Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

Au cul de poule

En retrait de la mythique nationale 7, au cœur du village, voici une étape tranquille pour dormir et s'attabler. Les poulettes sont les mascottes de l'enseigne, en porcelaine, elles se nichent un peu partout dans la maison et dans le jardin, en bikini et lunettes de soleil l'été, elles arborent ensuite les couleurs de l'automne et puis se déguisent en Mère Noël ou en reine des neiges. Michel et Anne, les propriétaires belges, les collectionnent, ils en ont plus de 250 pour coller au calendrier ! La cuisine 'maison', sans chichi, s'approvisionne au fil des saisons : confit de canard, cocotte de légumes, souris d'agneau confite à l'ail et au romarin, risotto crémeux et filet de rouget.... On s'installe avec plaisir dans la salle voûtée et aux beaux jours dans le petit jardin-terrasse luxuriant et l'on se dit qu'on resterait bien ici. Rien de plus simple, car à l'étage derrière les volets clos, 5 jolies chambres offrent une parenthèse agréable et bucolique quelle que soit la saison. Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au vendredi le midi et le soir et le samedi soir. Réservation recommandée. Formules de midi 15€ et 18€, menus du soir à partir de 25€. Vin au verre. 5 chambres à partir de 70€. Soirée étape. Accueil des groupes. Accès personnes handicapées. Chaises bébé. Jardin. Parking 5 places et à proximité.

Au cul de poule. Cuisine française. 4, rue de l'Ormeau. Piolenc. 04 90 34 37 72 et 06 44 88 53 37.

L'épicerie de Ginette

'Ginette et Marcel' est devenu 'l'Épicerie de Ginette'. Le concept n'a pas changé et on y va toujours pour manger des tartines à l'ancienne dans le décor vintage d'un bistrot français des années 1940/50. La déco est travaillée dans le détail du sol au plafond, du comptoir aux réclames d'époque qui figurent sur les murs. Aux beaux jours, on privilégie la terrasse sous les platanes près de la fontaine des Corps-Saints. La carte fait donc l'éloge de la tartine : les grandes tranches de pain épaisses et légèrement dorées accueillent des garnitures généreuses et goûteuses, froides ou chaudes selon la saison : chèvre frais et thym ; anchois mariné, tomate et ail ; Brie de Meaux, noix et miel d'acacia ; Fourme d'Ambert et pruneaux ; 3 fromages et poire... avec une petite salade, c'est parfait. En attendant sa tartine, on partage une planchette de charcuterie ou de fromage. En dessert, verrines, gâteaux ou tartes vous font de l'oeil. L'après- midi, on s'y retrouve pour boire un bol de la chicorée Leroux ou un thé 'Mariages Frères'. Les formules à emporter se commandent au comptoir ou via Deliveroo.fr. L'Épicerie de Ginette essaime son concept et ses tartines à travers l'Hexagone à Lyon, Rennes et Nantes. Ouvert tous les jours à partir de 11h et le soir jusqu´à 23h30. Vin au verre. Tartines de 4,60€ à 9,90€. Bol de salade : 2,50€. Soupe du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

marché : 4,50€ ; Planchettes 6,10€. Desserts à partir de 2,50€.

L'Epicerie de Ginette, tartinerie. 25, place des Corps-Saints. Avignon. 04 90 85 58 70.

Florel en Provence

Si les mentions tisanes, thés, herbes aromatiques, épices et sels n'apparaissaient pas sur la façade de Florel en Provence, on pourrait penser que cette belle boutique est une parfumerie ou même une bijouterie. Fabricant et créateur d'infusions bio depuis 1989, Araquelle -une entreprise familiale et régionale- a réalisé ce luxueux écrin pour présenter la gamme de produits de ses 4 marques : Provence d'antan, Romon nature, Plant'asia et Florel. Quelque 250 références, des tisanes et thés 100% bio et grandes origines sont ici proposés ainsi que des plantes aromatiques culinaires cultivées en Provence et des infusions de légumes pour affronter l'hiver. Le choix est important et notamment dans les tisanes concentrées bio qui soulageront ou faciliteront transit, digestion, insomnie et drainage… On vous accueille et on vous conseille pour vous orienter vers des saveurs inédites et parfois surprenantes. Pour se faire plaisir ou à offrir comme les thés de Noël, la tisane 'Sortilège des sorcières' d'Halloween et la tisane 'Hiver' ou encore la tisane 'Jour d'amour' à la Saint-Valentin, les sachets mousseline embaument la pomme, l'hibiscus, la rose et le gingembre joli- ment présentés dans une boîte métallique au décor suranné. La traçabilité et le contrôle à toutes les étapes de la production et de la fabrication garantissent des produits de qualité. Depuis peu, les confitures bio complètent la gamme Florel avec des saveurs et des fruits de Provence : abricot angélique, fraise, figue ainsi que des miels biologiques locaux. On apprécie également, la belle sélection de théières, infuseurs et services à thé.

