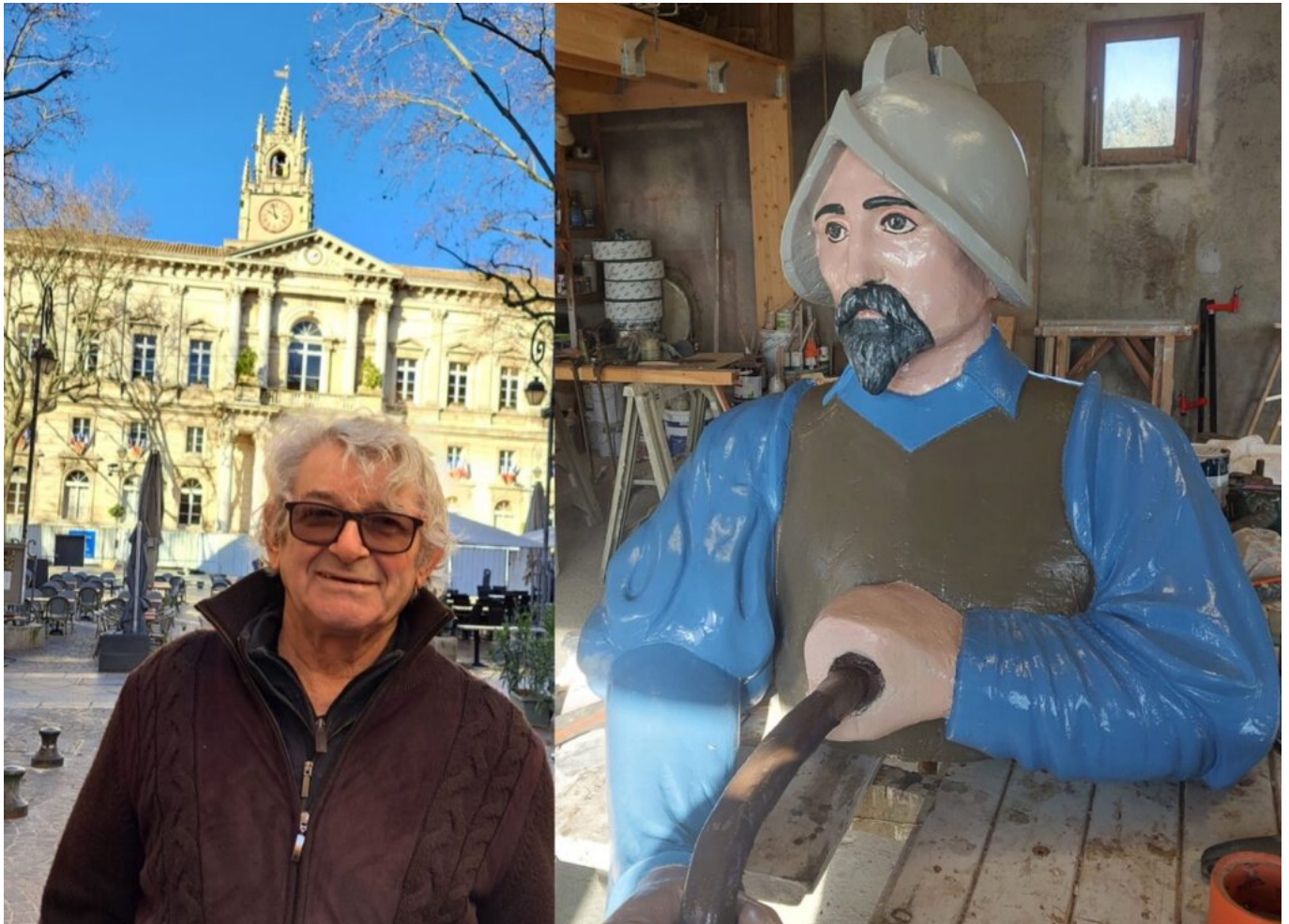


Écrit par le 8 juillet 2026

Pour la Saint-Valentin, retour des tourtereaux Jacquemart et Jacotte rénovés sur la Tour de la Mairie d'Avignon



Le couple d'automates a passé plus de trois mois entre les mains expertes des frères Edoli, Michel et Marc, deux menuisiers-ébénistes installés à Sarrisans, où leur père Achille avait créé l'atelier en 1948. Depuis, cette maison familiale est labellisée par les Monuments Historiques, ce qui lui a permis de remettre en état nombre de sites qui font la renommée du Vaucluse. Comme le Palais des Papes, la Chapelle de l'Oratoire dans la Rue Joseph Vernet, le Château de Fargues au Pontet et les 500 fenêtres de la Bibliothèque-Musée Inguimbertaine de Carpentras.

