Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les habitants du Sud Est sont les champions de l'espresso

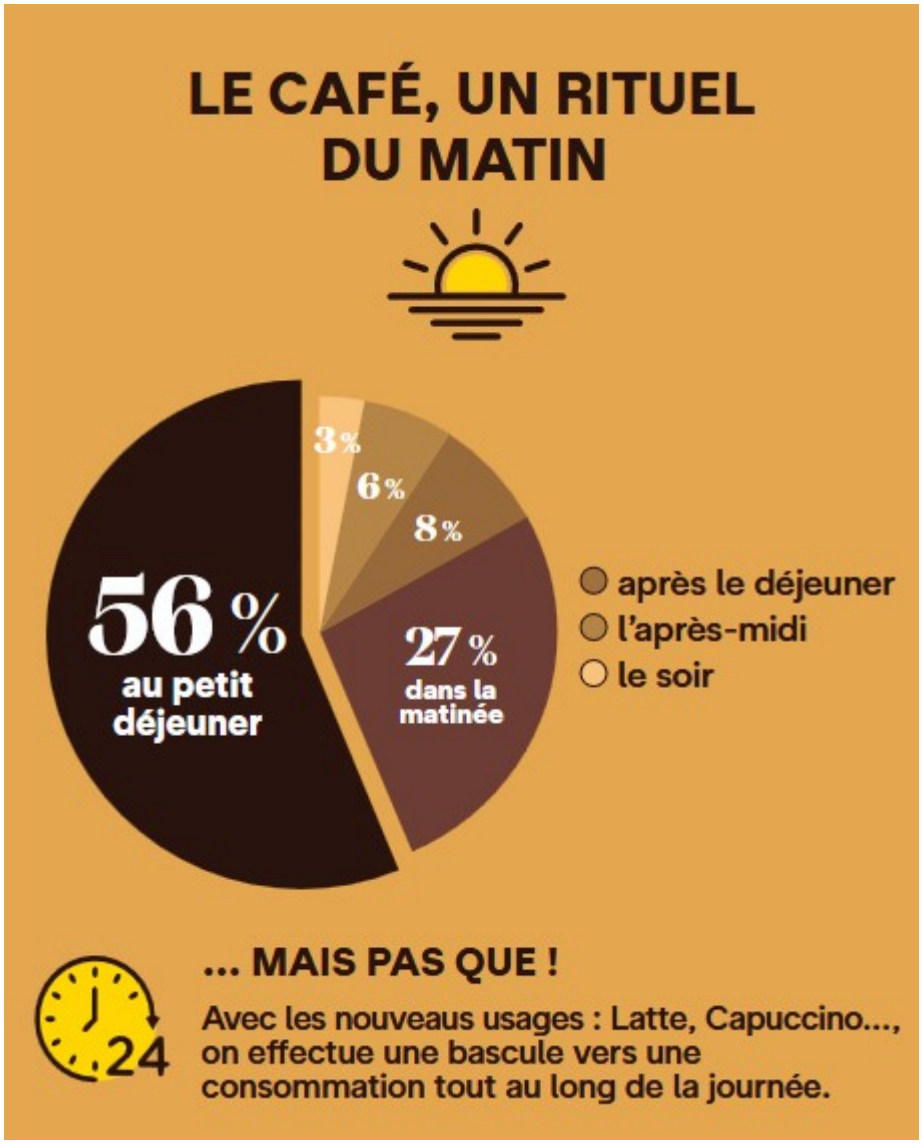


Selon une étude de la marque De'Longhi c'est dans le Sud-Est de la France que l'on trouve les plus grand nombre de consommateurs de café espresso.

