Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

Villeneuve-lès-Avignon, Rendez-vous à l'Heure bleue

L'heure bleue, restaurant et chambres d'hôtes a ouvert ses portes le 19 juin 2024. Un an plus tard le succès est au rendez-vous, porté par Antje Nantois, la patronne de l'établissement. Son business ? Un restaurant, un salon de thé, trois chambres d'hôtes, le tout rondement mené par une équipe de quatre personnes qui font swinguer assiettes et papilles, notamment lors de brunchs le samedi matin. Le lieu est ouvert à l'organisation de rencontres sur les sujets les plus variés, à la demande d'intervenants extérieurs.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

Antje Nantois, patronne de l'heure Bleue Copyright MMH

En plein cœur de la ville ancienne de Villeneuve-lès-Avignon, au creux de la rue principale, 5, rue de la République, une belle demeure de famille laisse sa porte grande ouverte : L'Heure bleue, restaurant, salon de thé et chambres d'hôtes. A l'intérieur ? Une entrée tout de suite accompagnée, de parts et d'autres par deux coquets salons, dont l'un convie à musarder au fil de la bibliothèque. Le comptoir invite tout de suite à la pause gourmande tandis que flotte une délicieuse odeur de café fraîchement moulu et alors que nos yeux se posent déjà sur la vitrine des desserts.

Un joyau végétal en cœur de ville

Deux pas de plus nous propulsent dans un profond et somptueux jardin, conçu en îlots de vie. Ici des tables et des chaises, là une aire de jeux pour enfants, ou encore des salons et partout, invisible mais bien présente, cette précieuse technologie prompte à recharger portable, tablette ou ordi, à se connecter au web ou au cloud, histoire de télétravailler, si vraiment l'on y consent… D'ailleurs, si nous avions évité d'être happés par cette bulle de verdure, pour échapper à la ville autant qu'au temps, et si nous avions

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

été moins distraits par le chant des oiseaux, nous aurions pu remarquer l'escalier menant aux trois chambres qui attendent leurs hôtes de passage. Au faîte de l'ensemble ? Deux spacieux appartements rehaussés de zinc, loués à l'année, l'un de 90m2 et l'autre de 70m2. On imagine une vue imprenable sur les toits de la ville.

L'interview : Antje Nantois

Et pour nous raconter cette audacieuse aventure, non dénuée de sang et de sueur, Antje –prononcer 'Anne-Je' Nantois, la patronne du lieu. Le parcours et l'histoire de cette franco-allemande ici.

«Tout a commencé par une erreur d'adresse, commence Antje. Mon époux, qui travaille dans la construction, devait visiter un lieu dévolu à démolition pour y bâtir un petit immeuble. Au lieu de cela il se retrouve 5, rue de la République. Puisqu'il est sur place, il demande à visiter et est tout de suite subjugué par l'espace qui s'ouvre à lui. Il m'appelle en me disant : 'J'ai trouvé le lieu idéal pour ton restaurant'. Je l'ai rejoint dans l'après-midi. J'ai tout de suite remarqué le cachet de cette maison ancienne, le jardin serein et enfouis. Nous ne savions pas encore que nous nous embarquions pour un an de travaux non-stop»

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

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 Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

L'Heure Bleue Copyright MMH

Un achat clairement hors budget
«Clairement l'achat de cette demeure et des 700 m2 de terrain étaient une folie que nous ne pouvions approcher par nos propres moyens. Nous avons alors décidé de l'acheter avec mon beau-frère et ma belle-sœur, pour en faire un projet commun que je piloterais : un restaurant ouvert dès le matin avec petit déjeuner varié et frais –on y propose des brunches le samedi matin- un service de restauration le midi ainsi qu'un salon de thé en après-midi et des rencontres improvisées en après-midi pour ceux qui souhaiteraient évoquer un thème, ou recevoir leurs potentiels clients.»