Ecrit par le 8 juillet 2026

« Les amoureux de bois qui pèsent autour de 200 kg ont été descendus du clocher début octobre grâce à une grue, explique Michel Edoli. Une fois transportés chez nous, avec l'équipe, nous avons démonté chaque pièce, bras, pieds, têtes, mains. Nous avons décapé le bois qui était en lamellé-collé et qui au fil du temps, depuis la dernière rénovation, quand Avignon était la Capitale Européenne de la Beauté en 2000, a subi les outrages du temps et les caprices de la météo, entre mistral, soleil brûlant et pluie. Avec un décapeur thermique, nous avons ôté toutes les couches de mastic, de colle, de résine, de peinture desséchées qui se sont fissurées, décollées et ont été rongées par le temps. Nous avons utilisé du sapin de qualité et pour qu'il tienne longtemps nous lui avons fait boire une bonne quantité d'huile et de peinture pour le protéger. »

Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026

©Ville d'Avignon

Pour le mécanisme, c'est Christophe Nebout qui a géré les poids, contre-poids et câbles qui permettent le mouvement des mains et du torse de Jacquemart et de Jacotte qui pivotent toutes les demi-heures en même temps que sonnent les cloches. « Il y a un nouveau programmeur électronique pour harmoniser les gestes, je dois ajuster le mouvement pour qu'il soit un petit peu plus ample, j'ai aussi mis un système moins gourmand en énergie », précise-t-il, lui qui a longtemps géré toutes les horloges d'Avignon, aussi bien sur les églises, que dans les cours d'écoles, collèges et lycées qui peuvent servir de tocsin en cas d'inondation ou d'incendie.

« C'est reparti pour un bon moment », prophétise Michel Edoli. Ce lifting a coûté 57 000€, financés entièrement par la Mairie d'Avignon, et qui attire chaque jours, quand résonne le clocher, des milliers de regards, ceux des touristes qui passent par la Place de l'Horloge... comme son nom d'indique.

Ecrit par le 8 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Concert lyrique baroque à l'Opéra Grand Avignon

Écrit par le 8 juillet 2026



La soprano Julie Roset et la mezzo-soprano Adèle Charvet dans 'La chambre d'échos'

La soprano Julie Roset, révélation artiste lyrique aux Victoires de la musique classique 2025, qui fut élève de la Maîtrise de l'Opéra Grand Avignon durant 5 ans et la mezzo-soprano Adèle Charvet s'associent à l'ensemble Le Concert de la Loge pour un spectacle lyrique envoûtant, mis en espace par Eddy Garaudel.

Un programme mêlant poésie et musique baroque

Le programme mêle poésie et musique baroque à travers des airs de Georg Haendel, Geminiani, Vivaldi ou Rameau, autour des mystères fascinants et sensibles de nos forêts. Ainsi la nature apparaît dans ce cadre à la fois comme un refuge nécessaire et un repoussoir dynamique ; elle semble toujours favoriser le retour à soi pour retrouver une vérité enfouie. C'est le parcours de deux figures féminines qui tentent de dépasser une blessure. Cette histoire d'un combat contre soi-même est aussi un combat contre les artifices et tout ce que nous érigeons autour de nous comme protection illusoire.

Samedi 21 février. 20h. 6 à 40€. [Opéra Grand Avignon](https://www.opera-grand-avignon.com). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Tristesse et joie dans la vie des girafes au Totem



Les déambulations étonnées d'une petite fille dans le vaste monde des adultes

Grande pour son âge, sa mère l'a appelée Girafe. Elle a neuf ans et se pose un tas de questions. Certaines réponses sont dans le dictionnaire dont sa maman récemment décédée lui a recommandé la lecture. Il y a la définition des mots, « joie » et « tristesse », par exemple. Mais rien sur les difficultés de son père, artiste, à gagner sa vie.

