Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de paix au cœur de Confluence



Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau… L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur. Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.

Au plan gourmand ?
Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.
Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.


Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés
C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les 'Afternoon tea' (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine

Les Gustaves c'est aussi une épicerie fine avec 'une rue commerçante' ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu'à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Ecrit par le 9 novembre 2026

Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres
115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit.1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.

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 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

On ‘lunche’ à la piscine en été !

Accès au Spa
Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d’abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l’extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à 119€ ; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de 99€ ; Les soins du Corps 30 min à partir de 49€ ; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de 49€ ; Prestations d’esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à 80€ ; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr


Au Spa

L’équipe
Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset ; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV ; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale ; Julien Valente, Chef de Cuisine ; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement ; Candice Balland, Chef de réception ; Khadija Malvy, Responsable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

restauration ; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques
Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com

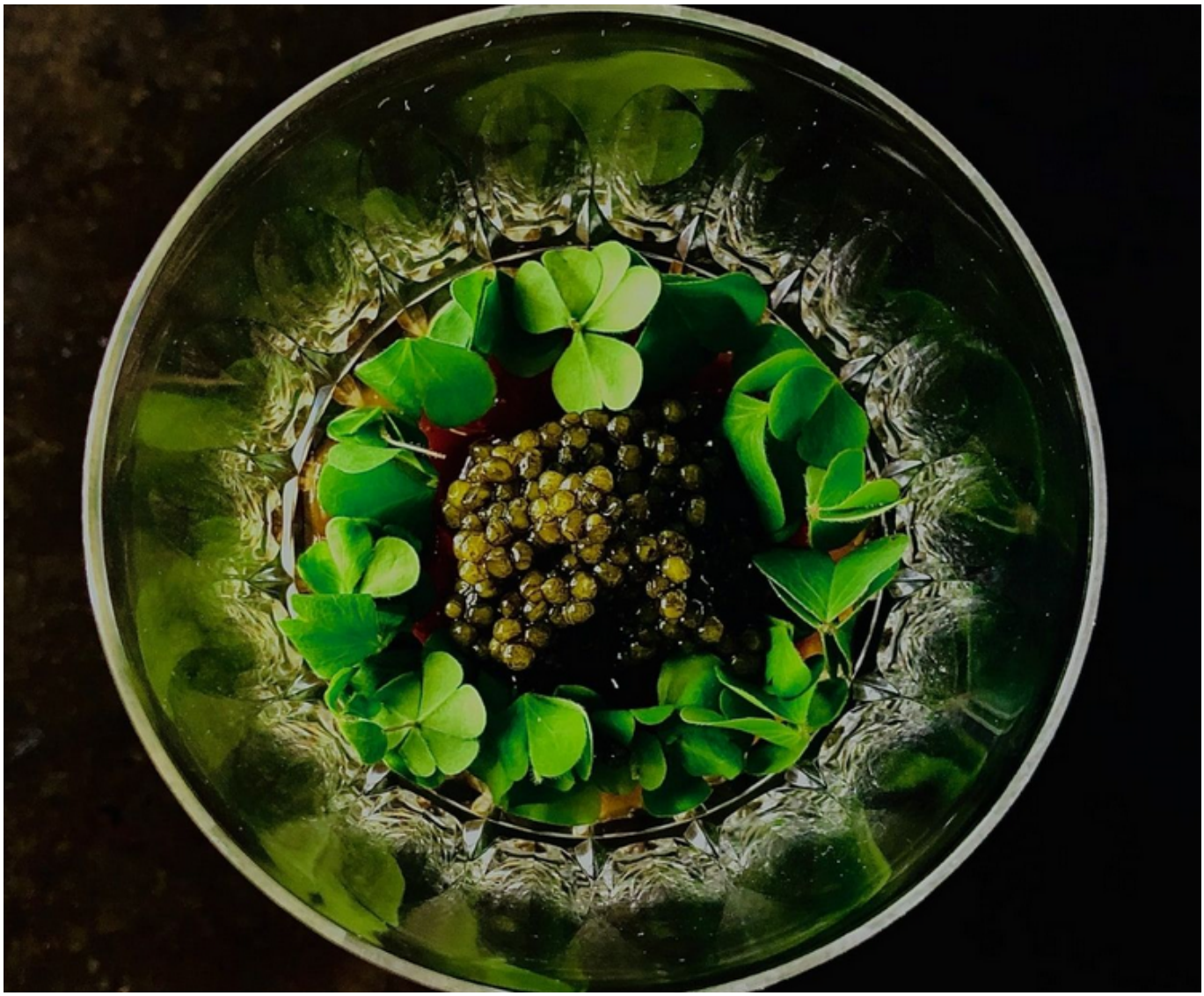


Les salles de séminaires sont High tech

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle, vient de recevoir le Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021 ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service.» La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH



L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, cliquez ici.

Lire aussi : Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Hôtel, Spas, et si le parfum faisait vendre ?



Le saviez-vous ? L'Homme retient 35% de ce qu'il sent contre moins de 5% de ce qu'il voit, ce qu'il touche ou ce qu'il entend. Le parfum ferait donc partie de l'histoire de l'humanité. A tel point qu'il influerait sur elle et ses humeurs. Des sociétés très pointues en matière de parfum et aussi de technologie de diffusion en ont fait un levier. Objectif ? Séduire les clientèles des hôtels et des Spas, comptant sur cet attachement reptilien pour conquérir puis fidéliser leur clientèle.

Douces réminiscences

Qui se souvient de la bonne odeur de pain chaud et de viennoiseries perçue à l'angle d'une rue, émanant de la boulangerie dont la porte est restée ouverte, ou bien encore de la rôtisserie aux poulets dorés et tout en dessous les pommes de terre qui rissolent dans leur jus ? Qui se souvient de l'odeur de lavande merveilleusement suspendue de la maison de sa grand-mère, alors que le temps des vacances appelait à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

changer d'air. Ou encore de l'odeur des embruns, alors qu'on allait relever les casiers en mer pour rapporter au dîner quelques homards bien en chair ? Et aussi de l'odeur sucrée et réglissée des fleurs jaunes dodelinant dans le vent sur la Côte sauvage… Voilà, vous savez maintenant à quel point la mémoire olfactive imprègne notre histoire, comme aux premiers instants de vie lorsque l'on pose le nouveau-né tout contre le cœur de sa maman.

Se faire mener par le bout du nez

Alors les marqueteurs s'engouffrent dans notre mémoire collective relevant qu'une étude Givaudan précise que 89% des personnes interrogées estiment que les parfums peuvent avoir un effet bénéfique sur le bien-être et même influer sur l'humeur ! Alors on parle de parfum d'ambiance de plus en plus développé dans les hôtels et Spas. Un parfum qui plongerait le voyageur dans un état de confiance en soi, lui reposerait l'esprit, lui offrirait un sentiment d'évasion… Presque de lévitation.

Mieux encore

Plus prosaïquement une société spécialisée explique « qu'une diffusion de parfum adéquate augmente significativement l'adhésion de la clientèle et sa présence sur place. En effet, les parfums d'ambiance créent un lien affectif fort avec l'individu qui va vivre une émotion unique et développer un véritable sentiment de confiance. La clientèle est ainsi plus à même de recommander le service … Et de revenir !»

La technologie des odeurs

Après des années de diffusion sous forme de vaporisateurs, bougies et autres lampes Berger, les odeurs se propagent aujourd'hui via plusieurs innovations technologiques. Évidemment, nous voici loin des sachets de lavande fourrés entre les draps brodés d'une imposante armoire brillante d'encaustique car au XXIe siècle, on parle tech-no-lo-gie ! Ainsi, nous apprenons que la diffusion sèche est destinée aux petites surfaces proposant de petites billes de polymères sèches permettant de diffuser en toute sûreté et sans risques d'allergies le parfum d'ambiance sans contact. La micro-nébulisation, elle, transforme le parfum liquide en nuages de particules extrêmement fines et est particulièrement recommandée pour les grandes surfaces».

Nous y voilà !

Et l'entreprise qui nous éclaire si bien sur nous et nos besoins a un nom : « L'expert de diffusion de parfum dans l'air Scentys. La structure développe depuis 17 ans de nouveaux usages et procédés. Avec 9 brevets déposés à son actif, cette entreprise française –Cocorico- conjugue la précision technologique à un savoir-faire artisanal.» L'entreprise ne s'est pas trompée qui a déjà séduit les grands noms parisiens comme Yves-Saint-laurent, Lancôme, Diptyque, Jo Malone, Peugeot, Margiela, Costa Cofee…

On en reste baba !

Nous voici farfouillant sur le site de Scentys pour y découvrir une vraie caverne d'Alibaba ! Il y a la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

collection ‘Home sweet home ; Nature vive ; Temps suspendus ; Voyages immobiles et Jeunes créateurs et, au cœur de ces promesses, dans chaque section figurent quatre parfums aux noms et images évocateurs, ce qui relève de l’exploit puisque nous sommes sur le net, voyageant de textes calibrés en images léchées pour se faire une idée du produit le plus immatériel qui soit… avant ou après l’informatique, tique, tique. L’autre trouvaille ? Des diffuseurs de tous les styles pour son intérieur, sa voiture, le radiateur. Bref, ce travail de dentelle donne à voyager au gré de 25 parfums, comme autant de territoires et on en redemande.

Jeu concours : Une nuit à l’hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’ à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



L'Echo du mardi s'associe à hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme' à Avignon pour offrir à ses lecteurs une nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner inclus. Les chanceux pourront également barboter dans la jolie piscine de l'établissement.

Hôtel restaurant 3*** en pleine campagne, à 4 km du cœur d'Avignon, cette ferme de près de 400 ans vous accueille dans ses 22 chambres et son restaurant. Le cœur de La Ferme a été construit au début du 17ème siècle sur un des points hauts de l'Ile de la Barthelasse, plus grande ile fluviale d'Europe avec ses 700 hectares.

Inondable, l'ile a régulièrement subi les montées du Rhône faisant de 'La Ferme' un refuge au fil des siècles pour cuire son pain dans l'énorme four à pain installé vers 1850 dans la cheminée d'origine. De refuge à café, table d'hôte, restaurant puis hôtel restaurant, La Ferme a toujours été un lieu de vie et d'accueil au fond de l'Ile, dans ce quartier si particulier d'Avignon en pleine campagne. « Reprise depuis 2,5 ans, nous lui avons prodigué tous les soins nécessaires pour lui redonner le lustre mérité, un confort

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

moderne et une carte traditionnelle de produits faits maison. Vos papilles se régaleront de notre cuisine traditionnelle et provençale, entièrement faite maison. Avec des formules de 25€ à 42€, librement choisis à notre carte vous apprécierez nos assiettes imaginées par des gourmands. »

Nathalie et toute l'équipe vous reçoivent au restaurant au mois d'août, 7/7, de 19h30 à 21h. Déjeuner au restaurant puis piscine les vendredi, samedi et dimanche pour admirer la magnifique fresque (le déjeuner n'est pas inclus dans le jeu). Adresse: 110 chemin des bois, 84000 Avignon. Réservation obligatoire : 04 90 82 57 53. Site internet: https://www.hotel-laferme.com/

Modalités de participation

- Likez la publication du jeu concours en cliquant ici
- Identifiez une personne dans les commentaires
- Partagez la publication sur votre profil Facebook
- Likez la page Facebook l'Echo du mardi

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 26 juillet 2021 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Patrice Mounier, président de l'UMIH du Vaucluse (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) s'est exprimé par voie de presse au sujet de l'obligation de présentation du pass sanitaire. L'homme ne cache pas son inquiétude et appelle à la réflexion autour de solutions pragmatiques.

« Réaction de stupeur pour tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Nous imposer un contrôle auprès de nos clients avec si peu de temps pour s'y préparer, c'est extrêmement perturbant. Nous sommes pour le pass sanitaire, c'est très important parce que ce sera le résultat de la vaccination acceptée par la plupart des Françaises et Français, et que cette vaccination nous protégera toutes et tous. Les Français le savent bien puisque les rendez-vous pour se faire vacciner ont explosé depuis le discours du président. Mais le gouvernement a-t-il conscience qu'au même moment les annulations des réservations hôtelières ont aussi explosé, par dizaine dans chaque hôtel du département. Les vacanciers et touristes annulant leurs vacances, alors que dans le discours du président, le mot hôtel n'a même pas été prononcé ! »

Patrice Mounier soumet alors l'idée d'un calendrier approprié. « On permet aux cafés-restaurants-hôtels de servir les clients en terrasse jusqu'au 15 septembre sans vérification du pass sanitaire, mais avec une vérification pour ceux qui mangeront à l'intérieur (nous savons le faire puisque les discothèques ont réouvertes le 9 juillet avec le pass sanitaire et que le résultat est très encourageant). Et la saison se terminant, nous pourrons alors mettre en place la vérification du pass sanitaire de nos clients qui nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

l'espérons seront à cette date, très nombreux à s'être fait vaccinés. »

Il évoque également les difficultés qui se profilent pour vérifier le pass auprès des jeunes, un public pour qui le masque nourrissait déjà des discussions difficiles auparavant. « Nous ne pouvons pas perdre notre saison, nous avons besoin de travailler. Pour ce qui est de la vaccination de nos salariés, c'est beaucoup plus grave et cela doit relever de la loi, du code du travail, de nos conventions collectives. Nous ne pouvons pas être les juges dans cette affaire, nous ne pouvons pas licencier un employé pour un tel motif. La loi doit être amendée au Parlement, pour que nous puissions finir notre saison, pour que nos salariés ne soient pas virés du jour au lendemain, […] tout cela à cause d'un pass sanitaire, d'une précipitation extrême et d'un manque de concertation. »

L.M.

Tourisme durable : 13 établissements vauclusiens décrochent le label 'Clef verte'



Clef Verte

Treize établissements vauclusiens apparaissent dans le dernier palmarès de 'La Clef verte', premier label

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

de tourisme durable au monde pour les hébergements touristiques et les restaurants. Six campings (à Apt, Gordes, Bédoin, l'Isle-sur-la-Sorgue et Lagnes), quatre hôtels (à Lagnes, Bédoin, Pertuis, l'Isle-sur-la-Sorgue) ainsi que trois villages et centres de vacances (à Vaison-la-Romaine, Buoux et Apt), figurent parmi les 714 lauréats de l'édition 2021.

Ce sont donc deux établissements de plus que dans la précédente édition qui comptait 11 établissements distingués. Chez nos voisins, le nombre d'établissements labellisés pour leur engagement en faveur d'une pratique éco-responsable s'élève à 24 pour les Alpes-Maritimes, 20 pour le Var, 19 pour les Bouches-du-Rhône, 6 pour les Hautes-Alpes, 6 pour les Alpes-de- Haute-Provence, 16 pour le Gard, 11 pour l'Ardèche et 3 pour la Drôme.

Plusieurs critères d'évaluation permettent d'apprécier l'engagement des établissements : mise en œuvre d'une politique environnementale et d'une démarche socialement responsable, gestion intelligente des déchets (réduction à la source, collecte et recyclage), maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, achats responsables (en particulier pour l'alimentation et l'entretien) et sensibilisation active de la clientèle. Le processus de labellisation prévoit des audits réguliers et la collecte de preuve pour attester du sérieux de la démarche des établissements. Développé en France depuis 1998, le label 'Clef verte' est, par le nombre d'établissements labellisés et par son antériorité, le premier écolabel pour les établissements touristiques en France.