Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



Le Jardin du Quai, c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au coeur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vignerons pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beaurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mouriès et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aïoli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98

Dans le centre-ville d'Avignon, le restaurant Italian Queen ouvre ses portes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le grand jour est enfin arrivé pour Stephann et Christelle Vatinel, franchisés Italian Queen à Avignon. Ce lundi 26 mai, le restaurant, qui est en lieu et place de l'ancienne brasserie Le Cintra sur le Cours Jean Jaurès, a enfin ouvert ses portes après plusieurs mois de travaux.

Les Avignonnais étaient au courant depuis le début de l'année. Sur la devanture de l'ancienne brasserie Le Cintra, fermée définitivement depuis 2023, était inscrit « Italian Queen, ouverture prochaine. » Aucune date précise n'avait été annoncé jusqu'à il y a quelques jours. Depuis ce lundi 26 mai, les locaux et visiteurs peuvent y déguster pizzas, pastas, bruschettas, tiramisus, panna cottas et bien d'autres spécialités italiennes.

« C'est une grande fierté de reprendre une institution comme cette ancienne brasserie et d'y installer le concept d'Italian Queen », affirme Christelle Vatinel. Le concept a été créé par Jonathan Jablonski en 2022 qui a ouvert un premier restaurant au sein du centre commercial Val d'Europe à Serris en région parisienne, et qui, au vu de son succès, a décidé de franchiser le concept. Le restaurant avignonnais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

devient donc le second de la franchise. Trois autres établissements Italian Queen devraient ouvrir d'ici la fin de l'année à Bruxelles en Belgique, chez nos voisins bucco-rhodaniens à Marseille, et à Meylan en Isère.



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Voyage vers l'Italie au cœur de la Cité des papes

« Le restaurant est magnifique, il a une très belle superficie avec une capacité d'accueil de 132 places assises, ajoute Christelle. Les produits sont de très belles qualité, c'est ce qui nous a convaincu de lancer notre franchise quand on a découvert le concept. » Au menu, les clients trouvent des spécialités italiennes du matin au soir, du cappuccino au tiramisu, en passant par la pizza napolitaine, les pâtes, la focaccia, ou encore le spritz et le limoncello.

Christelle est originaire de Nice et son mari Stephann de Roanne, ensemble ils vivent à Toulouse mais prévoient de poser définitivement leurs valises en Vaucluse très prochainement. Tous deux, qui avaient déjà de l'expérience en restauration, ont décidé d'ouvrir leur franchise au cœur de la Cité des papes par amour pour la région et plus particulièrement pour le département.

L'équipe d'Italian Queen Avignon, qui compte une vingtaine de personnes, est plus que motivée. « On a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

très hâte d'accueillir les Avignonnais, les Vauclusiens, et les touristes, on espère vraiment que le concept d'Italian Queen va leur plaire », conclut Christelle Vatinel.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

La pistache : le futur or vert de la Provence ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des Anacardiaceaes semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro…

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

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS – Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20ème siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur Olivier Baussan (Territoire de Provence). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Plantation de 4 ans KERMAN – Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de l'association Pistache en Provence. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative Coopfruit installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement… Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale….

Pour des confiseurs comme le Roy René (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Ecrit par le 7 novembre 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques Oliviers&Co, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :
https://www.pistaches.com/
https://www.pistacheenprovence.com/association
https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Une 95e récompense au Concours Général Agricole pour les Pressoirs de Provence



C'est une nouvelle consécration pour les Pressoirs de Provence. Cette entreprise, installée à Saint-Andiol (Bouches-du-Rhône), vient de remporter une nouvelle médaille de bronze au Concours Général Agricole 2025 pour son jus de poire bio. Avec cette nouvelle distinction c'est la 95ème récompense que reçoit cette entreprise artisanale et familiale. Une performance assez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

exceptionnelle.

