Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Le monde économique vauclusien en ‘mission’ pour la transmission



Organisée par le Crédit Agricole Alpes-Provence, la Chambre de commerce et d’industrie de Vaucluse (CCI 84) et CAP Cession France, la soirée ‘Réussir sa transmission d’entreprise’ a fait le plein au Palais des princes à Orange. L’événement a réuni plus de 400 participants dont l’ensemble du monde économique vauclusiens ainsi que les partenaires du développement et institutionnels du département.

« Céder ou reprendre une entreprise constitue une étape déterminante qui se prépare bien en amont, a expliqué en ouverture de l’événement Franck Alexandre président du conseil d’administration du Crédit Agricole Alpes Provence. Pour le dirigeant cédant, il s’agit d’anticiper les points de vigilance, de préparer son projet et de valoriser le travail accompli. Pour le repreneur, l’enjeu est de sécuriser son projet et de disposer des conditions nécessaires à la poursuite et au développement de l’activité. En réunissant les expertises et les réseaux de leurs partenaires, le Crédit Agricole Alpes Provence, la CCI de Vaucluse et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Cap cession souhaitent faciliter les échanges et permettre aux dirigeants de trouver les bons interlocuteurs au bon moment. L'ambition est claire : éviter que des entreprises viables, porteuses d'emplois et de compétences, ne disparaissent faute de préparation ou de repreneurs. »



Crédit : CCI84/DR

« Céder ou reprendre une entreprise constitue une étape déterminante. »

Franck Alexandre président du conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes Provence

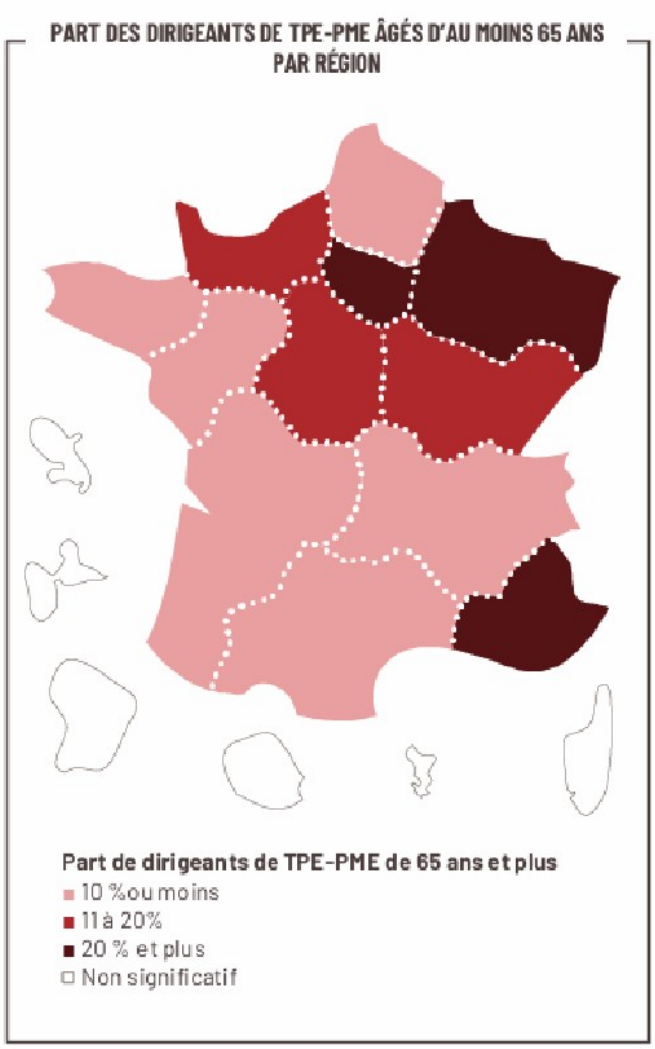
Mobiliser l'ensemble des acteurs du territoire

Le ton de la soirée était donné : mobiliser l'ensemble des acteurs du territoire afin de sensibiliser sur ce sujet car l'enjeu est de taille. En effet, aujourd'hui en France, 40% des dirigeants de TPE, PME et ETI envisagent de transmettre leur entreprise dans les cinq prochaines années, soit un potentiel de 370 000 entreprises et près de 3 millions d'emplois concernés d'ici 2030. Pour autant, entre l'intention et la transmission, l'écart reste important : 26 000 entreprises employant au moins un salarié ont été transmises en 2024, contre un potentiel estimé à 74 000 transmissions par an. Au rythme actuel, seules 130 000 transmissions seraient réalisées dans les cinq prochaines années. Le Vaucluse n'échappe pas à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

cet enjeu avec plus de 50 000 entreprises inscrites au RCS (Registre du commerce et des sociétés) représentant plus de 100 000 salariés.