De'Longhi, marque italienne de machine à café, vient de dévoiler une étude sur les habitudes de consommation de café de France. Plus d'un Français sur deux (56%) consomme son café au petit-déjeuner. Ils sont ensuite encore 27% à le boire le matin. A peine 8% sont adeptes du café après la pause déjeuner du midi. Ils sont encore moins à le prendre l'après-midi (6%) ou le soir (seulement 3%).
Par ailleurs, près des deux tiers de nos compatriotes boivent au moins 2 cafés par jour. Ils sont encore 38% à en consommer 2 à 3 tasses quotidiennement. 24% en prennent plus de 3 et 17% ne boivent pas de café du tout.
Pour eux, un café est avant tout un espresso (55%). Devant les boissons latte (21%), le café filtré (17%) et le décaféiné (4%).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Crédit : De'Longhi-Etude commercial Rentech Digital 2025

Le 'p'tit noir'en pole position en Vaucluse et dans la région Paca

Il apparaît que c'est dans le Sud-Est de la France que l'on trouve le plus grand nombre d'adeptes du 'p'tit noir'. Ainsi, 72% des habitants déclarent consommer majoritairement de l'espresso, un record toutes régions confondues. Dans le même temps, c'est en Bretagne que l'on compte les consommateurs les plus fréquents dans la journée. Ils sont 36% à boire plus de 3 café par jour.

Côté Sud-Ouest, c'est là que se trouve la plus forte proportion d'amateurs de cappuccino. Plus de 31% des consommateurs y privilégient le Cappuccino, bien au-dessus de la moyenne nationale.

Dans ce tour de France des 'accros' au café, 32% des habitants du Nord boivent principalement du café filtre, record national, très au-dessus des autres régions. Toujours à la pointe de la 'sophistication', les consommateurs d'Île-de-France sont deux fois plus que les provinciaux à boire de latte. Ils sont ainsi 15%

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

à en boire contre seulement 8% pour le reste de l'Hexagone.
Cette consommation de café dans la région francilienne s'inscrit dans une culture du 'hors domicile', portée par l'essor des coffee-shops. Aujourd'hui, l'Île-de-France compte de loin le plus grand nombre de coffee-shops en France, avec environ 980 établissements, soit plus du quart de tous les coffee-shops du pays.
Enfin, c'est dans l'Est que l'on observe le plus fort taux de personnes (37%) consommant plusieurs sortes de café dans la journée (espresso, filtré, cappuccino…).



Crédit : De'Longhi-Etude commercial Rentech Digital 2025

Les machines à café avec broyeur ont le vent en poupe
Avec 45% des réponses, le goût arrive largement en tête des critères de choix d'une machine à café. Un résultat qui traduit une attente forte des consommateurs : obtenir une qualité aromatique et une constance du résultat en tasse.
Ce chiffre démontre l'essor des machines espresso avec broyeur, capables d'extraire toute la richesse aromatique du café fraîchement moulu, pour un résultat en tasse jugé incomparable. Juste derrière le goût, la simplicité d'utilisation arrive en deuxième position (24%).
« Les consommateurs veulent aujourd'hui un café d'excellente qualité, mais sans complexité, explique Xavier Caro, directeur marketing et communication, De'Longhi. Une simple touche pour choisir sa boisson, la possibilité de personnaliser son café et un entretien facilité : c'est cette combinaison entre goût et simplicité qui fait le succès de nos machines espresso. ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

La torréfaction Maison Bres : l'amour du café depuis 30 ans





L'histoire commence en 1998 dans un garage puis dans un local à Monteux. Cynthia et Jean-François Bres décident de monter leur affaire dans la torréfaction du café. Ils vont vite déménager sur le site actuel de Sarrians. L'entreprise a bien évolué depuis avec huit salariés, un salon de thé et 65 % du chiffre d'affaires réalisé avec les bars-hôtels-restaurants.

