Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale



L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, cliquez ici.

Lire aussi : Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L.M.

Ticket restaurant : ce qui change à partir du 1er septembre



Fin de validité, plafond, jours d'utilisation, plusieurs changements entreront en vigueur autour des tickets restaurant à partir du 1er septembre 2021.

Fin de validité des titres restaurant de 2020

Avec les confinements successifs, beaucoup de Français se retrouvent avec un stock important de titres-restaurant 2020 et dont la date de validité est fixée à fin janvier 2021. Pour permettre de les utiliser au-delà de cette date, Bruno Le Maire, ministre de l'Économie avait pris la décision de prolonger leur durée de validité jusqu'au 1er septembre 2021. Passé cette date, ces titres ne seront plus valables.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Retour du plafond de paiement à 19€

Le ticket de restaurant va repasser à son plafond normal d'avant la crise sanitaire, soit à 19€ par jour, contre 38€ jusqu'au 31 août. Pour rappel, le niveau des tickets-restaurant pour s'offrir des produits alimentaires (boulangeries, traiteurs, détaillants en fruits et légumes…) en supermarché ou dans des magasins a toujours été de 19€.

Possible d'échanger ses titres 2020 contre des tickets 2021

Pour la limite de validité des titres restaurants 2020, le site service-public.fr indique que : « Les titres non utilisés au cours de leur période légale d'utilisation et rendus par les salariés bénéficiaires à leur employeur au plus tard au cours de la quinzaine suivante sont échangés gratuitement contre un nombre égal de titres valables pour la période ultérieure (article R.3262-5 du code du travail) ».

Utilisables uniquement les jours ouvrables

Outre la modification temporaire de leur plafond, les titres-restaurants peuvent être utilisés dans les restaurants les week-ends et les jours fériés jusqu'à la fin août 2021, ce qui n'est habituellement pas permis. À compter du 1er septembre, la règle selon laquelle les titres sont utilisables uniquement les jours ouvrables, c'est-à-dire les jours travaillés, sera de nouveau applicable.

Décret n° 2021-104 du 2 février 2021 portant dérogations temporaires aux conditions d'utilisation des titres-restaurant

Mise à jour le 25 août à 20h00

Bonne nouvelle pour les détenteurs de titres restaurant. Le doublement du plafond journalier est prolongé de six mois, jusqu'au 28 février 2022, a annoncé Bercy mardi 24 août. Il était passé de 19 euros à 38 euros en juin 2020, pour soutenir l'activité du secteur en pleine crise sanitaire liée au Covid-19.

L.M.

Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant 'Les 5 Sens' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





On en salive déjà…

Quand la gastronomie se joint à la santé

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcrlavinaigrette.com mais également à Avignon chez Serge Olives aux halles et à l'épicerie de Nini à Villeneuve-les-Avignon.

Thierry Baucher, son œuvre

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

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

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un
restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.

Qui souhaite participer à l'émission 'Cauchemar en cuisine' ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Vous l'avez certainement vu se tirer les cheveux (ou pas) dans les cuisines de certains restaurants français. Si les pleurs et les difficultés de certains tenanciers émeuvent l'audimat, il n'en demeure pas moins soulagé d'assister à la renaissance de l'établissement, remis sur pied par le chef. La vocation de l'émission ? Cogner ou cela fait mal pour pouvoir soigner en profondeur. Le nouveau casting de l'émission 'Cauchemar en cuisine' avec le chef Philippe Etchebest est lancé.

« Nous sommes à la recherche de restaurateurs ayant des difficultés (hors covid) et qui seraient intéressés pour recevoir les conseils du Chef. Les restaurateurs peuvent nous écrire à l'adresse castingcauchemar@m6.fr ou au 01 41 92 39 31. »

Pass sanitaire : mode d'emploi à destination des professionnels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Dès ce mercredi 21 juillet, le pass sanitaire est obligatoire pour tous les événements et lieux recevant plus de 50 personnes. Ceci concerne les activités culturelles, sportives, ludiques ou festives, les foires et salons professionnels. Le taux d'incidence grimpe en flèche en Vaucluse. Après avoir atteint 22 en juin, puis 54 la semaine dernière, le voici désormais à 79 pour 100 000 habitants.