Florel en Provence. 25, avenue de la Libération. l'Isle-sur-la-Sorgue. 04 88 61 07 99. Florel.fr

---

Le Tiki

En sortant de Pertuis, en direction de La Bastidonne, se trouve le Tiki, un restaurant de cuisine française qui connaît un vrai succès auprès d'une clientèle locale, ce qui est l'assurance, si vous êtes de passage, d'être à la bonne adresse et notamment si vous êtes en famille, car les enfants sont ici les bienvenus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

L'ambiance conviviale est appuyée par un service efficace. A midi, une formule attractive et des suggestions du jour proposent un large choix tandis que les mets du soir se lisent sur la carte ou l'ardoise offrant souris d'agneau miel et romarin avec écrasé de carottes et petits légumes, filet de bœuf aux cèpes avec gratin de céleri confit, parillada de poissons, seiche à la plancha et baba au rhum. Que ce soient les grillades, les belles salades, le poisson frais, tout est fait maison de l'entrée au dessert. La carte des vins fait la part belle au Sud. On s'installe au bar extérieur dès les beaux jours pour siroter un cocktail à moins de préférer la terrasse couverte ou le jardin sous les parasols colorés pour entamer une douce soirée.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Cuisine à la carte le soir. Menu à 14€ le midi. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Parking privé. Le Tiki. Route de la Bastidonne. Pertuis. 04 90 07 44 02.

Bio Spa Massillan à Uchaux

Voici un superbe écrin pour s'offrir une parenthèse de bien-être absolu. Attenant au Château de Massillan, le Bio Spa offre plusieurs espaces design et Feng Shui : salles de soin, de massage, hammam, jacuzzi, piscine, salon, terrasse solarium. Vous naviguez de l'un à l'autre en fonction de la formule choisie. La gamme des produits cosmétiques de soins et de beauté Biovive est certifiée Cosmos Organic, label Bio le plus exigeant et Vegan ; en accord avec la démarche éco-responsable développée par le Château de Massillan pour son hébergement et son restaurant. Les esthéticiennes et masseuses du Bio Spa sont aux petits soins pour satisfaire vos moindres désirs. Le vendredi, sur réservation, elles vous proposent des séances personnalisées de sophrologie et des massages signatures.

Bio Spa Massillan. 730, chemin de Massillan. Uchaux. 04 90 40 64 51. www.chateaudemassillan.fr

---

Musée des arts et des métiers du vin

Ce superbe musée présente sur 1 300 m2 plus de 3 000 outils et matériels de viticulture et de tonnellerie avec, notamment, des pressoirs monumentaux dont une pièce unique de 14 tonnes, datée du XIVe siècle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 décembre 2025

et classée Monument historique. Parmi les 5 espaces d'exposition, la salle dédiée à la verrerie d'art vaut que l'on s'y attarde : flacons précieux, carafes, verres ciselés y sont particulièrement mis en valeur offrant un voyage dans le temps jusqu'au XVe siècle, de Venise aux Pays-Bas en passant par l'Allemagne. On y découvre des bouteilles dites 'voleuses', dotées d'un cul si profond pour certaines qu'elles ne contenaient que la moitié du breuvage ! Sur la mezzanine sont regroupés des objets exceptionnels et rares comme des chefs-d'œuvre de compagnons, des objets de maîtrise et des outils –serpes, cisailles ou sécateurs– richement ornés. On passe ensuite devant l'atelier reconstitué d'un tonnelier et le laboratoire d'un œnologue des années 1900 qui n'ont, on s'en doute, plus rien à voir avec ceux d'aujourd'hui ! La collection unique en France, constituée par Dominique et Pierre-Henry Laugier, fruit de plus de 30 ans de recherches et de passion, a trouvé son écrin au cœur du Château Turcan et on en profite pour goûter les vins du domaine.

Musée des arts et des métiers du vin. Château Turcan. Route de Pertuis. An- souis. 5€. Visite libre. Dégustation des vins du domaine. 04 90 09 83 33.

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 !