« Mes parents ont créé cette affaire. Au départ, leur commerce de torréfaction ne concernait que le B to B, pour les services des professionnels, avec une mise à disposition des machines à café. Nous commercialisions du café qui n'était pas torréfié par nos soins au départ, uniquement en négoce » explique Léo Bres, qui a intégré l'entreprise en septembre 2024 après des études universitaires. En 2004, l'entreprise s'ouvre au grand public avec l'ouverture d'une boutique à Sarrians, avec des cafés mais également des thés. « Après des années d'expérience, mon père a décidé en 2010 d'assurer la torréfaction lui-même en sélectionnant du café vert dans des maisons de négoce en important dans le monde entier « .

Ouverture d'un salon de thé

En 2019, la Maison Bres a pris la décision d'ouvrir un salon de thé et des dégustations pour développer son chiffre d'affaires et mettre en lumière toute sa gamme de cafés et de thés. « Nous proposons ainsi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

des pâtisseries maison dans un univers chaleureux et cosy ». La boutique propose également tous les articles autour du café et du thé, avec de la vaisselle et des accessoires mais également des machines à café automatiques dont une marque premium en plus de la boutique qui s'est agrandie depuis 20 ans.





Le café vient de nombreuses régions du monde (à gauche).
La Maison Bres assure la mise à disposition de machine à café auprès des professionnels (à droite).
Crédit : DR

Une gamme très large

A ce jour, la Maison Bres propose à sa clientèle 16 référence de café dont 11 en pure origine, un décaféiné sans solvant et quatre en assemblage qui est assuré par Jean-François et Léo, dans un travail qui s'apparente à de l'artisanat, avec un réel savoir-faire. Les cafés sont de haute qualité. Ils peuvent être cultivés en agroforesterie pour certains ou encore en commerce équitable. L'objectif à terme est également de développer encore davantage les cafés bio pour arriver à 100 % de la gamme.

Investissement d'une machine

La société a investi récemment dans une machine de torréfaction ultramoderne d'origine américaine. Elle a également une ensacheuse très performante. Le café vert qui vient principalement du port du Havre en sacs devient ensuit noir et sec suite au passage dans la machine de torréfaction avec des savoir-faire de températures bien précis. Il est ensuite conditionné pour pouvoir être livré aux clients. Chaque année, Jean-François et Léo Bres font des essais d'assemblage de café pour pouvoir proposer à leur clientèle une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

gamme sans cesse renouvelée, en sélectionnant des cafés avec le plus grand scrupule.

Une formation sur la torréfaction
Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement aussi bien au niveau de la clientèle des particuliers que des professionnels, malgré un contexte du café qui est compliqué depuis une année. Le cours du café en effet doublé depuis neuf mois. Le projet sur l'année 2025 est l'ouverture d'une salle de dégustation avec des formations autour de la torréfaction. D'une durée de 1 heure 30, elles seront proposées au grand public mais également aux professionnels de la restauration dès le mois de mai.

