

Avignon : la cuisine mexicaine s'installe sur la Place Pie avec l'enseigne Nachos



<u>Nachos</u>, l'enseigne de restauration rapide créée en 2013 qui propose de la nourriture mexicaine et qui possède une trentaine de restaurants en France, s'installe sur la Place Pie à Avignon, en lieu et place de l'ancien Columbus Café.

Amis depuis leurs années d'études à l'université d'Avignon, <u>Melvin Taillandier</u> et <u>Corentin Bonnefoy</u> <u>Cartier</u> ont décidé de se lancer dans l'entrepreneuriat en devenant franchisés de l'enseigne de restauration rapide Nachos. « On a tous les deux beaucoup travaillé en restauration à côté de nos études, que ce soit en restauration traditionnelle ou restauration rapide, donc l'idée de faire quelque chose à



deux avait déjà commencé à germer pendant nos premières années d'université », explique Corentin.

Si Corentin est devenu contrôleur de gestion, Melvin, lui, est devenu directeur de restaurant. Aujourd'hui, presque 10 ans après leur rencontre, ils joignent leurs connaissances et expériences pour entreprendre ensemble et se lancer dans l'aventure de la franchise. Nachos Avignon, le premier restaurant de l'enseigne en Vaucluse, ouvrira ses portes le mardi 22 juillet au 16 Place Pie.

La Place Pie, un emplacement stratégique

Le restaurant avignonnais dispose de 24 places assises en salle et 12 en terrasse. « Il y aura aussi la possibilité d'emporter et de se faire livrer évidemment », précise Corentin. Installé en lieu et place de l'ancien Columbus Café, Nachos Avignon semble situé idéalement, tout près des Halles d'Avignon et sur une des places les plus vivantes de l'intra-muros.

« C'est un emplacement parfait pour nous, et pour la clientèle qu'on cible. »

Corentin Bonnefoy Cartier

Pour Corentin, la chance a été de leur côté. « Dans le centre-ville d'Avignon, c'était la seule place qui nous paraissait intéressante en termes de population, affirme-t-il. Autour, il y a les lycées, mais aussi l'université, et c'est sans oublier les bars de la place, qui accueillent toutes les soirées étudiantes. »

Un fast food, ou plutôt un fast good

Nachos Avignon propose de la cuisine mexicaine. Tacos, empanadas, quesadillas, nachos, guacamole et bien d'autres spécialités sont affichées au menu. Mais la promesse de l'enseigne, c'est surtout de proposer de la nourriture saine qui s'adapte à tous les goûts et à tous les régimes alimentaires : piquant ou pas, végétarien, sans gluten, sans lactose...

« Les Avignonnais doivent s'attendre à trouver des produits frais, des produits de qualité et des produits faits maison, explique Corentin. C'est ce qui nous a conquis et a appuyé notre volonté d'ouvrir cette franchise et d'importer le concept à Avignon. »

19 décembre 2025 |



Ecrit par le 19 décembre 2025



19 décembre 2025 |



Ecrit par le 19 décembre 2025



© Nachos

Avignon, seulement une première étape?

Avec cette ouverture au cœur de la Cité des papes, Corentin et Melvin visent plus loin et souhaiteraient potentiellement étendre le concept au reste du Vaucluse en ouvrant d'autres Nachos. Bollène, Orange, Pertuis, Cavaillon... Ce ne sont pas les options qui manquent. « C'est un projet auquel on a un peu pensé déjà, on en parle en tout cas », ajoute Corentin.

Mais avant cela, il faut consolider le restaurant d'Avignon, qui a permis la création de cinq emplois locaux, et qui ouvrira ses portes et attendra les Avignonnais en nombre le mardi 22 juillet. Vamos!



Les Halles d'Avignon ramènent leur truffe : le diamant noir en vedette Place Pie



Pour une fois, un vendeur de truffes était tout sourire, Frédéric Bologna venu de Plan d'Orgon. « C'est une année magnifique ! Elles sont belles, bosselées, goûteuses. J'en ramasse environ 3kg par semaine et ici, il y en a 5kg à vendre ce dimanche Place Pie. » Ce retraité qui était primeuriste se définit comme « rabassier », pas trufficulteur : « moi je les cueille, elles sont sauvages. » Et il arrondit son quotidien en les vendant 900€ le kilo. Mais chacun sait bien que quelques dizaines de grammes de Tuber melanospurum suffisent à sublimer un plat de pâtes ou une brouillade.





© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pas loin de lui, dans un autre stand, Pierre Cunty venu de Pernes-les-Fontaines. Il a 24 ans et a repris les 8 hectares de l'exploitation familiale. Aux 'Grands Fonts', les premiers chênes truffiers ont été plantés en 1998. L'irrigation des terres est obligatoire par goutte-à-goutte et micro-jets et la récolte varie d'une année à l'autre. « C'est vrai, c'est une bonne année pour la truffe. Il m'est arrivé d'en ramasser seulement 15 kg, mais là, j'en ai une trentaine. La récolte est toujours mystérieuse. »

19 décembre 2025 |



Ecrit par le 19 décembre 2025



Pierre Cunty, 24 ans, trufficulteur. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sur ce marché de la truffe, on a pu rencontrer la maire d'Avignon, Cécile Helle, Serge Ghoukassian, le restaurateur réputé de Carpentras, Julien Aubert, l'ancien député LR de Vaucluse, Anne Paly, exprésidente de la Banque Alimentaire et son mari Christian, viticulteur et ancien président d'Inter-Rhône.

Mais aussi la Confrérie des Taste-Fougasse et son président, André Boyer, qui a officiellement intronisé Claude Tumimo. « Il a grandi à Saint-Rémy où il a côtoyé Yvan Audouard et Marie Mauron, deux chantres de la Provence authentique. Il a travaillé à 'La Civette', puis dans la communication. Il a aussi dirigé 'Radio Nostalgie' pendant 15 ans. Il est adjoint de Cécile Helle, délégué au développement économique, commercial et agricole de la Ville d'Avignon. Mais le titre dont il est le plus fier, c'est celui de Président des Halles d'Avignon, lieu incontournable des meilleurs produits du terroir », a-t-il conclu.





Claude Tumimo (à gauche) intronisé, et le Président de la Confrérie des Taste-Fougasse, André Boyer (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Avignon, Manifestation contre le Suicide assisté ce samedi 2 décembre, place Pie

<u>Alliance Vita</u> manifestera ce samedi 2 décembre, place Pie à Avignon contre le projet de loi visant à légaliser le suicide assisté et invite tous les citoyens à contrer cette décision en faisant entendre leurs voix.

« <u>Tout suicide est un drame qui frappe de nombreuses personnes et qui met en échec la société</u>. Derrière le cri silencieux des personnes qui souffrent, il y a toujours un appel à l'aide et à la solidarité. Ne les abandonnons pas !» prévient Alliance Vita.

Que fait-on du code de déontologie ?

«L'euthanasie contrevient au Code de déontologie médicale qui interdit formellement de donner délibérément la mort. C'est un élément-clé du serment d'Hippocrate depuis 2 500 ans.

Les critères flous.

tels que 'maladie incurable', 'pronostic vital engagé à moyen terme', 'souffrances réfractaires' ne peuvent qu'entraîner des abus et des litiges judiciaires. Ce genre de loi ne peut que basculer sur une pente glissante, une extension des critères, toujours plus larges. Il suffit de le constater dans les pays ayant légalisé l'euthanasie ou le suicide assisté.»

Le risque est lourd pour les plus vulnérables

«Comment garantir le consentement prétendument libre et éclairé du patient, notamment en cas de dépression ou en cas de pressions extérieures ? Enfin, comment **protéger les soignants** des pressions qui s'exercent toujours quand ils entendent faire valoir leur clause de conscience ? Ces constats corroborent notre alerte : on veut saper l'interdit de tuer, fondement bimillénaire de la déontologie médicale et de la protection des plus vulnérables.»

Les manifestants pourront porter des tenues sombres, des masques seront fournis pour une mise-enscène sur place. Prévoir environ 45 minutes de votre temps. Inscription <u>ici</u>.



