

# VENTOUX

## MAGAZINE



### L'artisanat au cœur de Vaison-la-Romaine

Clément Deroussel, prêt-à-porter local  
La success story glacée de Léone

PRINTEMPS 2026

R 29497 - N°68 - F: 5,90€



- 
- 36 mois de crise de la viticulture
  - Le martinet, champion de voltige
  - Les coulisses de Brun de Vian-Tiran à L'Isle-sur-la-Sorgue

Ventoux Magazine - printemps 2026  
Pages 20-23

## « Léone » une vraie success story

*La belle aventure professionnelle de Xavier Picard, artisan glacier, qui en ce printemps 2026, va fêter avec son épouse Yanka, le dixième anniversaire de la création de leur entreprise à Vaison-la-Romaine. Rencontre.*

Texte : Jean-Louis Uhl - Photos : Simon Saada et DR

Bienheureux gourmets et gourmands de Vaison-la-Romaine ! Ils peuvent tout à leur guise s'adonner délicatement à leur petit péché mignon en poussant la porte de quelques belles enseignes commerciales qui ont pignon sur rue. Par exemple, et sans être exhaustif évidemment, on peut volontiers citer la pâtisserie de Gilles Peyrerol, la chocolaterie de Marc Chaloin, à Puyméras, ou encore l'artisan glacier Xavier Picard qui, en ce mois de mars 2026, va - avec son épouse Yanka - fêter le dixième anniversaire de leur implantation dans cette accueillante et souriante terre du Haut-Vaucluse. Le parcours de ce jeune couple, leur volonté entrepreneuriale, leur passion partagée pour leur métier forcent l'admiration, de toute évidence.

### De la Franche-Comté à la Provence

Originaire de Franche-Comté, né à Besançon en 1985, Xavier Picard trouve rapidement sa voie au sein de l'École hôtelière de la capitale du Doubs où après avoir obtenu son Bac Pro option cuisine, il complète son cursus par un CAP pâtisserie en formation accélérée. Stages et emplois dans des maisons réputées vont, au fil des ans, enrichir

un parcours professionnel bien étoffé. Plusieurs établissements de référence jalonnent, en effet, apprentissage et perfectionnement au fil de multiples étapes dans des « maisons » huppées : le Château de Lorgues dans le Var, la Bastide de Gordes, palace provençal du Luberon, ou encore la Bastide de Marie, à Ménerbes. Une belle opportunité s'offrira ensuite à lui en Suisse au sein des restaurants du Casino de Montreux où il œuvrera six années durant. Là, il fait partie d'une brigade de cinq pâtissiers ! Toujours désireux de parfaire ses connaissances, il met aussi à profit la période de ses vacances pour effectuer des stages de formation en Italie, plus précisément à Bologne au sein de la célèbre institution « Carpigiani gelato University ». Un « mix » franco-transalpin dans l'univers de la glace ne peut s'avérer que très profitable pour tout artisan-créateur en quête perpétuelle de l'excellence gustative.

### Une passion commune

Alors qu'il est à pied d'œuvre dans l'un des établissements précités du Sud-Est de la France, Xavier fait la connaissance de Yanka, élève d'une école ▶



