

Ecrit par le 3 juin 2026

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, [Denis Duchêne](#), le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec [Sébastien Gutierrez](#), responsable des 11 chambres, avec [Hugo Loridan-Fombonne](#), jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Ecrit par le 3 juin 2026

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vigneron, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Ecrit par le 3 juin 2026

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13^e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »

Ecrit par le 3 juin 2026



L'établissement a fêté son 4^e anniversaire

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet

Écrit par le 3 juin 2026

établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

Pour sa nouvelle saison, Wave Island accueille une nouvelle attraction unique en France

Ecrit par le 3 juin 2026



Le parc aquatique [Wave Island](#), situé à Montoux, rouvrira ses portes le mercredi 19 juin pour un été 100% glissade. Pour sa nouvelle saison, le parc ouvrira une nouvelle attraction unique en France : un toboggan en position verticale.

Le parc aquatique vaclusien, qui réunit une trentaine d'attractions et activités aquatiques et ludiques, accueillera de nouveau le public dans quelques semaines. Les habitués du parc retrouveront la Rivière Tropicale et ses 25 minutes de balade dans l'eau, la Cascade de Manéa et ses 17 mètres de toboggan à glisser, ou encore Da Wave pour s'initier au surf.

Pour cette saison, Wave Island se dote d'une nouvelle attraction unique en France. Nommée « Le Funambule », cette attraction est le premier toboggan familial en position verticale. S'il est normalement interdit d'être debout dans les toboggans, celui-ci le permettra. Il offrira une toute nouvelle sensation entre glisse et surf.

Comme chaque année, le parc proposera des événements à thème durant toute la saison, tels que : la fête de la musique le 21 juin, les soirées 100% surf tous les vendredis en juillet et en août, le Festival Tahitien du 29 au 31 août, et bien d'autres.

Écrit par le 3 juin 2026

Ouvert du 19 juin au 1er septembre de 10h à 19h. Pour accéder à la billetterie en ligne, [cliquez ici](#).

Wave Island. 663 Impasse de la Traverse du Ventoux. Montoux.

Le Petit Montmartre s'installe pour une nouvelle édition à Sorgues



Montmartre est le quartier parisien au charme fou qui mêle verdure, culture et qui ressemble à un petit village. C'est cet esprit bohème qui va envahir la ville de [Sorgues](#) ce samedi 1^{er} juin avec une nouvelle édition de l'événement du [Petit Montmartre](#).

Ce samedi 1^{er} juin, le centre ancien de la ville de Sorgues va se transformer en Petit Montmartre. Pour

Écrit par le 3 juin 2026

l'occasion, plus de soixante exposants, peintres et artisans, vous présenteront leurs œuvres et créations artisanales. Le public trouvera de la décoration, des bijoux, des bougies, et bien d'autres choses.

Les commerçants sorguais seront aussi de la partie puisqu'ils organiseront une braderie en collaboration avec [CAP Sorgues](#). L'occasion idéale de faire de bonnes affaires.

Plusieurs animations auront lieu tout au long de la journée comme des ateliers créatifs gratuits pour les enfants sur le thème de la nature, un spectacle de marionnettes à 15h, le prix du concours de l'objet roulant fleuri qui récompensera les plus beaux véhicules décorés à 17h30, de la musique dans les rues, mais aussi des foodtrucks pour se rassasier et se faire plaisir.

Samedi 1^{er} juin. De 10h à 19h. Cours de la République. Sorgues.



La finale du festival de la chanson française aura lieu à la chapelle des Italiens à Avignon

Ecrit par le 3 juin 2026



La finale du 24^{ème} Festival de la chanson Française organisé par l'association [Planète Bleue](#) se tiendra ce samedi 1er juin 2024 à 20h30 à la chapelle des Italiens. C'est le grand jour pour les 12 candidats qui sont parvenus jusqu'à l'étape finale, ils s'affronteront sur 2 titres de leurs compositions.