Olivier Muselet

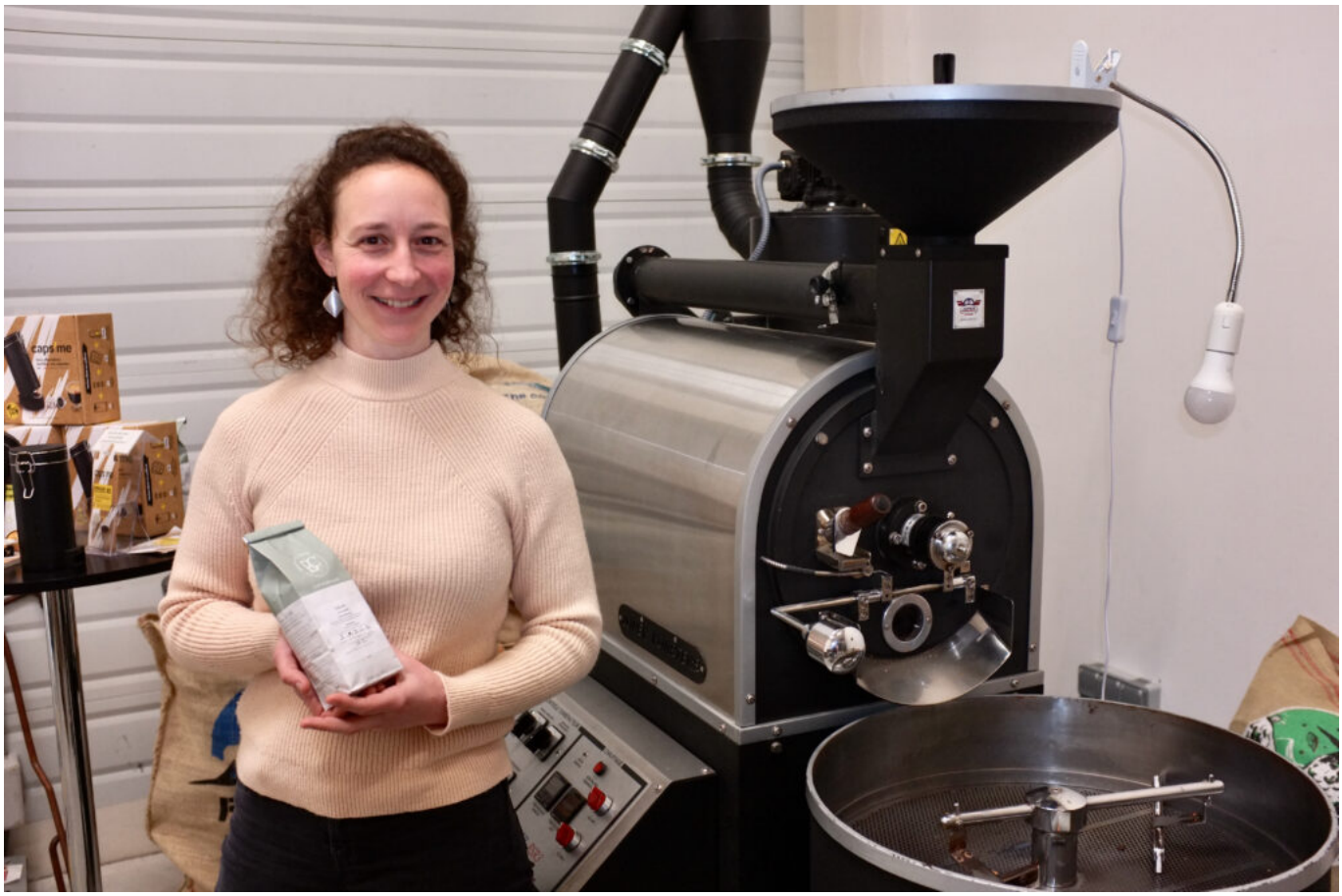
Bres en chiffres :
– 7 salariés dont un alternant (boutique, atelier et force commerciale)
– 600 clients professionnels (bars, hôtels, restaurants, boulangeries, bureaux d'entreprises) sur le Vaucluse à 100%
– Chiffre d'affaires 2024 égal à celui 2023
– 100 tonnes de cafés torréfiés par an
– Pays différents pour l'origine des cafés : Amérique latine dont le Brésil et le Pérou, Amérique centrale (Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Guatemala, Mexique), Afrique (Kenya, Éthiopie), Inde et Papouasie-Nouvelle-Guinée

Le café en bref :
– Il existe 70 pays producteurs de café dans le monde sur la ceinture intertropicale
– Deux variétés café sont consommées dans le monde : le robusta qui pousse à basse altitude et plus chargée en caféine et sera logiquement incorporé dans le café expresso. L'arabica est un arbre qui pousse en plus haute altitude, est plus aromatique. Seules ces deux variétés sont cultivées pour le commerce du café. À ce jour, la recherche et développement sur d'autres variétés possibles n'en est qu'à ses débuts car il existe des centaines de variétés de caféiers.