Le pass sanitaire consiste en la présentation, numérique ou papier, d'une preuve sanitaire :

- soit d'un certificat de vaccination, à la condition que les personnes disposent d'un schéma vaccinal complet. Le schéma vaccinal est désormais considéré complet après la deuxième injection de Pfizer ou Astrazeneca et une période de 7 jours, contre 14 jours précédemment. Pour le vaccin monodose, Janssen, le schéma vaccinal est complet après une période de 28 jours;
- soit la preuve d'un test RT-PCR ou antigénique négatif de moins de 48h;
- soit le résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid-19, datant d'au moins 11 jours et moins de 6 mois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

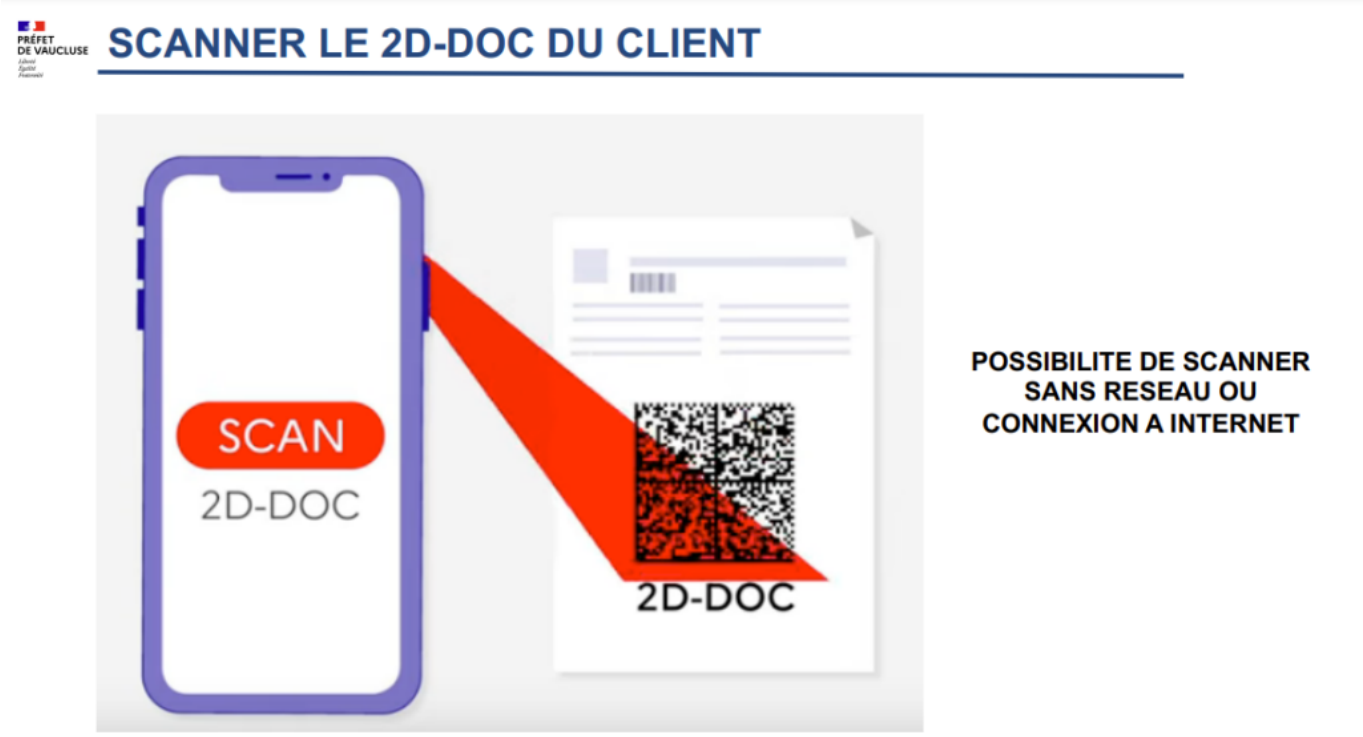
Peine encourue

Les patrons des établissements ou les organisateurs d'événements devront contrôler le pass sanitaire. L'amende en cas de non-respect a été revue à la baisse, a annoncé le porte-parole du gouvernement, Gabriel Attal, lundi. Initialement d'un an de prison et 45.000 € d'amende, les contrevenants seront punis d'une amende jusqu'à 1 500 €, 9 000 € et un an de prison en cas de récidive.

