

Ecrit par le 12 juillet 2026

# Grande braderie d'Avignon, On fête le printemps des achats en avance



**La Grande braderie d'Avignon se poursuit aujourd'hui vendredi 16 septembre pour continuer de dérouler se bonnes affaires samedi 17 et dimanche 18 mars de 10h à 19h.**

Cette belle initiative des commerçants d'Avignon, en avant-première du printemps qui fête son retour lundi 20 mars, s'étendra vers les rues de la Bonneterie, Carnot, Crillon, Folco de Baroncelli, des Fourbisseurs, Petite Fusterie, des Marchands, Rouge, Joseph Vernet, Vieux Sextier, Saint-Agricol et des Teinturiers. Les places concernées sont celles du Change, Crillon et de la Principale.

## Soyons précis

La Grande braderie d'Avignon est concoctée par trois associations : Ô Cœur d'Avignon dont la présidente est Karine Equinet ; le Club Veroncelli dont le président est Alexandre Mérindol et l'Echo des roues dont le président est Jérôme Durand en coordination avec la Direction commerce et Artisanat de la Ville d'Avignon et l'accompagnement de Claude Tummino, adjoint au maire au Développement commercial, artisanal et agricole.

Encore trois belles journées pour de bonnes affaires et flâner en ville ! Une belle occasion de renouveler sa garde-robe à prix malins !

Écrit par le 12 juillet 2026

MH

## Avignon : Dinos, Jain, Kungs, Jazzy Bazz... le festival ID-Ile dévoile sa programmation finale



**Jazzy Bazz, Kungs... Le [festival ID-Ile](#) dévoile son affiche finale. Au total, ce sont dix artistes qui se produiront les 9 et 10 juin sur l'île de la Barthelasse à Avignon.**

L'affiche de la 1<sup>ère</sup> édition du [festival ID-Ile](#) est désormais complète ! [Kungs](#), [Jazzy Bazz](#), [Dj Bens](#) et [Pi Ja Ma](#) rejoignent [Dinos](#), [Sofiane Pamart](#), [Jain](#) et [Suzane déjà annoncés](#). Ces huit artistes se produiront les 9 et 10 juin au parc du centre de loisirs de l'île de la Barthelasse à Avignon.

La soirée du vendredi 9 juin mettra à l'honneur le rap et le hip-hop. [N3ms](#) et [Mona Guba](#), vainqueurs du

Écrit par le 12 juillet 2026

tremplin ID-Ile, assureront la première partie de cette première soirée qui verra se succéder sur scène : Dinos, Sofiane Pamart, Jazzy Bazz et Dj Bens.

Le samedi 10 juin sera quant à lui consacré à la pop et à l'électro avec : Jain, Kungs, Suzane et Pi Ja Ma.

Pour rappel, le festival ID-Ile est présenté comme un nouveau temps fort musical et incontournable de la Cité des Papes, sur lequel la mairie d'Avignon mise beaucoup. « Lancé en 2023, cet évènement montera en puissance, en volume et en notoriété, nous n'en doutons pas, pour fêter dignement en 2025, les 25 ans d'Avignon, Capitale européenne de la Culture », déclare Cécile Helle, maire d'Avignon.

[Lire également : « la première édition du festival de musique ID-Ile aura lieu en juin »](#)

Les 9 et 10 juin sur l'île de la Barthelasse, Avignon. Plus d'informations sur [www.id-ile.com](http://www.id-ile.com)

---

## Iron Bodyfit : l'entreprise qui place le bien-être de ses adhérents au premier plan

Ecrit par le 12 juillet 2026



**Iron Bodyfit**, dont le siège se situe à Avignon, est spécialisée dans l'électro-myo-stimulation (EMS), qui consiste à envoyer des impulsions électriques au corps pour stimuler les muscles. Au-delà des bienfaits sur la forme physique, l'entreprise promet une réelle forme de bien-être pour ses adhérents.

