Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

(Vidéo) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon



Demain, jeudi 10 novembre, Hadrien Brie et Caroline Tardy ouvriront officiellement leur premier bar à cocktails : le Baryum 56, situé rue des Trois Faucons, à Avignon.

Créé par Hadrien et Caroline, le Baryum 56 est un bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie de ses habitants, le Baryum 56 propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool : Gin Tonic, spiritueux français, liqueurs japonaises, et bien d'autres.

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 6 novembre 2026

Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage, ainsi que des petits mets à déguster en accord avec chaque cocktail, sont proposés.

Concernant les produits, Hadrien et Caroline favorisent ceux français et de préférence de la région. Parmi leurs fournisseurs : la distillerie manguin (Ile de la Barthelasse), le domaine château gigognan pour le vin, les brasseries les malfaiteurs et la comédienne pour la bière, nusbaumer (une entreprise alsacienne) pour les crèmes et les liqueurs et la distillerie A1710 pour le rhum.

L'alliance de deux projets personnels

Etudiant en chimie passionné par les sciences Hadrien n'est pas convaincu d'être à sa place et prend la décision de quitter les bancs de la fac pour rejoindre ceux de l'European Barthender School, une école de formation en bartending. C'est là qu'il découvre l'univers de la mixologie, l'art du mélange des boissons et qu'il commence à façonner des cocktails. Très vite, il trouve son style, alliant une connaissance fine de la science et un amour du goût et de la création.

Il se forme ensuite pendant 5 ans dans plusieurs bars parisiens, aux styles très différents : bars d'hôtels de luxe, péniches, boîtes de nuit… Son adaptabilité le rend polyvalent aussi bien en termes de terrain que de public. Petit à petit, il affine son rêve : ouvrir un bar qui lui ressemble. Au fil des années, il glane les meilleurs détails de chaque endroit où il travaille, s'inspire des bars qu'il visite et expérimente de nombreux cocktails pour élaborer une carte qui lui correspond.

Vient ensuite Caroline. Comédienne de formation, détentrice d'une licence d'études théâtrales de la Sorbonne Nouvelle et d'un mastère en management de projets culturels, elle se forme également sur le terrain et multiplie les projets. Puis arrive le 1er confinement, tout juste après sa sortie d'école.

Caroline se questionne sur ce qui est son véritable moteur : il s'agit d'entreprendre et de réaliser des projets. Avec une mère cadre de banque et un père chef d'entreprise pendant plus de 30 ans, elle a l'entrepreneuriat en référence. Elle suit alors une formation en management de projets culturels puis décide de retourner vivre dans le sud de la France, d'où elle est originaire, pour poursuivre son projet : ouvrir et gérer son propre lieu.

Le Baryum 56 est ainsi né de l'alliance de deux projets personnels, parfaite rencontre de deux envies : ouvrir et gérer (Caroline) un bar à cocktails (Hadrien).