Crée en 1982, sous le nom de Sojufel Provence production, cette entreprise s'est spécialisée dans la production de jus de fruit issus de productions locales.
En 1997, la société crée sa propre marque : Pressoirs de Provence. S'appuyant sur le savoir-faire de Sojufel l'entreprise s'engage toujours plus dans le qualitatif.
En 2009, la famille Redheuil reprend la société avec l'ambition de franchir une nouvelle étape dans son développement, tout en conservant les fondamentaux : une production artisanale de qualité et accessible.
En 2016, une nouvelle identité visuelle est créée. Elle donnera un nouvel élan à l'entreprise. Aujourd'hui la gamme des produits proposée s'est élargie aux confitures, infusions et citronnades. Distribués dans de très nombreux points de vente partout en France, les jus des Pressoirs de Provence sont également disponible dans la boutique de vente directe installée à Saint-Andiol ZA la Crau.
En 2023, l'entreprise a réalisé un CA de plus de 4,5 M€ (avec un résultat positif), une autre belle performance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

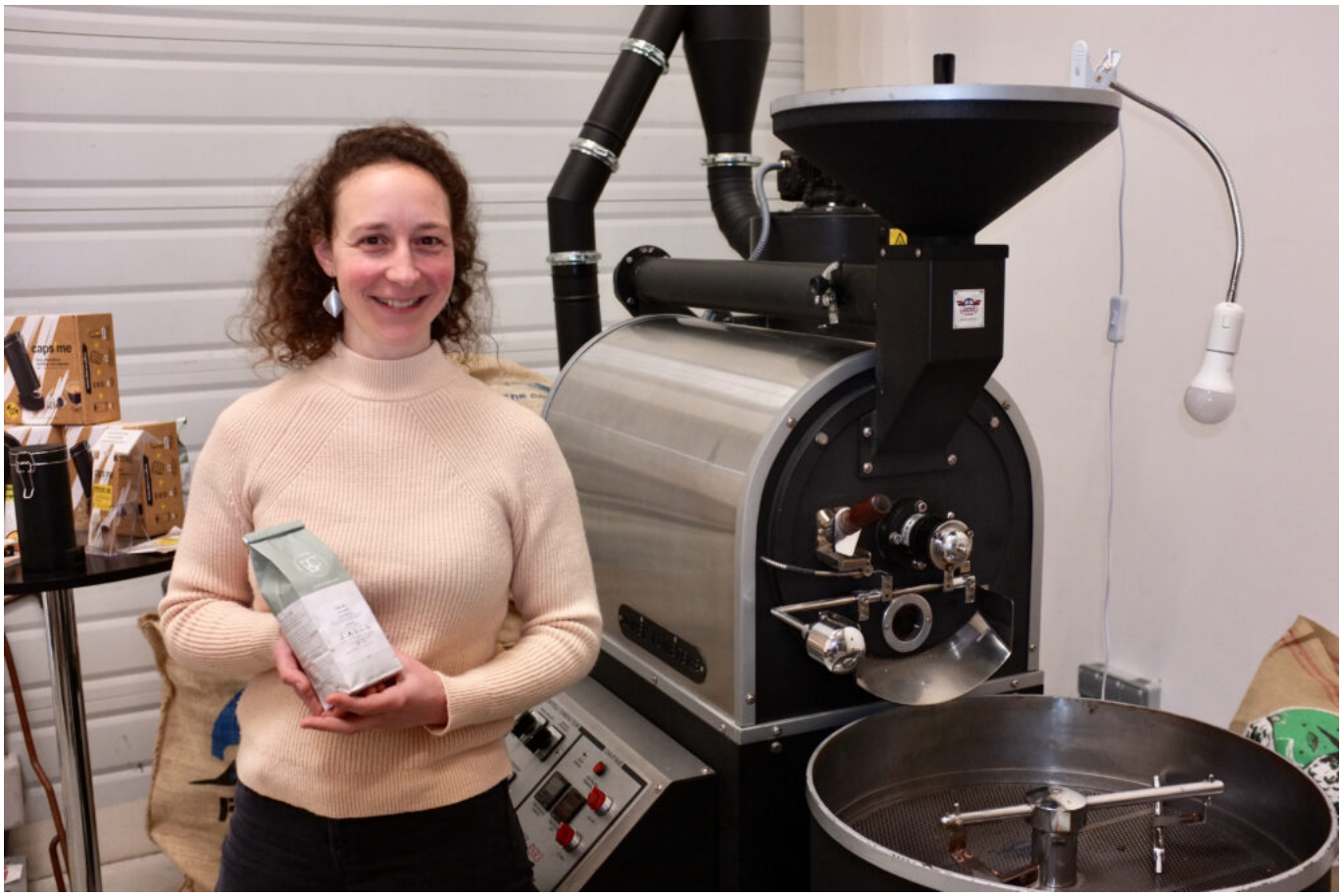


©Les Pressoirs de Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



« Brume de café », c'est le nom évocateur choisi par Héloïse Barthélémy, une jeune ingénieur agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation… Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur Belco, installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entrainé (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brulé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transport 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse ne manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La franchise Italian Queen s’installe dans le centre-ville d’Avignon



La gastronomie italienne s’installe à Avignon avec la franchise Italian Queen qui va ouvrir un restaurant en lieu et place de l’ancienne brasserie Le Cintra sur le Cours Jean Jaurès. Pizza, pasta, bruschetta, tiramisu, panna cotta et bien d’autres spécialités vous feront voyager tout droit vers l’Italie.

La grande brasserie Le Cintra a fermé ses portes définitivement à l’été 2023. L’établissement était depuis en travaux, mais ce qui allait remplacer cette institution avignonnaise restait alors un mystère… jusqu’à il y a quelques semaines. Aujourd’hui, les travaux continuent, mais le mystère lui, n’est plus. L’annonce de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

l'ouverture d'Italian Queen a été placardée sur chacune des vitres de l'ancienne brasserie.

Lancé par Jonathan Jablonski en 2022 avec l'ouverture d'un premier restaurant au sein du centre commercial Val d'Europe à Serris en région parisienne, le concept Italian Queen, au vu de sa forte croissance en quelques années, a décidé de se franchiser. Ainsi, deux nouveaux restaurants devraient naître en 2025, dont celui d'Avignon en avril prochain.

