Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La Maison Camille relance le restaurant du château de Lauris



Ouverte depuis le 7 juillet dernier, la Maison Camille est un nouveau restaurant installé au rez-de-chaussée du château de Lauris. Camille Borne, initiatrice du projet et cuisinière de son état, aura mis plus de 4 ans à ouvrir son établissement dans ce lieu exceptionnel. Une patience et une détermination aujourd'hui récompensées par le succès qu'il rencontre. Une nouvelle adresse avec laquelle il faudra dorénavant compter dans le Luberon.

Nous sommes en 2022, la commune de Lauris, propriétaire du château, décide de lancer un appel à projet pour y faire renaître une activité en lieu et place d'un ancien restaurant fermé depuis de nombreuses années. Il s'agit pour la commune de redonner un peu de vie à cet édifice classé monument historique et qui accueille déjà une école de musique et quelques ateliers d'artistes plasticiens. Reconstruite au XVIII^{e} siècle sur les ruines d'un ancien château médiéval, cette bâtisse est fièrement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

juchée sur un promontoire rocheux qui lui offre un point de vue exceptionnel. La terrasse sud de ce château s'ouvre à 180° sur la plaine de la Durance avec à l'Est la Sainte-Victoire et à l'Ouest les Alpilles. Un panorama unique. Camille, qui habite la commune, connaît bien le lieu et se porte candidate pour l'appel à projets lancé par la commune. Le sien est finalement retenu. « Mon idée est de faire de cet endroit, un lieu de vie ouvert à tous et qui soit une cantine méditerranéenne faite essentiellement à partir des produits locaux et bio », explique Camille. « J'aime travailler les produits naturels sans trop les transformer », complète celle qui s'est formée dans l'école du chef Thierry Marx.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La terrasse offre une superbe vue et a notamment permis aux clients de d'admirer l'éclipse du 12 août tout en profitant de leur repas. ©Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

4 ans de démarches administratives et de travaux qui en auraient décourager plus d'un

Mais avant d'ouvrir ses portes le 7 juillet dernier, Camille et sa famille ont dû faire preuve d'une persévérance hors du commun. 4 ans de démarches administratives et de travaux qui en auraient décourager plus d'un. Gros travaux de mise en conformité de la cuisine et des lieux pouvant recevoir du public, contraintes d'un bâtiment classé monument historique, évolutions des normes durant les travaux, multiplicité des intervenants, des contrôles… Rien ne leur a été épargné y compris les dépassements de budgets inhérents. « Ça a été un vrai sacrifice familial », reconnait Camille, « mais ma famille était là pour me soutenir », complète-t-elle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L’établissement a créé 6 emplois dont 2 saisonniers

Ouverte l’après-midi, pour les glaces et gâteaux, et le soir pour le diner, la Maison Camille devrait faire évoluer son offre à partir de cet automne avec une ouverture le matin, le midi et seulement deux soirs par semaine. L’ambition de Camille est aussi d’y proposer d’autres activités comme l’accueil d’ateliers de yoga ou des débats rencontres avec la psycho praticienne Mathilde Lopes notamment. « Notre projet est de redonner accès à ce lieu aux Laurisiens, de faire en sorte qu’il soit ouvert toute l’année, nous souhaitons participer activement à la vie locale », précise Camille. L’établissement a créé six emplois dont deux saisonniers.

L’ouverture de ce nouvel établissement sera sans aucun doute un moyen pour Lauris de redynamiser la vie de son vieux village et de son château. Des lieux qui n’ont pas à rougir de Lourmarin, sa célèbre voisine.



Le château de Lauris. ©Didier Bailleux / L’Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Bientôt expulsé le restaurant solidaire le Bio ‘s lance un appel pour trouver de nouveaux locaux



Déjà sous la menace d’une expulsion depuis plusieurs mois le restaurant bio et solidaire, le Bio’s, devra quitter son actuel emplacement cours Gambetta dans les toutes prochaines semaines.