Avignon Nord. Une première pièce qui sert d'accueil, mais aussi de salon où les adhérents peuvent prendre une boisson chaude. Derrière, la 'salle de travail' où seulement trois machines d'électro-myo-stimulation (EMS) sont disposées les unes à côté des autres. Sur le côté, un dernier espace vestiaire et douche. La musique résonne en rythme avec la voix du coach. Lorsque l'on rentre dans le studio Iron Bodyfit, il ne faut pas s'attendre à une salle de sport classique.

Seulement une centaine de mètres carrés, et ce, pour tous les studios de l'enseigne. « Les studios sont imaginés et aménagés comme des 'cocons' pour que les clients s'y sentent privilégiés, explique [Thierry Douvier](#), directeur France d'Iron Bodyfit. On ne se compare absolument pas à une salle de sport. » Les

Ecrit par le 12 juillet 2026

studios fonctionnent d'ailleurs selon les codes d'un institut de beauté et non d'une salle de sport.

## Une entreprise jeune et florissante

Fondée en 2015 par [Hadri Jaffal](#) et [Johan Ghu](#), Iron Bodyfit a été parmi les premières entreprises à proposer l'EMS en France et a été la première à développer un système de franchise pour ce concept. Très vite, l'entreprise a connu un essor et a ouvert de nouvelles franchises, d'abord en France, puis à l'international.

Aujourd'hui, l'Hexagone comptabilise 115 studios. L'objectif serait d'atteindre 145 d'ici la fin de l'année, et 300 d'ici trois ans. L'entreprise compte aujourd'hui une quarantaine de studios en dehors de la France métropolitaine, à la Réunion, en Suisse, en Belgique, au Maroc, au Canada, en Côte d'Ivoire, ou encore à Dubaï. Et de nouvelles franchises sont d'ores et déjà en cours d'ouverture au Royaume-Uni, en Espagne et aux États-Unis.

En 2022, l'entreprise avignonnaise a enregistré un chiffre d'affaires de 23,5 millions d'euros, ce qui représente une croissance de +40% par rapport à l'année précédente. Iron Bodyfit vise le même taux de croissance pour l'année 2023. « On est en position pour atteindre les 28 ou 29 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023, grâce au développement de nouveaux studios et le développement aux seins des studios déjà ouverts », développe Thierry Douvier. C'est ainsi que l'entreprise s'est hissée à la place du leader de l'EMS en France, sur un marché qui est encore en plein développement.

## Le bien-être avant tout

Une valeur importante de la société, c'est de faire passer le bien-être des adhérents en premier. Et par 'bien-être', Iron Bodyfit ne parle pas seulement de forme physique, mais aussi psychologique, ce pourquoi l'enseigne ne se compare pas aux salles de sport classiques. « Les adhérents nous répètent souvent qu'ils ne rateraient une séance pour rien au monde parce que ça leur fait du bien et ça leur permet d'oublier les tracas du quotidien, qu'ils proviennent du foyer ou du travail », affirme [Romain Secchiaroli](#), franchisé Avignon Nord et Montélimar, et développeur de réseau France/Espagne.

Thierry Douvier, le directeur France de l'entreprise, lui-même en atteste. « J'avais besoin de me sortir la tête du travail, et en plus, j'avais de très grosses douleurs au dos, explique-t-il. J'ai tout essayé et ça ne passait pas. » C'est alors qu'il entend parler de l'EMS par un proche. Profitant de la séance offerte, il s'est rendu compte que ses douleurs avaient grandement diminué au bout de cette séance et a décidé de prendre un abonnement. Anciennement directeur régional de Conforama, ce n'est que bien plus tard que Thierry a rejoint l'équipe d'Iron Bodyfit, appréciant grandement les valeurs de l'entreprise. « Quoiqu'il arrive je fais ma séance chaque semaine, et aujourd'hui, le mal de dos c'est quelque chose que je ne connais plus », conclut-il.

## 25 minutes par semaine

Ainsi, l'EMS peut avoir de nombreux bienfaits. Il peut agir sur les maux de dos, il permet également de

Ecrit par le 12 juillet 2026

travailler sur la perte de poids, le renforcement musculaire ou encore le raffermissement.