Un conte initiatique peuplé de drôles de personnages

Avec Judy Garland, son ours en peluche, Girafe s'embarque dans un périple où elle croise une série de personnages hauts en couleurs. D'un vieux qui sent la soupe à un banquier désabusé, d'Anton Tchekhov buvant du champagne à une panthère noire poursuivie par la police... Girafe découvre à quel point le

Ecrit par le 8 juillet 2026

monde des adultes est bizarre avec son obsession pour l'argent.

Avertissement

Certains propos peuvent heurter la sensibilité des plus jeunes. Merci de respecter l'âge minimum de 10 ans. Exceptionnellement les fratries dont les enfants ont moins de 10 ans ne pourront pas assister au spectacle.

Vendredi 20 février. 15h. Gratuit sur réservation uniquement par téléphone : 04 90 85 59 55. Le Totem. Scène Conventionnée d'intérêt national Art - Enfance - Jeunesse. Maison pour tous Monclar. 20 Avenue Monclar. Avignon.

Les Hivernales nous endansent encore jusqu'au 21 février

Ecrit par le 8 juillet 2026



Entrons dans la danse

Le coup d'envoi de cette 48e édition qui se veut vivante et réconciliante a été donné pour la première soirée par Nans Pierson. À l'instar des ateliers qu'il mène toute l'année au [Centre de Développement Chorégraphique National d'Avignon](#) (CDCN) le danseur avignonnais a entraîné une soixantaine de spectateurs - de 12 à 80 ans — à ne plus l'être justement (spectateur) et à vivre une danse immersive électro. Cette performance collective participative a eu lieu dans la pénombre tamisée du Grenier à Sel. Guidé à la voix pour un petit échauffement, le set proposait ensuite d'explorer « une danse à soi » c'est-à-dire de danser sur une musique électro pré-enregistrée sans être gêné par le regard des autres. Une heure de libres déhanchements sans contrainte sinon le plaisir de se connecter à soi ou aux autres avant une relaxation bien méritée.

Voyez comme on danse

A contrario, avec 'Kill me', la chorégraphe argentine Marina Otero a montré au grand jour et dans une mise à nu radicale ses fragilités et celles de ses cinq acolytes. Devant le public conquis de la Garance de Cavaillon, elle a transformé son introspection en un spectacle bouleversant où l'âme meurtrie trouve un

Ecrit par le 8 juillet 2026

apaisement dans les mots dits et les corps montrés.

Musique live avant tout

La première semaine s'est conclue par deux spectacles magnifiques : 'Branle' de Madeleine Fournier et 'Carçaça' du Portugais Marco da Silva Ferreira où la musique en live a pris toute sa place dans les propositions chorégraphiques, s'avérant même indispensable pour structurer le récit ou l'espace.

Avec 'Branle', la bourrée n'a qu'à bien se tenir !

La circularité du plateau de la Scierie, la disposition des spectateurs autour des six danseurs et danseuses nous entraînent de fait dans la danse : nous ne pouvons pas tout voir donc nous attrapons au vol un geste, un regard, un sourire quelquefois une invitation. Ce pas de six étonnant, virtuose et joyeux, inspiré des danses traditionnelles part cependant d'une lecture de 'L'Éthique' de Spinoza. « Une façon de poser la pièce sur cette grammaire des émotions », précise la chorégraphe et interprète Madeleine Fournier. La chanteuse et musicienne Marion Cousin déclame dès l'ouverture quelques uns de ces affects parmi la cinquantaine identifiée par le philosophe : le désir, l'avarice, la peur, la colère... Libre à nous de chercher à les identifier ou au contraire se perdre dans l'ostinato de la cornemuse de Julien Sesailly et le mixage expérimental de Marion Cousin. C'est sacrément jubilatoire.

Avec 'Carçaça', la résistance et l'espoir ont un bel avenir

Sur la scène de l'Opéra Grand Avignon, ce fut une explosion de joies, de peines et de luttessportée par dix danseurs et danseuses et deux musiciens (électro et batterie) présents sur le plateau. On peut y voir défiler une partie de l'histoire du Portugal de son coq emblématique à sa révolution des Oeillets par des tableaux subtils de couleurs et de rythme où la tradition affronte sans arrêt nos temps modernes. On peut aussi s'extasier sur ce jeu de jambes original et permanent qui évolue au gré des tableaux, et qui synthétise à lui seul tout le message de ce spectacle : un manifeste joyeux quoique quelquefois douloureux d'une quête de liberté toujours à conquérir, la nécessité de défendre son identité tout en rejoignant la communauté. La danse devient ainsi le temps d'une soirée une transe engagée qui nous exulte .