Message entendu par l'ensemble des acteurs locaux

Le message semble avoir été entendu puisque le monde économique du département s'était mobilisé en masse avec la présence de nombreux acteurs institutionnels, professionnels et économiques du département (préfecture de Vaucluse, Banque de France, Bpifrance, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence Alpes Côte d'Azur, Chambre d'Agriculture de Vaucluse, Ordre des Experts-Comptables, Notaires Cévennes Provence, Fédération du BTP 84, Capeb, Les Entrepreneurs Vaucluse (ex-CPME 84), Medef Vaucluse, U2P Vaucluse, nos confrères de la Provence, Mobilians, barreau d'Avignon, barreau de Carpentras, CRA, Vaucluse Provence Attractivité (VPA), Jeunes agriculteurs, Vignerons indépendants, Safer, FDSEA, MSA et CPTS Synapse du Comtat Venaissin… Les directeurs généraux des structures partenaires, des élus, des maires de communes vauclusiennes ainsi que des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

représentants d'organismes départementaux et régionaux avaient également répondu présents.
Cette mobilisation semble donc témoigner d'une conviction partagée : la cession-transmission dépasse le seul cadre de l'entreprise pour s'étendre à l'attractivité globale du Vaucluse.



Anne Benedetti. Crédit : CCI84/DR

> « Transmettre son entreprise et rarement une décision simple. »
>
> *Anne Benedetti, présidente de la CCI de Vaucluse*

« La transmission est une étape naturelle dans la vie d'une entreprise, mais elle ne s'improvise pas, insiste Anne Benedetti, présidente de la CCI de Vaucluse. Elle engage le dirigeant qui cède, le repreneur qui porte un nouveau projet, les salariés et, plus largement, tout un écosystème économique. Notre responsabilité collective est de faire en sorte que les entreprises qui ont vocation à être transmises puissent l'être dans les meilleures conditions »,

Crédit Agricole : un engagement de deux ans en faveur de la transmission
Depuis plus de deux ans, le Crédit Agricole Alpes Provence s'investit dans l'accompagnement des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

dirigeants cédants et des repreneurs. Cette démarche a débuté en novembre 2024 à la CCI d'Arles, lors d'un premier rendez-vous qui avait réuni plus de 50 dirigeants et repreneurs. Elle s'est ensuite poursuivie à travers plusieurs événements, dont une rencontre organisée le 31 mars 2026 au siège du Crédit Agricole Alpes Provence, à Aix-en-Provence, qui avait rassemblé plus de 350 dirigeants autour des points de vigilance à anticiper avant une cession ou une transmission.
En juin 2026, le Café de la transmission-reprise organisé à Aubagne avait également réuni plus de 70 participants. Ce 13 octobre, cette dynamique s'est poursuivie avec deux nouveaux rendez-vous. Un coup double le même jour : l'un en matinée à Arles et l'autre, en soirée, dans la cité des princes.

« Nous devons également avoir le courage de regarder les difficultés en face, poursuit la nouvelle présidente de la Chambre consulaire vauclusienne. Transmettre son entreprise et rarement une décision simple car pour beaucoup de dirigeants, leur entreprise représente bien davantage qu'un patrimoine professionnel. C'est une vie, c'est une identité parfois et même une histoire familiale. Alors, on repousse l'échéance, on se dit que l'on a encore le temps. On attend le bon moment, le bon repreneur, la bonne valorisation, mais le temps économique n'attend pas toujours le temps psychologique des dirigeants . Et une transmission qui n'a pas été anticipée peut devenir une transmission subie. Nous devons donc changer notre manière d'aborder ce sujet, parler de la transmission ne doit plus signifier parler de la fin d'une aventure. Cela doit signifier préparer le début d'une autre. »

Rendre la transmission plus fluide

« Nous avons les outils, nous avons les expertises, nous avons les énergies, énumère Anne Benedetti mais nous devons encore mieux les coordonner car les dirigeants qui souhaitent transmettre ne doivent pas faire face seul un véritable parcours du combattant. De son côté, le repreneur ne doit pas, non plus, se perdre dans la complexité des démarches ou du financement. Nous devons rendre la transmission plus visible, plus accessible plus fluide. Notre objectif ne doit pas être de multiplier les réunions sur la transmission. Notre objectif doit être de multiplier les transmissions réussies. »

Julien Faubert : transmettre, c'est aussi faire perdurer un savoir-faire

La soirée s'est achevée avec le témoignage de Julien Faubert (ancien footballeur professionnel internationale passé notamment par les Girondins de Bordeaux, West Ham et le Real Madrid) qui a apporté un éclairage original sur la notion de transmission à travers son expérience du sport de haut niveau. Son intervention a permis de rappeler que transmettre ne consiste pas simplement à passer le relais. C'est aussi partager une expérience, des compétences, une vision et des valeurs pour permettre à celui qui prend la suite de poursuivre l'aventure. Cette réflexion fait directement écho au monde de l'entreprise : la réussite d'une transmission ne se mesure pas uniquement au moment de la cession, mais aussi à la capacité de l'entreprise à continuer de se développer après le départ de son fondateur. Préserver un savoir-faire, transmettre une culture et donner au repreneur les moyens de réussir sont autant de conditions pour assurer la continuité de l'histoire entrepreneuriale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Une affaire de confiance