Une séance dure 25 minutes, et correspond à quatre heures de renforcement musculaire classique. Ainsi, une séance par semaine suffit, l'enseigne n'en propose pas davantage. L'adhérent s'équipe d'un gilet, de bandeaux au niveau des fessiers, des cuisses, des biceps et des triceps, et l'électrostimulation permet de travailler sur huit groupes musculaires en même temps, peu importe le mouvement effectué et quel muscle est visé avec ce mouvement.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, l'EMS ne représente aucun danger, il n'y a aucun risque de prendre un choc électrique, comme en atteste Romain Secchiaroli. « J'ai fait un arrêt cardiaque à 24 ans, et aujourd'hui, je ne loupe aucune séance, explique-t-il. L'activité sportive via l'EMS est très bonne parce qu'elle n'est pas impactante, pas de choc, pas de poids, pas d'équipement, on ne travaille qu'avec le poids du corps. »

### **Des séances intimistes**

En plus d'être formés à la pratique de l'EMS, les coachs d'Iron Bodyfit sont formés à être à l'écoute des adhérents. L'objectif étant que ces derniers se sentent privilégiés. C'est pourquoi tous les studios de l'enseigne sont aménagés plus ou moins de la même façon et qu'ils ne peuvent accueillir que trois adhérents à la fois. Une configuration qu'Iron Bodyfit ne compte pas changer afin de garder une certaine intimité.

« Il faut que les 25 minutes par semaine soient un moment de bonheur et de libération, développe le franchisé Avignon Nord. C'est pour ça qu'on entretient des relations très proches avec nos adhérents. On connaît leur vie, leurs soucis, on va même à leur mariage, ils sont invités à nos soirées Iron Bodyfit, etc. » Cette proximité, elle rentre dans la liste des valeurs de l'entreprise, et elle permet de réellement travailler sur la notion de bien-être que prône Iron Bodyfit.

Ecrit par le 12 juillet 2026



©Iron Bodyfit Avignon Nord

## Une pratique pour tous

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'EMS ne s'adresse pas nécessairement aux sportifs. Tout le monde peut se tourner vers cette pratique parce que tout le monde ne peut pas passer une heure ou plus, plusieurs fois par semaine, à faire du sport.

« Nos adhérents les plus jeunes ont 18 ans et d'autres ont plus de 85 ans », explique Thierry Douvier. Les femmes représentent d'ailleurs environ 75% de ces adhérents.

## Les perspectives d'évolution

Pour le moment, la société avignonnaise se concentre surtout sur le développement en France et à l'international avec l'ouverture de nouvelles franchises. Au-delà du développement, Iron Bodyfit souhaite bien structurer l'entreprise et notamment accompagner au mieux les franchisés en leur apportant des solutions à leurs problématiques afin qu'ils n'aient qu'un seul objectif : se focaliser sur le client.

L'entreprise souhaite également se concentrer sur le développement au sein des studios. Elle a d'ailleurs développé Iron Nutrition, avec une gamme de produits complémentaires pour accompagner la perte de poids et un suivi de conseil en nutrition apporté par un expert. D'autres services autour du bien-être sont

Ecrit par le 12 juillet 2026

en cours de réflexion, tout en sachant que l'EMS est et restera le cœur de métier d'Iron Bodyfit. Si la machine est déjà bien en route depuis 2015, l'entreprise compte bien continuer de populariser la pratique à travers le monde.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)

## Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino



**La 12<sup>e</sup> édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1<sup>ère</sup> place de la catégorie artisan.**

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12<sup>e</sup> édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Ecrit par le 12 juillet 2026

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1<sup>ère</sup> place de la catégorie artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

### **Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française**

*Catégorie Artisan / salarié*

1. Benjamin Calvino - Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard - Le Fournil de Maclo à Vedène.

*Catégorie Apprenti CAP*

1. Cheickne Magassa - CFA Avignon.
2. Cisse Souareba - CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve - CFA Avignon.

*Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM*

1. Michel Thibaut - La Pâtisserie Deslée.

J.R.

---

## **Ça roule pour le prochain Avignon motor passion 2023 au Parc des expos**

Ecrit par le 12 juillet 2026



Après la crise sanitaire, le confinement et l'arrêt obligatoire au paddock en 2020 et 2021, 25 000 visiteurs se sont quand même pressés au Parc des expositions d'Avignon l'an dernier à l'occasion de la dernière édition d'[Avignon motor passion](#). Et cela malgré les vérifications des vaccinations qui ont freiné le rythme des entrées.

« 2023 retrouver des couleurs, 350 exposants sur 50 000m<sup>2</sup>, une centaine de clubs automobiles, 2 000 véhicules » se réjouit Camille Bourges, organisateur et commissaire d'Avignon motor passion.

Ecrit par le 12 juillet 2026



Les organisateurs lors de la présentation du programme de l'édition 2023 qui se tiendra du 24 au 26 mars.

### **Talbot, Corvette, Porsche... des célébrations en pagaille**

Plusieurs axes forts : Talbot, une marque de prestige et d'élégance française, créée en 1921, qui avait remporté sa première course des 24h du Mans en 1950 et qui avait été rachetée par Simca en 1958. Egalement, les 70 ans de la mythique Corvette de chez Chevrolet, le 60<sup>e</sup> anniversaire de la Porsche 911 (dont on a admiré la quarantaine de modèles Targa, Speedster, Carrera ou Turbo chez Mathieu Lustrerie à Gargas en décembre).

Ce salon concerne tous les véhicules, agricoles (tracteurs), militaires (Jeeps, P4 Peugeot), sanitaires (ambulances, camions de pompiers) utilitaires (fourgons et fourgonnettes), les motos (Kawasaki, Triumph, Norton, Ducati, BMW, Honda, Laverda, Motto-Guzzi, Yamaha) les dragsters, mais aussi les engins radio-commandés.

Ecrit par le 12 juillet 2026



La Samba de Talbot présentée sur l'esplanade du Palais des papes.

### **Hommage au créateur du Bol d'or**

En hommage à Jacques Potherat, seront exposés des voitures qui ont participé au Bol d'or, première course de 24h du monde en 1922, avant le Bol d'or moto sur le circuit du Castellet dans le Var, dans les années 80, sous la férule de Paul Ricard.

Bref, avis aux passionnés de moteurs, de pétarades, de records de vitesse, aux nostalgiques de voitures d'époque, de cabriolets élégants, de belles carrosseries, de chromes et de courbes, Avignon motor passion à Châteaublanc, c'est du 24 au 26 mars.

Contact et informations pratiques : [www.motor-passion.com](http://www.motor-passion.com)  
[contact@motor-passion.com](mailto:contact@motor-passion.com)

Ecrit par le 12 juillet 2026

# Printemps des poètes : VerlaiNeTM en concert ce week-end à Avignon



Le trio [VerlaiNeTM](#) sera en concert à la [Maison Jean Vilar](#) à Avignon, ce samedi 18 mars à 20h, dans le cadre du Printemps des poètes.

Il y a, dans la chanson française, de nombreux textes poétiques au sens profond. Cependant, parce qu'ils datent d'une époque, parce que la musique est dépassée, ou parce qu'ils ont été chantés au profit de la mélodie, ils n'ont pas trouvé leur place ou ne sont plus écoutés. Ils ont parfois perdu de leur force.

[VerlaiNeTM](#), trio musical composé de Céline Lambre, Laurent Loiseau et François Brossier, c'est ça, une mise en lumière et en avant des textes, à l'aide d'arrangements musicaux nouveaux, le tout parsemé de poésies de Verlaine. Ça sonne rock et baroque, éthique et électrique, comme un voyage onirique à travers la poésie des chansons françaises.