A l’origine une rupture de bail avec la propriétaire des lieux, qui par ailleurs était vendeuse de l’immeuble. Un acheteur qui s’était manifesté et qui aurait permis au Bio’s de rester dans ces locaux, s’est ensuite rétracté faute de garanties quant aux possibilités d’aménagements de l’immeuble.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le restaurant solidaire de Cavaillon sauvé de la fermeture

Aujourd'hui c'est l'incertitude pour cet établissement unique qui est à la fois un restaurant bio ouvert à tous, un lieu de réinsertion sociale et de formation, une cantine solidaire et un lieu de spectacle. « Je ne vais pas mener le combat de trop » affirme la dirigeante du restaurant. Si elle avoue ne pas croire au miracle elle lance cependant un appel pour trouver de nouveaux locaux permettant à ce restaurant pas comme les autres de poursuivre ses activités.

Contacts 07 49 17 19 42 ou bioscavaillon@gmail.com

Ju'ste Chez Moi : le nouveau souffle gourmand du centre-ville de Sorgues

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Installé depuis le 4 novembre 2025 dans l'ancien hôtel de ville de Sorgues, le restaurant Ju'ste Chez Moi s'annonce comme une pépite pour les amoureux de bonne cuisine, du terroir et d'un cadre chargé d'histoire. Porté par les talents de Jérémy Guillem, enfant du pays, et Julien Teillol, venu d'Auvergne, ce projet marque la renaissance d'un restaurant qui avait dû fermer ses portes à Avignon suite à deux crues du Rhône, pour renaître plus fort, dans un lieu d'exception.

Conservant leur équipe, leur concept et leur nom, les deux associés ont su convaincre la commission municipale de les sélectionner lors de l'appel à projets Mon Projet de Boutique, dédié à la redynamisation du centre-ville. Un lieu au charme patrimonial, une cuisine ancrée. Situé place Charles de Gaulle, dans un édifice néo-classique de 1859, Ju'ste Chez Moi déploie ses salles voûtées, ses murs en pierres apparentes et son revêtement effet parquet, autant d'éléments qui confèrent au lieu un cachet rare, une atmosphère chaleureuse et authentique.

Un retour en douceur et en saveurs

À la carte, une cuisine traditionnelle, généreuse, sincère, avec une touche auvergnate héritée de Julien. Les plats évoluent au rythme des saisons et valorisent les produits frais issus des circuits courts, souvent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

locaux. Le cadre se prête à toutes les envies : déjeuner convivial, dîner soigné, moment gourmand à deux, ou occasion festive. En prime, une terrasse qui promet de jolis instants à la belle saison, et un accès facilité grâce à deux parkings gratuits à proximité.



Copyright Ville de Sorgues

Un projet ancré dans la dynamique locale

Parmi cinq candidatures, c'est ce duo, solide, passionné, ambitieux, qui a su séduire la commission municipale. Leur projet s'inscrit dans le programme de revitalisation du centre-ville de Sorgues, soutenu par la commune, l'association Initiative Terres de Vaucluse, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse, la Communauté d'Agglomération des Sorgues du Comtat, la région, et BPI France. Ce nouveau restaurant contribue à redonner vie au centre historique de la commune, rendant plus animée et attractive la place centrale

Une capacité de 50 couverts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En misant sur la qualité, l'accueil et le respect du patrimoine, l'établissement incarne l'esprit que la ville souhaite insuffler à son cœur de ville. Avec une capacité d'environ 50 couverts, et l'ambition de recruter bientôt de nouveaux membres d'équipe, Ju'ste Chez Moi ne se limite pas aux repas traditionnels : salon de thé, glacier l'après-midi, afterworks gourmands en soirée — autant d'initiatives pensées pour rythmer le centre-ville et offrir un lieu de vie convivial à la population locale.

De gourmandes envies
On s'y rendra pour le cadre : un bâtiment historique restauré, voûtes et pierres, terrasse et parkings gratuits, clairement une rareté et un confort réunis. Pour la cuisine simple, authentique, de saison et inspirée du terroir, avec ce petit plus auvergnat qui change tout. Pour l'ambiance conviviale, chaleureuse, accueillante, comme à la maison. Et pour l'engagement local car c'est consommer autrement, soutenir un projet de centre-ville, encourager des initiatives durables. Ju'ste Chez Moi est une promesse de redynamisation, un rendez-vous de convivialité, une parenthèse gourmande dans un décor qui mêle histoire et douceur de vivre.
Mireille Hurlin



Copyright Juste chez moi

Villeneuve-lès-Avignon, Rendez-vous à l'Heure bleue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L’heure bleue, restaurant et chambres d’hôtes a ouvert ses portes le 19 juin 2024. Un an plus tard le succès est au rendez-vous, porté par Antje Nantois, la patronne de l’établissement. Son business ? Un restaurant, un salon de thé, trois chambres d’hôtes, le tout rondement mené par une équipe de quatre personnes qui font swinguer assiettes et papilles, notamment lors de brunchs le samedi matin. Le lieu est ouvert à l’organisation de rencontres sur les sujets les plus variés, à la demande d’intervenants extérieurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Antje Nantois, patronne de l’heure Bleue Copyright MMH

En plein cœur de la ville ancienne de Villeneuve-lès-Avignon, au creux de la rue principale, 5, rue de la République, une belle demeure de famille laisse sa porte grande ouverte : L’Heure bleue, restaurant, salon de thé et chambres d’hôtes. A l’intérieur ? Une entrée tout de suite accompagnée, de parts et d’autres par deux coquets salons, dont l’un convie à musarder au fil de la bibliothèque. Le comptoir invite tout de suite à la pause gourmande tandis que flotte une délicieuse odeur de café fraîchement moulu et alors que nos yeux se posent déjà sur la vitrine des desserts.

Un joyau végétal en cœur de ville

Deux pas de plus nous propulsent dans un profond et somptueux jardin, conçu en îlots de vie. Ici des tables et des chaises, là une aire de jeux pour enfants, ou encore des salons et partout, invisible mais bien présente, cette précieuse technologie prompte à recharger portable, tablette ou ordi, à se connecter au web ou au cloud, histoire de télétravailler, si vraiment l’on y consent… D’ailleurs, si nous avions évité d’être happés par cette bulle de verdure, pour échapper à la ville autant qu’au temps, et si nous avions

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

été moins distraits par le chant des oiseaux, nous aurions pu remarquer l'escalier menant aux trois chambres qui attendent leurs hôtes de passage. Au faîte de l'ensemble ? Deux spacieux appartements rehaussés de zinc, loués à l'année, l'un de 90m2 et l'autre de 70m2. On imagine une vue imprenable sur les toits de la ville.

L'interview : Antje Nantois

Et pour nous raconter cette audacieuse aventure, non dénuée de sang et de sueur, Antje –prononcer 'Anne-Je' Nantois, la patronne du lieu. Le parcours et l'histoire de cette franco-allemande ici.

«Tout a commencé par une erreur d'adresse, commence Antje. Mon époux, qui travaille dans la construction, devait visiter un lieu dévolu à démolition pour y bâtir un petit immeuble. Au lieu de cela il se retrouve 5, rue de la République. Puisqu'il est sur place, il demande à visiter et est tout de suite subjugué par l'espace qui s'ouvre à lui. Il m'appelle en me disant : 'J'ai trouvé le lieu idéal pour ton restaurant'. Je l'ai rejoint dans l'après-midi. J'ai tout de suite remarqué le cachet de cette maison ancienne, le jardin serein et enfouis. Nous ne savions pas encore que nous nous embarquions pour un an de travaux non-stop»

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

L'Heure Bleue Copyright MMH

Un achat clairement hors budget
«Clairement l'achat de cette demeure et des 700 m2 de terrain étaient une folie que nous ne pouvions approcher par nos propres moyens. Nous avons alors décidé de l'acheter avec mon beau-frère et ma belle-sœur, pour en faire un projet commun que je piloterais : un restaurant ouvert dès le matin avec petit déjeuner varié et frais –on y propose des brunches le samedi matin- un service de restauration le midi ainsi qu'un salon de thé en après-midi et des rencontres improvisées en après-midi pour ceux qui souhaiteraient évoquer un thème, ou recevoir leurs potentiels clients.»

Avant tout cela ?
«Nous avons du relever nos manches et attaquer de sacrés travaux. Mon mari, constructeur et maitre d'œuvre pour ce chantier, mon beau-frère ingénieur. La maison a été entièrement revue pour y organiser deux appartements de 90 et 70m2 et trois chambres d'hôtes –dont une aux normes handicapées et tout l'établissement aux normes EPR –Etablissement recevant du public- avec tout le confort moderne ainsi que la création d'un ascenseur. L'accès handicapé me tenait très à cœur puisqu'une personne très proche de moi vit en fauteuil roulant. Les travaux se sont étendus sur plus d'un an où nous avons œuvré du matin au soir, week-end compris.»

Une proposition hôtelière également conçue pour des personnes en situation de handicap
«L'accès handicapé s'est révélé très important car les personnes handicapées ont un réel problème pour voyager et être reçues. La grande chambre dévolue aux personnes handicapées est très recherchée. Cette proposition touche une clientèle un peu haut de gamme qui n'est pas accueillie ailleurs. Il y a une réelle demande en cela.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Le jardin de l'Heure Bleue Copyright MMH

L'heure bleue

«L'heure bleue compte 50 couverts en extérieur et 30 en intérieur. J'ai parié sur les circuits courts, le frais, une cuisine simple, élaborée et créative et cependant accessible puisque l'on peut déjeuner ici entre 24€ 28€ -entrée, plat et/ou, dessert, hors vins-. Dorothée et Laurent sont aux fourneaux quand Marie-Bénédicte et Victor sont en salle. Nous accueillons une clientèle d'habitués toute l'année, complétée, aux temps estivaux, par les touristes. Nous organisons, aux beaux jours, des apéros les jeudi et vendredi soir, au jardin, jusqu'à 21h30, avec une planche de charcuterie ou de fromages à partager.»

Un grand merci à Philippe Bronzini pour son soutien

«je connaissais Philippe Bronzini depuis 10 ans et j'ai travaillé 8 ans pour lui à 'La maison Bronzini'. J'avoue avoir été triste d'en partir parce que c'était ma 2e famille. Il m'a beaucoup aidée et c'est grâce à lui que j'ai obtenu la licence III –le permis d'exploitation obligatoire pour les bars, restaurants –boissons avec taux d'alcool inférieur ou égal à 18°-et hôtels. Il vient de temps en temps ici et nous partageons

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

notre vision du travail. Il est un peu mon mentor et nous parlons d'organisation, d'espaces, formulons des idées sur tout les sujets.»

Ma vision de ce lieu

«Pour moi il s'agit d'une demeure familiale ouverte aux hôtes de passage. Ainsi, lorsqu'il n'y a pas d'exposition, les murs sont couverts de mes photos de famille. Il y a également une bibliothèque où les gens peuvent emprunter des livres et revenir continuer leur lecture un autre jour en la reprenant depuis leur marque-page. Des gens télétravaillent, au calme, dans le jardin. Certains se posent pour boire un café et regarder les arbres. Nous ne sommes pas dans un consumérisme obligatoire.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Fait maison Copyright L'Heure Bleue

Pourquoi l'Heure Bleue ?

«L'heure bleue, ce sont 20 minutes 'magiques', au lever et au coucher du soleil, qui diffusent des ondes lumineuses dites de Rayleigh, où le ciel se remplit d'un bleu plus foncé que celui du ciel le jour. Un bleu intense. C'est aussi un moment de silence profond, dans la nature.»

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'Heure bleue. Petit déjeuner frais de 9h à 11h. Restauration le midi. Plats et pâtisseries faits maison. Salon de thé. Apéros dans le jardin les jeudis et vendredis de 18h à 21h30. Brunchs le samedi matin de 11h à 14h30. Les horaires du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h30 à 16h, hors apéros et journées ou soirées de convivialité. 04 86 84 50 85. contact@leheurebleueprovence.fr



Copyright l'Heure Bleue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

PACA parmi les régions les plus appréciées par les vacanciers au restaurant



HOCQUEL A - VPA

sunday, leader des solutions de paiement pour les restaurants, dresse un panorama des régions où les touristes ont le plus apprécié leur moment au restaurant pendant la période estivale. Une étude réalisée grâce aux données anonymisées de plus de 3 millions de paiements dans les restaurants partenaires de sunday.

Alors que l'été touche à sa fin, sunday dévoile le classement des régions françaises où les vacanciers se sont montrés les plus généreux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En Bretagne, les clients se distinguent par leur sens du pourboire : 50% des repas y ont donné lieu à un surplus laissé aux équipes en salle, soit le pourcentage le plus élevé de toutes les régions. La région est talonnée par la Provence-Alpes-Côte d'Azur (48%) et par l'Île-de-France et le Grand Est (toutes deux à 40%).

À l'inverse, l'Occitanie affiche la fréquence la plus faible : seulement 31% des repas se sont conclus par un pourboire.

Région	Fréquence de pourboire
Bretagne	50%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	48%
Nouvelle-Aquitaine	41%
Grand Est	40%
Île-de-France	40%
Centre-Val de Loire	37%
Auvergne-Rhône-Alpes	37%
Corse	36%
Pays de la Loire	36%
Hauts-de-France	34%
Bourgogne-Franche-Comté	34%
Normandie	34%
Occitanie	31%

©sunday

Quels touristes ont le plus dépensé ?

Du côté des additions, c'est la Bourgogne-Franche-Comté qui arrive en tête, avec un ticket moyen de 53 € par repas. Derrière, la Nouvelle-Aquitaine se hisse en deuxième position avec 48 € dépensés en moyenne. Sur la troisième marche, on retrouve les Pays de la Loire, dont les visiteurs ont dépensé 47 € par repas. La région devance de peu la Provence-Alpes-Côte d'Azur (46 €), qui bénéficie du dynamisme de la Côte d'Azur et de l'afflux estival de vacanciers. La Bretagne complète ce top 5 avec 44 € de dépense moyenne.

À l'autre bout du spectre, plusieurs régions affichent des additions plus modestes. C'est le cas de l'Occitanie (34 €) ainsi que du Grand Est et de l'Île-de-France (36 € chacune), où les visiteurs dépensent nettement moins par repas – un écart de près de 20 € avec la Bourgogne-Franche-Comté.

Ce panorama illustre les écarts de budget des vacanciers selon les régions visitées, entre territoires plus gastronomiques et zones à consommation plus mesurée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Région	Montant moyen dépensé par repas
Bourgogne-Franche-Comté	53 €
Nouvelle-Aquitaine	48 €
Pays de la Loire	47 €
Provence-Alpes-Côte d'Azur	46 €
Bretagne	44 €
Normandie	42 €
Hauts-de-France	42 €
Auvergne-Rhône-Alpes	39 €
Corse	38 €
Centre-Val de Loire	37 €
Île-de-France	36 €
Grand Est	36 €
Occitanie	34 €

©sunday

Dans quelles régions les restaurants ont été les mieux notés ?

Enfin, côté satisfaction, c'est la Nouvelle-Aquitaine qui se distingue avec la meilleure note : 4,8/5 en moyenne attribués par les clients aux restaurants de la région. Les Pays de la Loire suivent de près avec 4,7/5, tandis que la plupart des autres régions se situent entre 4,5 et 4,6. En comparaison, le Centre-Val de Loire ferme la marche avec 4,4/5.

Globalement, les Français en vacances se montrent très positifs : toutes régions confondues, ils ont attribué aux restaurants une excellente note moyenne de 4,6/5.

Région	Note moyenne /5
Nouvelle-Aquitaine	4,8
Pays de la Loire	4,7
Île-de-France	4,6
Occitanie	4,6
Auvergne-Rhône-Alpes	4,6
Bretagne	4,6
Hauts-de-France	4,6
Provence-Alpes-Côte d'Azur	4,6
Normandie	4,5
Grand Est	4,5
Bourgogne-Franche-Comté	4,5
Centre-Val de Loire	4,4

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

©sunday

Où trouve t'on le plus de bars et restaurants en Vaucluse ?



Recoupant 900 indicateurs issus de plus de 130 sources et jeux de données, la start-up Ville de rêve a établi un classement du nombre de bars et restaurants au km2 situés dans les cœurs de ville.

Sans surprises, en Vaucluse c'est à Avignon que l'on trouve la plus forte densité du département avec 430 établissements au km2 en centre-ville. Au niveau national, la cité des papes se classe en 22e position en se situant dans la même strate de chiffres que Lille, Grenoble, Cannes ou bien encore Ajaccio.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dans le Vaucluse arrive ensuite Orange. La cité des princes totalise ainsi pour sa part 251 bars et restaurants au km2. Derrière, on trouve Apt 158 établissements au km2, Cavaillon (151) et Carpentras (95). Les grandes villes de la Région Sud caracolent en tête (voir paragraphe suivant), mais on constate que Nîmes (13e avec 527 établissements/km2) fait la course en tête au sein du triangle de la grande Provence. En effet, avec 252 bars et restaurants Arles est plutôt dans les pas d'Orange que de ses grandes voisines.
A noter que Pont-Saint-Esprit (153), Bagnols-sur-Cèze (135) et Beaucaire (92) tirent leur épingle du jeu (voir détail dans le tableau ci-dessous). Au final en France, la moyenne s'établit à 188 bars et restaurants par km².

Nombre de bars ou restaurants au km2 dans le centre-ville en 2025

Ville	Nombre d'établissements
Toulon	775
Marseille	729
Aix-en-Provence	651
Nice	602
Montpellier	590
Nîmes	527
Avignon	430
Arles	252
Orange	251
Apt	158
Pont-Saint-Esprit	153
Cavaillon	151
Bagnols-sur-Cèze	135
Carpentras	95
Beaucaire	92

Source : villedereve.fr

La Région Sud en pole position

Si ce classement est forcément dominé par Paris (1 191 établissements/km2), la Région Sud est particulièrement présente avec Toulon (2e avec 775 établissements/km2), Marseille (4e avec 729 établissements/km2), Aix-en-Provence (7e avec 651 établissements/km2) et Nice (8e avec 602 établissements/km2). Le grand Sud est largement représenté puisque Bordeaux (5e avec 683 établissements/km2), Bayonne (6e avec 682 établissements/km2) ainsi que Montpellier (9e avec 590 établissements/km2) figurent dans ce top 10. Seules les villes d'Annecy (3e avec 738 établissements/km2) et Rennes (10e avec 541 établissements/km2) troublent ce presque grand schelem sudiste.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Grand Café Barretta à Avignon. Crédit : Alain Hocquel-VPA

« Cette hyper-concentration reflète la transformation de l'économie locale en faveur de l'accueil touristique, constate ville de rêve. Cette configuration génère des nuisances croissantes pour les habitants (bruits, flux piétons, livraisons, odeurs) et modifie profondément la composition commerciale traditionnelle. »
Pour la plateforme statistique, cette densité représente également un indicateur d'un potentiel surtourisme.

L.G.

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

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

Ce samedi 5 juillet, les chefs Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, et Christophe Chiavola, du restaurant gastronomique Le Prieuré, joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons.
Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons.
Il est encore possible de réserver sa table en ligne ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

Pertuis : le restaurant L'Olivier met l'univers viticole de Provence en lumière tout l'été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christophe Pulizzi, chef du restaurant L'Olivier à Pertuis, accompagné de son sommelier Eliott, a décidé de lancer les événements 'Un dîner, un vigneron', mettant à l'honneur les vins du Sud tout l'été. À table !

Chef du restaurant L'Olivier depuis 2022, c'est à seulement 25 ans que Christophe Pulizzi qu'il en a repris les rênes. Avec ses racines siciliennes, il a développé une vraie passion pour les produits de la terre et de la mer, le menant vers le chemin de la restauration.

Son parcours professionnel riche lui a permis d'obtenir le titre de Maître Restaurateur. Il incarne aujourd'hui une génération de chefs qui placent l'émotion, le respect du produit et l'identité personnelle au cœur de l'assiette. Son travail a d'ailleurs été mis en lumière lors de l'événement Terroir en fête, qui a eu lieu en juin à Châteauneuf-de-Gadagne, durant lequel il a remporté avec son équipe, le concours de cuisine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christophe Pulizzi (à droite) et son équipe ont remporté le concours de cuisine de Terroirs en fête. DR

Un dîner, un vigneron

Durant les mois de juillet et août, Christophe Pulizzi et son sommelier Eliott ont décidé de mettre en avant les domaines viticoles de Provence à travers une série de dîners événements. À chaque soirée, un maître de chai sera présent pour raconter ses méthodes de culture, ses choix œnologiques et l'âme de ses terres.

Ce jeudi 3 mai, c'est la Maison Meï, située à Pertuis, qui présentera ses vins lors d'un dîner élaboré avec des produits locaux et de saison destinés à mettre en valeur les différentes cuvées proposées. Quatre autres domaines seront présentés lors de quatre autres dates les prochaines semaines : Château Léoube (Bormes-les-Mimosas, Var) le vendredi 11 juillet, le Domaine de Rimauresq (Pignans, Var) le jeudi 17 juillet, la Cave de L'Olivier (Solliès-Pont, Var) le jeudi 7 août, et le Domaine Richeaume (Puyloubier, Bouches-du-Rhône) le jeudi 14 août.

110 à 115€ par personne, boissons comprises. Réservations en ligne ou au 04 90 79 08 19.

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



©Restaurant L'Olivier

Restaurant L'Olivier. 914 Route de la bastidonne. Pertuis.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La difficile mutation des relais routiers



Ils ont longtemps été des repères importants sur les routes nationales de notre pays. Points d'étapes incontournables pour les chauffeurs de poids lourds, les relais routiers étaient aussi prisés par les automobilistes et en particulier sur la route des vacances. Aujourd'hui, ils disparaissent un-à-un alors que ces restaurants populaires et conviviaux, aux prix très modérés, répondent à une vraie demande. Sur la Nationale 7, ils sont nombreux à avoir tiré le rideau. Mais quelques-uns font de la résistance et se réinventent comme le relais des Fumades à Orgon (13).

Si de grands axes routiers comme la N7, reliant Paris à Menton, ont donné naissance à quelques-unes de nos meilleurs tables étoilées : Troisgros, Bocuse, Point, Pic, Loiseau… on a également vu fleurir aux bords des routes nationales des établissements plus accessibles. Destinés à ceux qui « font la route », ces relais routiers ont émergés avec le développement du transport par camion dans les années 30. A l'époque, il fallait deux jours pour relier Paris à Marseille. Les autoroutes n'existaient pas et les camions n'avaient pas le confort ou la fiabilité de ceux d'aujourd'hui. Dans ces établissements, dignes héritiers des relais de poste d'avant la mécanisation, on peut y manger, y boire, y dormir, y prendre une douche… Et un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

garagiste n'était jamais loin. Au-delà des services proposés, ces établissements étaient avant tout des lieux de convivialité, où les routiers savaient qu'ils seront toujours accueillis et servis. Des relations d'amitiés se créaient souvent et ces établissements devenaient pour beaucoup comme une deuxième famille.



Camion dans les années 50 ©DR

La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël

Imaginé par François de Saulieu le fondateur du journal « Les Routiers », le réseau des relais routiers a été créé en 1935. A l'origine il s'agissait de trouver un moyen de diffusion pour ce magazine destiné aux professionnels de la route. François de Saulieu a ainsi pensé que ces relais routiers pouvaient aussi être des « relais » pour son magazine, et pour ces établissements, un moyen d'attirer les chauffeurs. Ensuite, l'idée de créer un guide référençant tous ces établissements routiers s'est naturellement imposée. La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël. La création de la marque « Les routiers » avec son macaron bleu et rouge est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

apparue peu après. Le premier à l'arborer a été Le cheval noir, à Champagne- au-Mont-d'Or, dans le département du Rhône. Ce guide des relais routiers existe toujours (www.relais-routiers.com).



François de Saulieu le fondateur du journal « Les Routiers » ©DR

L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et convivialité

A son apogée, dans les années 60, le réseau des relais routiers comptaient 3 500 établissements. Aujourd'hui, on n'en dénombre 300. Les raisons de ce déclin sont multiples. Tout d'abord les autoroutes qui ont aspiré une grosse part de la trafic des camions. Et, sur les autoroutes il n'y a pas de place pour les relais routiers indépendants. Les équipements actuels des camions modernes permettent à leurs chauffeurs de vivre en quasi autarcie. L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres et convivialité. Ainsi, ces établissements ont vu leurs fréquentations baisser. Beaucoup ont tenté de survivre ou de trouver des repreneurs. Certains comme le relais des Fumades à Orgon en bordure de N7 cherchent à se réinventer.

La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Helena Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires

Helena Amourgis, est la patronne du relais des Fumades, à Orgon, depuis 21 ans. Son établissement, lui existe depuis plus de 50 ans. Il compte une douzaine d'employés et est ouvert 7 jours sur 7, de 6h00 à 23h00 (en semaine). Le samedi il ouvre à 7 h et le dimanche à 9h00. C'est un bar hôtel restaurant. La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Héléna Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires : les salariés des entreprises locales, les résidents du camping d'à côté ou encore les ouvriers du BTP travaillant à proximité… Le dimanche midi, Helena propose un menu amélioré. Les familles et les groupes d'amis en recherche d'un bonne table à des prix accessibles s'y précipitent. « C'est copieux et c'est à petit prix » aime à dire Helena. En semaine le menu routier est proposé à 17,90 € avec un buffet d'hors-d'œuvre, un plat du jour (couscous aux trois viandes le 26 juin dernier), une crème brulée et une boisson au choix. Le restaurant a su élargir sa carte en proposant des pizzas et des grillades au feu de bois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Helena Amourgis Relais des Fumades à Orgon ©DR

« Je pense que nous sommes en voie de disparation »

Helena Amourgis

Malgré cela Helena n'est pas totalement optimiste : « je pense que nous sommes en voie de disparation »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

dit-elle. Dans 3 ou 4 ans, Helena compte prendre une retraite bien méritée. La question de sa succession se pose déjà. Mais il y a peu de candidat. « Il faut forcément un couple pour reprendre une affaire comme celle-là » précise-t-elle. « Mais je suis heureuse de faire ce métier, même si c'est beaucoup de travail » ajoute-t-elle. Surtout l'esprit des relais routiers d'antan demeure encore. La preuve ? Helena a été invité il y a quelque temps au mariage de l'un de ces clients chauffeur routier.

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

Relais routier historique Chez Mémére à Domont ©DR

L’avenir des relais routiers est peut-être alors dans les villes, loin des nationales d’antan

La recette à succès de ces restaurants populaires : des maxi assiettes faites à partir de produits simples et de qualité pour un prix mini, a peut-être trouvé un nouveau débouché. Il donne à Laurent de Saulieu, le petit-fils du créateur du réseau et du magazine, de bonnes raisons de voir s’inverser la tendance. Le 29 mars dernier, un restaurant arborant le fameux macaron bleu et rouge a ouvert ses portes dans le centre-ville de Troyes. Même scénario dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, où un nouveau relais routier (les Marches) vient d’ouvrir ses portes. Le menu complet est à 25 €. Ici point de routiers mais beaucoup de touristes et de bobos en mal d’exotisme (comme chez Léon rue de l’Isly près de la gare Saint-Lazare), et des habitants du quartier qui renouent ainsi avec la tradition des restaurants populaires. Ce mouvement n’est pas sans rappeler celui du grand retour des bouillons…

L’avenir des relais routiers s’inscrit peut-être dans les villes, loin des nationales d’antan.