Les spectacles à venir en vagabondage

La semaine débute au Cinéma Utopia avec la projection 'Danser ensemble' qui présente la « vidéo danse » où le partenaire n'est pas celui que l'on croit ! Franck Boulegue et Marisa Hayses du Festival International de vidéo Danse de Bourgogne animeront le débat en fin de projection. La réalisatrice et performeuse Flora Détraz investit le Grenier à Sel pour déconstruire les archétypes de la féminité et nous offre aussi en soirée un concert-performance. La lumière et son univers poétique ont guidé Vania Vaneau pour 'Heliosfera'. Chloé Zamboni va faire danser les objets du quotidien au Théâtre des Halles avec 'Quelques choses'. 'Le Margherite', — un spectacle très attendu car effleuré déjà l'an passé en sortie de résidence aux Doms — nous est proposé à la salle BenoitXII. Marion Blondeau rend visibles les corps vieillissants en mettant en mouvements trois femmes âgées de 60 à 70 ans dans 'Organicités' à La

Ecrit par le 8 juillet 2026

Chartreuse de Villeneuve-les-Avignon. Quelen Lamouroux nous fait entrer dans l'intimité de son capharnaüm d'objets pour un seul en scène poétique nommé 'L'imprévue'. On retrouvera la compagnie de Nacim Battou à l'Autre Scène de Vedène pour vivre une dernière nuit ? Le festival se clôturera avec pas moins de quatre propositions dans la journée du samedi allant d'une conférence évoquant les bals clandestins pendant la Seconde Guerre Mondiale aux 'Eclats' de Léa Vinette, au seul en scène de Julien Andujar pour finir par une totale carte blanche à l'artiste complice Massimo Fusco pour un Bal Magnétique à la Scierie.

Jusqu'au 21 février. De 5 à 27€. [Les Hivernales](#). CDCN. 18 rue Guillaume Puy. 0490 82 33 12. Billetterie : 04 90 11 46 45. Points de vente. 3-5 rue Portail Matheron. Avignon.

Avignon, Nicolas Sartorius, 'Comment j'ai créé AbracadaRoom'

Ecrit par le 8 juillet 2026



Né à Avignon, le spécialiste des séjours insolites [AbracadaRoom](#) revendique aujourd'hui plus de 3 300 hébergements en France et accélère son développement européen. À l'origine du projet, [Nicolas Sartorius](#), entrepreneur du tourisme, mise depuis 2012 sur une aspiration devenue centrale : vivre une expérience, plus qu'une simple nuitée.

« Il y a quatorze ans, le marché était balbutiant, relate Nicolas Sartorius. Quelques cabanes perchées en Bretagne, une poignée d'initiatives éparses, et beaucoup d'incrédulité. En 2012, Nicolas Sartorius lance un annuaire en ligne dédié aux hébergements atypiques. Le site s'appelle alors monhebergementinsolite.com. L'idée est simple : fédérer une offre émergente autour d'un imaginaire puissant, celui de l'enfance et du refuge dans les arbres. »

Très vite, le concept dépasse le simple référencement. La plateforme devient centrale de réservation, avec paiement instantané en ligne. Rebaptisée AbracadaRoom, intégrée au groupe [Unic Stay](#), l'entreprise assume une ambition plus large : structurer un marché en pleine mutation et l'ouvrir à l'international.

L'insolite, miroir d'une mutation sociétale

« Le phénomène n'est pas né avec la crise sanitaire. Mais le Covid-19 en a été un accélérateur. » Effectivement, selon les dernières études comme données d'Atout France et de la Fédération des

Ecrit par le 8 juillet 2026

professionnels du tourisme, «la demande pour des séjours de proximité et de pleine nature a fortement progressé à partir de 2020. Les courts séjours, souvent à moins de deux ou trois heures du domicile, se sont multipliés. Les gens ne partent plus seulement trois semaines l'été. Ils fractionnent, ils cherchent des respirations tout au long de l'année », observe Nicolas Sartorius.

La promesse

« Le succès repose sur cette promesse : un dépaysement intense, sans aller loin. Dormir dans une cabane viticole, une bulle transparente ou une tiny house agricole devient un moment « hors du temps ». L'expérience prime sur la catégorie hôtelière.