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



« Brume de café », c'est le nom évocateur choisi par Héloïse Barthélémy, une jeune ingénieur agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation… Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

« Il faut savoir s’arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu’elle effectue avec l’importateur Belco, installé à Mérignac (Gironde), le secret d’un bon café, c’est sa torréfaction. « Il faut savoir s’arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entrainé (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c’est trop amer après c’est trop brulé. « Le taux d’humidité des grains, leur densité, leur variété, l’altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C’est l’odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L’Echo du Mardi

Aujourd’hui, les cafés de spécialité c’est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d’exploitation agricoles durables comme l’agroforesterie. Aujourd’hui, les cafés de spécialité c’est 5 % de la production totale. Une niche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transport 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse ne manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Un second Starbucks va ouvrir ce jeudi en Vaucluse



Comme nous l'annoncions il y a quelques semaines, Starbucks va inaugurer un nouveau café en Vaucluse avant Noël. Cependant, si la date du 20 décembre avait été initialement évoquée, c'est finalement ce jeudi, 21 décembre, à partir de 9 h, que l'enseigne créée à Seattle en 1971 ouvrira ses portes. Ce 'salon' de 133m2, pour une capacité de 78 places assises, sera implanté dans la galerie marchande Aushopping du magasin Auchan Le Pontet sur la zone commerciale d'Avignon-Nord.
Situé face au manège, en lieu et place de l'ancien Café théâtre, le nouvel établissement sera ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h. Il s'agira du second Starbucks de Vaucluse après celui de la gare TGV de Courtine ouvert depuis l'été 2017.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

« Cette ouverture répond à notre ambition de nous développer en région. »

Christian Gurria, directeur général Starbucks France

17 personnes recrutés, 86 000 recettes

Pour cette ouverture, 17 personnes ont été recrutées. L'équipe sera composée de baristas experts en café, formés pour préparer jusqu'à 86 000 combinaisons de boissons différentes et personnalisées. Les clients pourront notamment déguster les 'Caffè Latte' ou 'Caramel Macchiato', réalisés à partir d'une sélection des meilleurs cafés expresso 100% Arabica et de lait chaud ou alternatives végétales qui ont la renommée de Starbucks.

Les clients pourront aussi y découvrir les dernières boissons hivernales et recettes de l'enseigne comme les 'Toffee Nut Latte' et 'Caramel Waffle Latte' en version chaude ou glacée, le nouveau Hazelnut Chocolate Crunch Hot Chocolate ou bien encore le 'Red Velvet Muffin' et le 'Chocolate Roll'.

« Nous sommes ravis d'ouvrir ce salon de café près d'Avignon, se félicite Christian Gurria, directeur général Starbucks France. Cette ouverture répond à notre ambition de nous développer en région afin que tous les Français puissent bénéficier de l'expérience Starbucks. Avec cette ouverture, nous sommes également fiers de contribuer au dynamisme économique de la région du Vaucluse. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Avignon-Nord : Starbucks devrait ouvrir avant Noël



La célèbre enseigne américaine Starbucks va ouvrir un nouveau café dans la galerie marchande Aushopping du centre commercial du Pontet. Situé face au manège, en lieu et place de l'ancien Café théâtre, le nouvel établissement devrait être opérationnel à partir du 20 décembre prochain. Il proposera 78 places assises sur un espace de 133m2 et emploiera 17 personnes dans une galerie qui va faire l'objet d'une importante opération de rénovation jusqu'en septembre 2025. Il s'agira du second Starbucks de Vaucluse après celui de la gare TGV de Courtine ouvert depuis août 2017.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

