Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Italie Là-Bas [Ré], quand la table d'Italia Palladino s'invite à la Collection Lambert



À Avignon, la cheffe italienne Italia Palladino et son compagnon Davide Vozzo ouvrent une nouvelle page de leur aventure culinaire. Depuis février 2026, leur restaurant *Italie Là-Bas* se réinvente au cœur de la Collection Lambert, 5 rue Violette dans l'intramuros d'Avignon, avec un concept inédit, *Italie Là-Bas [Ré]* pour renaissance. Entre gastronomie italienne contemporaine, dialogue avec l'art et produits du terroir vauclusien, la table propose une expérience où cuisine et création se répondent dans un lieu emblématique de la scène culturelle avignonnaise.

Peu d'adresses incarnent aussi naturellement le dialogue entre culture et gastronomie que celle imaginée par Italia Palladino. Installé depuis le 20 février dans l'écrin de la Collection Lambert, musée d'art contemporain fondé en 2000 par le galeriste Yvon Lambert, le restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* entend prolonger l'esprit du lieu : un espace où les disciplines se rencontrent et où la tradition se transforme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Copyright MMH

Une cuisine en conversation avec l'art

Dans les hôtels particuliers de Caumont et de Montfaucon, où se croisent les œuvres d'artistes majeurs comme Cy Twombly, Anselm Kiefer ou Christian Boltanski, la cheffe Italia Palladino propose une cuisine pensée comme un geste artistique. « La tradition ne consiste pas à vénérer les cendres, mais à transmettre le feu », rappelait le chef italien Massimo Bottura. Une maxime qu'Italia Palladino revendique volontiers pour définir son approche : respecter les racines sans jamais les figer avec une préférence pour les produits de la mer, l'alliance Terre-mer et les légumes aux gouts magnifiés « . Pour cela la cheffe bannit la surenchère d'ingrédients coupables de masquer l'essentiel et poursuit ses recherches sur la cuisine healthy : sans gluten, végétarienne ou encore vegan. D'ailleurs, même les pains sont faits 'maison'.

Une signature culinaire née entre Naples et Avignon

Arrivés en Provence il y a 14 ans -elle de Naples, lui de Rome- Italia Palladino et Davide Vozzo se sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

rapidement imposés dans le paysage gastronomique local alors même qu'ils ne parlaient pas français et proposaient une cuisine italienne peu ou mal connue car, oui, « les pates et le rizotto se servent al dente et non, la crème fraiche n'a rien à faire dans la carbonara où d'ailleurs le jaune d'œuf ne parait pas puisque qu'il participe à l'émulsion de la sauce ». Autre chose ? « Oui ! La pizza ne se consomme que dans une pizzeria qui d'ailleurs ne propose aucun autre plat et encore moins de desserts, au mieux un café ! » sourit Italia Palladino qui est bien femme à remettre l'église au milieu du village. Leur premier restaurant, ouvert rue Bancasse en 2012, 'Italia là-bas' aura d'ailleurs rejoint le Guide Michelin deux ans plus tard, confirmant l'originalité d'une cuisine italienne moderne et exigeante dans une France, qui à l'époque n'avait qu'une vague notion de ce que la cuisine italienne voulait dire.



Co**pyright MMH**

Des beaux-arts à la gastronomie

Formée aux Beaux-Arts puis graphiste pour la télé, l'équivalent de Canal + en Italie où elle rencontrera son compagnon Davide Vozzo avant de se consacrer à la gastronomie sous la houlette de Maurizio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Bosotti, la cheffe conserve de son parcours artistique une méthode singulière : chaque plat naît d'un croquis, souvent aquarellé, où couleurs et volumes sont pensés avant même la préparation en cuisine. Cette approche graphique donne à l'assiette un équilibre visuel et sensoriel particulier, où dominent les produits bruts et les accords lisibles. D'ailleurs Delphine Riffard, artiste avignonnaise a dessiné sur la grande table de l'entrée des assiettes en trompe l'œil ornés de poissons plus vrais que nature, tandis que la vaisselle aux couleurs vive de la cote amalfitaine transporte les mets les plus raffinés des lieux.