Le trio se produira ce samedi 18 mars de 20h à 22h à la [Maison Jean Vilar](#) (Avignon). Un concert hors-les-murs organisé par [le Figuier Pourpre](#) en partenariat avec la ville d'Avignon dans le cadre du Printemps des poètes.

Réservation auprès du Figuier Pourpre : <http://www.poesieavignon.eu/>

J.R.

## **Mercure Pont d'Avignon, rencontre avec Aurélie Panattoni à l'occasion de Top chef**



**Rencontre avec Aurélie Panattoni, la directrice générale de Mercure Pont d'Avignon et son restaurant bistronomique Saveur du Sud, Le Racine. La jeune-femme de 31 ans, qui reçoit l'équipe M6 de Top chef, organise un dîner de gala où excelleront [Lilian Douchet](#), égérie de l'émission culinaire et Pierre Onde chef cuisinier du lieu, ce mercredi 15 mars à partir de 19h.**

### **Notre actu ?**

«Nous recevons le Défi Top chef ce mercredi 15 mars au Racine, le restaurant bistronomique accueilli au rez-de-chaussée de l'hôtel Mercure Pont d'Avignon. Notre ambition ? Inspirer les gens, inspirer nos équipes. Recevoir Top chef est un honneur parce que l'émission met à l'honneur le talent. Pour l'occasion, nous proposons un repas de gala réalisé à quatre mains avec notre chef Pierre Onde et Lilian Douchet, égérie de Top chef, à partir de 19h pour 39€ par personne hors boisson. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel [Mercure Pont d'Avignon](#). Courriel [ici](#). 2, rue Ferrure à Avignon.

### **Et aussi**

«Pourquoi avoir appelé le restaurant Racine ? Pour les racines du Sud. Parce que notre établissement se trouve à la racine des remparts du palais des papes et du Pont d'Avignon. Racine aussi pour les valeurs familiales, pour saluer le destin de mon papa, Jean Panattoni qui est arrivé à Avignon il y a 40 ans et a

Ecrit par le 12 juillet 2026

acquis son premier hôtel. C'est ici qu'est né le groupe. C'est aussi là que j'étais dans les couloirs, lors de fabuleuses parties de cache-cache. Le Racine c'est surtout un pari fou que l'on a porté Wilfried Tardy, Pierre Onde et moi.»

### **Top chef ce mercredi 15 mars à 19h**

«Les sélections ont commencé il y a un an. Nous avons été remarqués depuis nos avis clients, pour la qualité de dressage et gustative des plats. Une fois repérés, nous avons passé plusieurs entretiens avant d'être sélectionnés en décembre dernier. Je suis ravie que mon équipe ait été sélectionnée.»



Ecrit par le 12 juillet 2026

Terrasse Mercure Pont d'Avignon DR

**Un nouveau challenge, la chambre d'exception de la Tour des dignitaires**

«Le Palais des papes nous a demandé, en 2022, de concevoir une chambre d'exception 'Racine-Mercure', en haut du palais, à la Tour des dignitaires, en lieu et place de l'ancienne cafétéria. Dorian Goumain, notre décorateur, a créé, pour notre marque, cette chambre d'exception désormais très prisée de notre clientèle. L'accès à cet habitat hors du commun est précédé par une visite du palais des papes, on y sert un plateau-repas 'Racine' ainsi qu'un petit déjeuner 'Mercure'.

**Moi ?**

«Je suis rentrée dans le groupe en 2019, juste avant le Covid, avec l'envie de créer un Hôtel de plein air. J'ai donc suivi une formation, une licence RET -Responsable d'établissement touristique-. Dans le même temps, j'ai travaillé à la réception et à la comptabilité pour faire mes armes et intégrer les codes de l'hôtellerie. Mais en vérité, j'ai baigné toute petite dans cet univers et j'ai même grandi au cœur de cet établissement où j'ai connu le personnel depuis mon plus jeune âge. Aujourd'hui, je travaille avec des gens que j'ai vu évoluer.»