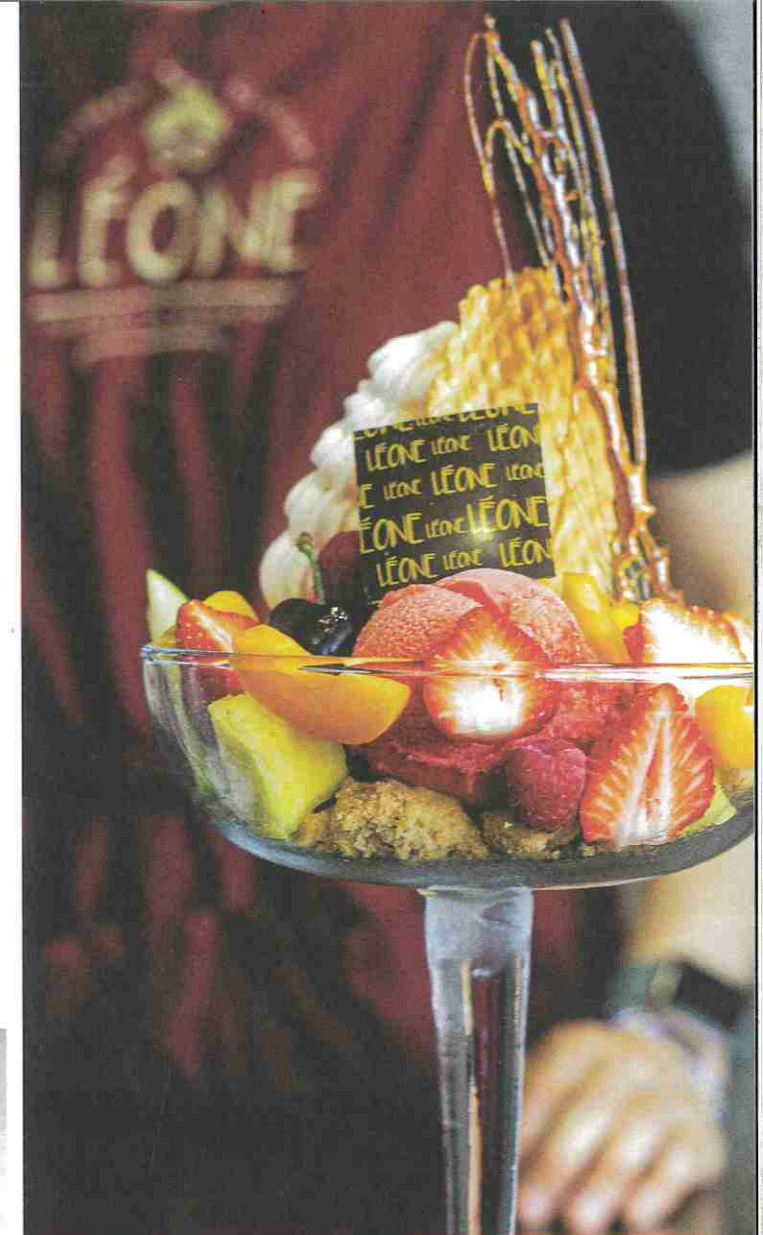
hôtelière en Belgique, qui effectue un stage de formation. Après l'obtention d'un Bac technologique passé à Anvers, elle fréquente l'École hôtelière de la CCI d'Avignon pour présenter avec succès un BTS. Le jeune couple habite alors à Evian-les-Bains puis décide d'aller vivre en Vaucluse, car depuis une dizaine d'années les parents de Yanka possédaient une propriété à Sainte-Cécile-les-Vignes. Première étape, l'Isle-sur-la-Sorgue, la Venise comtadine où Xavier et Yanka apprécient les glaces et sorbets élaborés par la « Gelateria Isabella ». L'idée de créer leur propre entreprise va alors commencer à cheminer dans les têtes. Ils se mettent à la recherche d'un local commercial, prospectent dans tout le Vaucluse, y compris à Avignon, mais c'est à Vaison-la-Romaine qu'ils vont dénicher un local disponible, 2 place Montfort, au cœur même de la cité. Excellent choix. « Léone » - c'est le prénom de la grand-mère maternelle de Xavier - ouvrira ses portes le 22 mars 2016. Succès assuré dès le premier été, la clientèle se presse sur la terrasse et tout le monde semble apprécier la qualité des glaces et sorbets généreusement proposés à la dégustation estivale. Seule ombre au tableau : les années Covid avec le strict confinement qui vont

contraindre les gérants (désireux de poursuivre leurs activités) à solliciter la grande distribution qui, spontanément, joue le jeu. Les dirigeants locaux d'Intermarché et de Super U acceptant que la gamme « Léone » puisse prendre place dans les congélateurs des magasins vauclusiens. Il faut alors répondre « rapido » à la demande croissante, et ce au rythme d'une moyenne de 15 heures de travail par jour pour le jeune couple. Depuis, d'autres partenaires vauclusiens, drômois et gardois proposent les créations artisanales du glacier vauclusien qui jouit de la meilleure des réputations.

#### Les clefs de la réussite

L'entreprise artisanale - « elle avançait plus vite que nous ! » - connaît depuis un développement économique exponentiel comme l'atteste un chiffre d'affaires en augmentation régulière de 20 à 30 % par an. Et Xavier Picard de nous citer deux chiffres d'approvisionnement qui illustrent parfaitement cette dynamique commerciale. Pour le lait frais entier en provenance des laiteries de la région drômoise, on est ainsi passé de 20 à 700 litres par semaine. Idem pour les fraises des agriculteurs

locaux, de 20 à 100 kg par semaine en pleine saison pour faire face à un engouement jamais démenti. Au fil du temps, l'entreprise s'est structurée, Xavier et Yanka ont accueilli à leurs côtés Liz et Raul, originaires du Mexique, et ont constitué une véritable équipe pleinement opérationnelle, avec un effectif qui varie de six personnes l'hiver à une quinzaine l'été. Et puis, cette année anniversaire 2026 est couronnée par l'implantation en zone d'activités « Les Écluses » (1100 chemin de l'ancienne voie ferrée à Vaison-la-Romaine) d'un superbe local de 470 m<sup>2</sup> qui abrite la Boutique Léone et un nouveau laboratoire de production superbement agencé. Toutes les planètes sont donc alignées pour que cette belle aventure professionnelle se prolonge avec enthousiasme sous une bannière où flottera toujours le leitmotiv « qualité et authenticité ». Après la période de fermeture annuelle « La Boutique » et « La Terrasse » vont donc rouvrir leurs portes en cette mi-mars pour poursuivre ce festival des papilles. Pendant cette période passée de repos mérité, Xavier en a profité pour s'adonner à son sport-loisir préféré, le vélo, et consacrer avec son épouse plus de temps à leurs enfants, Yona et Eytham. ■



#### La petite histoire de la glace...

Personne ne sait vraiment dater le moment de la création de la glace. Certains écrits parlent de... 3000 ans avant notre ère, et d'autres évoquent deux siècles avant Jésus Christ. Des historiens ont trouvé des recettes de glace en Chine.

Au cours des premières années de l'Empire romain, Néron - paraît-il - servait des sorbets à base de fruits écrasés dans du miel et mélangés à de la neige pendant les banquets.

Le sorbet a gagné en popularité dans les grandes villes européennes au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Le premier livre de recettes entièrement dédié aux glaces est « L'Art de bien faire des glaces d'office » publié en France en 1768.