Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Apprendre à faire des cocktails avec la Distillerie Manguin et Baryum 56



Aux mois d'octobre, novembre et décembre, la Distillerie Manguin et Baryum 56 proposent plusieurs ateliers pour apprendre à manier l'art de la mixologie. L'atelier de ce vendredi 3 octobre affichant déjà complet, l'inscription aux trois autres dates est déjà possible.

Jusqu'à la fin de l'année, la Distillerie Manguin, située sur l'île de la Barthelasse et spécialiste des spiritueux à l'olive, des pastis et des eaux-de-vies, propose quatre ateliers cocktails le vendredi 3 octobre et les lundis 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. L'occasion pour les passionnés de mixologie de se perfectionner et de tester les produits de la distillerie avignonnaise, et pour les curieux d'apprendre cet art.

C'est Hadrien, barman du Baryum 56, situé à Avignon, qui est aux commandes de ces ateliers et qui livrera ses secrets aux participants, qu'il accompagnera dans la réalisation de deux cocktails signature. Chaque atelier sera précédé d'une visite guidée de la distillerie et d'une découverte de ses spiritueux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

L’atelier du vendredi 3 octobre et déjà complet, mais il est d’ores et déjà possible de s’inscrire aux prochains (inscription en ligne).

3 et 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. De 19h à 21h. 55€. Distillerie Manguin. 784 Chemin des Poiriers. Avignon.

Le Baryum 56 : de la cerise à la tasse, découvrez le monde de la caféologie



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Trois mois après son ouverture, tout se passe bien pour le Baryum 56. Le bar à cocktails d'Avignon développe plusieurs projets comme l'organisation d'ateliers de découverte, dont le premier, autour du café, aura lieu ce samedi.

Située rue des trois faucons à Avignon, le Baryum 56 c'est le bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie des habitants, le bar propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage sont proposées.

Lire également : « (Vidéo) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon »

Depuis l'ouverture du bar, en novembre dernier, tout se passe bien pour Hadrien et Caroline, les gérants. Tellement bien, qu'ils développent plusieurs projets annexes comme l'organisation d'ateliers de découvertes (initiation au café ou à la création de cocktails), qui se dérouleront au bar. Le premier atelier, qui aura lieu les samedis 11 et 18 février, sera consacré à la découverte du café et animé par les Avignonnais de Pépite de Café.

Cet atelier, d'une durée d'une heure et limité à 10 participants, vous permettra de découvrir le parcours du café, de la cerise à la tasse. Egalement, pour éveiller vos sens (goût, odeur, texture) et initier votre palais aux saveurs et terroirs du café, six cafés sélectionnés avec soin par Pépite de Café seront à déguster. A la fin de l'atelier, les participants repartiront avec les outils nécessaires pour choisir le café qui leur convient.

Alors, que vous soyez un simple curieux ou un amateur confirmé, laissez-vous tenter par cet atelier proposé par le Baryum 56 et Pépite de Café.

Atelier initiation à la caféologie les samedis 11 et 18 février de 15h à 16h, au Baryum 56, 21 rue des trois faucons, Avignon. Réservation obligatoire sur pepitedecafe@gmail.com ou au 06 70 83 76 27.