Des difficultés que les chiffres illustrent : selon Bpifrance, 70% des dirigeants qui envisagent de transmettre dans plus d'un an n'en sont encore qu'au stade de la réflexion ou du démarrage de leur projet. Dans le même temps, 60% des repreneurs rencontrent des difficultés dans leur parcours, l'accès au financement constituant le principal obstacle. Cette difficulté concerne particulièrement les repreneurs issus du salariat : 44% déclarent avoir rencontré des difficultés pour réunir les financements nécessaires, contre 30% pour l'ensemble des repreneurs.

Autre enjeu : trouver le juste équilibre entre les attentes du cédant et les capacités du repreneur. La valorisation et le prix de cession peuvent constituer un point de tension, tandis que le cédant accorde également une importance forte à la pérennité de son entreprise, aux qualités humaines du repreneur, à son expérience et à sa capacité à porter le projet dans la durée. La transmission est donc autant une affaire de financement, de valorisation et de stratégie qu'une affaire de confiance, d'anticipation et de rencontre entre deux projets entrepreneuriaux.

« Cette soirée illustre notre positionnement de banque du dirigeant et notre ancrage territorial, souligne le Crédit Agricole Alpes Provence. Accompagner un dirigeant d'entreprise, c'est l'accompagner dans toutes les phases de son cycle entrepreneurial : création, développement, structuration et transmission. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Crédit : CCI84/DR

> « Une transmission qui échoue c'est la perte d'un ressort de développement économique local. »
>
> *Thierry Suquet, préfet de Vaucluse*

Particulièrement sensibilisé sur le sujet, puisqu'il a y 35 ans il a été un jeune responsable d'une agence de développement économique ayant mis en place des opérations de sensibilisation à la transmission et à la reprise d'entreprise en milieu rural, Thierry Suquet, préfet de Vaucluse souligne l'importance de la reprise : « J'ai découvert à cette occasion-là deux choses. Le facteur humain car c'est avant tout une histoire d'homme et de femme avant d'être un acte de vente. C'est même une histoire de dialogue, car il faut être deux à se parler, longuement parfois. »

« La deuxième chose, poursuit-il, c'est que cette aventure individuelle est également un enjeu collectif. Une transmission qui échoue, une session qui ne se fait pas, c'est un bâtiment vide, une friche industrielle, la perte d'emploi et de richesse ainsi que la perte d'un ressort de développement économique local, C'est tout cela qui nous appauvri collectivement. A contrario, une reprise qui se fait, c'est n'est pas simplement un statu quo. C'est un dynamisme supplémentaire et de la richesse qui se crée dans notre environnement immédiat car une entreprise c'est des partenariats, des fournisseurs, des clients développant tout un écosystème local. »

Laurent Garcia

La fragilité économique actuelle pourrait compromettre la capacité des entreprises à préparer leur transmission

L'adoption, le 8 octobre dernier en commission des finances, de l'amendement du rapporteur général Philippe Juvin, qui assouplit la réforme de l'apport-cession inscrite dans le projet de loi de finances pour 2027 a fiat réagir le Syndicat des Indépendants et des TPE (SDI).

« Le SDI salue la correction apportée par les députés à une réforme fiscale qui risquait decompliquer certaines transmissions d'entreprises, se félicite Marc Sanchez, secrétaire général du SDI. Alors que près de 500 000 entreprises pourraient être cédées dans les dix prochaines années, la priorité doit être de faciliter leur reprise, pas d'ajouter de l'incertitude fiscale aux difficultés déjà rencontrées par les cédants et les repreneurs. Cette perspective intervient alors que la dernière enquête du SDI révèle que 71% des dirigeants interrogés constatent une baisse de leurs marges et 66% une contraction de leur trésorerie. Une fragilité économique qui peut compromettre la capacité des entreprises à préparer leur transmission et à attirer des repreneurs. »

Appel à une politique cohérente de transmission

Le texte initial du gouvernement envisageait de remettre en cause l'effacement de certaines plus-values