**Mon papa ?**

«Il s'appelle Giovanni Panattoni et vient de Naples. Né en 1930 puis arrivé petit en France, il a connu le racisme et a francisé son nom pour s'appeler Jean. Il habitait le quartier de la Croix des oiseaux à Avignon. Au tout début ? Il travaillait comme chef de rayon chez Leclerc, puis a pris la gérance d'un Leclerc à la Ciotat. Aujourd'hui, il a 92 ans et je nourris une immense admiration pour lui.»

Ecrit par le 12 juillet 2026



Le Racine DR

### **A la base ?**

«J'ai fait des études d'art déco, de graphisme, de la communication digitale. J'avais envie d'apprendre et aussi de conserver de la place pour ce que me réserverait la vie. Je ne voulais pas reprendre l'affaire parce qu'il le fallait. J'ai toujours eu envie de lier le plaisir avec le sens, particulièrement dans le travail, même s'il fallait pour cela faire des sacrifices.»

### **En ce moment ?**

Ecrit par le 12 juillet 2026

«Nous concevons le restaurant l'Entre-deux, à l'Ibis Style -qui a été complètement rénové en 2019- et revoyons le jardin de 400m2 avec sa piscine et sa terrasse. Nous avons décoré les deux restaurants -Le Racine au Pont d'Avignon et l'Entre-deux de l'Ibis Style route de Marseille- avec de la seconde main grâce au talent de Pascale Palun de [Vox populi](#). C'est ainsi que l'ancienne jardinière en ciment des années 1970 qui trônait devant la mairie d'Avignon est devenue un immense luminaire. Des pare-feuilles extraits d'un mas provençal, ponctuent le sol tandis que des nids d'oiseaux inversés, en plastique recyclé éclairent les convives, tandis que des boules en terre d'ocre du Luberon rythment l'espace... Le tout est harmonieux et nous invitent à poursuivre notre démarche RSE (Responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise).»

### **Mon héritage ?**

«Ce n'est pas que de la pierre, ce sont aussi mes équipes. D'ailleurs je n'ai pas de bureau, je travaille sur un bout de table ou dans un salon. Accessible, je navigue d'établissement en établissement. Seconde main, seconde vie, c'est toute l'histoire de cet hôtel qui date des années 1980. Le piano, dans l'entrée, est celui que j'ai toujours connu et que j'ai fait remettre à sa place initiale, parce que le passé nous invite au présent sans renier l'histoire.»

Ecrit par le 12 juillet 2026



Pierre Onde, Le racine, Mercure Pont d'Avignon

### **Le management**

«J'accompagne entre 100 et 130 salariés sur les trois établissements. Je n'ai pas de problème de recrutement car j'ai très peu de turn-over. Par contre, je mets plus l'accent sur le savoir-être que sur le savoir-faire. Je suis plus ancrée sur la compétence que sur les diplômes, c'est un management participatif

Ecrit par le 12 juillet 2026

en accord avec le cadre, car le cadre hiérarchique et de fonctionnement est porteur de sens et de fonctionnalité. Il est structurant et axé sur le mérite.»

### Ma clientèle ?

«Nous sommes traditionnellement sur plusieurs segments : des groupes tours, affaires, loisirs ainsi que des individuels. L'Ibis style est l'établissement le plus tourné sur une clientèle d'affaires. Les personnalités qui ont séjourné chez nous ? Oui il y en a eu et elles continuent de venir en toute discrétion ! Johnny Halliday et bien d'autres... Les trois hôtels sont bookés un an à l'avance pour le festival d'Avignon. La grande force des deux Mercure d'Avignon, c'est leur clientèle très fidèle. Notre force ? ce sont nos habitués.» Les établissements qui font partie du groupe Accor sont labellisés [Hallsafe](#) (haut niveau de service et de propreté).

