sud, les Halles d'Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue
Ce nouveau point de vente de 170 m² est un grand succès. Il représente en effet le premier pôle de chiffre d'affaires de la Maison Jouvaud, notamment avec la boulangerie qui se vend très bien. Le site historique en centre-ville à lui a plus de difficultés avec une baisse de moins 40 % depuis 2022. Les points forts de la boutique sont l'emplacement sur le côté nord de la ville, juste à côté d'un rond-point passant, et les 47 places de parking. » Nous sommes très satisfaits du chiffre d'affaires de cette nouvelle boutique, qui est supérieur à ce que nous avions en objectif. Elle représente 40 % du chiffre d'affaire global de notre entreprise » explique Jeanne-Marie, la sœur de Pierre, qui co-dirige l'entreprise avec lui, plus particulièrement sur la partie vente et gestion.

Maison Battu : une production délocalisée à Ma première usine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La Maison Battu est une pâtisserie familiale créée en 1988 à Pernes-les-Fontaines par Jean-Luc et Josefa Battu. Mathieu, leur fils, a rejoint l'entreprise en 2021 et en a pris la direction en 2023. L'atelier de fabrication de la pâtisserie a été transféré en 2023 dans les locaux de Ma première usine sur le site du Marché-gare à Carpentras.

« Je suis revenu dans l'entreprise il y a quatre ans. Je me suis d'abord familiarisé avec la clientèle et l'entreprise et j'ai repris la direction il y a deux ans. Mes parents sont en retraite désormais même s'ils nous donnent encore un coup de main pour la fin d'année », explique Mathieu Battu.

Une riche expérience

Avant d'intégrer l'entreprise familiale, le chef d'entreprise trentenaire, cuisinier de formation, a connu une expérience d'une douzaine d'années dans la pâtisserie de restaurant, dans des lieux très prestigieux à Courchevel, Londres, Lyon et enfin à Paris à l'hôtel Crillon. « À 31 ans, après le Covid, j'ai décidé de revenir à l'endroit où j'avais grandi pour retrouver les odeurs et l'ambiance de la pâtisserie familiale. »

Une aide d'Initiative Ventoux

Mathieu Battu se tourne alors vers la plateforme Initiative Ventoux pour connaître les rudiments du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

d'entreprise. « Je passais en effet du statut de salarié à celui d'entrepreneur et cela est complètement différent. Initiative Ventoux a permis de me donner une solide base pour me lancer. Cette structure m'a également orienté vers le service Développement économique de la CoVe. Nous avons alors trouvé un accord en 2023 pour pouvoir utiliser un local professionnel de fabrication au sein de Ma première usine, sur le Marché gare de Carpentras . » L'outil mis à disposition s'adresse à des jeunes repreneurs d'entreprise, comme c'était le cas pour Mathieu Battu. Il a encore une année d'utilisation pour ces locaux qui comprennent des ateliers de fabrication, du stockage réfrigéré, des vestiaires et un bureau. Toute la fabrication de la pâtisserie a ainsi été délocalisée sur ce site. « Nous avons pris cette décision par manque de place de notre boutique de Pernes. »

Une diversification dans la boulangerie

Historiquement, la Maison Battu fabrique de la pâtisserie, des chocolats et des glaces. En 2024, l'entreprise s'est diversifiée dans les métiers de la boulangerie en reprenant une seconde boutique à Pernes qui a nécessité beaucoup de travaux. « Nous sommes très attachés à la qualité de nos produits. Mon père est disciple d'Escoffier. Je le suis également depuis peu. Tout ce travail ne peut être possible que grâce à notre équipe de professionnels très compétents. »

Maison Battu en chiffres :
– 14 salariés
– Chiffre d'affaires 2024 : 700 000 €, en légère croissance sur 2025
– Atelier de fabrication de 223 m2

La recette du dessert à la myrtille du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.

Meringue :
– 100g blanc d'œufs
– 100g sucre semoule
– 100g sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.
Tailler des bandes de papiers rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.
Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.
Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.
Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Siphon basilic :
– 750g fromage blanc
– 375g crème épaisse
– 15g basilic
– 75g lait
– 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.
Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.
Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.
Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

Meringue grillée :
– 100g blanc d'œufs
– 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

Poêlée myrtille :
– 100g myrtilles fraîche
– Opaline basilic
– Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poele, ajouler les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

Madeleines crispies :
– 365g œufs
– 75g de miel de lavande
– 325g sucre semoule
– 150g lait
– 500g farine
– 25g levure chimique
– 1 citron vert zesté
– 1 citron jaune zesté
– 500g beurre noisette froid

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.
Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.
Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.
Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure
Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.
Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.
A la sortie du four démouler les madeleines.
Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

Jus myrtille et basilic :
– 3000g jus myrtille réduit à 2000g
– 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :
– Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

Opaline basilic :
– 335g fondant
– 225g glucose
– 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.
Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.
Débarrasser sur un silpat.
Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boite hermétique.