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

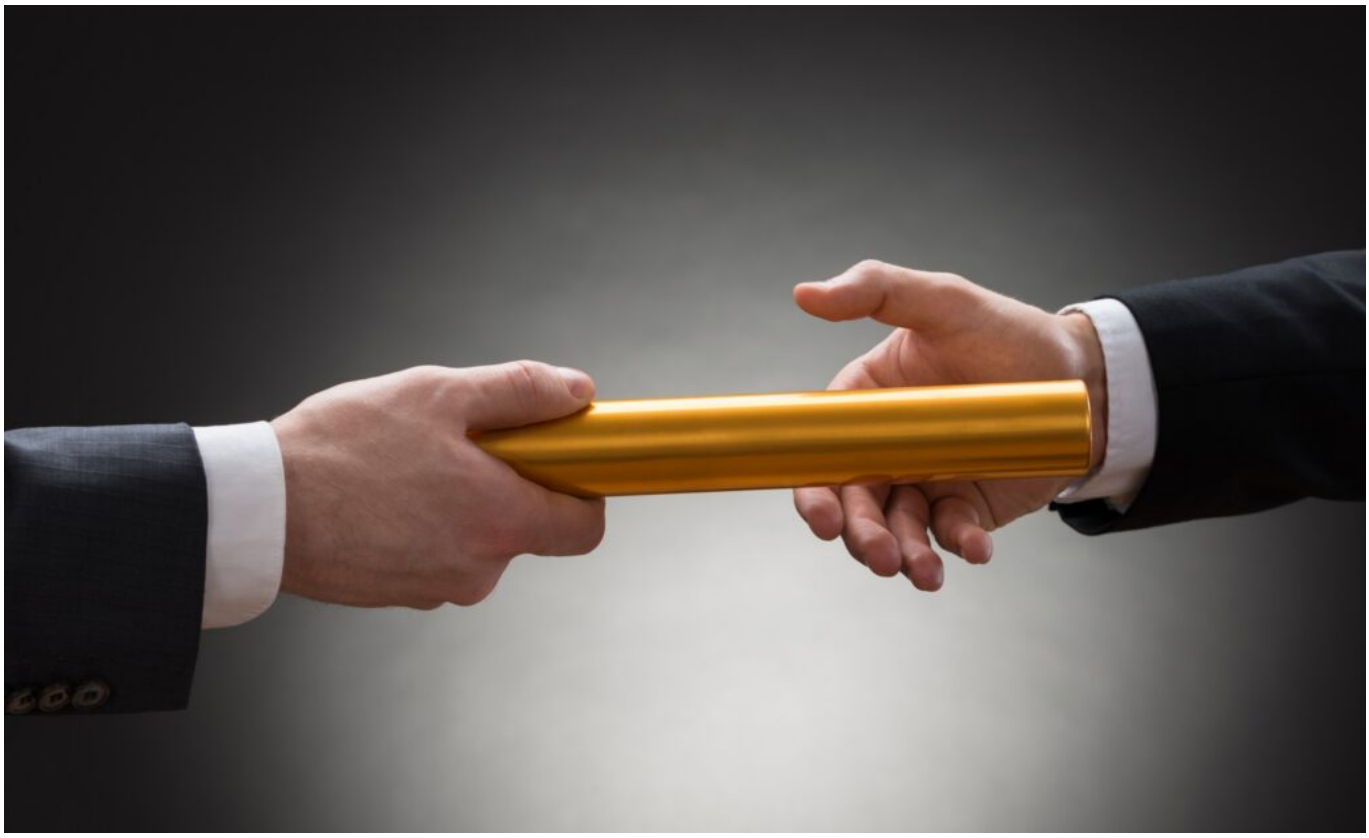
Ecrit par le 1 novembre 2026

en report d'imposition lors de transmissions à titre gratuit de titres détenus via une holding. L'amendement maintient le régime actuel en cas de succession, limite l'imposition de certaines donations, prévoit un règlement échelonné sur dix ans et réserve les nouvelles règles aux apports réalisés à compter du 7 octobre 2026.
Cette correction est bienvenue : une fiscalité déclenchée sans liquidités correspondantes peut fragiliser une transmission et réduire les moyens consacrés à la poursuite de l'activité. Le dispositif visé reste toutefois spécifique aux opérations d'apport-cession ; il ne concerne pas directement toutes les transmissions de commerces, d'entreprises individuelles ou de SARL.
Au-delà de ce dispositif particulier, le SDI appelle « à une politique cohérente de la transmission : stabilité des règles fiscales, simplification des démarches et accès au financement pour les repreneurs. Selon la Direction générale des Entreprises, 86% des entreprises transmises sont des TPE. Préserver ces reprises, c'est aussi préserver des emplois, des savoir-faire et la vitalité des territoires. L'amendement a été adopté en commission ; son maintien dans le texte définitif demeure soumis à la suite de la procédure parlementaire ».

Transmission d'entreprise en Vaucluse : une grande soirée pour ne plus avancer seul

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le Crédit Agricole Alpes-Provence propose la soirée 'Réussir sa transmission d'entreprise'. L'événement, co-organisé en partenariat avec la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) de Vaucluse et CAP Cession France, cabinets spécialisés dans la transmission d'entreprise, se déroulera mardi 13 octobre de 18h30 à 21h au Palais des Princes à Orange.

