Ecrit par Echo du Mardi le 6 avril 2023

Arles : le Café de l'Avenir devient le premier Bistrot de Pays des Bouches-du-Rhône



Si le Vaucluse compte déjà dix Bistrots de Pays, son département voisin les Bouches-du-Rhône, lui, vient tout juste d'acquérir son premier. Le Café de l'Avenir se situe dans le hameau de Mas-Thibert, qui est rattaché à la ville d'Arles. L'établissement a obtenu le label Bistrot de Pays il y a quelques mois. Un événement qui va être célébré le mercredi 12 avril à 18h30.

Carreaux de ciment au sol, porte ancienne de manade, comptoir en bois et en aluminium ou encore 'Hablador', la célèbre tête de taureau de la Feria pascale de 1991 à Arles. Une fois la porte du Café de l'Avenir passée, le client est immédiatement plongé dans l'ambiance camarguaise. Situé entre la Via Rhôna et la Réserve des Marais du Vigueirat, le restaurant est l'endroit pour s'imprégner de la nature camarguaise et se ressourcer dans un environnement naturel d'exception.

Géré par Sofiane Benabderahmane, qui a redonné un coup de jeune à l'établissement en 2021, le Café de l'Avenir vient d'obtenir le label Bistrot de Pays. Ce dernier concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Rendez-vous en Méditerrannée

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 6 avril 2023

Le bistrot propose divers plats aux saveurs méditerranéennes. Petit-fils de harki, Sofiane tient à respecter la pure tradition algérienne avec une graine confectionnée par sa grand-mère. Le couscous harki, servi une fois par mois, est devenu un incontournable de l'établissement qui fait le bonheur des habitants de Mas-Thibert et qui réunit une grande communauté harki.

Sofiane, qui a grandi dans l'ambiance camarguaise et a même été torero, propose également des recettes provençales comme la traditionnelle gardianne de taureau, les pieds paquets ou encore les encornets farcis. Les vins proposés viennent des trois domaines viticoles du village, rien de plus local.

Le Café de l'Avenir. 2 Avenue Alain Guigue. Mas-Thibert. Inauguration le mercredi 12 avril à 18h30.



DR

V.A.

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 !