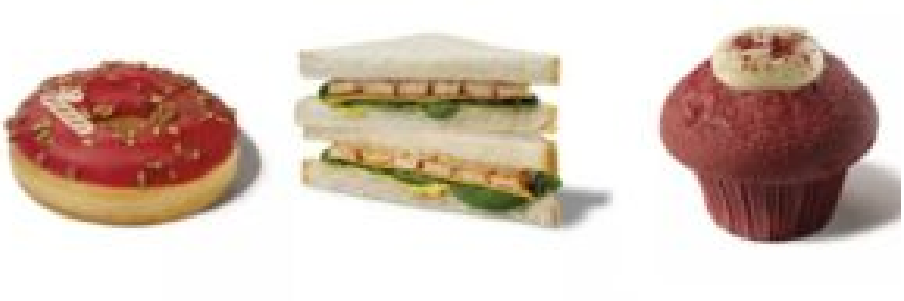


Avec 35 600 points de vente dans près de 70 pays, Starbucks est le premier torréfacteur et revendeur de cafés sélectionnés au monde.

Présent dans 70 pays

Créée en 1971 à Seattle, l'enseigne compte près de 35 600 points de vente à travers le monde dont 220 en France. La marque y est présente depuis janvier 2004 après avoir inauguré son premier café, avenue de l'Opéra à Paris.

Starbucks coffee est principalement implanté aux Etats-Unis (6 652 points de vente). L'enseigne est aussi particulièrement présente en Corée-du-Sud (1 777), au Royaume-Uni (860), au Mexique (783), en Turquie (640), à Taïwan (548), en Indonésie (540), au Canada (473), en Thaïlande (454) et aux Philippines (427) notamment. La France arrive en 16e position en nombre d'implantations, entre les Emirats Arabes Unis (280) et le Koweit (206).



Outre les cafés de toutes sortes qui ont fait sa renommée, l'enseigne américaine créée en 1971 propose également un grand choix de 'snacking'.

Premier torréfacteur au monde

En tout, le groupe, dont le nom est tiré d'un personnage du roman Moby Dick et le logo a pour origine une gravure scandinave de sirène inspirée des légendes de la haute mer des premiers négociants en café, est présent dans 70 pays environ.

En 2022, le chiffre d'affaires de Starbucks atteignait près de 32,25 milliards de dollars.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Si le groupe est aujourd'hui devenu le premier torréfacteur et revendeur de cafés sélectionnés au monde, l'enseigne propose aussi un large choix de sandwiches, de salades, de muffins, de parts de gâteau et de biscuits disponible toute la journée.

Les Provençaux sont particulièrement fiers de leurs terrasses



CAILHOL X - VPA

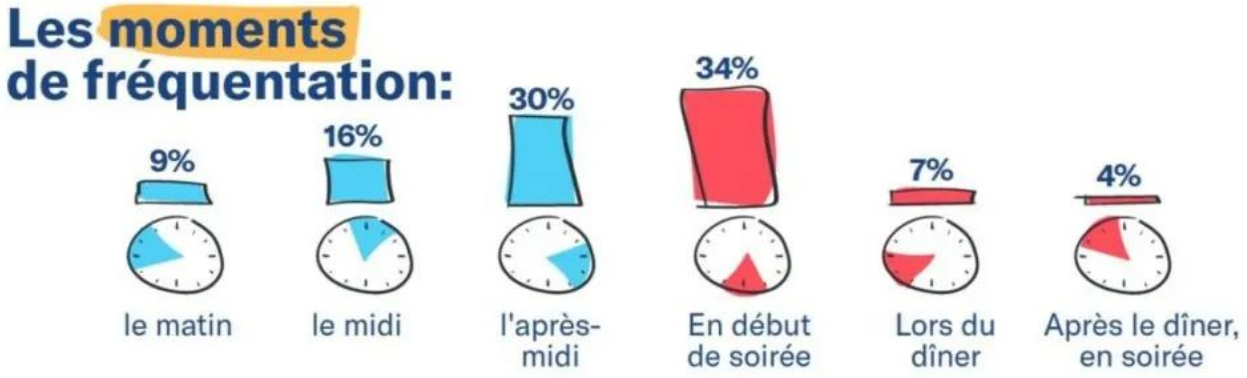
À l'occasion de la deuxième de la journée des terrasses qui s'est tenue cette semaine, France Boissons a publié un baromètre qui témoigne de l'attachement des Français aux terrasses et a révélé des chiffres régionaux inédits. Les natifs du Sud-Est sont ainsi ceux qui vantent le plus le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

mérite de leurs terrasses, ces lieux de vie incontournables.