Le cœur de cible ?

Majoritairement féminin, entre 25 et 45 ans. Un âge charnière, souvent lié à la vie de famille. Si l'offre a d'abord été pensée pour les couples, les structures familiales se développent, parfois adossées à des fermes pédagogiques ou à des domaines agricoles.



Nicolas SARTORIUS Copyright AbracadaRoom

Paradoxe Provence

« Si l'insolite a essaimé dans toute la France, le Sud reste un territoire complexe, analyse le chef

Ecrit par le 8 juillet 2026

d'entreprise. Contraintes d'urbanisme, pression foncière, zones protégées dans le Luberon ou les Alpilles : développer de nouveaux projets y est plus ardu qu'ailleurs. Autour d'Avignon, quelques adresses ont émergé, comme les [cabanes des Grands Cépages](#) à Sorgues. Mais comparée à d'autres régions, la Provence demeure relativement modeste en nombre d'hébergements atypiques, malgré son attractivité touristique. Ce paradoxe illustre un enjeu structurel : conjuguer innovation touristique et réglementation environnementale. »

Du séjour à l'émotion

Avec plus de 3 300 hébergements référencés sur l'ensemble du territoire français, AbracadaRoom revendique aujourd'hui une place majeure sur le segment. « Nous employons 11 collaborateurs à Avignon, et nous élargissons progressivement notre périmètre à la Belgique et visons à moyen terme l'Espagne, l'Italie et la Suisse. »

Vivre une expérience

La stratégie dépasse désormais la seule cabane dans les arbres. « Nous voulons devenir le leader du séjour d'émotion », explique son fondateur. Comprendre : valoriser des hébergements singuliers, mais aussi des expériences ancrées dans un territoire : vue exceptionnelle, immersion agricole, découverte d'un potager biologique.

Le marché du cadeau

Autre levier en forte croissance ? « Le marché du cadeau. Les box maison, distribuées notamment chez 'Nature & découvertes' » précise Nicolas Sartorius. Ces nouveaux cadeaux qualitatifs reposent sur un bon d'achat flexible plutôt qu'un catalogue figé. Un positionnement destiné à se distinguer des acteurs historiques du coffret touristique.

Une aventure enracinée à Agroparc à Avignon

Originaire d'Avignon, Nicolas Sartorius a fait le choix d'implanter son entreprise au cœur de la technopole d'Agroparc, « »Je suis Avignonnais, j'aime ma ville et Agroparc s'est révélé être un lieu central verdoyant et très accessible pour tous ceux qui travaillent dans l'entreprise. » Un ancrage local assumé pour une activité qui, paradoxalement, célèbre l'évasion. Dans un marché touristique en quête de sens et d'authenticité, l'insolite semble avoir trouvé sa place. Plus qu'un effet de mode, il s'inscrit dans une recomposition durable des usages : voyager moins loin, mais différemment.

Mireille Hurlin

La recette de risotto de fregola sarda du chef

Ecrit par le 8 juillet 2026

Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de risotto de fregola sarda à la tomate, parmesan, courgettes grillées, anchois, radicchio et fines herbes.

Pour 4 personnes :

- 320 g de fregola sarda (pâtes sardes en petites billes)
- 1 échalote, finement ciselée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 120 ml de vin blanc sec
- 500 ml de bouillon de légumes chaud (ou plus selon la cuisson)
- 300 g de coulis de tomate (ou passata)
- 50 g de parmesan râpé
- 25 g de beurre
- Sel, poivre
- 2 courgettes
- 6 filets d'anchois (à l'huile ou frais marinés)
- 1 petite tête de radicchio (ou trévisse), émincée

Ecrit par le 8 juillet 2026

- Quelques feuilles de roquette ou jeunes pousses
- Herbes fraîches : basilic, persil plat, ciboulette
- Un filet d'huile d'olive pour la finition
- Optionnel : quelques gouttes de vinaigre balsamique réduit pour la décoration

Dans une casserole large, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez la fregola sarda et faites la légèrement toaster (comme pour un risotto) 2 à 3 minutes.

Déglacez au vin blanc, laissez évaporer.

Ajoutez le coulis de tomate, mélangez bien.

Versez ensuite le bouillon chaud, louche après louche, en mélangeant régulièrement, jusqu'à cuisson al dente (environ 20 minutes).

