

Ecrit par le 28 avril 2026

Isle-sur-la-Sorgue : le centre-ville redevient piéton !



Alors que la saison estivale approche à grands pas, la commune de l'Isle-sur-la-Sorgue va de nouveau piétonner les ruelles de son centre-ville.

Cette décision permet chaque année d'assurer la sécurité des piétons qui sont de plus en plus nombreux lorsque les beaux jours arrivent, mais elle permet également de réduire les nuisances sonores et la pollution, et de favoriser la visibilité des commerçants islois.

Ainsi, il sera interdit de circuler et stationner dans les rues Carnot, Michelet, Dr Tallet et République, les quais Jean Jaurès & Rouget de Lisle, et les places de la Liberté & Rose Goudard.

Quand l'interdiction sera-t-elle effective ?

Ecrit par le 28 avril 2026

Du vendredi 22 avril au dimanche 19 juin 2022 : les vendredis de 18h à minuit, les samedis de 11h à minuit, les dimanches de 15h à minuit.

Du lundi 20 juin au dimanche 28 août 2022 : tous les jours de 11h à minuit.

Du lundi 29 août 2022 au dimanche 30 octobre 2022 : les vendredis de 18h à minuit, les samedis de 11h à minuit, les dimanches de 15h à minuit.

Comment faire quand on habite dans l'une des ces zones réservées temporairement aux piétons ?

Les riverains du centre-ville doivent préalablement fournir un justificatif de domicile à la police municipale. Ceux qui possèdent un garage dans l'une des zones piétonnisées doivent donner aux services de la Direction prévention sécurité un bail (pour les locataires) ou un titre de propriété (pour les propriétaires), les cartes grises des véhicules qui auront accès au garage, ainsi qu'une pièce d'identité.

V.A.

En avril, les expositions éclosent à Carpentras et l'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 28 avril 2026



'Trait pour trait', une exposition linéaire

À partir du vendredi 8 avril prochain, et ce, jusqu'au vendredi 6 mai, il sera possible d'admirer le travail de [Martine Cazin](#), [Patrice Poutout](#) et [Danielle Desnoues](#) à la Chapelle du collège à Carpentras. Les trois artistes se rassemblent pour exposer leurs œuvres mêlant la ligne, la recherche de la lumière et l'intensité émotionnelle.

Un vernissage de cette exposition aura lieu ce vendredi 8 avril à 18h30 au 21, Rue du collège à Carpentras. Il sera possible de découvrir les œuvres du mardi au jeudi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h, et le vendredi et samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 18h.

Peintures, gravures et livres réunis dans une exposition

La fabrique Notre-Dame de l'Isle-sur-la-Sorgue accueillera, quant à elle, les œuvres de l'artiste [Jean-Pierre Blanpain](#) du samedi 9 avril au samedi 30 avril prochains. Cette exposition présentera la talent de l'artiste à travers ses linogravures, peintures acryliques, livres illustrés, et bien d'autres styles.

L'exposition sera accessible au public du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30 au 31, Cours Ferdinand Peyre à l'Isle-sur-la-Sorgue. Une rencontre avec Jean-Pierre Blanpain sera organisée le samedi 16 avril à 18h.

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : l'école de musique prépare plusieurs événements



Le printemps rime avec événements pour [l'école de musique de l'Isle-sur-la-Sorgue](#). Entre concours et concerts, voici son programme pour ce premier week-end d'avril.

Les 100 cuivres

Ce vendredi 1er avril, les instruments de la famille des cuivres seront à l'honneur dans un concert de rue intitulé 'Les 100 cuivres'. Les sons des trombones, tubas, barytons et bien d'autres s'entremêleront et délivreront un répertoire varié et populaire.

Vendredi 1er avril. 18h30. Gratuit. Place de la liberté. Isle-sur-la-Sorgue.

Concours de trompette

La 17ème édition du concours de trompette aura lieu les samedi 2 et dimanche 3 avril prochains. Chaque

Ecrit par le 28 avril 2026

année, cet événement rassemble des trompettistes allant de 7 à 30 ans et venus de toute la France. Le concours sera parrainé par [Romain Leleu](#), révélation soliste instrumental des Victoires de la musique classique en 2009. Pour l'occasion, deux concerts gratuits sont organisés, un par l'harmonie de l'école, et l'autre par son Big Band.