Ce mercredi 24 mai il s'est tenu la deuxième édition de la Journée des Terrasses. À cette occasion, France Boissons, leader de la distribution de boissons au sein du marché de la CHD (Consommation hors domicile), a dévoilé les résultats de sa nouvelle étude Ifop sur l'attachement des Français à leurs terrasses.
Historiquement ancrées dans le patrimoine culturel et économique français, les terrasses sont un incontournable du quotidien. Elles occupent le top 5 des espaces essentiels pour la sociabilité des villes et des quartiers. 94% des Français pensent que les terrasses sont clés pour l'activité économique locale. D'ailleurs, la fréquentation des terrasses ne cesse d'augmenter en France (+3pts par rapport à 2022).

Des vecteurs clefs pour le dynamisme local et le lien social
Les cafés, hôtels et restaurants sont des vecteurs clés de dynamisme économique et de lien social pour les communes françaises. Les terrasses ont connu un engouement certain dès la fin de la pandémie du Covid-19. Pour autant, sur le long terme, et malgré l'attachement des Français, le nombre de bistrot est passé de près de 500 000 dans les années 1900, à moins de 40 000 en 2016, soit une baisse de 2,8% chaque année.



C'est pourquoi, à l'occasion de la Journée des Terrasses, France Boissons, appuyé par les associations APVF et Centre-ville en Mouvement a souhaité mettre à l'honneur ces lieux emblématiques de l'art de vivre à la Française qui animent chaque jour les quartiers, les villages et les villes de l'Hexagone. Cette étude a vocation à rappeler l'intérêt si particulier des Français à ces espaces extérieurs.
« La défense de nos centres-villes est notre raison d'être, explique Philippe Laurent, président de l'association d'élus centre-ville en mouvement et maire de Sceaux. S'associer et faire connaître la Journée des Terrasses est donc pour nous un engagement naturel. Les terrasses font partie intégrante du quotidien des Français, mais elles doivent être soutenues. Elles participent au cercle vertueux de l'attractivité économique de nos centres-villes et centres-bourgs. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



HOCQUEL A - VPA

Les terrasses dans le Top 5 des espaces essentiels pour la sociabilité des villes et villages. 87% des Français estiment que les terrasses de cafés, bars ou restaurants sont importantes pour le lien social des habitants, les classant juste derrière le podium des lieux incontournables constitués des commerces de proximité (95%), des écoles (94%) et des parcs et jardins publics (92%). Ici le Café Barretta à Avignon. © Hocquel A. VPA

Un attachement qui ne cesse de progresser

Ils sont aujourd'hui plus de 9 Français sur 10 à déclarer se rendre en terrasse en 2023 (contre 87% en mai 2022). Les amateurs de terrasses en profitent avant tout pour passer du temps avec leurs proches (pour 61% d'entre eux, soit 3 points de plus qu'en mai 2022), s'échapper de leur environnement quotidien (pour 43%, soit 2 points de plus qu'en mai 2022) ou encore profiter du cadre extérieur et de l'ambiance (36%).

Les Français semblent donc chercher davantage de sociabilité et de pause dans leur quotidien. Paradoxalement, malgré un besoin d'évasion avéré, 95% d'entre eux estiment que la terrasse idéale prend place à l'improviste dans un lieu abrité des regards.

Le moment privilégié pour s'y rendre varie selon l'âge des répondants : les plus jeunes s'y retrouvent en fin de journée, souvent en afterwork, tandis que leurs aînés s'y rendent plus tôt mais restent plus longtemps. Enfin, la météo reste un frein majeur pour profiter des terrasses, ainsi que le manque de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

moyens financiers notamment marqué par l'inflation.