Modalités du calcul du seuil de 50 personnes

Le seuil de 50 personnes ne se calcule pas en fonction de la capacité d'accueil théorique de la salle ou de l'établissement, mais en fonction du nombre de personnes que l'organisateur a prévu d'accueillir lors de l'événement ou de la manifestation. Ainsi, tout organisateur qui prévoit d'accueillir 50 personnes et plus, par exemple par la mise en vente de 50 billets, lors d'un événement, doit exiger la présentation du passe sanitaire à l'entrée de l'événement. Par ailleurs, à titre de précisions, dès lors que 50 billets et plus sont mis à la vente pour un événement, il convient d'appliquer le 'passe', même si dans les faits, seules 40 personnes se présentent à l'événement.

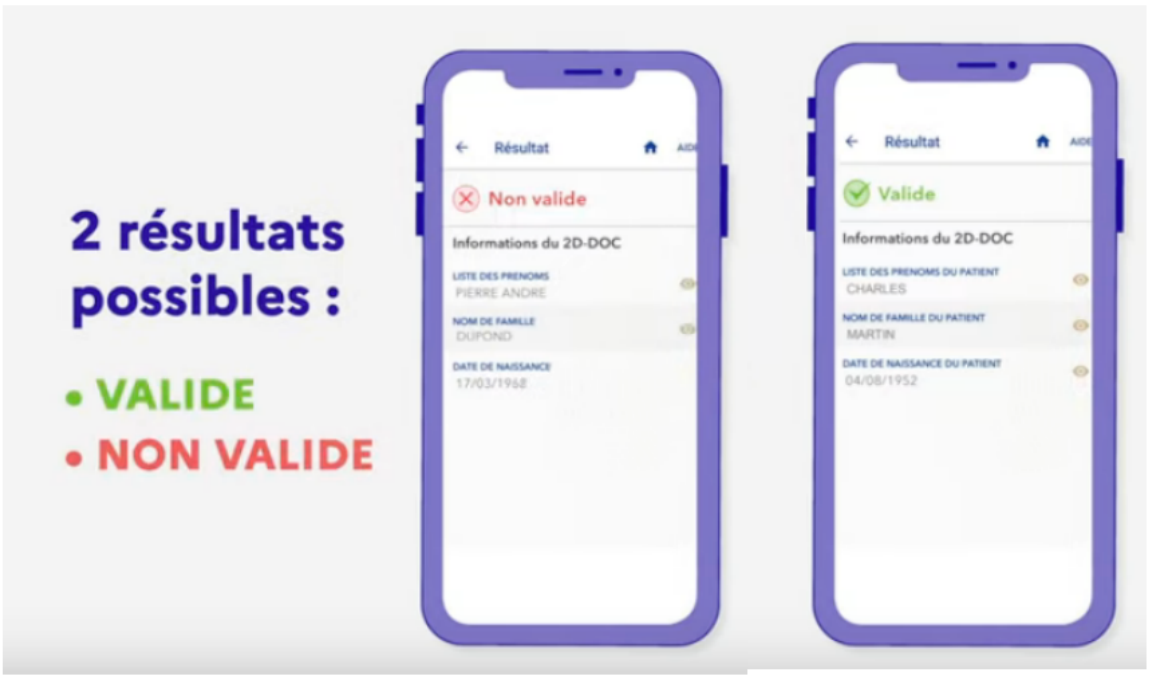
Les professionnels doivent dans un premier temps télécharger l'application 'Tous anti Covid verif', disponible sur Apple Store ou Google Playstore. Pour les appareils IOS, il est nécessaire d'avoir une version IOS 13.0 ou ultérieure. Découvrez ci-dessous des illustrations sur les démarches à suivre par la suite :