Hors du feu, incorporez le beurre et le parmesan pour lier et le rendre crémeux.

→ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Coupez les courgettes en quartiers ou tranches épaisses, faites-les griller à la poêle ou au grill avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.

Faites revenir rapidement le radicchio à la poêle avec un peu d'huile d'olive, juste pour l'attendrir légèrement.

Égouttez les anchois si besoin.

Disposez une belle louche de fregola sarda crémeuse au centre de l'assiette.

Ajoutez par-dessus les courgettes grillées, les morceaux de radicchio, les anchois.

Décorez avec les fines herbes et les jeunes pousses.

Terminez par un petit filet d'huile d'olive.

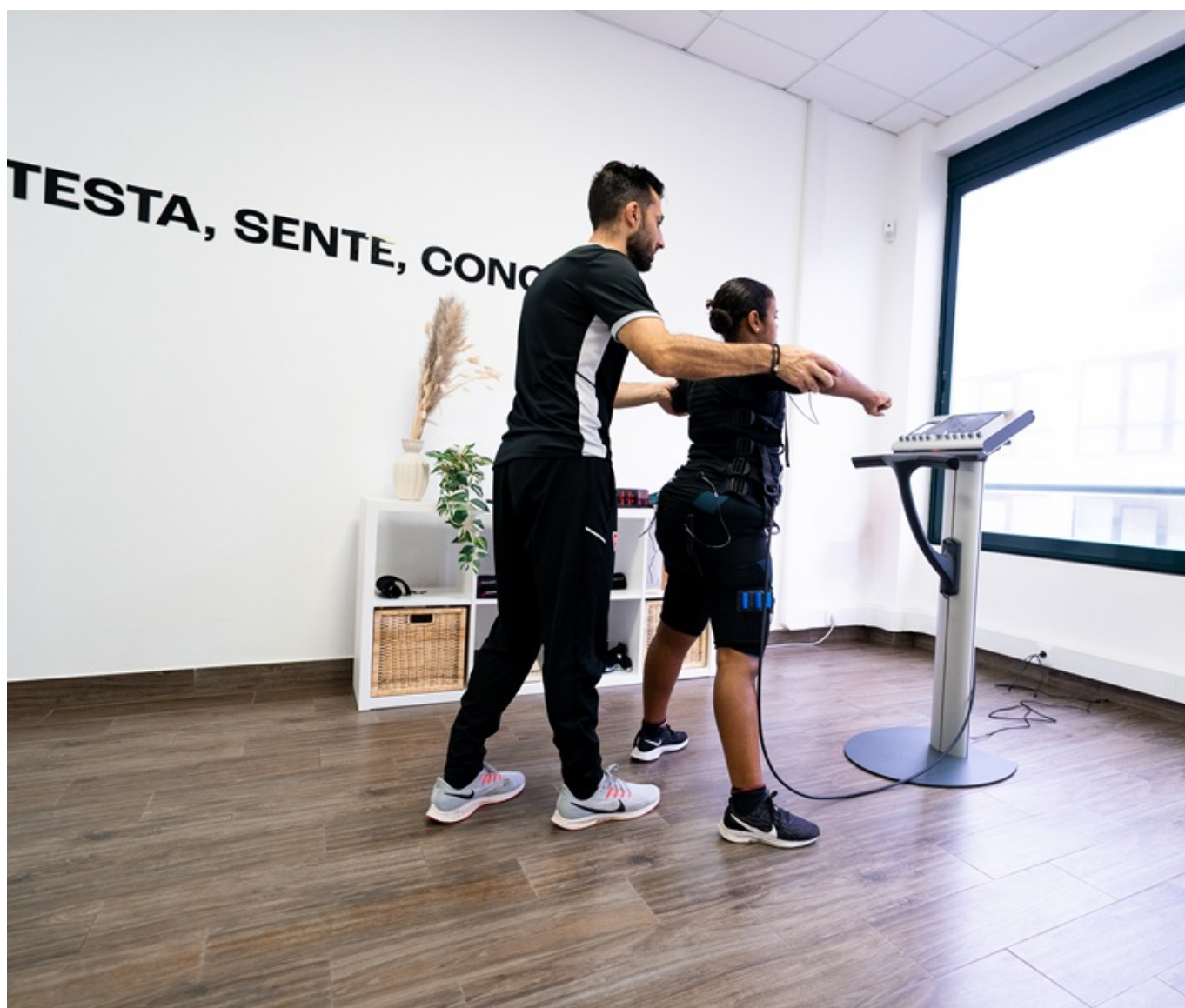
Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 2026

DR

Iron Bodyfit, l'enseigne avignonnaise qui conquiert la France et le monde



Ecrit par le 8 juillet 2026

Le réseau de franchise [Iron Bodyfit](#), dont le siège se situe à Avignon, enregistre une année 2025 record avec un nombre d'ouvertures et un taux de renouvellement des abonnements en hausse et entend poursuivre sa croissance en 2026.

