

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026

Villeneuve et Avignon, Bronzini ou l'art de faire naître les lieux



À [Villeneuve-lès-Avignon](#) comme au cœur d'Avignon, [Maison Bronzini](#) et [Casa Bronzini](#)



Ecrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026

incarnent une même vision : transformer un restaurant en véritable lieu de vie. Héritage patrimonial, convivialité contemporaine et sens aigu du rendez-vous rythment deux adresses complémentaires qui ont accueilli près de 110 000 couverts en 2025.

À l'origine, il y a un site chargé d'histoire. À Villeneuve-lès-Avignon, le [Moulin de la Chartreuse](#) plonge ses racines au XIV^e siècle, lorsque les Chartreux, installés sous la protection du pape Innocent VI, y développent la culture de l'olivier et la production d'huile. Un héritage ininterrompu depuis plus de 650 ans, en suspens, seulement le temps de la Révolution française, et reconnu par une inscription au patrimoine historique en 2009.

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026



Philippe Bronzini Copyright Linkdin

Bistrot, jardin, boutique...

Repris en 2008 par [Philippe Bronzini](#), le moulin devient progressivement bien plus qu'un outil de production. Modernisé, récompensé pour la qualité de ses huiles d'olive, il se transforme au fil des années en un ensemble hybride : bistrot, jardin, boutique, salon de thé, pâtisserie maison, showroom et salons privés. « On n'a pas créé un restaurant. On a réveillé un lieu », résume l'équipe, revendiquant une approche où le patrimoine nourrit l'expérience contemporaine. Le moulin propose 350 couverts sur 7

Ecrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026

salles et 250 en terrasse.

Deux adresses, deux temps

À cette Maison, destination en soi, répond depuis octobre 2024 la Casa Bronzini, installée place de l'Horloge à Avignon. Héritière d'une brasserie familiale autrefois tenue par les grands-parents de Philippe Bronzini, l'ancien Mistrau devenu la Casa, décline la même exigence dans un registre plus urbain : café dès le matin, déjeuner animé, apéritif et soirées rythmées. Une brasserie centrale, élégante sans être guindée, pensée pour suivre le pouls de la ville. L'endroit accueille 140 couverts sur trois salles, plus 120 en terrasse.

Écrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026



Écrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026

Maison Bronzini 74, rue de la République à Villeneuve lès Avignon Copyright Maison Bronzini

Une même philosophie et des ambiances différentes

Si les ambiances diffèrent, la philosophie reste identique : régularité, accueil et qualité, avec une capacité d'accueil conséquente : plus de 350 couverts par service à Villeneuve, 140 à Avignon, sans compter les terrasses. Un volume assumé, rendu possible par une organisation structurée et une équipe renforcée lors des périodes de forte activité.

Créer des habitudes plutôt que du 'one shot'

Au cœur du projet, une programmation événementielle pensée comme un fil rouge. DJ sets, soirées signature, afterworks et temps forts saisonniers scandent l'année sans chercher le spectaculaire à tout prix. « On ne fait pas du bruit, on crée des rendez-vous », résume Pierre Giovannini, responsable communication et événementiel, arrivé en septembre 2025 pour structurer l'image digitale des deux établissements et transformer l'activité quotidienne en véritable expérience.



Écrit par Mireille Hurlin le 12 février 2026

Casa Bronzini 13, place de l'Horloge à Avignon Copyright Casa Bronzini

Des soirées protéiformes

Alors que la fréquentation de la sphère restauration semble se fragiliser, Bronzini mise sur l'identité, l'ambiance et la fidélisation. Locaux, touristes, groupes ou professionnels : chacun y trouve un usage, du simple café matinal à la soirée thématique. Dernier exemple en date : une soirée casino immersive, à la Maison Bronzini, où les salles se sont métamorphosées le temps d'une nuit, confirmant cette volonté de renouveler sans cesse l'expérience.

Métamorphoses, les dates

2008 : reprise du Moulin de la Chartreuse par Philippe Bronzini ; 2012 : création du [Bistrot du Moulin](#) avec la cuisine de saison et l'ouverture du jardin ; 2016 : nouvelle dimension "lieu de vie" avec son bar/salon de thé, sa pâtisserie, sa boutique agrandie : naissance de l'univers Maison Bronzini ; 2017 : lancement de l'oléo-cosmétique, des soins à base d'olivier ; 2018/2019 : trituration externalisée pour des raisons sanitaires et des contraintes patrimoniales, cuverie et mise en bouteille conservées sur place ; 2020 : aménagement d'un showroom et de salons privés dans l'ancien espace du moulin ; Une phrase qui résume l'ADN : "On n'a pas créé un restaurant. On a réveillé un lieu." Casa Bronzini, Avignon - Place de l'Horloge, est la continuité de cette exigence... dans un autre tempo. Ouverte en octobre 2024, après le rachat de Lou Mistrau « car nous voulions être présent au cœur d'Avignon ». De plus la brasserie appartenait aux grands-parents de Philippe Bronzini entre 1938 et 1951. La Casa Bronzini porte la même signature : accueil, qualité, ambiance, régularité, avec une énergie plus urbaine, plus spontanée, plus rythmée.

Les infos pratiques

[Maison Bronzini](#), 74, rue de la République à Villeneuve lès Avignon. [Moulin de la Chartreuse](#), à la même adresse. [Casa Bronzini](#), 13 Place de l'Horloge, Avignon.

Mireille Hurlin