L'harmonie de l'école de musique regroupe des musiciens de tout âge depuis plus de 30 ans. Ils interprètent généralement différents style musicaux comme le jazz, le classique, ou encore les musiques latines. Ce samedi 2 avril, ils partageront leur passion dans un concert ouvert à tous.

Le Big Band, quant à lui, se présentera sur scène ce dimanche 3 avril. Il propose généralement un répertoire jazz à son public.

17ème Concours de trompette. Samedi 2 et dimanche 3 avril. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Concert de l'harmonie. Samedi 2 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

Le concert du Big Band. Dimanche 3 avril. 17h30. Gratuit. Ecole de musique. 11 Avenue du partage des eaux. Isle-sur-la-Sorgue.

V.A.

(Vidéo) Isle-sur-la-Sorgue, rassemblement géant d'antiquités, de brocantes et vieilles recettes du 15 au 18 avril 2022

Ecrit par le 28 avril 2026



À l'occasion de la tenue de la 112^e édition de la Foire Internationale Antiquités- Brocantes de l'Isle sur la Sorgue, se tiendra la 1^{re} édition du festival 'Les vieilles recettes', durant le weekend de Pâques de Vendredi 15 à Lundi 18 Avril 2022.

Dans le cadre de la 112^e édition de la Foire Internationale des Antiquaires et Brocanteurs, L'Isle-sur-la-Sorgue accueillera cette année un temps fort et proposera à tous les passionnés de la gastronomie, pendant 4 jours la 1^{ère} édition du Festival «Les vieilles recettes avec cette année «Les recettes provençales».

20 établissements participent à l'opération

Ces recettes seront concoctées par les chefs des restaurants d'hôtels partenaires de l'Isle-sur-La-Sorgue qui proposeront, le temps de la Foire, des préparations généreuses ravivant les goûts de nos grands-mères. Plus d'une vingtaine d'établissements participeront à l'opération. (La liste précise sera disponible - début avril - sur le site www.lesvieillesrecettes.com).

Une marraine estampillée Gault & Millau

Des recettes provençales pour une cuisine aux accents du sud [Patricia Alexandre](#), ancienne directrice de Gault & Millau, a accepté d'être la Marraine du festival, en charge de la ligne éditoriale des recettes provençales. Les recettes provençales seront mises à l'honneur à travers ce festival par une sélection de recettes gourmandes emblématiques de la Provence : soupe au pistou, tians de légumes, ratatouille, bouillabaisse, anchoïade... Elles mettront en lumière des produits riches et variés, sublimés par les chefs restaurateurs du territoire. Le Domaine de Leos, implanté à l'Isle-sur-la-Sorgue est naturellement partenaire de l'Événement avec ses fameuses huiles d'olives multi-médailles, mais aussi ses confitures, confits et miels des vergers de Leos.

Ecrit par le 28 avril 2026



Les jardins du quai

Le chef Daniel Hébet, parrain officiel Pour clôturer ce festival, la meilleure recette la plus appréciée par les votes des gastronomes sera dévoilée le lundi 18 avril à 16h lors d'une remise de prix organisée au restaurant du ['Jardin du Quai'](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, dirigé par le Chef Daniel Hébet, Parrain officiel de cette première édition. Un prix décerné aux Chefs de l'Isle-sur-la-Sorgue ayant conçu, revisité et cuisiné les recettes provençales plébiscitées pendant la Foire Antiques Art&You.

Une initiative à la fois gourmande et solidaire

Chaque restaurant partenaire s'engage - pendant 4 jours - à proposer et à faire découvrir une recette provençale à ses clients. Les convives seront amenés à voter pour élire la meilleure recette provençale. En parallèle de ce festival et dans le cadre de la thématique imposée par le Gouvernement à travers l'opération 'Année de la Gastronomie', cette initiative donnera une dimension inclusive au projet en y associant des structures et acteurs de l'Économie sociale et solidaire. C'est l'Association IESS-Crew qui mettra en valeur ces acteurs de l'ombre, essentiels au développement du mieux-vivre ensemble dans le secteur de la gastronomie. IESS Crew va rencontrer des personnes fragilisées afin de créer un lien de confiance et de connaissance suffisant pour les inviter à participer à une aventure collective.