Fondée par par [Hadri Jaffal](#) et [Johan Ghu](#) (ce dernier a quitté l'aventure Iron Bodyfit en décembre 2025) en 2015, l'enseigne Iron Bodyfit est spécialisé dans la méthode de l'électrostimulation. Le premier studio ayant vu le jour aux Angles, le réseau de franchise comptabilise aujourd'hui 244 studios dans 11 pays, dont 162 en France (quatre en Vaucluse : Avignon, Le Pontet, Carpentras et Orange). Parmi les studios français, 105 sont tenus par des franchisés, dont 52% d'hommes et 48% de femmes.

« À horizon 2036, je veux faire d'Iron Bodyfit le 'McDonald's de l'EMS'. »

Hadri Jaffal, Président d'Iron Bodyfit

En 2025, l'enseigne avignonnaise a affiché de très bons résultats avec notamment 32 ouvertures et un taux de renouvellement des abonnements de 33%, contre 20 à 30% en moyenne pour les salles de sport traditionnelles. En décembre 2025, Iron Bodyfit dénombrait près de 40 000 membres actifs et près de 2 millions de séances d'EMS dispensées.

Les perspectives pour 2026

Une année record qui promet une accélération en terme de déploiement en 2026. Pour l'enseigne, 2025 a représenté une année de croissance et de structuration. Aujourd'hui, Iron Bodyfit compte huit master franchises (France, États-Unis, Canada, Belgique, Suisse, Espagne, Portugal, Grande-Bretagne).

Le réseau de franchise entend poursuivre son développement en 2026. Une ouverture est déjà prévue au printemps au Mexique, où l'enseigne n'est pas encore présente et compte aussi s'étendre à l'Italie au second semestre.

Iron Bodyfit en 2025 en chiffres :

- 32 nouveaux studios en 2025, soit 3 à 4 ouvertures chaque mois en France
- 64,1M€ de chiffre d'affaire, dont 30,9M€ pour la France
- L'enseigne est présente dans 2 nouveaux pays : Malte et l'Île Maurice
- 38 409 membres actifs

Ecrit par le 8 juillet 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 le 8 juillet 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 le 8 juillet 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 le 8 juillet 2026

salles et 250 en terrasse.

Deux adresses, deux tempos

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.

Ecrit par le 8 juillet 2026



Ecrit par le 8 juillet 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.



Ecrit par le 8 juillet 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

Bonpas : des modifications de circulation pendant les vacances scolaires de février

Ecrit par le 8 juillet 2026



Débutés en mai 2025, les travaux de Bonpas se poursuivent. Au cours du mois de décembre, le nouveau carrefour giratoire situé à proximité du péage d'Avignon Sud a été mis en service mais va faire l'objet de modifications de circulation du lundi 16 au vendredi 20 février.

Depuis le mois de décembre, les automobilistes peuvent emprunter le nouveau carrefour giratoire de Bonpas, situé sur la partie Est, près du péage Avignon Sud. Mais les travaux ne sont pas terminés.

Le [Département de Vaucluse](#) va profiter du trafic routier moins dense durant les vacances scolaires de la zone B pour modifier les conditions de circulation pour le bon déroulé des travaux. Ainsi, les automobilistes venant des Bouches-du-Rhône et empruntant le pont de Bonpas seront dans l'obligation d'emprunter le carrefour giratoire près du péage, et ce, du lundi 16 au vendredi 20 février inclus.

Le Département incite les automobilistes à éviter autant que possible le secteur durant les heures de pointe. Il est également possible de mesurer la densité du trafic et d'anticiper ses déplacements en vérifiant les caméras installées à Bonpas.

Ecrit par le 8 juillet 2026

[Des caméras installées pour surveiller le trafic routier à Bonpas](#)