L'alliance des terroirs italiens et provençaux

La nouvelle carte 2026 revendique cette identité une forte présence végétale, des clins d'œil à Naples et à la côte Amalfitaine, des associations audacieuses mais toujours intelligibles. L'antipasto, pièce maîtresse de la tradition italienne, y devient une véritable composition collective où textures et couleurs dialoguent. Si la cuisine d'Italia Palladino reste profondément italienne, elle s'ancre désormais plus que jamais dans le territoire vauclusien. Autour d'Avignon, la cheffe travaille avec des producteurs locaux, comme la ferme de la Reboule, des poissonniers du Grau du roi, avec lesquels elle a noué, au fil des années, une véritable relation de confiance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Crédit photo Studiobeautemps

Des circuits courts et exigents

On retrouve ainsi dans ses assiettes les légumes des fermes environnantes, les truffes de la maison Plantin ou encore certaines pièces de viande comme le Fin Gras du Mézenc. Ces produits provençaux côtoient des ingrédients emblématiques d'Italie : fromages Beppino Occelli du Piémont, charcuteries lombardes d'Oggiono ou huile d'olive artisanale de Poggio Santa Maria.

Une cave transalpine

La cave poursuit le même dialogue transalpin. Plus de cinquante références italiennes y sont proposées, du Barolo Riserva au Brunello di Montalcino Biondi-Santi, mais aussi des vins issus de régions encore confidentielles comme les Abruzzes ou certaines zones de Campanie. Ancien journaliste et rédacteur en chef de la presse écrite et télévisuelle nationale, loin de la pression et des dead line, Davide Vozzo orchestre le service comme une mise en scène où l'accord mets-vins devient un véritable récit.

Une table vivante au cœur de la Collection Lambert

Dans ce lieu patrimonial où aucune modification structurelle n'est possible, le couple a imaginé une scénographie légère faite de mobilier autonome, de couleurs méditerranéennes et de jeux de lumière. La terrasse pavée, qui invite entre 40 et 50 convives, évoque, elle, les déjeuners à l'ombre de platanes centenaires qui enchantent la cour du musée tandis que l'intérieur, avec ses 30 couverts, dialogue avec l'architecture de pierre. Italia Palladino et Davide Vozzo proposent également le restaurant bistronomique 'Café Roma', depuis novembre 2019, 4 rue des escaliers Sainte-Anne, quartier la manutention à Avignon. la cheffe y est secondé avec talent par Clément Bouvot qui, fidèle à ses enseignements, invite les avignonnais et leurs amis au brunch du dimanche matin, toujours sur réservation, à partir de 11h30 jusqu'à 14h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Copyright Studibeautemps

La culture comme une ouverture de l'âme

Italie Là-Bas [Ré] entend également participer de cette table un prolongement naturel de l'effervescence artistique de la Collection Lambert. Une manière, pour les plus Avignonnais des Italiens, de continuer à faire dialoguer deux cultures qui partagent la même passion du goût et de la création. Italia Palladino donne des cours de cuisine tous les dimanches matins, à partir de 9h30, 100€ suivi du repas pris en commun auquel peuvent se joindre les invités des apprenants (60€) à partir de 13h. Inscription sur le site internet.