### Repères

Aurélie Panattoni a repris les [Mercure Pont d'Avignon](#), [Palais des papes](#) et [Ibis Style](#) -de la route de Marseille- en 2020. La cheffe d'entreprise lance, en 2021, le restaurant bistronomique Le Racine avec le chef Pierre Onde et [Wilfried Tardy](#), directeur d'exploitation. Le restaurant est décoré par [Pascale Palun de Vox Populi](#) avec tous les marqueurs du Sud, en clin d'œil à son père et dans un élan RSE. Le Mercure Pont d'Avignon, 4 étoiles, compte 88 chambres et 420m2 de salle de réunion en cœur de ville. Il a été construit en 1980. Le Mercure Palais des papes, hôtel 4 étoiles, compte 86 chambres et a été construit en 1990. L'Ibis style Avignon Sud, 3 étoiles, accueille 121 chambres avec une piscine et 400m2 de salle de réunion. Son restaurant l'Entre-deux a été décoré par Dorian Goumain. En termes de chiffre d'affaires ? « L'hôtel Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis style ont réalisé d'excellents chiffres d'affaires et le Mercure Pont d'Avignon un C.A. historique, depuis le Covid, en 2022, confie Aurélie Panattoni.

Écrit par le 12 juillet 2026



Aurélie Panattoni Copyright Mireille Hurlin

---

## **Avignon, Sainte-Catherine, les 31 mars et 1er avril c'est 'Le dîner des chefs à la maison'**

Ecrit par le 12 juillet 2026



**La 3<sup>e</sup> édition du 'Dîner de chef à la maison' est de retour. Le principe ? 35 chefs cuisiniers du territoire d'Avignon-Provence, sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne, proposent des paniers gastronomiques disponibles en click & collect pour 100€ par personne.**

Ces repas caritatifs et gastronomiques à prendre chez soi portent un projet ambitieux, une plateforme digitale dévolue au suivi des patients soignés à domicile. Objectif ? Permettre à l'Institut du cancer Avignon-Provence-Sainte-Catherine de suivre et de sécuriser les prises en charge des patients sous thérapie orale, revenus à leur domicile.

### **Devenir mécène**

« Devenir mécène de Sainte-Catherine, c'est associer nos forces et innover ensemble dans la lutte contre le cancer sur notre territoire Avignon-Provence » a souligné le docteur Daniel Serin, Vice-Président de Sainte-Catherine Institut du Cancer - Avignon-Provence.

Ecrit par le 12 juillet 2026



DR

### **Le menu**

4 pièces apéritives : Pomme rate en aïoli vegan ; Compressé de foie gras de canard aux griottes ; Pince-moi d'un mangetout, caviar de tomate, basilic et Tandori de volaille en ruban de carotte jaune.

### **Mise en bouche**

Tataki de saumon aux épices, Crémeux de salicornes, Gel de gingembre.

### **Entrée**

Parfait d'artichaut violet de Provence / Tuile de pain et croustille de poivrade / Râpé et jaune d'œuf fumé

### **Plat**

Grenadin de veau dans le filet cuit basse température, jus marbré d'un pistou, asperge blanche rôtie de Monsieur Gros, purée de carottes, pomme de terre « primeur » confite au jus de viande.

### **Dessert**

Crème cheesecake accompagnée d'un croustillant spéculos et d'un biscuit génois avec un crémeux exotique mangue

### **Commander les paniers**

Les paniers gastronomiques sont à réserver [ici](#) jusqu'au 27 mars. Si vous souhaitez payer par chèque c'est [ici](#). Dans ce cas les commandes sont disponibles jusqu'au vendredi 24 mars. Commander [ici](#).

### **Le retrait des paniers**

Le retrait des paniers se fait le vendredi 31 mars ou le samedi 1<sup>er</sup> avril à Sainte-Catherine ou chez Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Un document précisant comment réchauffer et présenter les mets est joint au panier gastronomique.

Ecrit par le 12 juillet 2026

### La déduction fiscale

Selon la Loi n°2021-1109 du 24 août 2021, le prix de revient du panier étant de 50 €, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50 € restants. Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%) ; Pour une entreprise, celle-ci sera de 30 € (60%).



