

Ecrit par le 10 février 2026

À Sorgues, rencontre avec le duo du restaurant L'Espresso



À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec [Serge Hurard](#), un retraité dynamique et son chef hyper-crétif, [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 Montoux. 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

Ecrit par le 10 février 2026

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 collaboré avec Hélien Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bach. 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.



Ecrit par le 10 février 2026



On a perdu la moyenne !

Ecrit par le 10 février 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

Ecrit par le 10 février 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 dès 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 juger.

Bel été à tous.

Avignon : KFC ouvre un restaurant en centre-ville

Ecrit par le 10 février 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.

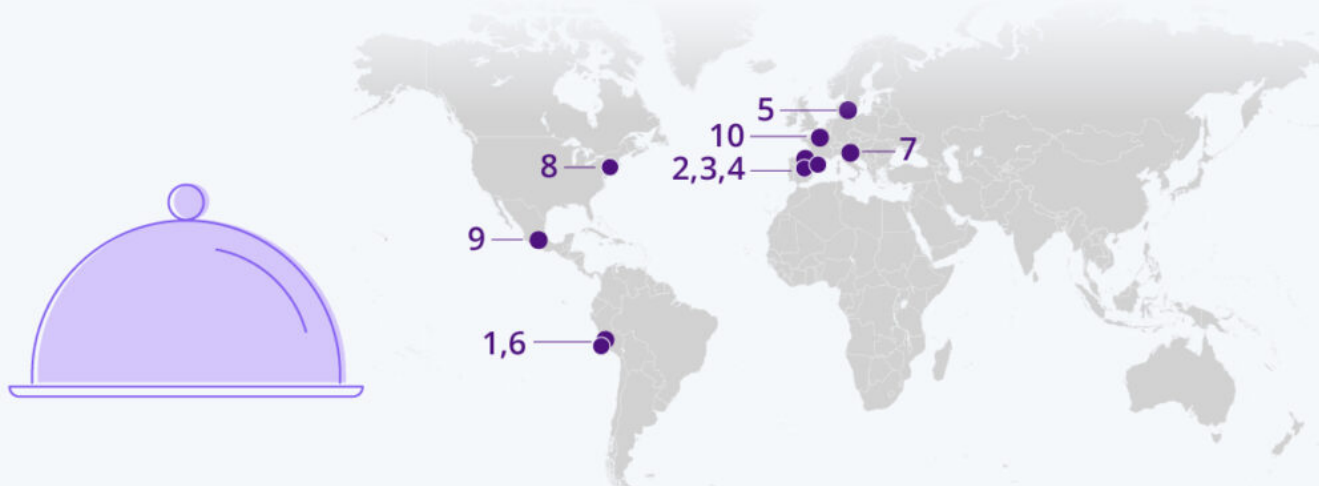
Où se trouvent les meilleurs restaurants du

Ecrit par le 10 février 2026

monde en 2023 ?

Les meilleurs restaurants du monde en 2023

Restaurants les mieux classés figurant sur la liste annuelle des 50 meilleurs restaurants de William Reed



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. 🇵🇪 Central, Lima | 6. 🇵🇪 Maido, Lima |
| 2. 🇪🇸 Disfrutar, Barcelone | 7. 🇮🇹 Lido 84, Gardone Riviera |
| 3. 🇪🇸 DiverXO, Madrid | 8. 🇺🇸 Atomix, New York |
| 4. 🇪🇸 Asador Etxebarri, Atxondo | 9. 🇲🇽 Quintonil, Mexico |
| 5. 🇩🇰 Alchemist, Copenhague | 10. 🇫🇷 Table (Bruno Verjus), Paris |

Source : William Reed - The World's 50 Best Restaurants 2023



statista

La nouvelle édition du [classement](#) « The World's 50 Best Restaurants » du groupe d'édition « William

Ecrit par le 10 février 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

Ecrit par le 10 février 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



Ecrit par le 10 février 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 maître 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, forcément...

(Vidéo) Novembre, le mois des tripiers

Ecrit par le 10 février 2026



Pour la 22^e 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.

Ecrit par le 10 février 2026



Les produits tripiers ont la cote DR

Les vaclusiens 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 Séward, toujours à Avignon ; 'Le Parvis' 55 cours Pourtoulès 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.

Ecrit par le 10 février 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) ?

Ecrit par le 10 février 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€.