Après la tenue des trois premières sessions du 24^{ème} Festival de la chanson Française à l'Atelier Florentin, à Avignon, et la tenue de la demi-finale à Morières-lès-Avignon, il est maintenant l'heure de la grande finale avec un événement qui se déroulera ce samedi 1^{er} juin à la chapelle des Italiens, dès 20h30.

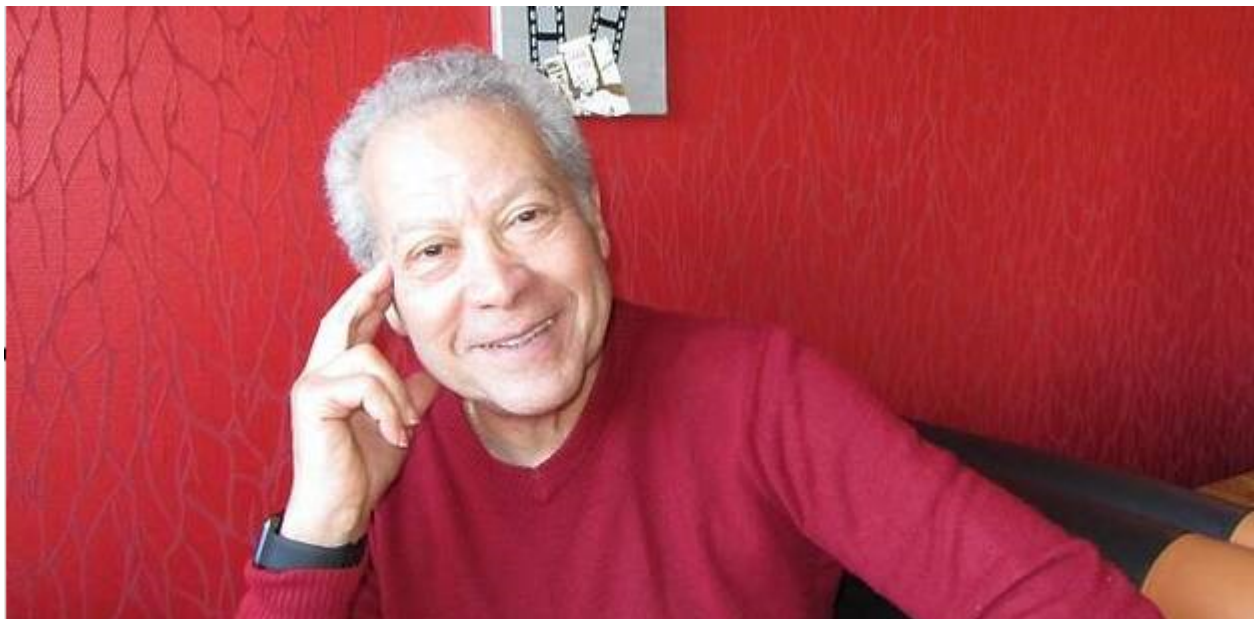
Pour cette finale, 12 candidats en solo et duo principalement issus du département du Vaucluse et de la région Sud vont se succéder sur scène en interprétant 2 titres de leur propre composition. Soutenue par la Région Sud, ce festival avait pour objectif de promouvoir le talent local des artistes interprètes et de mettre en place un parcours itinérant sur tout le Vaucluse.

Un vainqueur de l'eurovision comme parrain

Pour les lauréats, plusieurs prix seront attribués. Parmi eux, le « Talent d'or », le « Prix coup de cœur », le prix de la « chanson originale » et le « Prix du public. » Ces prix seront accompagnés d'une semaine de programmation pour le prochain festival d'Avignon ainsi qu'un enregistrement au studio professionnel [La Mansarde](#).

Pour cette grande finale, l'association Planète Bleue a la chance d'accueillir [Jean-Paul Cara](#) auteur compositeur et seul gagnant de l'Eurovision en France pour sa chanson « l'oiseau et l'enfant » interprétée par la chanteuse Marie Myriam. L'artiste, originaire de Montpellier a écrit pour de nombreux artistes de l'Eurovision en France, en Allemagne et au Luxembourg. De nombreux artistes ont fait appel à lui pour l'écriture de leurs chansons tels que Marie Laforêt, Jean-Pierre Cassel, Enrico Macias et beaucoup d'autres... Il a chanté aux côtés de Charles Aznavour, Serge Lama, Nana Mouskouri...