« Transmettre son entreprise ne s'improvise pas, explique le Crédit Agricole Alpes-Provence. Une transmission réussie ne se décide pas au dernier moment. Elle se prépare. Cette soirée vous apportera des clés concrètes pour anticiper les enjeux juridiques, fiscaux, patrimoniaux, familiaux et humains. »

> « Transmettre son entreprise ne s'improvise pas. »

Au programme : regards croisés d'experts, témoignages de dirigeants et tables rondes. Le tout en présence des principaux acteurs économiques du territoire comme la BPI, la Banque de France, la Chambre d'agriculture de Vaucluse, celle de l'artisanat, Vaucluse Provence attractivité, les barreaux d'Avignon et de Carpentras, les notaires Cévennes-Provence, l'Ordre des experts-comptables de Paca, la MSA, les principales organisations patronales ou professionnelles (Les Entrepreneurs Vaucluse, le Medef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

84, l'U2P, la Fédération du BTP de Vaucluse, la Capeb 84, Mobilians…), la Safer, les Jeunes agriculteurs…

« Ne pas subir. »

« Le 13 octobre à Orange, nous réunissons tout cet écosystème pour vous accompagner dans la réflexion et la démarche, poursuit le Crédit Agricole Alpes-Provence. Pour ne pas avancer seul sur des questions aussi complexes, nous avons voulu créer un moment d'échange où tous les acteurs sont réunis autour des dirigeants pour les sensibiliser à tous les aspects de cette étape clé. Notre ancrage local nous permet de coordonner cet environnement au service des dirigeants du territoire. Un moment pour anticiper, mobiliser et poser les bonnes questions… et ne pas subir. »

L'enjeu est de taille car près de 30% des chefs d'entreprises locaux seraient en mesure de transmettre leur entreprise d'ici 5 ans en raison de leur âge. Le Vaucluse n'échappe pas à cet enjeu. Avec plus de 50 000 entreprises inscrites au RCS représentant plus de 100 000 salariés, le renouvellement des dirigeants et la pérennité des entreprises constituent des questions déterminantes pour l'économie départementale. « La transmission est une étape naturelle dans la vie d'une entreprise, mais elle ne s'improvise pas, rappelle pour sa part Anne Benedetti, présidente de la CCI de Vaucluse.Elle engage le dirigeant qui cède, le repreneur qui porte un nouveau projet, les salariés et, plus largement, tout un écosystème économique. Notre responsabilité collective est de faire en sorte que les entreprises qui ont vocation à être transmises puissent l'être dans les meilleures conditions »,

L.G.

'Réussir sa transmission d'entreprise'. Mardi 13 octobre. De 18h30 à 21h. Palais des princes. Cours Pourtoules. Orange

---

À 28 ans, Loha Sommer gère le domaine familial de la Maurelle, des vignes à Gigondas et Vacqueyras qui datent de 1753

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La transmission, ça marche, la preuve ! Pourtant, quand il était petit, Loha Sommer ne rêvait pas de conduire un tracteur, contrairement à toute sa famille avant lui, depuis 10 générations au Domaine de la Maurelle à Vacqueyras.

Fils unique de Nicolas Sommer, dont l'un des aïeux a été le patron de la cave coopérative de Vacqueyras, Loha n'était pas trop doué à l'école. « Heureusement, en grandissant, le déclic s'est produit. Avec la maturité, j'ai trouvé que c'était un métier noble, le travail de la terre et de la vignem et je me suis lancé. »

Il passe un bac pro au Lycée agricole d'Orange où il apprend la taille, la greffe, le débourrement, l'épamprage, le palissage, mais aussi la gestion d'un caveau, la vente, le commerce. Advient la parenthèse du Covid où la France vit au ralenti, Loha en profite pour partir en Inde et en Thaïlande, lui qui porte un prénom oriental. Ensuite, il enrichit son CV en passant un BTS de technico-commercial puis un autre en viticulture et œnologie. Il fait également un passage au Clos du Mont-Olivet à Châteauneuf-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

du-Pape auprès de Thierry Sabon qui lui donne des conseils utiles à vie pour gérer des vignes.

La relève du domaine

C'est alors que son papa décide de prendre sa retraite, en 2023. Une page se tourne dans le domaine familial du XVIIIe siècle. À Loha d'en écrire un nouveau chapitre, avec son énergie, son savoir-faire et ses envies, après avoir appris auprès de la Chambre d'Agriculture comment s'installer comme Jeune Agriculteur, ce qui a pris une année entière.

« Sur 20 hectares, nous en avons 6,5 en Vacqueyras, 6 en Gigondas, 3 en Côtes-du-Rhône et 4,5 en vin de pays. Avec la crise sanitaire, la trésorerie avait fondu, le paiement des factures a pris du temps, 18 mois, parfois plus. Du coup, je me suis concentré sur la vente de vendange fraîche. Cette année, je ferai moitié-moitié avec la vente en bouteilles. Et pour attirer la clientèle, j'organise aussi en été des soirées au Domaine avec musiciens, planchas, dégustation et vente directe », précise le jeune gérant qui ne propose pas de vins bio car cela ne lui correspond pas.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Objectif : stabiliser les revenus

Malgré la crise viticole, ce vigneron est un homme heureux et pragmatique. « À part la pluie, j'aime tout en pleine nature, passer entre les rangs en tracteur, attacher la vigne, gérer la cave, comme faire des salons pour échanger avec des confrères expérimentés, apprendre. » Ce qu'il souhaite : « stabiliser les revenus. »

Au Domaine de la Maurelle, on trouve les deux AOC Gigondas et Vacqueyras, avec les fameux cépages Grenache noir et blanc, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, des rouges aux reflets pourpres qui explosent en bouche et des blancs équilibrés et frais. Cuves béton et fûts en chêne, comme durée de l'élevage font toute la différence. Avec l'entrée en vigueur des Accords UE-Mercosur depuis le 1er mai et la suppression progressive des droits de douanes avec le Brésil, l'Argentine, le Paraguay comme l'Uruguay, Loha Sommer, dont le papa vit en Amérique du Sud, lorgne sur un marché qui représente quand même 270 millions d'habitants. De quoi exporter une partie de ses milliers de bouteilles du Domaine de la Maurelle. Sinon, comme il est au four et au moulin, dans la vigne comme en livraison, vous pouvez prendre rendez-vous directement au caveau pour déguster les premières cuvées qu'il a déjà concoctées à 28 ans. Nul doute qu'il y en aura bien d'autres !

Contact : contact@domainedelamaurelle.com – 06 16 29 61 27

Confiserie Clavel : ouverture de deux nouvelles boutiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La confiserie Clavel continue son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques sur la commune de Saint-Didier. Cela va avoir un impact positif évident sur le chiffre d'affaires en 2026. Une grande partie de la fabrication de la société sera désormais assurée dans l'atelier d'une des deux boutiques.

La société Clavel travaille dans la confiserie depuis des lustres. Cela fait près de cent ans que la tradition familiale autour du sucre se perpétue. Serge Clavel et son frère Jean ont repris l'affaire en 2002. Ils ont travaillé auprès de leurs parents très jeunes avant cela. Une opportunité se présente avec la vente du matériel de fabrication de berlingots de la confiserie Saint-Siffrein qui fermait son site de Carpentras. Un local est loué sur l'avenue du Marché-gare et l'affaire est lancée sur le produit phare et symbolique de la ville de Carpentras. A savoir le bonbon de forme tétraédrique qu'est le berlingot. La suite est une croissance régulière de la société avec des diversifications dans la biscuiterie en 2008 et la glace en 2012. Cette même année, la société ouvre une boutique à Carpentras en face de la bibliothèque-musée L'Inguimbertine. « En 2019, j'ai vendu ma marque de berlingots Clavel à la Confiserie 1844 dont le site

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

de fabrication est sur Monteux. Cette vente concernait ma marque pour la grande distribution », explique Serge Clavel, le co-dirigeant de l'entreprise.



Serge Clavel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



René Clavel travaille toujours dans l'entreprise à 87 ans

L'histoire de la famille Clavel

La famille Clavel travaille dans la confiserie depuis 1930. L'arrière-grand-père de Serge Clavel, Léon Clavel, était pâtissier à Avignon. Elle s'installe ensuite à Carpentras, près de la Porte d'Orange et le père de Serge, René, continue l'affaire. Serge et son frère Jean reprennent le flambeau en 2002. Ils quittent la porte d'Orange pour créer une boutique aux Platanes, la confiserie Nano. En 2012, ils reprennent un ancien bar et créent un salon de confiserie, place Aristide Briand, en plein centre ville de Carpentras. Charlotte, la fille de Jean, est la responsable de cette boutique.

René Clavel, toujours au travail

René Clavel a 87 ans. Bon pied bon œil, il continue de donner un coup de main à la confiserie tous les matins dès cinq heures. » J'ai pris ma retraite à 75 ans mais j'aime encore travailler à la fabrication. J'ai créé la boutique Porte d'orange à Carpentras en 1966. Nous avons aujourd'hui cinq générations de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

confiseurs. Mon grand-père Léon a créé la première confiserie à Avignon. Mon père Marcel lui a succédé. J'ai transféré le site sur Carpentras ensuite. Mes deux fils Serge et Jean ont rejoint l'affaire au début des années 80. Mes petits-enfants, Charly et Charlotte, sont à la vente de la boutique depuis une dizaine d'années «

Deux achats en 2025

« J'ai eu l'opportunité de racheter deux fonds de commerce intéressants sur le Cours, dans une commune attractive, à Saint-Didier », explique Serge Clavel. La première boutique est l'ancienne pâtisserie Martichon, qui dispose d'un très bel atelier de fabrication au sous-sol de 100 m². « Nous avons transféré une grande partie de notre production dans ce bel outil de travail. Seule les glaces sont fabriquées à Carpentras. » La seconde boutique était une ancienne blanchisserie. « Nous allons proposer à la clientèle de la confiserie dans ce lieu, avec des démonstrations de fabrication. » Jean Clavel, le frère de Serge, tenait jusqu'alors la boutique de Fontaine-de-Vaucluse qui va fermer. Il va venir sur ce lieu assurer son savoir-faire. Pour tenir ces deux boutiques, trois personnes sont sur le pont, deux vendeuses et Charly, le fils de Serge.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Charly Clavel tient la nouvelle boutique de pâtisserie de Saint-Didier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Une gamme large de produits
– Des biscuits variés comme les navettes, croquants, meringues et autres spécialités provençales
– Des pâtes de fruits (coing, fraise de Carpentras)
– Une quinzaine de confitures contenant des fruits locaux 100 % naturels
– Des chocolats festifs
– Des chiques (grosses sucettes)

Un premier été satisfaisant

« Le premier été 2025 a été satisfaisant avec une clientèle de locaux et de touristes bien présents sur la commune de Saint Didier. » L'objectif pour les deux boutiques et d'arriver en 2026 sur un rythme de croisière, en étant davantage connue de la clientèle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement sur ses deux boutiques. La transmission de l'entreprise à la dernière génération, Charly et Charlotte, la fille de Jean, est en réflexion. Depuis début décembre, l'activité bat son plein pour les fêtes de fin d'année. Vient actuellement la traditionnelle brioche. « Nous avons la même recette depuis mon arrière-grand-père en 1930, sans aucun changement. Tout le mois de janvier sera bien évidemment consacré à la fabrication et à la vente de cette couronne briochée à la fleur d'oranger », explique Serge Clavel.

Clavel en bref
Activité : fabrication de berlingots, de pâtes de fruits, de confitures, de biscuits, de chocolats et de glaces
Création : 2002
Une boutique de vente de 180 m2 (salon de thé, glacerie et vente au détail) à Carpentras
Deux nouvelles boutiques ouvertes l'été 2025 à Saint Didier de 60 m2 chacune
Chiffre d'affaire : 800 000 € en 2025 et un objectif d'un million en 2026
Effectifs : 8 salariés permanents
Répartition du capital : 100% familial

Chez les Alexandre, la passion de la vigne et du vin coule dans leurs veines depuis 1838

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



1838, c’est l’année à laquelle il faut remonter pour retrouver trace du premier millésime sur les côteaux des Dentelles de Montmirail. C’est là, au Domaine Les Teyssonnières à Gigondas, que la famille Alexandre est installée depuis six générations et 187 ans.

Au départ, au XIXe siècle, avec le fondateur Jacques Alexandre, ce vignoble faisait 4 hectares. L’ont suivi tour à tour, Ulysse, Jean-Louis, puis Michel qui meurt brutalement d’une crise cardique alors que son fils unique, Franck, n’avait que 12 ans. En 1985, après avoir aidé sa maman Evelyne, veuve, il lui succède officiellement. Vigneron engagé chez les Jeunes Agriculteurs de Vaucluse, puis président de l’AOC Gigondas pendant 10 ans, également banquier, Franck Alexandre a réussi à agrandir le domaine à 13,5 hectares avec des parcelles de vignes de Sablet et de Vacqueyras. Il a aussi obtenu le label « HVE » (Haute valeur environnementale).

Et depuis 2023, avec son diplôme d’œnologue en poche, place au fiston Aurélien qui tient désormais les rênes de l’exploitation familiale. Et c’est justement cette année-là que le vin blanc de Gigondas a été classé en AOP. « Une reconnaissance de l’INAO après de longues années d’efforts, une gratification pour remplir le cahier des charges avec 70% de Clairette. » En légère altitude, les vignes des Teyssonières, plantées dans des sols de sable provenant du saffre, bénéficient d’un ensoleillement maximum et du mistral qui chasse nuages et humidité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Sur les 1 200 hectares de l'appellation totale Gigondas, le domaine de la famille Alexandre produit environ 400 hectolitres par an de vin dans les trois couleurs. 25 à 30 000 bouteilles en Gigondas rouge, dont la cuvée iconique 'Alexandre' intense et puissante avec des reflets violets, un millier en Gigondas blanc et 2 500 en rosé Côtes-du-Rhône. Aurélien, qui a fait refaire la cave ces derniers mois pour mettre à l'abri tous les millésimes de ses ancêtres, se félicite de ne pas exporter vers les États-Unis et de ne pas subir les foudres et les caprices douaniers de l'actuel locataire de la Maison Blanche.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Un immense tilleul plus que centenaire trône à l'entrée de la cave

©André Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : contact@lesteyssonnieres.com / 04 90 12 31 31

MASFER : une transmission en douceur pour cette entreprise de création haute couture en acier et aluminium

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le « savoir-fer », c'est l'ADN de Philippe Catinaud, cet ingénieur issu des Arts et Métiers qui a repris la Métallerie Artisanale de Serrurerie et de Ferronnerie (MASFER) en 2001 et s'est implanté sur la zone de la Cigalière au Thor.