Parmi les principaux partenaires du Festival 'Les vieilles recettes'

Commune de [Isle-sur-la-Sorgue](#), [Isle-sur-la-Sorgue Tourisme](#), [Domaine des Peyre](#), [IESS Crew](#), [Domaine de Leos](#) (dont le propriétaire est Patrick Bruel !), [Le Jardin du Quai](#), [La Roumanière](#), [Vaucluse Provence Attractivité](#), [Le Bel Héritage](#), [Village des Antiquaires de la Gare](#).

www.lesvieillesrecettes.com

Ecrit par le 28 avril 2026



L'Isle-sur-la-Sorgue, le paradis des chineurs DR

Les foires de l'Isle-sur-la-Sorgue

Depuis plus de 50 ans, les foires de L'Isle-sur-la-Sorgue forment une véritable institution dans le monde des antiquités, de la brocante, du vintage, du design et de la décoration. Ce rendez-vous international bi-annuel, intervenant traditionnellement les week-ends de Pâques et de la Toussaint, organisé par la société Lab Event Factory, rassemble lors de chaque édition plus de 300 exposants et 100 000 visiteurs dont 50% de visiteurs étrangers.

La plus ancienne Foire d'Antiquité-Brocante en France



Ecrit par le 28 avril 2026

Rassemble depuis près de 50 ans, 300 exposants professionnels pendant 4 jours dans tout le cœur de l'Isle-sur-la Sorgue. Avec les antiquaires sédentaires à l'Isle-sur-la-Sorgue, ce sont plus de 500 professionnels du secteur de l'objet d'excellence : Antiquaires, Brocanteurs, Décoration, Design, Vintage, Upcycling qui attendent les visiteurs. www.antiquesartandyou.com

Vidéo tout en bas de cette page.

MH

FESTIVAL LES VIEILLES RECETTES

RECETTES PROVENÇALES

15 AU 18 AVRIL 2022
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

1ère
édition



LE BEL HÉRITAGE - VILLAGE DES ANTIQUAIRES DE LA GARE
2 BIS AVENUE DE L'ÉGALITÉ
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

WWW.LESVIEILLESRECETTES.COM

Isle-sur-la-Sorgue, nouvel aménagement public place Bertin Sylvestre et travaux sur le Chemin de Velorgues à Sorguette



Nouvel aménagement public place Bertin Sylvestre, hameau de Petit-Palais

Depuis 2021, [le hameau](#) est au cœur d'un programme d'amélioration de la voirie avec, tout d'abord, la création d'un ralentisseur chemin de Petit-Palais devant le bar-restaurant ; l'installation chaque samedi de mars à décembre, du marché agricole de Petit-Palais. Des aménagements paysagers, un point de

Ecrit par le 28 avril 2026

collecte en colonnes enterrées et la création d'une aire de jeux sont en cours de réalisation.

Les aménagements paysagers

Toujours sur cette place, les haies de thuyas vétustes et malades ont été supprimées au profit d'un cerisier à fleurs et de trois poiriers de Chine agrémentés de 72 arbustes et des plantes couvre-sols comme le lyppia, le thym et du Gaura. Enfin, un paillage de bois raméal fragmenté, mélange non composté de résidus de broyage de rameaux de bois amendera le sol.

Le point de collecte

[La Communauté de Communes Pays des Sorgues Monts de Vaucluse](#) propose la centralisation d'un seul point de collecte avec la mise en place de colonnes enterrées. Ces travaux auront lieu avant la fin de l'année.

La création de l'aire de jeu

Une aire de jeux pour enfants de 6 mois à 12 ans sera aménagée avec l'installation d'un sol souple, de modules de jeux au sein d'un espace ludique entièrement clôturé et éclairé pour une mise en service au début de cet été. Les travaux sont ainsi prévus en mai et juin prochains.

Chemin de Velorgues à la Sorguette

Enfin, du 28 mars au 15 mai, 24h/24, des travaux d'extension du réseau d'eau potable auront pour conséquence une interdiction de circuler sur le chemin de Velorgues à Sorguette. Les accès aux propriétés demeurent préservés.

MH

(Vidéo) L'Isle-sur-la-Sorgue lève le masque sur la 3e édition du carnaval

Ecrit par le 28 avril 2026



Samedi 5 mars, le carnaval fera son grand retour à l'Isle-sur-la-Sorgue. Situé au parc Gautier, l'événement s'ouvrira aux familles autour de nombreuses activités : animations pour les enfants, spectacle guignol ou encore jugement du Caramantran. Tout l'après-midi, le public pourra profiter des stands de gourmandises proposés par les écoles l'isloises.