Écrit par le 3 juin 2026



Jean-Paul Cara, gagnant de l'Eurovision et parrain de la finale

Il ne sera pas le seul invité pour cet événement puisque [Michel Bissière](#) conseiller régional de la Région Sud et délégué à la création artistique et à la culture, Enzo Béatrisini du studio d'enregistrement La Mansarde à l'Isle-sur-la-Sorgue, Pascal Delatour chanteur, Michèle Rodier, chanteuse reconnue et Léo Merle auteur compositeur interprète, seront également de la partie.

Infos pratiques : Vous souhaitez vous inscrire pour le prochain festival ?

Les formalités pour l'inscription :

- Le formulaire d'inscription rempli
- Un lien d'écoute comprenant deux titres minimums.
- Une biographie artistique
- Une fiche technique

-Mail : planetebleue84@orange.fr

-Tel/0620256229

Infos pratiques : finale du Festival de la chanson française. Chapelle des Italiens. Samedi 1er juin 2024. 20h30. 33 rue Paul Sain, 84000 Avignon. Tarif public : 15€. Billetterie sur [Helloasso](#) ou sur place.

Ecrit par le 3 juin 2026

La Banque Populaire Méditerranée présente ses résultats annuels 2023 à Avignon



Le 15 mai 2024, la Banque Populaire Méditerranée a présenté ses résultats commerciaux et financiers de l'année 2023 lors d'une assemblée générale qui s'est tenue à Avignon. En s'appuyant sur une dynamique de développement et un ancrage territorial fort, la banque française a montré des chiffres d'expansion très encourageants pour l'avenir, notamment sur le Vaucluse.

Une banque qui pèse sur le plan départemental

La [Banque Populaire Méditerranée](#) a toujours basé et ce depuis sa fondation en 2016, sa stratégie commerciale sur un enracinement territorial prononcé et un accompagnement client personnalisé. Créé suite à la fusion de plusieurs établissements, cette structure ne compte pas moins de 244 agences réparties sur 9 départements, de 2.380 collaborateurs et surtout 520.000 clients particuliers.

Très présente sur le département du Vaucluse, la BPM dénombrait fin décembre 2023, 23 agences sur le 84, 15.176 clients professionnels, 52.842 clients particuliers et 251 collaborateurs professionnels. Avec

Ecrit par le 3 juin 2026

des agences à Avignon, l'Isle-sur-la-Sorgue ou Le Pontet entre autres, les chiffres de développement foncier et commerciaux de la BPM ne cessent d'augmenter, ce qui prouve la place imposante prise par la banque territoriale sur le plan départemental face à ses concurrents, présents depuis de très nombreuses années.



L'agence Banque Populaire Méditerranée à l'Isle-sur-la-Sorgue, une des 23 agences sur le département du Vaucluse

Un bilan 2023 qui affiche un produit net bancaire supérieur à 400 M€

Depuis le début de l'année 2022, de nombreuses tensions géopolitiques sont venues dérégler et perturber le marché financier et bancaire européen. Cela a entraîné une inflation globale qui ont eu de nombreuses répercussions sur le système bancaire. Première conséquence, les taux d'intérêt directeurs de la Banque Centrale Européenne ont considérablement augmenté, entraînant avec lui une période de transitions pour l'ensemble des structures bancaires dans leurs bilans et des conséquences immédiates et fortes sur leur rentabilité.

Malgré ce contexte la Banque Populaire Méditerranée affiche, au titre de l'exercice 2023, 401,8 millions d'euros de produit net bancaire (PNB), l'équivalent du chiffre d'affaires pour le milieu bancaire. Ce

Ecrit par le 3 juin 2026

résultat traduit le dynamisme de l'activité commerciale de la banque, au service de ses 520 000 clients.