Sorbet citron :
– 2700g lait entier
– 150g trimoline
– 650g sucre semoule
– 300g glucose atomisé
– 50g super neutrose
– 1000g jus citron vert
– 1000g jus citron jaune
– 10 zestes citron vert
– 10 zestes citron jaune

Faire chauffer le lait et la trimoline a 50°c, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner
Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :
– 1000g myrtille surgelée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :
– 1755g eau
– 400g sucre
– 120g glucose atomisé
– 15g stab 2000
– 105g jus citron vert
– 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre a 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :
Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à coté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.
Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Virginie Ovessian

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L'anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu'au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith
– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d'œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :
– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l'ensemble puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l'assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l'anépomme dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.



©Pauline Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

À Coustellet, Nicoline gagne la palme des meilleurs croissants et pains au chocolat



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 14 édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3e édition du Master du Pain au Chocolat à la Cité de l'Artisanat à Avignon. C'est Nicolas Goddi, pâtissier à Coustellet, qui a remporté les faveurs du jury.

60 candidats étaient en compétition pour chacun des deux concours, dont 25 artisans et 35 apprentis. L'occasion de mettre en lumière, comme chaque année, l'excellence et le savoir-faire des boulangers et pâtissiers du Vaucluse. Les viennoiseries ont été évalué par un jury de professionnels, présidé par Pierre Jouvaud, dont l'entreprise a remporté l'édition 2024.

Le mercredi 2 avril, les participants ont dû chacun préparer quatre croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbés, entre 55 à 65 grammes pour le concours du Meilleur Croissant au Beurre. Pour le Master du Pain au Chocolat, ils ont dû faire trois pains au chocolat identiques, pur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

beurre, et entre 55 et 65 grammes. La cuisson, la forme, l'aspect, la saveur, l'odeur, la texture, ou encore le feuilletage étaient pris en compte par le jury.

Les lauréats

Master du Pain au Chocolat :
Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de Nicoline à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du Palais Gourmand à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de Lyse à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Benoît Edelin du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Séverine Rolland du CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Alex Zammite du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Ambroise Han de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e prix : Robia Koné de la Boulangerie Douce à Morières

Concours du Meilleur Croissant au Beurre :
Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de Nicoline à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du Palais Gourmand à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de Lyse à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

- 1er prix : Ludovic Lemetayer du Palais Gourmand à Monteux
- 2e prix : Théo Giana d'Au Pain d'Antan à Valréas
- 3e prix : Benoît Edelin du CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Ambroise Han de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e prix : Dan Peroote du CMA Formation Avignon

Pour la Saint-Valentin, Marie Blachère met du cœur dans ses pâtisseries

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



À l'occasion de Saint-Valentin, l'enseigne de boulangerie Marie Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard, proposera des nouveautés ainsi que des offres spéciales du vendredi 14 au dimanche 16 février.

Depuis sa création en 2004 avec une première boulangerie à Salon-de-Provence, l'enseigne Marie Blachère a à cœur de lancer des tendances, tout en s'adaptant aux attentes des consommateurs. Pour la Saint-Valentin, les plus de 850 boutiques fêteront la fête des amoureux avec des nouveautés et des offres le temps d'un week-end, du vendredi 14 au dimanche 16 décembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Marie Blachère

Dans plusieurs légendes, la fraise a une symbolique amoureuse. Ainsi, pour célébrer l'amour avec ses clients, l'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère, mettra en place des offres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

spéciales sur les tartes aux fraises et tropéziennes aux fraises. Préparés sur place avec des fraises fraîches, ces desserts seront au prix de 14,90€ la tarte ou 26€ (au lieu de 27,80€) le lot de deux tartes durant tout le week-end.

Les cœurs seront aussi à l'honneur sur les étals avec deux nouveauté durant ces trois jours. Les boulangeries proposeront des madeleines rouges en forme de cœur pour 1,60€ et 4,80€ le lot 3+1, mais aussi des fondants en forme de cœur pour 3,50€ la pièce et 6,50€ les deux. De quoi faire fondre votre partenaire !

Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au CFA d'Avignon. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1er prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1er prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2e et 3e prix. Les 1er prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :
1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron
2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
3) Dorian Hernandez de la Maison Jouvaud à Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :
1) Louna Siminski du CFA d'Avignon
2) Lucas Lefebvre du CFA d'Avignon
3) Alexis Cavalier-Ruis du CFA d'Avignon

Catégorie BP/BM/BTM :
1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie Les Rotondes à Avignon
2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
3) Alexia Souchon du CFA d'Avignon



©Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck La Luberonnaise, Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Ce concept, c'est Emeline Mann qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtissiers la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

> La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.
>
> *Emeline Mann*

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

L’importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

> « Utiliser des produits locaux, c’est une grande force que j’affiche fièrement dans mon food truck. »
>
> *Emeline Mann*

Ainsi, le citron confit vient de la Maison du fruit confit à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c’était impossible car j’utilise un sacré volume, et ce n’était pas possible pour tous de me fournir autant qu’il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraiches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez débourser 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au Château Val Joanis à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne Maguelone du Fou, sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraiches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



©La Luberonnaise – Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !