Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?
De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vignerons étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?
Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave
Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr
Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques
Bar à vins : toute la journée sélection de vins – champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

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 9 novembre 2026

Avignon : le Restaurant Sevin fait son marché de Noël

A l'approche des fêtes de fin d'année, Corinne et Guilhem Sevin ont décidé d'ouvrir la terrasse de leur restaurant pour un marché de Noël féérique au pied du palais des Papes. Une douzaine de producteurs et fournisseurs d'Avignon et du Vaucluse ont répondu présent pour permettre à tous de faire des emplettes savoureuses à quelques jours des fêtes de Noël.

Parmi les stands :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Champagne Fournaise-Dubois par la société Provin
Vins du Domaine de Montirius
Truffes noires du Vaucluse
Bières la Comédienne
Fruits de mer Elite Marée
Epices Elie et Marjolaine
Glaces Végétales Sÿba
Confiserie Clavel Fabrication
Fruits Confits et Nougats André Boyer
Miel Marcel & Marie
Douceurs de Cœur D'Artichaut
Les Douceurs du Comtat (Sirops, confitures, bonbons à base de Safran)
Les Bougies parfumées Confidences Provence

A noter que le marché de Noël sera l'occasion pour Corinne et Guilhem Sevin de présenter en avant-première la gamme de produits maison prochainement mise en vente sur une boutique en ligne dédiée. Au menu : sauces, chocolat en tablette, verrines… Ainsi que les Menus de Noël et du Jour de l'An à emporter.

Marché de Noël, de 10h à 18h samedi 12 et dimanche 13 décembre, samedi 19 et dimanche 20 décembre au Restaurant Sevin, 10 rue de Mons. Avignon. Entrée libre. Vin chaud offert. www.restaurantsevin.fr