Ce n'est pas là le seul bénéfice comptable de 2023, la Banque Populaire Méditerranée a annoncé un résultat net de 64,6M€ sur l'exercice annuel et 1,1 milliard d'€ de fonds propres ce qui permet à la structure bancaire de continuer à créer de la valeur pour le territoire, ses collaborateurs et ses sociétaires dans le cadre de sa stratégie régionale et de sécuriser les projets d'avenir en emmenant une stabilité financière primordiale.



Sabine Calba, directrice générale de la Banque Populaire Méditerranée

La BPM, structure engagée et conservateur sur ses investissements

Malgré un contexte financier instable, la Banque Populaire Méditerranée mise sa politique d'avenir sur ses clients et ses collaborateurs professionnels du territoire en réinjectant les investissements générés dans leurs projets. 2,4 milliards d'€ de financements ont été accordés aux clients régionaux, ce qui représente un prêt tous les 4 minutes. Elle a également, investi de manière considérable sur le développement de ses expertises dans le but de toujours mieux s'adapter au tissu économique du

Ecrit par le 3 juin 2026

territoire et ses spécificités.

La BPM a tenu également à améliorer son accompagnement auprès des professionnels et des entreprises en créant une agence de d'accompagnement destinée à apporter un soutien spécialisé aux structures en procédure judiciaire ou en lançant l'agence AgriViti où 8 collaborateurs spécialisés et répartis sur l'ensemble du territoire apportent un suivi quotidien aux clients agriculteurs et viticulteurs.

Enfin, l'année 2023 a confirmé la volonté de la BPMED à s'imposer comme un employeur et un créateur d'emploi sur son tissu régional. 400 recrutements ont été effectués et 129 alternants ont été formés au cours de l'année écoulé et ce sur tous les départements où la Banque Populaire Méditerrané est présente.

Samuel Marc nommé coordinateur Paca et Occitanie des Forces françaises de l'industrie

Ecrit par le 3 juin 2026



Samuel Marc, président du groupe industriel vaclusien Fénix Evolution, basé à Gargas, vient d'être nommé coordinateur des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie pour le club des Forces françaises de l'industrie (FFI).

Les Forces françaises de l'industrie ont souhaité se renforcer en régions. A la suite d'une rencontre entre ses fondateurs et le vaclusien Samuel Marc en septembre 2023 et d'un [événement organisé par Samuel en Vaucluse autour de la réindustrialisation](#) du département en mars dernier, auquel était présent [Arnaud Montebourg](#), ancien ministre de l'Économie et entrepreneur actif au sein des FFI, le président de Fénix Evolution a été nommé coordinateur des régions Paca et Occitanie pour le club des FFI.

« Quand [Laurent Moisson](#) (cofondateur des FFI) m'a fait part de l'ambition des Forces françaises de l'industrie de s'impliquer davantage en régions, j'ai tout de suite voulu m'investir dans le projet. »

Samuel Marc

Ecrit par le 3 juin 2026

Issu d'une famille travaillant dans le milieu du nucléaire, Samuel Marc s'est quant à lui dirigé vers le secteur de l'agroalimentaire. Après une première entreprise, Délisucré, qui avait obtenu en 2016 le prix de l'innovation du Salon international de l'agroalimentaire (SIAL) pour une gamme de produits sucrants adaptés aux personnes diabétiques, Samuel Marc a fondé le groupe industriel Fénix Evolution en 2020. Basée à Gargas, l'entreprise est spécialisée dans la revalorisation des fruits locaux déclassés. La société gargassienne [travaille notamment avec le Groupe Perret](#) pour créer une nouvelle génération de bio activateurs à base de ferments lactiques afin d'activer et régénérer la fertilité des sols.

Samuel Marc a donc à cœur de réindustrialiser les zones rurales, c'est d'ailleurs l'une de ses missions au sein des FFI. En tant que coordinateur régional, il aura pour missions d'organiser les Nuits de l'industrie à travers quatre événements majeurs afin de valoriser le savoir-faire français. « Cette série d'événements aura pour but final la création d'un livre blanc sur l'état de la réindustrialisation en France », développe Samuel Marc. Le Vauclusien devra également promouvoir le réseau FFI à l'échelle régionale afin de tisser des liens solides et durables, mais aussi faciliter l'implantation et le développement des industries en zones rurales et contribuer à leur dynamisme économique.

[Le Vaucluse en route vers une réindustrialisation ?](#)

Apéro Pop-Rock ce samedi dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance

Ecrit par le 3 juin 2026



Le comité des fêtes de Caumont-sur-Durance invite L'Union Musicale Sarriannaise ce samedi 1er juin.

Le comité des fêtes de Caumont-sur-Durance table sur les beaux jours qui se profilent pour proposer un apéro-rock. C'est L'Union Musicale Sarriannaise dirigée par la dynamique Sylvie Rogier qui animera cet événement convivial. Petite restauration et dégustation de vins seront au rendez-vous.

Un apéro-rock dans un cadre exceptionnel

Dans les années 1990, un bassin d'agrément unique en Gaule au cœur d'un véritable jardin romain de 12 000 m² a été découvert à Caumont-sur-Durance. Long de 65m, pavé de près de 55 000 petites briquettes d'argile aux couleurs ce bassin a été restauré et protégé. Cet espace d'agrément est organisé en 8 jardins thématiques dédiés symboliquement à une divinité antique.

Samedi 1er juin. 19h. Entrée libre. Jardin Romain. Impasse de la Chapelle. Caumont-sur-Durance. 04 90 22 00 22.

Écrit par le 3 juin 2026

Avignon : un job dating « trouve ton alternance » à Montfavet



Job Dating
**TROUVE
TON ALTERNANCE !**
D U C A P a u B a c + 5

“Viens rencontrer ton futur employeur “

MARDI 4 JUIN 2024
9H30 à 14H

Engagée dans sa mission d'insertion à l'emploi, notamment auprès des jeunes, la [Mission locale jeunes Grand Avignon](#) organise la 7^{ème} édition du job dating « Trouve ton alternance » le mardi 4 juin 2024 à la salle polyvalente de Montfavet. Une initiative qui a pour objectif de mettre en relation plusieurs jeunes et étudiants en recherche d'alternance avec des employeurs

Ecrit par le 3 juin 2026

potentiels.

Vous êtes à la recherche d'une alternance et vous résidez dans le Vaucluse ? Vous souhaitez trouver une entreprise qui correspond à vos critères ? le job dating 'trouve alternance' qui aura lieu le mardi 4 juin à la salle polyvalente de Montfavet pourrait vous apporter plusieurs réponses et solutions.

Organisé par la Mission locale jeunes Grand Avignon, cet évènement qui se tiendra de 9h30 à 14h, réunira une centaine de partenaires : entreprises, CFA, organismes de formations et acteurs départementaux de l'insertion et de l'emploi. Un plateau assez complet afin d'offrir toutes les opportunités possibles aux jeunes apprentis que ce soit en CAP ou en Master.

Un parcours pour les 16-25 ans

Ce job dating est l'occasion pour ces jeunes de découvrir le programme « Parcours Réussite Alternance » qui s'adresse spécialement aux jeunes entre 16 et 25 ans révolus qui souhaitent devenir apprentis. Cette initiative déjà mise en place en France permet à 300 jeunes de bénéficier actuellement d'un accompagnement renforcé en guise de préparation à l'alternance et ses spécificités.

Intégration des codes de l'entreprise, compréhension de la relation CFA/Entreprise et apprentissage des savoir-être nécessaires à une bonne incorporation à une structure professionnelle sont au programme de ce parcours initiatique.

Coachés par leurs conseillers référents, les jeunes vauclusiens pourront bénéficier d'un suivi individualisé, d'ateliers collectifs, d'immersion, de temps de rencontre et de préparation en lien direct avec les différents acteurs de l'apprentissage du territoire, CFA et entreprises en priorité.

