Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Avignon : un plateau repas solidaire pour le Téléthon 2020



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Malgré les mesures sanitaires, le restaurant Le Patio s'associe à l'antenne vauclusienne du Téléthon pour un repas dont la recette sera reversée pour partie à l'association caritative.

Privée de son restaurant en cette fin d'année, l'équipe du Patio et son directeur Wilfried Tardy ont souhaité malgré tout conserver une action solidaire en proposant un plateau solidaire dans le cadre du Téléthon 2020. Avec un menu concocté par le Chef du Patio Pierre Onde, le plateau repas peut être livré chez soi ou au bureau.

Le menu :
Le mi-cuit de foie gras de canard à l'armagnac, chutney d'ananas au poivre de penja, pain toasté
Filet de pintade fermière rôtie, crémeux de panais, girolles poêlées
Brillat savarin truffé, pain aux céréales
Moelleux châtaigne, cœur coulant pistache

Prix : 28 € dont une partie reversée à l'association (déductible des impôts). Réservations : H7571@accor.com ou 04 32 74 70 00.

Avignon : tous en cuisine avec le Chef Pierre Onde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



C'est un nouveau rendez-vous que propose le restaurant Le Patio. Les amateurs de cuisine ont désormais rendez-vous une fois par mois avec le Chef Pierre Onde pour une série d'ateliers culinaires qui raviront vos papilles. Premier rendez-vous ce samedi 19 septembre !

Depuis un an, il est aux commandes des fourneaux du restaurant Le Patio au Novotel Avignon centre. En proposant une carte bistronomique, le Chef Pierre Onde a à cœur de valoriser le 'bien manger' à travers des recettes composées de produits locaux, frais et de saison. Pour marquer la rentrée 2020, le Chef lance des ateliers culinaires qui s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises qui rechercheraient des animations faisant la part belle aux gourmandises.

Une fois par mois le samedi, Pierre Onde ouvre les portes de ses cuisines pour des cours à base de recette simples mais de qualité. Ainsi, durant deux heures, les cuisiniers en herbe vont pouvoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

bénéficier des conseils, astuces et anecdotes du Chef qui leur permettront de sublimer leurs plats une fois rentrés à la maison. Et à la fin du cours, tout le monde se retrouve autour de la table pour déguster et poursuivre les échanges dans la convivialité.

Pour le premier rendez-vous le samedi 19 septembre à 10h, le Chef propose :

Ceviche de Daurade royale au citron vert, lait de coco, cébette et cacahuète
Suprême de volaille fermière rôti poêlée de pommes grenailles et pleurotes
Moelleux chocolat Nutella au cœur d'Oréo et crème glacée yaourt

Samedi 19 septembre. 10h à 12h. Restaurant Le Patio. Novotel Avignon Centre. 20, boulevard Saint-Roch. Avignon. Tarif : 45 € par personne (cours et déjeuner inclus). 35 € la personne supplémentaire pour le déjeuner uniquement. Réservation au 04 32 74 70 22 ou par mail à h7571-FB@accor.com



DR