©Préfecture du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

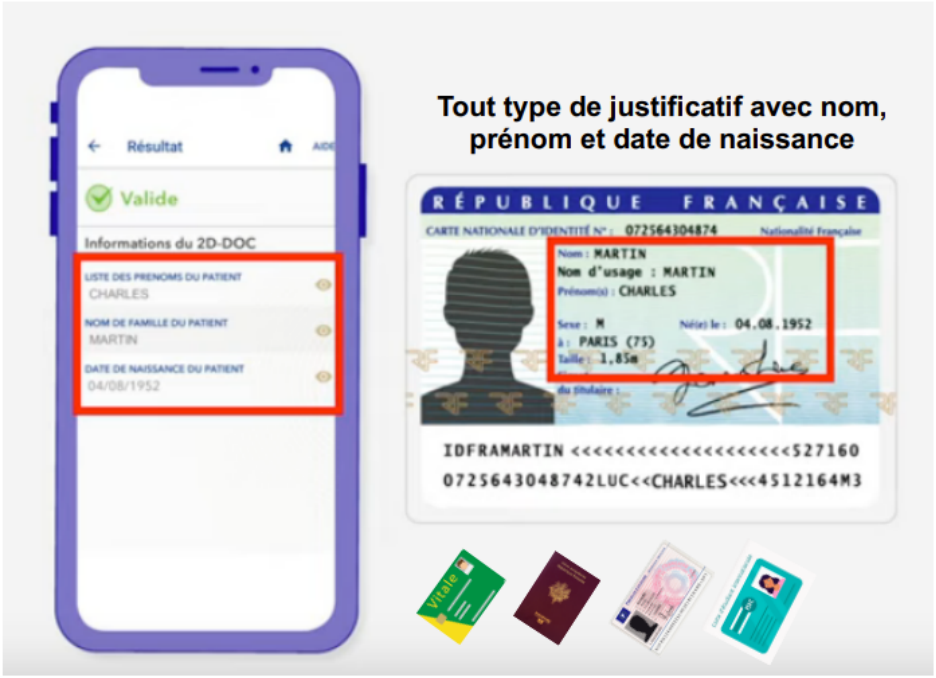


©Préfecture du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

VERIFICATION DE L'IDENTITE DE LA PERSONNE



©Préfecture du Vaucluse

LE PARTICIPANT PEUT ENTRER



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

©Préfecture du Vaucluse

L.M.

Pizzette, le nouveau concept du groupe Blachère s'installe à Bollène



Après avoir assuré la sécurité d'un ancien président de la République et dirigé une équipe de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

500 agents dans le sud, Anthony-Gaëtan Secondi relève un nouveau challenge.

Depuis quelques semaines, l'homme féru de sport extrême vous accueille avec la banane chez Pizzette à Bollène. Ce nouveau concept signé Marie Blachère compte seulement trois établissements en France (Isle-sur-la-Sorgue, Saint-Rémy-de-Provence et Bollène). L'aventure ? Un public déjà conquis et des couverts qui grimpent en flèche.

Le concept est simple : vous faire redécouvrir la pizza. Pizzette ou le pari de créer un lieu hybride et chaleureux, à mi-chemin entre pizzeria et restaurant. La pâte est retravaillée, les planches de charcuterie et fromages sont généreuses, les produits sont frais et les délicieux vins sont largement abordables. L'entrepreneur de 41 ans nous accueille avec un large sourire et un dynamisme contagieux. Proche de son équipe, attentif à la moindre préoccupation, Anthony-Gaëtan prône un management humain et bienveillant.

Un curieux fait irruption durant l'entrevue, il contemple un temps la décoration et questionne aussitôt le gérant sur la carte. L'homme se réjouit de cette ouverture et promet de revenir en famille. Avec sa clientèle, Anthony-Gaëtan se montre naturellement authentique et avenant. Voilà les secrets de réussite de l'établissement dans ses premiers jours de vie. Le restaurant avec programmation musicale tombe à pic et vient combler un manque dans la commune de Bollène, ou les lieux festifs se font rare, dixit les clients.

Anthony-Gaëtan Secondi, d'Aix-Marseille à Bollène

Anthony-Gaëtan Secondi, accent chantant, touche-à-tout et avide d'adrénaline. Entre une plongée sous-marine à 40m et un saut en parachute le lendemain, l'homme se plait à contempler des heures durant la nature et ses détails fascinants, armé de son appareil photo. Son parcours ? 20 ans dans la sécurité, en passant par tous les postes du milieu. Très vite, la cadence effrénée l'épuise, le malaise le guette et l'homme songe à un nouveau virage.