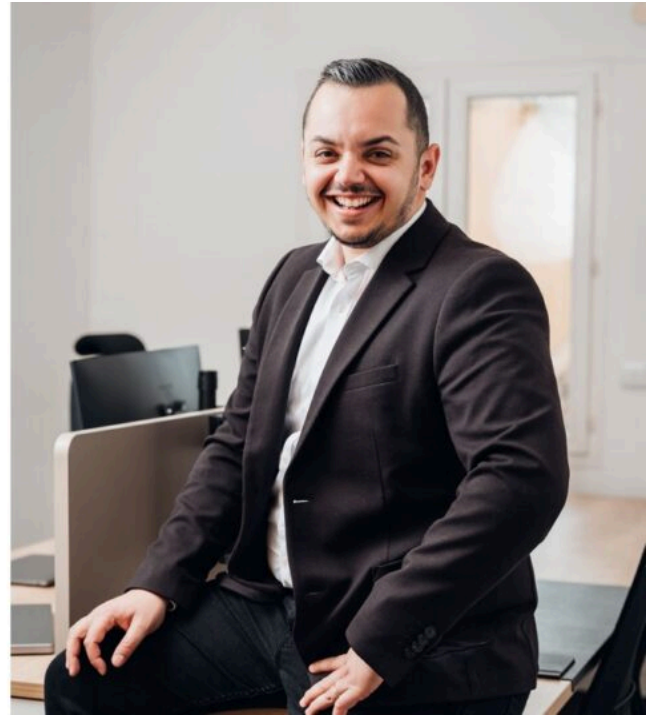
Infos pratiques : job dating 'Trouve ton alternance'. Salle polyvalente de Montfavet. 246 rue Félicien Florent. Avignon. Mardi 4 juin 2024, de 9h30 à 14h.

Tut Tut parmi les startups qui travaillent le plus avec les champions français du retail

Ecrit par le 3 juin 2026



Tut Tut



Alors que le service de livraison collaboratif [Tut Tut](#), né à Avignon, vient de célébrer son 3^e anniversaire, la startup continue de progresser et de se démarquer en intégrant le [top 10 des startups qui travaillent le plus avec les champions français du retail](#).

Les entreprises de retail, c'est-à-dire le commerce de détail, qui représente le dernier maillon de la chaîne de distribution, ont dû s'adapter aux modifications des usages de leurs clients ainsi qu'aux progressions technologiques ces dernières années. Elles se sont donc tournées vers des startups qui collaborent désormais avec des enseignes de grande distribution telles que Lidl, Leclerc, Super U, des enseignes de bricolage comme Leroy Merlin ou Mr Bricolage, mais aussi des enseignes telles que Cora, Ikea, La Fnac, et bien d'autres.

Le magazine numérique et business [Alliancy](#), dans le cadre de son programme 'What's Next, CIO ?', a établi le classement des 10 startups travaillant le plus avec les plus grosses entreprises françaises du retail. Dans ce top 10, on trouve notamment la startup vauclusienne Tut Tut, en 7^e position du classement.

« Nous sommes fiers d'intégrer avec Tut Tut France ce top 10 grâce à notre solution de cotransportage qui révolutionne la logistique du retail », a déclaré [Vincent Chabbert](#), qui a lancé le service de livraison collaboratif en 2021. L'objectif de la startup est de capitaliser sur les trajets déjà existants des particuliers et sur l'espace non utilisé dans les véhicules afin de garantir des livraisons rapides et sécurisées de proximité. Cette technique de cotransportage a permis d'économiser plus de 54 tonnes de CO2 en 2023, ce qui représente plus de 756 000 km parcourus en voiture. « Le futur appartient à ceux qui s'adaptent et innove », conclut le fondateur de la startup avignonnaise.

Ecrit par le 3 juin 2026

Tut Tut en chiffres

- **40** salariés
- **125 000** cotransporteurs
- **2 000** enseignes partenaires
- **600 000€** de chiffre d'affaires en 2022
- **2,5M€** de chiffre d'affaires en 2023
- **8M€** de chiffre d'affaires prévisionnel en 2024