Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d'Avignon qui fait voyager le palais



En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cèpes, au pesto et riz canaroli – le meilleur pour le risotto – en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 56 43 03 45

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Bollène : l'épicerie Révélations sur le podium du concours Quintessences 2024



Installée sur la place de la mairie de Bollène, l'épicerie fine Révélations est née en mars 2020 d'une alliance entre un torréfacteur et une œnologue. Malgré un emplacement difficile d'accès et une ouverture en plein confinement, le concept de cette épicerie plaît et redynamise le centre-ville bollénois. Un pari risqué face auquel le jury du concours Quintessences n'est pas resté indifférent puisqu'il lui a décerné la médaille de bronze cette année.

En 2019, une rencontre entre Nicolas Avon, torréfacteur, et Nathalie Pagès, œnologue, donne naissance au projet 'Révélations', une épicerie fine qui mêlerait les univers du vin et du café, avec d'autres produits locaux, mais qui pourrait également accueillir des places assises tel un bar ou un salon de thé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

« On a mis beaucoup de temps à trouver le lieu, et on a fini par trouver un établissement qui était fermé depuis pas mal d'années, vraiment sur le parvis de la mairie », explique Nicolas. Si la mairie de Bollène est un monument majestueux, la place sur laquelle elle se trouve a manqué de dynamisme pendant de nombreuses années, selon le torréfacteur. La création de cette épicerie fine avait donc pour objectif d'inverser cette tendance. Aujourd'hui, Nathalie est partie vers d'autres horizons et Nicolas mène la barque avec deux nouveaux associés, Dorian Armand et Richard Lorandin.



Nicolas Avon, Richard Lorandin et Dorian Armand. ©Révélations

Une épicerie pour révéler des produits et redonner vie à la place

Pour la partie boutique, Nicolas a souhaité mettre en avant les produits des « ultralocaux », comme il les appelle. « L'idée était de mettre en lumière, d'où le mot 'Révélations, le nom de la société, c'était vraiment de révéler des produits, des gens, des histoires à travers ce lieu », développe-t-il. Le torréfacteur passe beaucoup de temps avec les producteurs qui le fournissent à discuter des produits afin de pouvoir retransmettre au mieux l'histoire de ces derniers.

Ecrit par le 16 novembre 2026

« On voulait créer un lieu de vie, un lieu de partage. »

Nicolas Avon

L'épicerie fine fait également office de salon de thé, à travers l'univers du café, et de cave à vin, à travers les différents vins proposés. « Il n'y avait plus rien au cœur de la ville où les familles, les mamans, les enfants, pouvaient s'arrêter, flâner, boire un coup, manger une glace », affirme Nicolas. Aujourd'hui, Révélations peut accueillir une vingtaine de personnes assises en intérieur, et une cinquantaine en extérieur. Lors d'événements, l'épicerie peut même accueillir jusqu'à plus de 150 personnes sur sa terrasse. Une affluence gérée par le trio composé de Nicolas Avon, fondateur de l'épicerie, Dorian Armand qui s'occupe de la partie restauration, avec notamment le bar à croquemonsieurs, et Richard Lorandin qui pilote la société sur la partie administrative.

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 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Révélations

Le concours Quintessences 2024

Après avoir été récompensé d'un trophée des commerces de proximité par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse en début d'année pour son épicerie fine, Nicolas Avon a souhaité aller plus loin, à un niveau national, en participant au concours Quintessences 2024. Ce concours récompense les épiceries fines, artisans de bouche, traiteurs, ou encore cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

L'année dernière, une épicerie fine d'Entraigues-sur-la-Sorgue avait accédé au podium. Cette année, 54 candidatures ont été déposées, mais seulement cinq ont été récompensées, dont l'épicerie bollénoise Révélations, qui a obtenu la médaille de bronze. « Dans les campagnes et aussi dans les centres-villes, assurément, les épiceries peuvent être locomotives de leurs territoires », a affirmé Aurélien Bertrand, membre du jury Quintessences 2024. Telle est l'ambition de l'épicerie fine Révélations, qui se veut un lieu de rencontre et de partage. « Il faut que notre client vive un moment spécial en venant dans la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

boutique, par notre accueil, par notre sourire, par la dégustation », conclut Nicolas, qui ira récupérer son trophée lors du salon Gourmet Sélection qui aura lieu les 15 et 16 septembre prochains à Paris.



©Révélations

L’épicerie entraiguoise Les Délices de nos Régions médaillée d’argent au concours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Quintessence 2023



Frédéric Fourcroy a ouvert Les Délices de nos Régions en 2021 à Entraigues-sur-la-Sorgue, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze. Seulement deux ans après, l'épicerie fine obtient la médaille d'argent au concours Quintessence 2023, organisé dans le cadre du salon Gourmet Sélection.

