

Ecrit par le 10 mai 2026

Harold David, co-président du Festival Off et entrepreneur, 'Comment je suis tombé amoureux d'Avignon'



Ça commence par une rencontre impromptue, à Avignon, rue de la République avec [Harold David](#), co-président d'Avignon Festival et compagnie et entrepreneur : patron de théâtres et diffuseur de spectacles. On se reconnaît, on s'arrête, on prend le temps de se parler puis on se revoit pour un café, à la Maison des fondues que tient son associé Michaël Perras. C'est fou comme les rencontres ouvrent d'espaces de liberté et de partage. On vous raconte.

Ecrit par le 10 mai 2026

11h un samedi matin de décembre

Il fait très froid et humide. Ce rendez-vous à la Maison des fondues tombe à pic pour se réchauffer. C'est Michaël Perras, l'associé d'Harold David qui m'y accueille. Je pose ma 1^{re} question saugrenue : Comment tombe-t-on amoureux d'Avignon ? «Moi ça a été les petites ruelles, se souvient Michaël, gérant du lieu et également en charge -entre autres- de la comptabilité d'Atypik production et diffusion qui gère [l'Archipel théâtre](#) -25b, rue du rempart de l'Oulle- [le Rouge Gorge théâtre](#) également cabaret et soirées à thèmes -11, rue de la Peyrolierie-, l'[Atypik théâtre](#) -72, rue Bonneterie- ainsi que la Sarl Caméléon qui gère la Maison des fondues. Pendant le festival j'étais le premier levé et le dernier couché. Il n'y avait pas grand monde si ce n'est cette atmosphère si présente, vivante même lorsque toutes les rues sont désertées. ce que je me suis dit ? Je me sens bien ici !»

Harold David arrive en scooter,

se gare, franchit la porte et glisse un clin d'œil à son compagnon de route depuis bientôt... 19 ans. 19 ans de confiance absolue et de business ensemble. «Comment nous nous sommes connus ? J'étais en charge de la comptabilité d'une structure de médiation culturelle à Paris que dirigeait Harold », précise Michaël. «Hier grosse soirée au Rouge Gorge, chuchote Harold, fête de fin d'année des déménageurs. On a fini super tard. Heureusement que j'ai une bonne équipe !»

Ecrit par le 10 mai 2026



Harold David

«Une ville à taille humaine et cette lumière si particulière »

Je pose la même question saute-grenue - comme dirait Maître Pierre Gautier, notaire à Sorgues- à Harold. «Moi, honnêtement ? Silence... Puis : «Ma porte d'entrée à Avignon c'est son festival. C'est même pour ça que j'ai commencé à venir à Avignon. Ce que j'ai découvert à partir du moment où nous avons eu les trois salles -les deux salles de l'Atypik théâtre et l'Archipel théâtre- ? C'est l'autre visage d'Avignon, hors festival. J'ai alors eu cette intuition d'une douceur de vivre à la provençale. La lumière du Sud. Plus je venais, plus j'appréciais la taille humaine de cette ville. Le fait de pouvoir tout faire à pied. De ne pas être obligé d'avoir une voiture.»

Et aussi ce côté village

«Et aussi ce côté village, où, pour peu que l'on ait une vie sociale, on tombe tout le temps sur quelqu'un que l'on connaît. Il y a cette proximité de la relation humaine, de ne pas être anonyme. Jusqu'à présent j'ai beaucoup été dans le nomadisme culturel maintenant, à presque 50 ans, j'éprouve le besoin de poser

Ecrit par le 10 mai 2026

mes valises, constate Harold. C'est cette rencontre affective avec le territoire qui me donne envie de m'y installer. Mais si j'y réfléchis vraiment, au tout départ, dès le matin que je me lève, c'est cette lumière si particulière qui me saisit. Avignon est une ville synonyme de vie, d'ouverture d'esprit et d'accueil car ici on ne s'est jamais sentis étrangers à la ville. On a envie d'y inscrire sa vie tant dans l'espace personnel qu'économique et culturel. Ce qui fait que nous sommes ici ? L'opportunité de s'y installer via le spectacle vivant, la restauration, autant d'outils de travail qui nous permettent d'y vivre.»

Ça a commencé comment ?