La restauration lui fait alors de l'œil. L'entrepreneur originaire d'Aix-Marseille à toujours baigné dedans, la famille détient des restaurants dans la cité phocéenne et la Corse. Un jour, un ami lui suggère d'acheter une franchise en boulangerie. Il démarche alors deux établissements Ange et une boulangerie Marie-Blachère (600 restaurants en France). Cette dernière sonnera le glas de son ancienne vie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Vous salivez, on vous voit ! ©PIzzette Bollène

« Deux mois après, Jean-Marc Conrad, directeur France au sein du groupe Blachère, me propose l'aventure Pizzette et me fait visiter les lieux à Bollene. » Le déclic se produit, les choses s'accélèrent et Anthony-Gaëtan prend alors la tête du 1er prototype. L'aventure qui se profile est belle, la marge de manœuvre est grande, tout est à imaginer, à construire.

« J'ai dit oui directement, c'est un beau groupe familial. Les dirigeants sont humains, ils vous mettent à l'aise et vous donnent les moyens pour réussir votre défi et vous développer », explique-t-il. On lui donne alors l'établissement clé en main. Aucun droit d'entrée, aucun frais à débourser, la totalité des aménagements et des achats de matériel est prise en charge par le groupe, en raison de la qualité de prototype de Pizzette. Pour autant, le gérant est conscient de l'ampleur du défi et de la besogne que son équipe va devoir engager tout l'été.

Des pizzas que vous ne mangerez nulle part ailleurs

« On se différencie par le travail réalisé sur la pâte à pizza. Une longue étude était nécessaire pour créer ce produit exceptionnel. Nos pizzas sont composées d'ingrédients simples, abordables mais surtout délicieuses au goût. On ne réinvente pas la pizza, on la fait différemment », souligne Anthony-Gaëtan Secondi. Quinze variétés de pizzas caracolent sur la carte, pour des tailles différentes. Chez Pizzette, les clients se délectent uniquement de produits frais. La tomate est, de l'avis des gourmands, exquise. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

sauce est livrée et ensuite entièrement retravaillée par l'équipe qui y ajoute notamment un bouquet d'épices du soleil. La Royale par exemple ravit les papilles avec sa base mozzarella, ses olives, ses champignons frais tranchés et la chiffonnade minute de jambon Rostello.



Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène. ©PIzzette Bollène

Cerise sur le gâteau, pour chaque pizza achetée, une salade fraiche est offerte. La planche de charcuterie et de fromages est composée de produits AOP et AOC. Le saucisson ? Il est acheté en Ardèche. Des producteurs avignonnais livrent le carpaccio de bœuf et de saumon. Il est ensuite dressé minute par Anthony-Gaëtan lui même. « Nous avons fait trois fournisseurs avant de trouver le carpaccio qui convenait parfaitement », se remémore Anthony-Gaëtan Secondi. La formule magique a finalement été trouvée et fait même le bonheur de Jean-Marc Conrad qui se régale. Le pâtissier du groupe confectionne les desserts à Montfavet. De sa besace sort des tiramisus et des panna cotta faits maison, véritables odes à la gourmandise.

La carte des vins ?

Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Côtes du Ventoux, Châteauneuf-du-Pape, Coteaux d'Aix-en-Provence, AOP Languedoc, quand on vous dit que les vins sont de haute volée ! Les rouges flirtent avec les blancs qui eux même tutoient les rosés et le champagne. Le tout pour des prix défiant toute concurrence. Le secret ? Pizzette privilégie l'expérience de ses clients plutôt que des grasses marges. « La carte des vins est excellente et a le mérite de faire travailler les locaux. Tous les produits que nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

proposons sont validés par Bernard Blachère, précise-t-il. Nous sommes constamment dans une réflexion d'amélioration, pour proposer les meilleures alliances qui donneront lieu à de belles expériences gustatives. »



Le lieu est apaisant et chaleureux. ©Linda Mansouri

Un lieu attendu à Bollene

Au delà de la bonne cuisine, Pizzette ambitionne d'égayer la vie des Bollénois et d'ailleurs. Des soirées sont organisées, dont la prochaine aura lieu le 23 juillet en présence de Jo. Jazz manouche au programme ! « Lorsque je demande à mes clients dans quels endroits ils sortent à Bollène, ils me répondent pour la plupart à Carpentras, Avignon et ailleurs. Les lieux festifs sont assez rares ici », déplore Anthony-Gaëtan Secondi. A la différence du restaurant touristique situé à L'Isle-sur-la-Sorgue, Pizzette à Bollène prend des airs de restaurant d'entreprise en raison du tissu industriel environnant.