Le manège fait faux bond, Avignon appelle Blachère illuminations à la rescousse



Après avoir été 'planté' au dernier moment par le prestataire devant installer un manège en forme de sapin sur la place Pie, la commune d'Avignon a pu trouver une solution d'urgence pour décorer la place à partir de samedi.

« Je vous confirme l'impossibilité d'assurer la prestation de location du manège-sapin géant cette année. En effet nous rencontrons un problème technique majeur ne permettant pas de faire fonctionner le manège et les délais de livraison des pièces concernées sont de 6 à 10 semaines en raison de problèmes d'approvisionnement de nos fournisseurs. » C'est en ces termes que la société qui devait louer le manège-sapin géant vient de prévenir la Ville d'Avignon qui avait prévu de l'installer ce samedi sur la place Pie.

Branle-bas de combat! La municipalité de la cité des papes qui souhaite que la place puisse être tout de





même décorée pour les festivités de Noël a donc contacté en urgence les aptésiens de <u>Blachère illuminations</u> pour trouver une solution de secours (ndlr : il est tout même pratique d'avoir des fournisseurs locaux plutôt que des fabricants plus 'exotiques' dont les délais de livraison peuvent être à géométrie variable).

Ainsi, malgré les délais resserrés, la commune a réussi à se procurer un sapin lumineux de 9 mètres de haut auprès de la société vauclusienne qui illumine les Champs Elysées, la Tour Eiffel ou bien encore la 5e avenue à New-York.

« Il scintillera de tous ses éclats sur la Place Pie dès samedi prochain, se félicite la Ville. Les enfants, quant à eux, pourront s'en donner à cœur joie dans le Village des Lutins, la patinoire ou encore sur les carrousels installés sur le parvis des Halles et devant l'église des Célestins. »





Le bureau de Poste d'Avignon place Pie se transforme

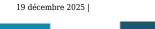


Le bureau de Poste d'Avignon Place Pie a provisoirement fermé ses portes en raison d'importants travaux de modernisation. Sa réouverture est prévue le mardi 4 janvier 2022.

La Poste d'Avignon Place Pie va bénéficier d'une transformation totale de son espace où les principes du nouveau modèle d'accueil et de conseil du réseau La Poste vont être mis en place. Ces travaux représentent un investissement de 186 000€ pour la direction régionale Provence. En janvier, les clients découvriront des espaces ouverts autour de 2 îlots polyvalents permettant de réaliser l'opération de leur choix ; deux nouveaux bureaux dédiés à l'accueil des professionnels et aux opérations bancaires ; six automates pour les opérations bancaires et courrier/colis et deux distributeurs de billets à l'extérieur du bureau.

Modernisation du bureau

Le réaménagement de La Poste de Avignon Place Pie s'inscrit par ailleurs dans un programme global de modernisation des bureaux de poste qui a débuté en 2009 et pour lesquels plus de 6000 bureaux de poste ont déjà été transformés au niveau national. Les clients qui souhaitent réaliser des opérations durant





cette période sont invités à se rendre à La Poste la plus proche.

Pour les opérations bancaires et courrier-colis et prise de rendez-vous bancaire : La Poste d'Avignon République (4 Cours du Président Kennedy). Les distributeurs automatiques de billet à l'extérieur du bureau d'Avignon Place Pie seront hors service pendant la durée des travaux. Pour tout renseignement sur les services de La Poste : 36.31. Pour tout renseignement sur les services de La Banque Postale : 36.39

La Poste Paca recrute

Par ailleurs, la Poste recrute 6 000 saisonniers pour les fêtes de fin d'année dont 500 en région PACA. Pour traiter et distribuer tous les colis au moment des fêtes de fin d'année 2021, les postes de facteur, livreur, opérateur de tri colis,... sont à pourvoir dans toute la région. Les profils recherchés sont des personnes rigoureuses, avec le sens du service et de l'orientation ainsi qu'un bon esprit d'équipe et d'entraide. Pour postuler, les candidats sont invités à se connecter sur <u>www.laposterecrute.fr</u>.

L.M.