«En 2013 nous achetions l'Atypik théâtre - deux salles de 45 places, 72 et 95, rue Bonneterie, dans le même temps, en juillet nous prenions la location-gérance, pour un mois, du restaurant la Maison des fondues. Comment avons-nous fait pour ne pas devenir dingues cette année-là ? La difficulté ? Nous avons trois lieux différents de théâtre ce qui ne nous permet pas de mutualiser les services d'accueil, de billetterie, de communication, de technique,» analyse Harold.

« La vie économique et culturelle de cette ville est incroyable »

«J'ai découvert qu'Avignon était une ville de tourisme d'affaires, ce que je ne mesurais pas du tout. Or, dans Avignon, nous sommes la seule salle -Le Rouge Gorge-, en intramuros, à pouvoir accueillir jusqu'à 300 personnes debout et 200 personnes assises -hormis le Palais des papes qui va jusqu'à plus de 500 personnes-. J'ai commencé à travailler, de façon informelle, avec la filière touristique pour cartographier les espaces de séminaires, festifs, pour trouver une dynamique et une synergie afin de mutualiser le travail. Je réfléchis également à cela pour le festival et aussi dans le domaine du social. Mon dada ? Rires. C'est justement cela : organiser et structurer. »

Ecrit par le 10 mai 2026



Ecrit par le 10 mai 2026

Harold David au Rouge Gorge

Mon parcours ?

« Ma formation m'a porté dans les lettres modernes, l'histoire et les arts du spectacle. J'ai toujours été dans le milieu culturel à la Maison des écrivains et de la littérature, j'ai été directeur du Festival Sud-Ouest et du Théâtre de Die, puis du Prix jeune écrivain et, depuis avril 2022, co-directeur avec [Laurent Domingos](#) d'Avignon Festival et compagnies. »

Le Rouge-Gorge

«Je m'occupe du Rouge Gorge pour toute la partie programmation, la partie événementiel, la privatisation que ce soit pour des entreprises ou des personnes privées, explique Harold. Nous essayons de mettre en place une programmation régulière même si l'activité est un peu timide cette année. La raison ? Nous ne savions pas que le bâtiment -ancienne imprimerie Aubanel- avait des problèmes d'insonorisation. Or, nous avons bâti notre projet sur les musiques actuelles, musiques du monde, électro, chansons... Même si nous voulions conserver le côté Cabaret de l'établissement qui nous est très cher, nous avons dû revoir toute notre programmation et privilégier les spectacles acoustiques.»

L'atout du Rouge-gorge ?

«Ce lieu atypique est dans la mémoire des avignonnais qui y ont fait beaucoup de fêtes et en conservent de nombreux souvenirs. Egalement la salle est entièrement modulable ce qui nous permet d'envisager des formules aussi atypiques que le lieu. On y organise des défilés de mode et bientôt une grande friperie ayant pour thème des vêtements vintage. [A partir de la semaine prochaine le Rouge Gorge](#) propose tout une programmation dévolue à Noël pour les familles et les enfants avec beaucoup d'ateliers créatifs, des spectacles, des lectures de contes. A chaque fois nous décorons le lieu, ainsi Halloween a connu un franc succès avec 250 mômes déguisés qui dansaient comme des fous,» se remémore Harold.

Un lieu conçu pour les soirées à thèmes

«Nous voulons conserver cette idée d'un lieu polyvalent, où l'on organise des soirées à thèmes, des soirées cabaret, tous les mois et demi, avec le Cabaret classique et sa revue music-hall, le Cabaret magie... C'est un genre qui s'est beaucoup renouvelé mélangeant le cirque, l'illusion, la musique, le grotesque. Résultat ? Le public est vraiment au rendez-vous. Nous concoctons aussi des soirées privées pour les entreprises et les particuliers.»

La clientèle ?

«Elle est très éclectique et diffère selon la proposition. Elle est familiale lors des vacances scolaires. On s'est rendu compte que beaucoup de grands-parents accueillaient leurs petits enfants lors des vacances et recherchaient, pour eux, des sorties. Concernant les concerts c'est vraiment la nature de la proposition qui déterminera le public. L'électro attirera les jeunes de 20-35 ans ; Le rock les 45-65 ans. Notre choix ? Nous situer au carrefour de toutes les générations. On pourrait penser que toutes ces opérations pourraient diluer l'identité du lieu, mais sa nature est d'être ouvert à tous les publics et de travailler les thématiques et les cycles comme en se calant sur les saisons. C'est ce que nous avons commencé à faire.»