Une maison qui a misé sur l'innovation, la fiabilité, la solidité et qui propose des solutions pour tout ce qui concerne les fenêtres, portes, portails, pergolas, rampes, grilles, charpentes, gardes au corps, escaliers hélicoïdaux ou en colimaçon, parois anti-feu, pare-balles ou anti-effraction en aluminium, en acier et aussi en verre pour laisser entrer la lumière au maximum.

Au fil des ans, Philippe Catinaud a sélectionné et constitué une équipe de 24 salariés, dont 17 « compagnons » comme il les appelle, ces artisans compétents. Il accumule les chantiers d'excellence : Palais des Papes, Musée Campredon, théâtres antiques d'Orange et de Vaison-la-Romaine, site mémoriel du Camp des Milles à côté d'Aix-en-Provence. Et il propose du sur-mesure pour un résultat brut, verni, rouillé, noir, thermo laqué, lisse, satiné ou texturé, au choix selon le goût de chacun.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

> « L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable. »
>
> *Philippe Catinaud*

« À 60 ans je n'étais pas encore prêt à transmettre, mais à 67 ans, je l'ai fait. Or, un de mes compagnons, Joan Ballay est venu me voir et m'a dit 'ça m'intéresse'. On a échangé pendant des mois, envisagé l'avenir, on s'est mis d'accord sur un prix de vente. C'est courageux, lui qui est marié et père de famille, d'avoir vendu sa maison pour avoir un apport conséquent et faciliter le prêt bancaire. Il l'a fait, il est prêt pour une nouvelle aventure, c'est un réel engagement dans ce monde anxiogène, il croit en l'avenir et dans l'entreprise, tout le monde est content, lui, moi et ses camarades. Il va assurer une forme de continuité, de compétence, d'éthique. On n'est pas racheté par un groupe, un fonds de pension. L'esprit entrepreneurial subsiste dans une maison à taille humaine où chacun est un maillon indispensable de la chaîne MASFER, où on partage les mêmes valeurs du travail, du respect, de la parole donnée. »

D'ouvrier à dirigeant

Joan Ballay a débuté dans la métallerie de son papa dans le Gard à l'âge de 15 ans. Il a été embauché par Philippe Catinaud il y a 5 ans, à la fin du confinement, il se souvient de la date avec précision, c'était le 20 mai 2020. « D'abord comme ouvrier, puis il s'est occupé des soudures, il est devenu chef de poste, ensuite conducteur de travaux et chargé d'affaires métallerie, donc mon bras droit, explique de Philippe Catinaud. Une belle progression grâce à son savoir-faire, sa détermination, son envie d'apprendre, d'évoluer et la confiance du boss. Et aujourd'hui à 40 ans, dont 25 de métier, il a pris ses marques petit à petit et il succède au patron.

Il a été présenté aux fournisseurs, aux clients, il s'est installé dans le bureau du chef qui lui, s'est aménagé un petit local, à côté, pour l'assister discrètement si nécessaire et assurer une forme de « tuilage » bienveillant. Et l'entreprise se porte bien, le chiffre d'affaires qui était de 3,8M€ l'an dernier devrait grimper à 5M€ en 2025. Grâce notamment au chantier de la Fédération du BTP 84 à Agroparc qui sera livré à la fin de l'année, mais aussi à des chantiers privés de milliardaires autour du Golfe de Saint-Tropez qui désirent des menuiseries très haut de gamme en laiton, cinq fois plus chères que l'acier et l'aluminium qu'on utilise dans l'accastillage des yachts et des voiliers de luxe pour leur qualité de robustesse anti-corrosion.

« La valeur n'attend pas le nombre des années », confirme dans un large sourire Philippe Catinaud, ravi d'avoir trouvé un « fils spirituel » pour lui succéder à 40 ans à la tête de l'entreprise qu'il a créée il y a près d'un quart de siècle et qui a su, avec son équipe de compagnons motivés, lui forger une réputation d'airain, bien au-delà du Vaucluse.

Contact : 04 90 38 27 49

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds



René Modica a 77 ans, Quentin Nivet en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La troisième édition du repas de gala « Transmission » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « La Gourmandise Festival », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « Transmission » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne « La Gourmandise Festival ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'école Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute Xavier Mathieu.



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique Edouard Loubet. Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

- 

En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de Frédéric Clota, président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une deuxième édition en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, 'La Gourmandise Festival'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, Guilhem Sevin, Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, Frédéric Clota, président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet évènement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

réservation s'effectue en suivant ce lien. A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réservation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant ce lien.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Une tombola gourmande ainsi qu’une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

J.R.