Des spécialités italiennes

Inspiré des États-Unis, le concept Italian Queen met en lumière la culture italienne tout en ayant un côté américain, avec notamment la personnalisation des pizzas, et un restaurant qui mêle le design italien contemporain et un look rétro industriel New Yorkais.

Plus qu'un simple restaurant, Italian Queen se veut « un lieu de vie du matin au soir, accueillant et original. » Les clients pourront se délecter de spécialités italiennes du matin au soir, du cappuccino au tiramisu, en passant par la pizza napolitaine, les pâtes, la focaccia, ou encore le spritz ou le limoncello. Les prix vont jusqu'à 20€ pour un plat (pour découvrir le menu, cliquez ici).

Ouverture prévue en avril prochain au 44 Cours Jean Jaurès, Avignon.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

©Italian Queen

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique La Mère Germaine reprend du service avec le chef Adrien Soro arrivé au printemps dernier chez Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^{e} siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. Coyeux, 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, La Pousterle (22ha) à Ansouis, Le Moulin Blanc (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe, verdure, calme, délice et volupté



Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et Philippe Boucher qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au coeur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Epuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».



Maud POLI Cheffe Pâtissière – Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur – Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».



Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace*****, il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démoli 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Robin GENET Directeur d'hôtel – Sylvie BOUCHER Directrice – Arlette JACQUET Chef de Réception ©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m2 a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher-prise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zéandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

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 7 novembre 2026

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.



Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant – Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel – ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, PhilippeBoucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aïoli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et cocos ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Rougets Restaurant ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s'entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l'Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va supreviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

www.aubergedecassagne.com