Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

‘Ineffable’, un feu d’artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

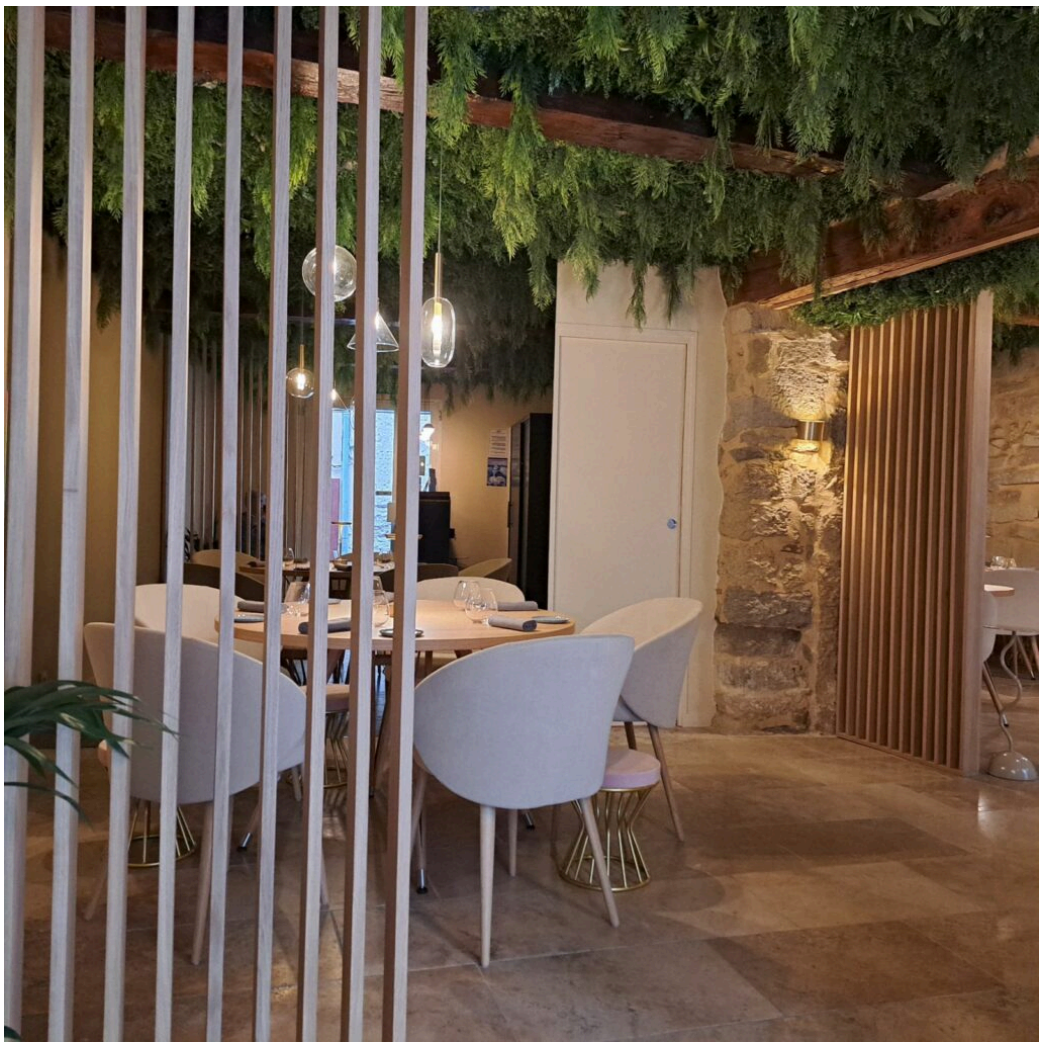


Au pied de la Montagnette, Ineffable se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. Marie Salomez, maître d’hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.



Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C’est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d’assiettes-surprise, en trompe-l’œil parfois : d’abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d’une tuile croustillante. Suivent une tartelette d’oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d’agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu’on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.



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



©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'hôtel Le Phébus & Spa vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel. Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table sur le site

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

internet.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association Le Sothiou. Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr
Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.
Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraicheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,
rafraichie d'eau de fraise à l'estragon,
vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.

À Sorgues, rencontre avec le duo du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

restaurant L’Espresso



À Sorgues, rencontre au restaurant ‘L’Espresso’ avec Serge Hurard, un retraité dynamique et son chef hyper-créatif, Stéphane Parnaudeau.