DR

### Les chefs participants à l'opération caritative

Les chefs participants à l'opération caritative sont : Pascal Auger Hôtel d'Europe - Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour - Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc - Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil - Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur - Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière - Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue - Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier - Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant - Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen - Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant - Avignon ; Frédéric Hawecker Pâtisserie Chocolaterie Hawecker -Châteaurenard ; Daniel Hebet Le Jardin du Quai - L'Isle sur la Sorgue ; Philippe Houy Château d'Arpaillargues - Arpaillargues ; Robert Lallemant La Petite Auberge - Noves ; François Laloue Maison Violette - Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux - Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière - Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly - La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur - Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus - Jocas ; Michel Meissonnier L'Hermitage - Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas - Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie - Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac - Paluds de Noves ; Michel Philibert

Ecrit par le 12 juillet 2026

Le Gajulea - Le Barroux ; Florent Pietravalle La Mirande - Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière - Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil - Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson - Châteaurenard ; Eric Sapet La petite maison de Curcuron - Curcuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin - Avignon ; Jeffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon.



DR

---

## **La Scierie à Avignon, Salon Synchronicity, bio et bien-être les 11 et 12 mars**

Ecrit par le 12 juillet 2026



**Dans la lignée des salons Osmo'Zen que certains parmi vous connaissent bien pour y avoir participé au fil de ses 8 éditions à Avignon, Montfavet, Vedène, Carpentras...L'association les [Communic'Acteurs](#) et Osmose radio vous invitent à participer à la 1re édition du salon [Synchronicity](#), les 11 et 12 mars 2023 à Avignon, à la Scierie.**

Un rendez-vous bien-être, un peu plus qu'un salon : petit village de stands et d'animations, propices aux rencontres enrichissantes et aux échanges bienveillants, sur le thème des synchronicités ... le temps des hasards heureux. Sur place, stands de produits bien-être, espaces praticiens et thérapeutes, conférences, ateliers... Buvette et restauration avec l'équipe de la Scierie.

#### **Parmi les thérapeutes,**

[Anne-Marie Martin](#) propose deux ateliers : 'Comment prendre soin de notre Enfant intérieur' samedi 11 mars de 15h à 15h45 et dimanche 12 mars de 15h à 15h45 et 'Découverte du Mandala comme outil thérapeutique' samedi 11 mars de 16h30 à 17h et dimanche 12 mars de 16h30 à 17h.

<https://www.anne-mariamartin.fr>

#### **Les modalités d'inscription**

Les ateliers d' Anne-marie Martin sont gratuits sur inscription par SMS au 06 61 73 49 67. Anne-Marie

Ecrit par le 12 juillet 2026

Martin est sophro-analyste des mémoires prénatales, formée au Mandala comme outil thérapeutique. Elle organise fréquemment des journées sur ce sujet. Elle a exercé pendant de nombreuses années sur Paris avant de s'installer à Villeneuve-lez-Avignon.

Ecrit par le 12 juillet 2026



Ecrit par le 12 juillet 2026

Anne-Marie Martin

### En savoir plus

L'atelier sur 'l'Enfant Intérieur' sera un voyage intérieur, une visualisation de rencontre avec l'enfant que vous avez été. Le second atelier sur 'Qu'est-ce qu'un Mandala ?' Est une représentation symbolique de votre monde intérieur. C'est un atelier ludique où les participants construiront leur mandala avec un collage d'images choisies selon un thème.

### Le salon Bio et Bien-être

Le salon Bio et Bien-être est organisé par L'association les Communic'Acteurs et Osmose radio. Sur place, vous trouverez un village de stands de produits bien-être, des espaces praticiens et thérapeutes, des conférences et ateliers... Les animations permettront de faire jouer le hasard des rencontres, il y aura également le jeu des couleurs, la tombola...

**Les infos pratiques** Salon Synchronicity, le salon bio et bien-être les 11 et 12 mars 2023 à La Scierie - de 10h à 19h. 15, boulevard du Quai Saint Lazare. La participation aux frais est de 2€. Plus de renseignements [ici](#).

