Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Demain, jeudi 10 novembre, Hadrien Brie et Caroline Tardy ouvriront officiellement leur premier bar à cocktails : le Baryum 56, situé rue des Trois Faucons, à Avignon.

Créé par Hadrien et Caroline, le Baryum 56 est un 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 de ses habitants, le Baryum 56 propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool : Gin Tonic, spiritueux français, liqueurs japonaises, et bien d'autres. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage, ainsi que des petits mets à déguster en accord avec chaque cocktail, sont proposés.

Concernant les produits, Hadrien et Caroline favorisent ceux français et de préférence de la région. Parmi leurs fournisseurs : la distillerie manguin (Ile de la Barthelasse), le domaine château gigognan pour le vin, les brasseries les malfaiteurs et la comédienne pour la bière, nusbaumer (une entreprise alsacienne) pour les crèmes et les liqueurs et la distillerie A1710 pour le rhum.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

L'alliance de deux projets personnels

Etudiant en chimie passionné par les sciences Hadrien n'est pas convaincu d'être à sa place et prend la décision de quitter les bancs de la fac pour rejoindre ceux de l'European Barthender School, une école de formation en bartending. C'est là qu'il découvre l'univers de la mixologie, l'art du mélange des boissons et qu'il commence à façonner des cocktails. Très vite, il trouve son style, alliant une connaissance fine de la science et un amour du goût et de la création.

Il se forme ensuite pendant 5 ans dans plusieurs bars parisiens, aux styles très différents : bars d'hôtels de luxe, péniches, boîtes de nuit… Son adaptabilité le rend polyvalent aussi bien en termes de terrain que de public. Petit à petit, il affine son rêve : ouvrir un bar qui lui ressemble. Au fil des années, il glane les meilleurs détails de chaque endroit où il travaille, s'inspire des bars qu'il visite et expérimente de nombreux cocktails pour élaborer une carte qui lui correspond.

Vient ensuite Caroline. Comédienne de formation, détentrice d'une licence d'études théâtrales de la Sorbonne Nouvelle et d'un mastère en management de projets culturels, elle se forme également sur le terrain et multiplie les projets. Puis arrive le 1er confinement, tout juste après sa sortie d'école.

Caroline se questionne sur ce qui est son véritable moteur : il s'agit d'entreprendre et de réaliser des projets. Avec une mère cadre de banque et un père chef d'entreprise pendant plus de 30 ans, elle a l'entrepreneuriat en référence. Elle suit alors une formation en management de projets culturels puis décide de retourner vivre dans le sud de la France, d'où elle est originaire, pour poursuivre son projet : ouvrir et gérer son propre lieu.

Le Baryum 56 est ainsi né de l'alliance de deux projets personnels, parfaite rencontre de deux envies : ouvrir et gérer (Caroline) un bar à cocktails (Hadrien).

Réseau Entreprendre, Cultive ta boîte, C'est quoi le courage ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le réseau Entreprendre Rhône Durance et ses partenaires fin prêts pour accueillir 700 invités lors de 'Cultive ta boîte' mardi 1er mars au Palais des papes. De gauche à droite Carole Leleu, Jérémy Mutschler, Marie-Laure Baron, Jean-Marc Mielle, Emmanuelle Robert, Laurent Danset, Jérôme Antonin, Brigitte Borel, Yves Lesconnec et Lionel Blanck.

Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance, dans le cadre de Cultive ta boîte, propose un débat sur le courage. Pour en parler ? Il y aura Jean-Louis Etienne, médecin explorateur ; Cynthia Fleury philosophe et psychanalyste et Jean Moreau président fondateur de Phenix.

5 parcours d'échanges

De 15h à 18h, les chefs d'entreprise, à l'espace Jeanne Laurent, pourront réfléchir à plusieurs thèmes sur 'Cultive ta Team' ; 'Cultive ton image' ; 'Cultive ton chiffre d'affaires' ; 'Cultive ta vie' et 'Cultive ton territoire'. Le concept ? On se réunit autour d'un expert et on échange ses idées, puis on change de table ronde pour aborder d'autres sujets. 400 personnes sont attendues et les stands des partenaires ponctueront l'espace.

La conférence

Ce sera le moment le plus attendu de la journée. De 19h à 21h les 3 invités, Jean-Louis Etienne, Cynthia Fleury et Jean Moreau interviendront sur le courage. Comme plus de 700 invités sont attendus la conférence aura lieu dans deux salles : La salle du Conclave au Palais des papes et la salle Jeanne Laurent. Les orateurs changeront de salle à mi-chemin de la conférence, de grands écrans diffusant la conférence en direct-live dans la salle qu'ils auront quitté, tandis que chaque public restera dans la salle qui lui aura été indiquée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le buffet dînatoire
Il aura lieu à partir de 21h dans la salle de la Grande audience, toujours au Palais des papes à Avignon. Il y aura les stands des partenaires et plus de 27 réseaux de chefs d'entreprise s'y retouveront. On pourra y aborder les trois orateurs, faire connaissance et partager ses expériences et ressentis de la conférence.

Dans le vif
«Les inscriptions progressent puisque nous comptons plus 450 inscrits, détaille Brigitte Borel la directrice du Réseau entreprendre Rhône-Durance. Nous étions encore en période de vacances ce qui explique ce chiffre et en attendons encore 250 personnes. La conférence sera animée par Marie-Laure Baron, la présidente du Réseau Entreprendre et Jérémy Mutschler, adhérent du réseau (dirigeant de Signarama). On parlera du courage dans sa sphère la plus large : celui dont on a besoin en tant que chef d'entreprise mais aussi dans tous les aspects de sa vie. L'événement symbolisera le retour à la vie normale, à la vie d'avant. Le buffet sera d'excellente facture puisqu'il aura été élaboré par la Maison Meffre. Enfin l'événement, qui se monte à 100 000€, est autofinancé.»

Les infos pratiques
'Le courage', dans le cadre de 'Cultive ta boîte' initié par le Réseau-Entreprendre Rhône-Durance avec Jean-Louis Etienne médecin explorateur ; Cynthia Fleury philosophe et psychanalyste ; et Jean Moreau Président-fondateur de Phénix. Mardi 1er mars 2022, 52€, au palais des papes à Avignon de 15h à 23h. Tout le programme ici. Inscription ici.

Réseau Entreprendre Rhône-Durance. 46, cours jean Jaurès. BP 70 158. Avignon. www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance/ et www.rhone-durance@reseau-entreprendre.org Marie-Laure Baron présidente 04 90 86 45 59 mlbaron@reseau-entreprendre.org et Brigitte Borel directrice 04 90 86 45 59 bborel@reseau-entreprendre.org.

Article sur le même sujet ici.