« Les salariés ont déjà leurs habitudes à midi. En quatre semaines, une clientèle d'habitués s'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

constituée, ils reviennent pour profiter du lieu, de l'ambiance et prendre plaisir autour de la table », se réjouit-il. Tout ceci, sans communication s'il vous plait ! Seule une page Facebook a été crée pour l'occasion, le numéro de téléphone est opérationnel depuis uniquement une semaine. « Sans publicité, nous faisons entre 30 et 50 couverts par jour, l'objectif est de monter à 100 », ambitionne Anthony-Gaëtan Secondi.

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

Explosion de couleurs et de saveurs. ©Pizzette Bollène

« Les gens sont détendus ici«

« Etant originaire d'une ville située entre Aix et Marseille, je peux vous assurer que les gens y sont plus tendus, plus impatients. Ici, les clients sont agréables, ils prennent le temps, reconnait Anthony-Gaëtan Secondi. Je ressens une bonne ambiance latente. Des personnes âgées qui habitent juste à côté viennent régulièrement. Je retrouve mon Marseille d'il y a 20 ans, on discute de cuisine, de jardinage, du bon vieux temps, cela me rappelle la mama italienne. » Le public ? Tous les âges, des retraités, des actifs et des jeunes se mêlent à la clientèle pour passer un moment convivial. « Si les personnes âgées reviennent, c'est bon signe ! », résume-t-il. Le patio est gigantesque, la terrasse est aérée, l'intérieur est charmant, Pizzette propose un bel espace propice aux échanges.

Prototype à l'œuvre

Pizzette n'est pas encore une franchise à proprement parler, mais un prototype qui fait l'objet d'expérimentations. « Je teste des choses, je mets en place des process et j'écris des fiches produits qui seront ensuite partagées par les autres restaurants », explique Anthony qui est pour le moment salarié et basculera gérant en septembre.

En France, entre 7000 et 1000 salariés font partie de l'aventure. Pour le moment, l'équipe Pizzette est composée de 6 salariés mais s'agrandira peut être à la rentrée en fonction de l'évolution de l'activité. « Je suis en train de préparer mon équipe à un marathon. Elles sont super performantes, j'ai une très bonne équipe en qui j'ai entièrement confiance », se réjouit Anthony-Gaëtan Secondi. Les planètes sont donc alignées pour un été haut en couleur à Bollène.

Informations pratiques: 04 48 21 02 61, bollene@pizzette.fr, Facebook: cliquez ici. Adresse: ancienne route Saint Paul des 3 châteaux, Bollène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



A table ! ©Linda Mansouri

Jeu concours : Une nuit à l'hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme' à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'Echo du mardi s'associe à hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme' à Avignon pour offrir à ses lecteurs une nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner inclus. Les chanceux pourront également barboter dans la jolie piscine de l'établissement.

Hôtel restaurant 3*** en pleine campagne, à 4 km du cœur d'Avignon, cette ferme de près de 400 ans vous accueille dans ses 22 chambres et son restaurant. Le cœur de La Ferme a été construit au début du 17ème siècle sur un des points hauts de l'Ile de la Barthelasse, plus grande ile fluviale d'Europe avec ses 700 hectares.

Inondable, l'ile a régulièrement subi les montées du Rhône faisant de 'La Ferme' un refuge au fil des siècles pour cuire son pain dans l'énorme four à pain installé vers 1850 dans la cheminée d'origine. De refuge à café, table d'hôte, restaurant puis hôtel restaurant, La Ferme a toujours été un lieu de vie et d'accueil au fond de l'Ile, dans ce quartier si particulier d'Avignon en pleine campagne. « Reprise depuis 2,5 ans, nous lui avons prodigué tous les soins nécessaires pour lui redonner le lustre mérité, un confort

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

moderne et une carte traditionnelle de produits faits maison. Vos papilles se régaleront de notre cuisine traditionnelle et provençale, entièrement faite maison. Avec des formules de 25€ à 42€, librement choisis à notre carte vous apprécierez nos assiettes imaginées par des gourmands. »