De 15h à 19h, une ribambelle d'animations et d'activités pour les enfants est prévue : structures gonflables, carrousel, manèges, trampoline, jeux anciens en bois, promenades en poneys, ateliers maquillage, ateliers créatifs et animations musicales

A 15h30, 16h30 et 17h30, place aux spectacles Guignol Grasille pendant trente minutes. A 18h, ce sera le tour du traditionnel jugement du Caramantran. L'événement sera reporté au 12 mars en cas de météo défavorable. Entrée gratuite conditionnée aux mesures sanitaires en vigueur.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

Ecrit par le 28 avril 2026

L'Isle-sur-la-Sorgue : les fouilles archéologiques dévoilent leurs secrets



La place de la synagogue à l'[Isle-sur-la-Sorgue](#) fait actuellement l'objet de fouilles archéologiques préventives conduites par la direction du patrimoine de l'Isle-sur-la-Sorgue. Celles-ci visent à approfondir les connaissances sur le patrimoine juif de la ville, et notamment sur la synagogue détruite au milieu du XIXe siècle. Le public est invité à découvrir les premiers résultats de ces fouilles lors des visites organisées le mercredi 23 février 2022, à 14h et 15h.

La visite est gratuite mais les places restent limitées. L'inscription est obligatoire auprès de la direction du patrimoine au 04 90 38 96 98 (du lundi au vendredi). Dans le respect des consignes sanitaires en vigueur (pass vaccinal, gestes barrières). Prévoir des chaussures et une tenue adaptées.

Plus d'informations sur le patrimoine juif de l'Isle-sur-la-Sorgue, [cliquez ici](#).

L.M.

L'Isle-sur-la-Sorgue : SRP Provence recrute dans la restauration



Le groupe **SRP Provence**, spécialisé dans la restauration, l'évènementiel et l'immobilier, organise des 'job dating' les 16, 17 et 18 février prochains, de 9h à 13h à l'Isle-sur-la-Sorgue (19 avenue des Théologiens).

Parmi les postes proposés : responsable de site, chef de cuisine, chef de partie, 'runner', responsable salle, plongeur, commis de cuisine et serveur. L'activité de restauration de SRP Provence en plein

Ecrit par le 28 avril 2026

développement regroupe une dizaine d'établissements allant de Vaison-la-Romaine en passant par L'Isle-sur-la-Sorgue jusqu'à Maussane-les-Alpilles où les collaborateurs ont à cœur de faire découvrir le savoir-faire culinaire de la Provence.

« Au-travers d'une vision globale du métier, nous avons créé 'SRP formation', conscients que la qualité du service passe nécessairement par la formation de l'ensemble de nos collaborateurs, et 'SRP diffusion' dans une démarche de sourcing de produits locaux en adéquation avec nos valeurs. C'est pour cette raison que ces deux structures ont pour vocation de proposer leurs services à tous nos partenaires dans cette même envie de partage et de transmission », peut-on lire sur [le site internet](#) du groupe fondé par [Benjamin Debris](#) et [Kevin Montay](#) en 2019.

Vous pouvez dès à présent envoyer votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse mail recrutement@groupe-srp.com.

L.M.

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !

Ecrit par le 28 avril 2026



L'Umih84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate [Patrice Mounier](#), président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un [GEIQ Avenir CHR](#) (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

Ecrit par le 28 avril 2026



DR

L'année dernière déjà

«L'année dernière, déjà, nous avons créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant [La Vieille fontaine](#) de l'hôtel d'Europe, [le Carré du palais](#), [l'Auberge de Cassagne](#) (au Pontet), [La Maison de la Tour](#), [la Fourchette-Maison Hiély](#), [le restaurant Sevin](#) ; à Châteauneuf-de-Gadagne : [la Maison de Célou](#), le [Bistrot de la Pastière](#). A l'Isle-sur-la-Sorgue : [Le Vivier](#), [Le Mas de Cure-Bourse](#), [la Guinguette](#), et [La Pointe noire](#) à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise :

Ecrit par le 28 avril 2026

des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»



DR

Qui fait quoi ?

«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail

«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution

Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

Ecrit par le 28 avril 2026



DR

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

Ecrit par le 28 avril 2026



DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne

Ecrit par le 28 avril 2026

connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-ça. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?

«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de [PGE](#) (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)

«Nous étions beaucoup à penser -y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce

«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84

«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et [Christian Brunet](#). Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84

«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

Ecrit par le 28 avril 2026



DR