Ecrit par le 10 février 2026

Les infos pratiques

Local(e), 23 place du palais, Palais de l'archevêché à Avignon.

MH



Quand la solidarité passe à table !

Ecrit par le 10 février 2026



Quel est le point commun entre un restaurant traditionnel et le restaurant d'insertion 'Graines de piment' qui a ouvert ses portes le mois dernier à Avignon ? Dans les deux cas les femmes et les hommes qui y travaillent sont au cœur du sujet. Mais pas tout à fait pour les mêmes raisons. Dans le premier cas tous les établissements vous le diront : ils ont beaucoup de difficultés à trouver du personnel. Certains réduisent leurs nombres de tables ou leurs amplitudes d'ouverture faute de main d'œuvre.

Des difficultés à recruter

Avec la crise sanitaire et la fermeture prolongée des établissements beaucoup d'employés sont allés chercher du travail ailleurs. Souvent pour des horaires moins contraignants, voire de meilleures conditions de salaire... Moins nombreux, les candidats sont aujourd'hui devenus plus exigeants. On estime ainsi qu'un emploi de saisonniers sur trois reste encore à pourvoir pour cet été. De l'autre côté, le restaurant Graines de piment, met des jeunes au centre de son projet en proposant à certains, sous mandat de justice, des jobs en cuisine ou en salle. Le restaurant comme un lieu d'accueil, de remobilisation et de valorisation des compétences acquises.

Pour se remettre debout !

Pour les amateurs d'étymologie, il est intéressant de noter que le mot restauration vient du verbe restaurer - jusque-là rien de bien surprenant- mais au XII^e siècle restauration signifiait « remettre en



Ecrit par le 10 février 2026

état », « remettre debout ». On est bien dans le sujet comme on dit ! Pour revenir à nos restaurants nous avons donc d'un côté des restaurants qui cherchent du personnel et de l'autre un restaurant qui en forme. Peut-être qu'en se mettant en relation les deux pourraient s'entendre ? Cela ne pourrait sans doute pas satisfaire tous les besoins mais c'est une première étape qui pourrait créer une dynamique. On pourrait aussi proposer à d'autres cabossés de la vie de retrouver du travail et une place... à table !

Pas uniquement des endroits pour se sustenter

Du potentiel sur Avignon il n'en manque pas. On ne dénombre pas moins de 675 points de restauration (fast-food et ventes à emporter compris). Si on ne compte que les restaurants ça fait un établissement pour 135 habitants, ce qui place la cité papale en troisième position dans le classement départemental. La première place revient à Vaison-la-Romaine et la deuxième à l'Isle-sur-la-Sorgue. N'oublions pas que les restaurants ne sont pas uniquement des endroits pour se sustenter mais qu'ils sont aussi porteurs de convivialité, de partage et de mixité sociale. Des valeurs aujourd'hui, en ces temps difficiles, plus que nécessaires.

En tout cas si vous êtes en quête d'une bonne table, dans un endroit magnifique (4, place de la principale) avec un accueil au top et tout cela à des prix légers, n'hésitez à faire une halte gourmande aux [Graines de piment](#). Vous œuvrez pour ces jeunes et pour les autres restaurants de la ville. C'est aussi le moyen de saluer le travail fantastique que font tous ceux qui les encadrent. C'est aussi cela la solidarité.

Didier Bailleux

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), [Didier Bailleux](#) a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

Ecrit par le 10 février 2026



Uber Eats débarque à Apt



Après s'être implanté à Avignon, Orange, Pertuis, Carpentras, [l'Isle-sur-la-Sorgue](#) et [Cavaillon](#), le service de livraison de plats cuisinés Uber Eats arrive à Apt.

En 2018, le service de livraison de repas créé par la société californienne [Uber](#) a débarqué à Avignon. Depuis, l'expansion vauclusienne d'[Uber Eats](#) n'a cessé d'accroître. Aujourd'hui, le service dessert déjà six communes du département, et une septième va venir s'ajouter à la liste dans les prochaines semaines : Apt.

Plusieurs restaurateurs et enseignes aptésiens ont dévoilé ces derniers jours leur collaboration avec Uber Eats via leurs réseaux sociaux. Un partenariat qui devrait débiter le mois prochain. Ainsi, les habitants de la capitale du Pays d'Apt Luberon pourront se faire livrer les plats de leurs restaurants préférés en un



Ecrit par le 10 février 2026

clic.