Quand l’heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux, plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : ‘L’Espresso’, un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulangers du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la ‘Backyard’ à Monteux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c’est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu ‘L’Auberge du Luberon’ à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

collaboré avec Hélen Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bäch. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbettes, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Poursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



On a perdu la moyenne !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Dans une précédente chronique j'évoquai les phénomènes dit de sur-tourisme. Trop de visiteurs qui ont la fâcheuse tendance à se concentrer au même endroit au même moment. Au détriment des autres évidemment. Ce constat, pas toujours facile à entendre ou à accepter, n'est pas propre au tourisme. Dans bien des domaines, ce qu'on pourrait nommer « la voie moyenne » a tendance à disparaître, un peu à l'image de notre société où la nuance s'efface progressivement au profit de différentes formes de radicalisations : des idées, des comportements et aussi de notre organisation sociale.

Ce qui est moyen, entendez par là ce qui est au milieu, à l'équilibre, n'est plus très en vogue. Pour rester dans le secteur du tourisme, prenons le cas de la restauration. Aujourd'hui, entre le menu à 40 voire 50 € ou le fast-food l'étendue de la gamme a quand même furieusement tendance à se réduire. Certes, et dieu merci, il existe encore des restaurants où la qualité rime avec prix raisonnables. Des établissements où la cuisine est encore vraiment faite maison. Mais il faut bien reconnaître que c'est une espèce en voie de disparition. L'inflation est là malheureusement pour accélérer la tendance. Sans doute, comme certains

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

d'entre vous, j'ai en mémoire ces petits restos, loin de ceux à thème ou des bars à manger (celle-là il fallait quand même oser), qui dés 11h du matin sentent bon la cuisine. Là où les senteurs des plats qui mijotent, vous donne l'eau à la bouche et vous pousse à rester jusqu'à l'ouverture du service prévu à 12h…

On ne compte plus ces enseignes, dites de milieu de gamme, qui ont mis la clé sous la porte

Prenez aussi le secteur du vêtement, là également le moyen disparaît. Le choix a tendance à se résumer aujourd'hui à des produits bon marché, fabriqués à l'autre bout du monde – dans des conditions de travail qu'on préfère ignorer- , ou à des produits griffés positionnés en prix dans le haut de gamme, (souvent fabriqués dans les mêmes usines). Promod, Camaïeu, Eurodif, France Arno, Gap, San marina, La City, Texto, Pimkie… on ne compte plus ces enseignes, dites de milieu de gamme, qui ont mis la clé sous la porte.

Un chemin de crête difficile

Le moyen disparaît vous dis-je. Autres temps autres mœurs, me répondrez-vous. Mais je reste persuadé que c'est dans la nuance que se trouve l'équilibre et la raison, le plaisir et l'accessible. Un chemin de crête difficile. Mais au fond cette histoire de restos ou de boutique de fringues pourrait bien en dire plus sur qui nous sommes et vers quoi nous allons. Je vous laisse juge.

Bel été à tous.

Avignon : KFC ouvre un restaurant en centre-ville

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La chaîne de restauration rapide américaine Kentucky Fried Chicken (KFC) ouvre une nouvelle enseigne en centre-ville d'Avignon ce mardi 11 juillet.

Initialement prévu au 26 rue de la République, en centre-ville d'Avignon, KFC ouvrira finalement son nouveau restaurant plus bas, au 43 cours Jean Jaurès, entre le Crédit Agricole et la brasserie Le Domus. Pour rappel, KFC est déjà présent localement dans les zones commerciales du Grand Angles, de Mistral 7, d'Avignon-Le Pontet et sur l'aire d'autoroute A7 de Sorgues. Implanté en France depuis 1991, KFC France compte aujourd'hui plus de 300 restaurants sur le territoire et plus de 8 000 collaborateurs.

KFC, 43 cours Jean Jaurès, Avignon. Ouverture prévue le 11 juillet.

J.R.

Où se trouvent les meilleurs restaurants du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

monde en 2023 ?



La nouvelle édition du classement « The World's 50 Best Restaurants » du groupe d'édition « William

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Reed », l'un des événements annuels les plus attendus sur la scène culinaire internationale, a été publiée la semaine dernière.

Lors de ce que l'on appelle les « Oscars de la gastronomie », le « Central », situé dans la capitale péruvienne Lima, a été élu meilleur restaurant du monde, suivi par deux établissements espagnols – « Disfrutar » à Barcelone et « DiverXO » à Madrid. Ces trois restaurants figuraient déjà dans le top 5 en 2022. Le reste du top 10 comprend un autre restaurant espagnol et deux autres restaurants latino-américains, ainsi qu'un nouveau venu du Danemark : Alchemist à Copenhague. En outre, un restaurant français ayant déjà deux étoiles Michelin a fait son entrée dans le top 10 cette année : « Table » de Bruno Verjus.

La liste des 50 meilleurs restaurants du monde a été créée il y a 20 ans par le journal britannique Restaurant Magazine comme alternative au système d'étoiles Michelin. Ces dernières années, elle a été critiquée parce qu'elle serait trop élitiste, parce que les jurés privilégieraient les propriétaires de restaurants qu'ils connaissaient déjà et car elle répertorie principalement des restaurants en Europe et dans certaines grandes métropoles mondiales.