Le projet d'ouvrir une épicerie proposant des produits de toutes les régions françaises a commencé à germer deux ou trois ans avant la crise de la Covid-19. Avec l'arrivée de cette dernière, une tendance s'est confirmée, celle de consommer plus local, plus français. « Cette envie, de la part des Français, m'a vraiment conforté dans mon idée », explique Frédéric Fourcroy, à l'origine du projet.

Avant de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, Frédéric a travaillé dans une grande enseigne de jardinerie. En 2020, il commence ses recherches sur le sujet, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze, qui elle est aide-soignante et qui l'accompagne depuis la naissance du projet, et encore aujourd'hui à la boutique, en parallèle de son travail.

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 16 novembre 2026



Frédéric Fourcroy et Christelle Gleyze.

La concrétisation d'une idée

Ainsi, ils ont commencé à monter un dossier pour décrire le projet le plus en détail possible, en ciblant le concept, en listant les produits qu'ils souhaitaient vendre. « On a beaucoup été conseillés par Initiative Terres de Vaucluse dans notre parcours », révèle Frédéric. Pour ce qui est de la localisation de l'épicerie fine, c'était une évidence. « Je vis à Entraigues-sur-la-Sorgue depuis 18 ans et ma compagne depuis toujours, il était évident qu'on n'allait pas ouvrir ce commerce ailleurs », poursuit l'entrepreneur.

> « On ne voulait pas ouvrir une épicerie qui propose uniquement des produits de la Provence car il y en a déjà bien assez »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Frédéric Fourcroy

Ainsi, après une visite des lieux en novembre 2020, l'épicerie Les Délices de nos Régions a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021 au 40 rue Laurent Bertrand, à Entraigues-sur-la-Sorgue. « J'ai beaucoup voyagé en France avec mes parents étant plus petit, j'ai pu être témoin de la beauté de chaque région, et c'est ce que j'avais envie de retransmettre avec mon épicerie », explique le gérant. Au sein de la boutique, les produits sont classés par région, et non pas par catégorie alimentaire. Il est possible d'acheter à l'unité, mais Frédéric propose aussi des coffrets, pour une idée de cadeau original. Alsace, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Corse, ou encore Hauts-de-France, il y en a pour tous les goûts.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le concours Quintessence 2023

Les 10 et 11 septembre derniers, Les Délices de nos Régions a participé au salon Gourmet Sélection, qui a accueilli 340 exposants de produits gastronomiques et gourmands, de vins et spiritueux, d'accessoires quotidiens ou festifs. « En prenant mon badge pour visiter le salon l'année dernière, j'ai été inscrit à la newsletter et plus tard j'ai reçu un mail qui annonçait l'ouverture des participations au concours Quintessence pour l'année 2023 », explique l'Entraiguois. Ce concours, organisé chaque année depuis 2019 dans le cadre du salon, récompense les meilleures initiatives dans le domaine de la distribution.

Ainsi, Frédéric et Christelle ont dû envoyer des photos et vidéos présentant les produits, le concept, ou encore tout ce qui touche à l'environnement en février dernier, avant d'obtenir la confirmation en avril qu'ils étaient qualifiés pour participer au concours. Plus de 140 dossiers étaient en lice pour le concours Quintessence 2023. Les Délices de nos Régions a atteint la deuxième place du podium. Le jury, présidé par la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary, dit avoir été séduit par le fait que l'épicerie entraiguoise mette en lumière l'excellence de l'artisanat.



Les lauréats du concours Quintessence 2023, accompagnés du jury. Frédéric Fourcroy est le 4e en partant de la gauche. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L’avenir de l’épicerie entraiguoise

En participant à ce concours, Frédéric et Christelle souhaitaient avoir un avis extérieur, mais surtout un avis professionnel sur leur boutique. Obtenir la médaille d’argent est donc une véritable reconnaissance pour leur travail. « On n’est pas peu fiers de cette récompense, ça vient valider en quelque sorte le projet, on réalise un peu mieux que ça tient la route », affirme Frédéric avec fierté.

Cette médaille pourrait bien apporter plus de visibilité à la petite boutique entraiguoise de 52 m². Une chose est certaine, si Frédéric et Christelle souhaitent agrandir leur commerce pour accueillir davantage de produits des régions, le couple n’est pas près de déménager d’Entraigues-sur-la-Sorgue, où l’épicerie Les Délices de nos Régions fait la fierté des habitants.