Le mot est passé tout de suite

Ecrit par le 10 mai 2026

«Très rapidement nous avons souhaité mettre le lieu à disposition des associations, sur des sujets qui nous touchent, que l'on a envie de défendre comme La journée de lutte contre les violences faites aux femmes le [25 novembre](#) dernier via l'association Rheso 'résolument humain'. L'évènement avait pour but de lever des fonds mais ce qui nous a émus ce sont les témoignages de ces femmes, venues se réparer en défilant, sur la scène, en tant que mannequins. Une autre association apportant son aide aux migrants nous a contactés. A chaque fois que le calendrier nous en donne l'opportunité, nous devenons partenaires d'associations en mettant le lieu à disposition.»



Michaël Perras, patron de la Maison des fondues, expert-comptable et administrateur

Connaissez-vous La Maison des fondues ?

Qui a Avignon ne connaît pas la Maison des fondues qui a, de tout temps, bercé les amoureux d'Avignon, les mères et les filles venues y nourrir leurs liens ?

Pourtant, [Michaël Perras](#) n'avait jamais, auparavant tenu d'établissement de restauration, sa formation d'expert-comptable le conduisant à faire partie du socle tertiaire en entreprises. Mais là, c'est bien en

Ecrit par le 10 mai 2026

salle et derrière le bar qu'il cultive son plaisir d'être chef d'entreprise. Tombé lui aussi amoureux de la ville il s'y installe en novembre 2017.

«Nous connaissions l'ancienne gérante, Margareth, qui lors du mois de juillet 2013 nous en a confié l'activité. Depuis j'avais toujours eu l'idée de reprendre l'établissement. J'en avais même clairement envie. Pourquoi ? Parce que l'établissement est situé au cœur d'Avignon, dans une rue totalement refaite, habitée et animée par des artisans. La salle est de belle taille. Ce que j'aime dans ce métier ? Accueillir des gens, faire en sorte qu'ils vivent un très agréable moment, le temps de manger, de se parler. Et puis j'apprécie aussi partager le goût du bon vin. L'autre atout ? C'est un restaurant du soir car compte-tenu de nos autres activités nous n'aurions pas pu ouvrir le midi.»

Un restaurant omni au cœur d'Avignon

«Finalement ce restaurant va à l'inverse du modèle économique avignonnais qui est une économie saisonnière en lien avec la période estivale et touristique de la fin du printemps jusqu'au début de l'automne alors que pour la Maison des fondues c'est la période la plus creuse, analyse Harold David. La pleine saison, pour nous, c'est maintenant avec une autre clientèle. Nous ne pouvions pas prendre un restaurant lambda parce que nous n'avions aucune compétence en ce domaine. Lorsque j'ai voulu creuser le sujet des fondues, je me suis rendu compte qu'il s'agissait d'un plat de paysan pour les pauvres. C'est un plat de partage. Alors ca avait un sens ! Et puis des fondues, il en existe des milliers dans le monde entier. D'ailleurs, nous mettons à disposition, dans le restaurant, tous les livres que nous avons acquis sur le sujet et croyez-moi, ils sont très intéressants.»

A bien y regarder

La Maison des fondues propose une très grande variété de fondues au fromage, les Must avec des brochettes, avec des saucisses, des champignons, avec différentes viandes, accompagnées pour les amoureux de champagne. Certaines fondues sont à base de vin blanc et de fromages et d'autres au bouillon. Tous les plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts et frais à l'exception des glaces, de la chantilly et des carpaccios. La viande est de provenance française. Les sauces et mayonnaises sont aussi maison. Les fromages sont frais et toujours de provenance française. Les pommes de terre sont épluchées à la main.

Ecrit par le 10 mai 2026



La Maison des fondues

Des formules Maison des fondues et Rouge gorge

« Nous allons construire des synergies entre la Maison des fondues et le Rouge gorge. Pour la soirée du 31 décembre 2022, deux réveillons seront organisés dans les deux établissements. Nous proposerons aux convives de la Maison des fondues de poursuivre la soirée à partir de minuit au Rouge gorge pour profiter de la soirée dansante. A l'avenir nous proposerons un repas à la Maison des fondues + le spectacle au Rouge gorge à prix attractif, » conclut Harold.

Les infos pratiques

La Maison des fondues. Depuis 1989. 72, rue Bonneterie à Avignon. Fermé le lundi. Ouvert tous les autres jours uniquement le soir. Aux beaux jours le restaurant propose une terrasse et des tapas. Le lieu peut être privatisé lors d'évènements privés.