Infos pratiques

Ouverture du restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* à la Collection Lambert depuis le 20 février. Ouvert du mercredi au samedi et certains dimanche pour les cours de cuisine ici. Réservation obligatoire 04 86 81 62 27.Collection Lambert, 5 rue Violette, 84000 Avignon**.** info@italielabas.fr www.italielabas.fr Instagram : Italie Là-Bas [Ré]

Mireille Hurlin

I

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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

Ecrit par le 1 novembre 2026

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 le 1 novembre 2026



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 le 1 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

On voit quatre fois rouge cette semaine au Théâtre/Cabaret du Rouge Gorge à Avignon



Un Rouge Ludik avec une soirée Blind-Test

Le blind test ou quizz musical est un jeu de musique où les participants regroupés en équipe doivent reconnaître le titre et l'interprète d'une chanson.Le principe est simple : affronter les participants et gagner le plus de parties possible. L'occasion de se divertir et de tester ses connaissances musicales…
Jeudi 20 mars. 19h30. Entrée libre.

Un Rouge concert Rap avec Kemmler

Kemmler nous a offert des projets marquants tels que « Rose », « Gris Cœur » et « &Moi ». À travers ces œuvres, il explore avec une précision minimaliste les complexités de la vie, de l'amour, de l'amitié et des échecs.
Vendredi 21 mars. 19h. De 29,40 à 39,75€. Sur Shotgun exclusivement.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Une soirée Rouge Dance avec Back to the 80’s

Tous les tubes des années 80 en une soirée… Venez faire chauffer le dance floor du Rouge Gorge au son de Gold, Image, Partenaire Particulier, Madonna, Lionel Ritchie, Cindy Lauper.
Samedi 22 mars. 19h. Tarifs : 10 ou 15 € selon la boisson incluse choisie.

Un Rouge Brunch avec Mymytchell en concert dans le cadre du festival Girl, Girl, Girl !

Auteure, chanteuse et compositrice, Mymytchell propose une poésie d’aujourd’hui avec des textes drôles, profonds et inattendus qui soufflent des airs joyeux sur nos folies quotidiennes. Après plusieurs albums autoproduits en poche, dont l’album « Un Monde » sorti en 2024, elle compose un spectacle vivifiant et détonnant de combativité, d’émotions et de joie ! Mymytchell présentera son concert à l’issue d’un brunch préparé et servi par les équipes du Rouge-Gorge pour un dimanche tout en féminisme !
Dimanche 23 mars. 11h. Formule Brunch + Concert : 27 €

Rouge Gorge. 10 bis Place de l’Amirande. Avignon. 04 86 34 27 27.

Le Domaine de Manville propose des Week-ends féériques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026





Le [domaine de Manville] propose ses Week-ends féériques les 7et 8, 14 et 15 et 21 et 22 décembre. Chaque samedi et dimanche crêpes, gaufres, vins chauds et chocolat, des animations et ciné-goûter pour enfants de 4 à 12 ans de 14h à 17h au tarif de 35€ sur réservation. C'est aussi le moment de s'adonner à un brunch de l'Avent sous la splendide verrière ainsi qu'un grand buffet gourmand à partir de 12h 30.

Les tarifs

Brunch de l'avent 110€ par personne. Réveillon de Noël 225€ par personne. Brunch de Noël 150€ par personne. Dîner du nouvel an 300€ par personne et brunch du nouvel an 150€ par personne.

Les infos pratiques

Domaine de Manville. 13 520 Les Baux-de-Provence. 04 90 54 40 20.
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Plat copyright domaine de Manville

(carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?

Morières : succès pour le brunch entre entrepreneurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



L’association des commerçants et artisans de Morière a organisé un brunch 100% produits locaux entre entrepreneurs le dimanche 11 juin au Château Saint Laurent. Réservé aux adhérents AMAC et aux professionnels, l’évènement a réuni 120 personnes. Fort de ce succès, une nouvelle édition devrait avoir lieu en 2024.

Morières : l’association des commerçants et artisans organise un brunch entre entrepreneurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



L’association des commerçants et artisans de Morière organise un brunch entre entrepreneurs ce dimanche 11 juin au Château Saint Laurent. Evènement réservé aux adhérents AMAC et aux professionnels (places limitées).

Dimanche 11 juin à partir de 12h au Château Saint Laurent, 1847 route de Noves à Morières-Lès-Avignon. Inscription en cliquant ici.