Avant tout cela ?
«Nous avons du relever nos manches et attaquer de sacrés travaux. Mon mari, constructeur et maitre d'œuvre pour ce chantier, mon beau-frère ingénieur. La maison a été entièrement revue pour y organiser deux appartements de 90 et 70m2 et trois chambres d'hôtes –dont une aux normes handicapées et tout l'établissement aux normes EPR –Etablissement recevant du public- avec tout le confort moderne ainsi que la création d'un ascenseur. L'accès handicapé me tenait très à cœur puisqu'une personne très proche de moi vit en fauteuil roulant. Les travaux se sont étendus sur plus d'un an où nous avons œuvré du matin au soir, week-end compris.»

Une proposition hôtelière également conçue pour des personnes en situation de handicap
«L'accès handicapé s'est révélé très important car les personnes handicapées ont un réel problème pour voyager et être reçues. La grande chambre dévolue aux personnes handicapées est très recherchée. Cette proposition touche une clientèle un peu haut de gamme qui n'est pas accueillie ailleurs. Il y a une réelle demande en cela.»

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

Le jardin de l'Heure Bleue Copyright MMH

L'heure bleue

«L'heure bleue compte 50 couverts en extérieur et 30 en intérieur. J'ai parié sur les circuits courts, le frais, une cuisine simple, élaborée et créative et cependant accessible puisque l'on peut déjeuner ici entre 24€ 28€ -entrée, plat et/ou, dessert, hors vins-. Dorothée et Laurent sont aux fourneaux quand Marie-Bénédicte et Victor sont en salle. Nous accueillons une clientèle d'habitués toute l'année, complétée, aux temps estivaux, par les touristes. Nous organisons, aux beaux jours, des apéros les jeudi et vendredi soir, au jardin, jusqu'à 21h30, avec une planche de charcuterie ou de fromages à partager.»

Un grand merci à Philippe Bronzini pour son soutien

«je connaissais Philippe Bronzini depuis 10 ans et j'ai travaillé 8 ans pour lui à 'La maison Bronzini'. J'avoue avoir été triste d'en partir parce que c'était ma 2e famille. Il m'a beaucoup aidée et c'est grâce à lui que j'ai obtenu la licence III –le permis d'exploitation obligatoire pour les bars, restaurants –boissons avec taux d'alcool inférieur ou égal à 18°-et hôtels. Il vient de temps en temps ici et nous partageons

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

notre vision du travail. Il est un peu mon mentor et nous parlons d'organisation, d'espaces, formulons des idées sur tout les sujets.»

Ma vision de ce lieu

«Pour moi il s'agit d'une demeure familiale ouverte aux hôtes de passage. Ainsi, lorsqu'il n'y a pas d'exposition, les murs sont couverts de mes photos de famille. Il y a également une bibliothèque où les gens peuvent emprunter des livres et revenir continuer leur lecture un autre jour en la reprenant depuis leur marque-page. Des gens télétravaillent, au calme, dans le jardin. Certains se posent pour boire un café et regarder les arbres. Nous ne sommes pas dans un consumérisme obligatoire.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

Fait maison Copyright L'Heure Bleue

Pourquoi l'Heure Bleue ?

«L'heure bleue, ce sont 20 minutes 'magiques', au lever et au coucher du soleil, qui diffusent des ondes lumineuses dites de Rayleigh, où le ciel se remplit d'un bleu plus foncé que celui du ciel le jour. Un bleu intense. C'est aussi un moment de silence profond, dans la nature.»

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 3 septembre 2025

L'Heure bleue. Petit déjeuner frais de 9h à 11h. Restauration le midi. Plats et pâtisseries faits maison. Salon de thé. Apéros dans le jardin les jeudis et vendredis de 18h à 21h30. Brunchs le samedi matin de 11h à 14h30. Les horaires du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h30 à 16h, hors apéros et journées ou soirées de convivialité. 04 86 84 50 85. contact@leheurebleueprovence.fr

Copyright l'Heure Bleue