Claire Villiers, statista.

Clap de fin pour la Maison Prévôt

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une page qui se tourne, la fin d'une époque… c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavaillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial…

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavaillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

L'homme qui ne se prenait pas le melon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation… à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites… Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra – entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maitre des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcement…

(Vidéo) Novembre, le mois des tripiers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour la 22e édition de 'Novembre, le mois des Produits Tripiers', la région Provence-Alpes-Cote d'Azur se mobilise. 35 restaurateurs du territoire ont décidé de se joindre aux 10 000 artisans tripiers-bouchers et Chefs mobilisés partout en France pour mettre les Produits Tripiers à l'honneur.

Parmi eux, 7 se situent en Vaucluse, 4 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 4 dans le Var, 12 dans la Alpes-Maritimes et 8 dans les Bouches-du-Rhône.

L'enjeu ?
Jouer la carte du trompe l'œil et de l'illusion pour inciter à 'oser manger' des produits tripiers et tenter de nouvelles expériences culinaires, sensibiliser les consommateurs de viande à ne plus rien mettre de côté dans l'assiette, et limiter ainsi le gaspillage alimentaire, en consommant tout ce que l'animal a de bon à offrir, car après les produits tripiers, il ne reste que la carcasse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les produits tripiers ont la cote DR

Les vauclusiens jouent le jeu

On pourra se procurer ces bons petits plats tripiers auprès de : 'En cuisine avec le chef' 4, rue Alexandre Blanc à Avignon et aux 'Mines de saveurs' 135, avenue Pierre Sémard, toujours à Avignon ; 'Le Parvis' 55 cours Pourtoules à Orange ; au 'Restaurant l'olivier' 914, route de la Bastidonne à Pertuis, 'Chez Serge', 90, rue Cottier à Carpentras ; 'La cuisine du marché', 27, cours Bournissac à Cavaillon et à 'l'Auberge de l'Orangerie', 4 rue de l'Ormeaux à Piolenc.

Egalement très présents dans le Gard

En voisins, les tripiers se révèlent également nombreux. Ainsi on rendra visite aux 'Jardins de la livrée' 4 bis rue camp de Bataille à Villeneuve-lès-Avignon ; à 'La marmite' 13, rue de l'Agau à Nîmes ; au restaurant 'Le Braconnier' 37 grande rue à Garons ; 'L'auberge du Péras, route d'Anduze, la Bastide à Saint-Jean-du-Gard ; Le comptoir de l'Evesque, domaine de l'Evesque à Sauve.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Foie de veau cuisiné DR

43% des ménages achètent régulièrement des produits tripiers
Avec 43% des ménages français achetant régulièrement des Produits Tripiers, Blind Tripes, la thématique 2022 de Novembre, le mois des Produits Tripiers séduira les gourmets qui pourront tester, tout le mois de novembre, des plats à base de produits tripiers et glaner des conseils culinaires auprès des artisans tripiers-bouchers mobilisés sur le territoire.

Toutes les infos sur www.produitstripiers.com

Avignon, Palais de l'archevêché, Ça vous dit de manger Local(e) ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Ça vous dit d'aller au Petit Palais –haut lieu historique- pour y déjeuner ? On peut même s'adonner à un brunch en famille, entre amis ou en amoureux, le dimanche de 11h à 16h.

Tout a commencé lorsque Julien Koscielny, chef cuisinier et Sarah Clément, maître d'hôtel et sommelier, ont répondu à l'appel d'offre de la Ville d'Avignon pour la reprise de la concession du petit Palais … et l'on remporté.

Un jardin au milieu des vieilles pierres
Désormais c'est au cœur de ce jardin somptueux, que l'on s'adonne à la dégustation d'un repas, d'une pâtisserie, ou que l'on s'arrête pour une pause fraîcheur bien méritée au cœur de l'été et des festivals qui pointent déjà le bout de leurs nez.

La cuisine
La cuisine s'articule autour de produits frais, locaux, de saison, avec, en moyenne, 4 suggestions salées et 4 sucrées dont les glaces, produites par des avignonnais sans lactose ni gluten.

Le brunch du 10 juillet
Au menu ? Oranges pressées, boissons chaudes, yaourt muesli avec ses fruits du moment, pancake au sirop d'érable ; pain perdu brouillade d'œufs avec sa sauce hollandaise ; bacon ou saumon fumé ; haricots blancs tomate ; cake et autres gourmandises. Le tout ? A partir de 28€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les infos pratiques
Local(e), 23 place du palais, Palais de l’archevêché à Avignon.
MH