Les terrasses : le reflet des diversités régionales

Emblème de la culture française, il existe autant de manières de vivre un moment en terrasse qu'il existe de personnes. Parce que les terrasses sont omniprésentes au sein du paysage français, l'édition 2023 du sondage Ifop valorise la richesse de nos régions. Si les habitants de la région Nord-Ouest reconnaissent l'intérêt des terrasses ensoleillées du Sud de la France, ils défendent avec fierté les leurs. Ils sont ainsi 60% à estimer que c'est leur région qui se rend le plus en terrasse parmi les autres régions de France, juste derrière le Sud de la France. Le Nord-Ouest est la seule région de l'hexagone à revendiquer les terrasses comme incarnation du patrimoine culturel local, devant le patrimoine régional ou national. Au total, 22% des Français interrogés estiment même que la Bretagne possède les plus belles terrasses de France. Les natifs du Sud-Est et du Sud-Ouest sont ceux qui vantent le plus le mérite de leurs terrasses : 82% d'entre eux estiment qu'elles les rendent fiers de leur région, contre 77% en moyenne.



HOCQUEL A - VPA

Les terrasses, vecteur de dynamisme économique ? 94% des Français estiment que les terrasses contribuent au dynamisme économique de leur quartier ou de leur village, comme à Villedieu avec le café du centre. © Hocquel A.-VPA

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

De leur côté, les franciliens fréquentent plus régulièrement les terrasses (29% affirment s'y rendre au moins une fois par semaine, contre 25% en moyenne) après le travail ou pour visionner un événement sportif. Ils sont toujours en recherche de lieux inédits, souvent dans d'autres régions. Enfin, les habitants du Nord-Est s'accordent sur l'intérêt des terrasses ensoleillées du Sud de la France. Ils soutiennent tout de même l'attractivité de leurs régions respectives pour 38% d'entre eux, montrant à nouveau leur fierté régionale pour l'ambiance et l'histoire que possèdent leurs terrasses.

« En tissant du lien avec leurs habitants, les terrasses de nos communes sont des lieux essentiels de nos territoires, évoque Christophe Bouillon, président de l'Association des Petites Villes de France.. Chaque ville et village de France, possède sa fierté locale, son ambiance et sa spécificité. En se ralliant à la Journée des Terrasses, ce sont nos villes et nos régions qui ont l'occasion de remettre en avant le regain d'attrait économique et social que celles-ci représentent. »



Une journée de mobilisation unique

« Nous sommes fiers de soutenir les terrasses, véritables espaces de rencontre et de convivialité qui contribuent au vivre-ensemble des Français, rappelle Laurent Théodore, président de France Boissons. Les terrasses participent également à un écosystème local vertueux, aussi bien pour les professionnels de ce domaine, que pour l'ensemble des commerces avoisinants qui bénéficient de cette vitalité. Partenaire des Cafés, Hotels, Bars, Restaurants depuis près de 60 ans, il nous tient à cœur, à France Boissons, de mettre à l'honneur et de remercier tous les professionnels du secteur qui s'engagent au quotidien pour faire battre le cœur de nos territoires et préserver ces lieux qui sont les poumons de nos villes. » Un appel qui résonne pour 87% des Français, considérant que les terrasses sont des lieux de vie déterminants pour le lien social.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



HOCQUEL A - VPA

Pour 61% des Français, la principale motivation à se rendre en terrasse est de passer du temps avec des proches comme ici dans les rues piétonnes de la cité des papes. © Hocquel A.-VPA

Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Ce dimanche, lors de la Franchise Expo Paris, les boulangeries Marie Blachère présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, Marie Blachère serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise – dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard – présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la Franchise Expo Paris.

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 – Stand M110 – N111.

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**"

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.