Nathalie et toute l'équipe vous reçoivent au restaurant au mois d'août, 7/7, de 19h30 à 21h. Déjeuner au restaurant puis piscine les vendredi, samedi et dimanche pour admirer la magnifique fresque (le déjeuner n'est pas inclus dans le jeu). Adresse: 110 chemin des bois, 84000 Avignon. Réservation obligatoire : 04 90 82 57 53. Site internet: https://www.hotel-laferme.com/

Modalités de participation

- Likez la publication du jeu concours en cliquant ici
- Identifiez une personne dans les commentaires
- Partagez la publication sur votre profil Facebook
- Likez la page Facebook l'Echo du mardi

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 26 juillet 2021 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles ‘La ferme’

Carl’s jr. ouvre son 4e restaurant français à Pertuis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Carl's jr., l'enseigne californienne de restauration a ouvert son 4e restaurant en France à Pertuis, le 13 juillet dernier.

L'adresse ? La ZAC 'Les Prés Verts', 764 route d'Aix-en-Provence (entrée du Pertuis). Créée à Los Angeles en 1941 par Carl et Margaret Karcher, Carl's Jr. est une marque californienne « premium,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

innovante et gourmande de burgers ». Après Toulon La Garde, Westfield-Vélizy 2 et l'aéroport Paris-Charles de Gaulle, la marque ouvre son nouveau restaurant à Pertuis. D'une surface de 450m2, il a une capacité d'accueil de 100 personnes à l'intérieur et de 60 en terrasse. C'est également la seconde ouverture d'un drive en France.

Au menu, seront servis les burgers iconiques de l'enseigne qui ont fait le succès de la marque californienne : des burgers gourmands et généreux, faits main et servis à table, avec des accompagnements divers et variés, ainsi que ses milkshakes fait maison. L'occasion de découvrir l'authentique petit-déjeuner californien servi avec des œufs, des pancakes et du bacon. Par ailleurs, le restaurant est à la recherche d'équipiers polyvalents et de managers. Toutes les informations sur le recrutement en cliquant ici.

L.M.

Le restaurant 'Cœur d'artichaut' lauréat du concours Vistaprint

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Vistaprint vient d'annoncer les 5 premiers restaurateurs lauréats de l'opération '99 jours de design'. L'initiative vise à doter 99 petites entreprises du monde entier d'un soutien financier et de nouvelles identités graphiques. Le restaurant Cœur d'Artichaut à Villeneuve-lès-Avignon fait partie des 5 élus.

L'initiative permettra à chacun des lauréats de recevoir une identité de marque (nouveau logo, nouvelle charte graphique etc.) et du matériel marketing actualisés (impression des menus, cartes de visite etc.), ainsi qu'un don financier d'un montant de 10 000€. Grâce à l'appui de Réseau Entreprendre, 5 restaurateurs ont été choisis sur la base de critères tels que : l'identification d'un réel besoin de rebranding ou refreshing de leur marque mais aussi la taille de l'entreprise, le nombre de salariés et la date d'ouverture, car certains ont eu la malchance de lancer leur activité juste avant la crise.

'Cœur d'artichaut', c'est la nouvelle adresse saine et gourmande de Villeneuve-lès-Avignon. Installé au sein de 'Maison coach', un lieu dédié au bien-être et à la remise en forme, on peut y déguster des plats originaux, généreux et pétillant. Du petit déjeuner au déjeuner en passant par le goûter ou le brunch dominical, c'est une cuisine saine et gourmande qui est au menu.

« Vous êtes végétariens, vegan ou encore intolérants au gluten ? On pense à vous. Vous trouverez un plat

Ecrit par le 7 novembre 2026

à la carte qui vous conviendra. » Chaque semaine, le menu est actualisé tous les jours du lundi au vendredi. Il change au fil des saisons et de l'humeur de la cheffe. On y trouve des produits locaux, bios et des saveurs qui font voyager les papilles. Le restaurant est écoresponsable, jusqu'au bout des tickets de caisse qui sont en papier recyclé. Adresse: 2 chemin de la Savoye, 30400 Villeneuve-lès-Avignon.

L.M.