Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« C’est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d’Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d’ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s’affairent. Après avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c’est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique Rachid Ghzal, quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais Andrea Bortolus avec Citadis comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute Gilbert Marcelli.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ce restaurant d'application de l'Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propiétaire de « La Mère Germaine » à Châteauneuf-du-Pape et Xavier Mathieu du « Phébus » à Joucas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré desartisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00 ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistronomique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

matériaux de qualité.

Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre

Ouverture des Extr'Halles, nouveau concept de distribution alimentaire à Avignon



Une nouvelle halle alimentaire voit le jour à Avignon. Située avenue Pierre Semard, basée sur le concept en vogue du 'food court', Extr'Halles réunit 20 commerçants qui proposent un large choix de produits à emporter ou à consommer sur place.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

C’est une nouvelle tendance culinaire née en Amérique qui permet de réunir en un seul endroit plusieurs enseignes proposant une offre de restauration variée, à emporter ou à déguster sur place. Après avoir été adopté à Amsterdam, Lisbonne, Paris ou Montpellier, voici que le concept débarque à Avignon. Une première dans le Vaucluse que l’on doit à Audrey Martinez, agent immobilier et gestionnaire d’une galerie marchande d’hypermarché à Avignon qui s’est rapprochée de la société SAS La Libération, un investisseur basé à la Seyne-sur-Mer à la recherche d’emplacements pour développer le concept. « C’est un concept qui intègre l’esprit ‘food court’ en mélangeant commerces essentiels et cuisines du monde, souligne Jean-Yves Gerakis concepteur et promoteur d’Extr’Halles. On a misé sur l’extra-muros Avignonnais -d’où le nom- pour ne pas concurrencer les Halles. »

Construites sur les cendres de l’hypermarché Carrefour avenue Pierre Semard, ces Extr’Halles de 950 m2 affichent déjà complet en accueillant pas moins de 20 commerçants indépendants, tous séduits par ce concept gastronomique qui s’adapte aux envies de chacun. Bar à huîtres, poissons, burgers, viandes grillées, kebab, pizzas, crêperie, cuisine d’antan… Le choix est vaste et les consommateurs peuvent ainsi se retrouver pour faire leurs courses puis partager un moment de convivialité en s’installant sur l’une des nombreuses tables en bois disséminées dans le bâtiment pour y manger ou prendre un verre.

Ouvertes 7 jours sur 7 de 8h30 à 21 heures, ces halles nouvelle génération bénéficient d’un parking gratuit et sécurisé de 75 places (dont un dédié aux 2 roues). Malheureusement pour l’heure, contexte sanitaire oblige, il est impossible de se restaurer sur place. Dès que cela sera rendu possible, l’équipe souhaite mettre en place des animations thématiques tous les deuxièmes jeudis du mois jusqu’à minuit. En attendant, l’investisseur souhaite essaimer rapidement le concept en France, en Belgique et en Allemagne notamment, dans des villes de plus de 100 000 habitants sur des voiries accueillant plus de 15 000 véhicules par jour desservies par des transports en commun. Un deuxième Extr’Halles est d’ores et déjà prévu à Paris pour une ouverture programmée courant 2021.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DECRYPTAGE



Alexandre Davoust est le patron du café brasserie Le Conservatoire, place Pie à Avignon. L'établissement offre une terrasse de 130 places et 77 en intérieur. Huit personnes y travaillent à l'année, 25 lors du festival, mais Covid-19 oblige, seulement 12 cette année. Le commerce, dont le chiffre d'affaires s'élevait en 2019 à 930 000€ HT, a perdu depuis le confinement près de 348 000€ mais pas en août où, miracle, le tourisme a enfin redonné un peu de couleurs à la ville.

«Ma femme qui regardait la télé m'appelle et me dit : Tu es en vacances !» «Je lui réponds 'Comment cela ?' L'annonce venait d'être faite, le matin du mardi 17 mars, du confinement, avec une fermeture décrétée du jour au lendemain. On ne savait rien de ce qui allait se passer, combien de temps cela allait durer. On espérait pouvoir rouvrir tous les 15 jours. Le 1er mois a été dur pour assimiler tout cela. Depuis que nous avions repris le Conservatoire, il y a 8 ans, nous étions très actifs à l'année, prenant très peu de congés. Aujourd'hui ? Oui, j'appréhende l'actualité de cette pandémie. Nous vivons la rentrée avec beaucoup d'incertitude. Nous nous sommes tout de suite adaptés aux normes sanitaires d'accueil du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

public mais nous ne pouvons pas nous projeter sur la fréquentation de notre établissement. Pourrons-nous faire plus de limonade ? Plus de repas et plutôt le midi ou le soir ? Les soirées étudiantes –qui ont lieu de mars à fin octobre- n'ont pas été maintenues… »

«Nous vivons dans l'incertitude…»

« J'envisage donc l'avenir avec beaucoup de prudence. L'effectif restera restreint. La clientèle ? Les habitués du petit matin continuent à prendre leur café. La clientèle du déjeuner, c'est-à-dire les personnes qui travaillent autour d'ici sont absentes à plus de 90%. Je ne sais pas si cela est dû au télétravail ou si elles apportent leur panier repas ou se fournissent en repas à apporter. La clientèle du soir qui est à la fois touristique et locale a chuté de plus de 30%. Avant la Covid-19 nous étions sur une proportion 60/40, 60% de repas pour 40% de limonade, aujourd'hui, la tendance s'est inversée. Comment la clientèle vit-elle de revenir en terrasse ? Nous l'avons 'étirée' en disposant moins de tables et en respectant la distanciation sociale, ainsi les clients sont plutôt rassurés. Là où nous avons perçu des réticences c'est à la demande du port du masque lorsque les clients devaient déambuler sur la terrasse pour se rendre à l'intérieur. Nous avons dû insister pour qu'ils mettent le masque mais depuis les annonces gouvernementales tout est rentré dans l'ordre. L'avenir ? La rentrée de septembre donnera le 'La' pour les mois à venir. C'est un mois test, sachant, par ailleurs, qu'économiquement, les mois d'automne sont économiquement difficiles. Cela pose aussi la question de la conjoncture sanitaire hivernale car nous aurons besoin d'aides conséquentes.»

Avignon, à l'Amuse-bouche on se restaure dans une ambiance So'chic

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



« Le bar à grignotage avignonnais L'Amuse-bouche prépare son retour 'post Covid-19', relate Laurine Chardon, à la tête de l'agence de communication PopKom et compagne du restaurateur Grégory. A l'heure où les restaurants ont désormais l'autorisation de rouvrir et connaissent les règles sanitaires à appliquer, il faut savoir se réinventer et innover. »

■ Se restaurer en toute sécurité

« Ici, tout a été repensé et imaginé, pour que le client soit et se sente en totale sécurité. Vous ne verrez pas le sourire légendaire de l'équipe à travers leurs masques, mais à coup sûr vous le devinerez ! Toutes les heures, le service stoppera, une sonnette retentira, et ce sera l'heure du nettoyage de mains pour tous les clients ! Le serveur passera entre les tables pour proposer du gel hydroalcoolique à tous les clients ! Non, vous ne mangerez pas par terre, les tables sont toujours là ! Mais elles ont été espacées d'1 mètre chacune ! Les planches à partager se mangent toujours avec les doigts ! Mais elles seront désormais proposées en individuelles. Les menus seront toujours là ! Mais dématérialisés, vous devrez flasher un QR Code pour accéder à votre menu ! Le paiement ne se fera plus au comptoir mais directement à votre table, de préférence avec du sans contact ! Bref vous l'aurez compris, un max de convivialité et un max de sécurité ! »

■ Bar à grignotage

L'Amuse-bouche a ouvert ses portes en mars 2016, sur une idée de Grégory et sa compagne Laurine qui farnientaient en vacances sur les plages de Bali. Cet endroit convivial et chaleureux, à mi-chemin entre le bar et le restaurant, propose un concept de 'finger food' : tout se mange avec les doigts ! De la planche froide à la planche chaude en passant par la planche sucrée, un seul mot d'ordre : le partage !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Réouverture : mercredi 10 juin à partir de 19h. 25, rue Carnot. Avignon. Infos et résa : 06 19 96 15 14.

Un menu de Pâques étoilé chez soi



Guilhem Sevin chef du restaurant étoilé éponyme (ex-Christian Etienne) et son épouse Corinne proposent un menu de Pâques gastronomique à emporter. Au menu ? Après un amuse-bouche, asperges vertes du Clos Méjean (de chez Hervé Saïn, producteur à Sauveterre), œuf poché et sable doré aux graines accompagnés de sa vinaigrette menthe-fraises ; agneau de Sisteron confit au four (de chez Yannick Bouchet, boucher à Cavaillon), pomme Darphin accompagnée d'une fondue d'oignons et son vrai jus de 12h et, en dessert, Nid choco-truffe (Tuber Melanosporum de Vaucluse), cocotte gourmande.

Quand ?

Menu pascal proposé samedi 11, dimanche 12, et lundi 13 avril de 10h à 12h30 au restaurant Sevin, 10 rue de Mons à Avignon. La livraison est offerte jusqu'à 10km autour d'Avignon à partir de 14h30, pour une commande minimum de deux personnes. 40€ par personne et à emporter. Une sélection de 25 vins est proposée à -50% du prix de la carte consultable sur www.restaurantsevin.fr rubrique 'Nos menus de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

saison’.

Les infos pratiques

Pour commander appeler au 06 03 08 06 67 jusqu’à jeudi soir. Plats à emporter entre 10h et 12h 30 samedi, dimanche et lundi. Paiement par carte bancaire par téléphone à la commande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Corine et Guilhem Sevin

Les Barbus



Ecrit par le 7 novembre 2026

Les Barbus font l'unanimité depuis l'ouverture en octobre 2017 auprès des gourmands et des gourmets. Romain et Fabien bien sûr barbus tous les deux, prônent le bien-manger et le bien-boire. C'est Fabien qui cuisine en direct devant vous des produits ultra-frais. Si les recettes sont originales, elles ne masquent pas les saveurs des poissons et des viandes dont les cuissons sont particulièrement soignées. Par exemple le Saint Pierre est juste cuit, servi avec des épinards, une galette de vitelotte et une crème de tome basque ; le charolais maturé fera plaisir aux amateurs accompagné d'un espuma de pomme de terre et l'agneau fond dans la bouche accommodé de ses ris braisés, de gnocchis maison et d'une poêlée de girolles en saison. La carte est courte, mais une suggestion quotidienne dans la formule de midi permet de varier les plaisirs du palais avec des plats de saison comme un sauté de lapin servi avec une purée carottes et clémentines. Evidemment on retrouve les truffes dès les premiers frimas, du gibier en automne et des légumes gorgés de soleil dans des recettes estivales. On vous conseille de garder une petite place pour le dessert, nous avons adoré le palet chocolat sur biscuit breton fait maison tout comme la glace vanille et aussi la mousse aux poires sauce chocolat, une douceur légère pour clore le repas. Fabien vous conseillera les vins et veillera à la bonne marche du service. Le vendredi, jour de grand marché à Pertuis, il faut impérativement réserver sa table le midi.

Restaurant les barbus. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 35€. Formule du midi : 16€. Vin au verre. Plat du jour 14€. Ter- rasse. 72, place Jean Jaurès. Pertuis. 09 87 15 38 08.

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 !