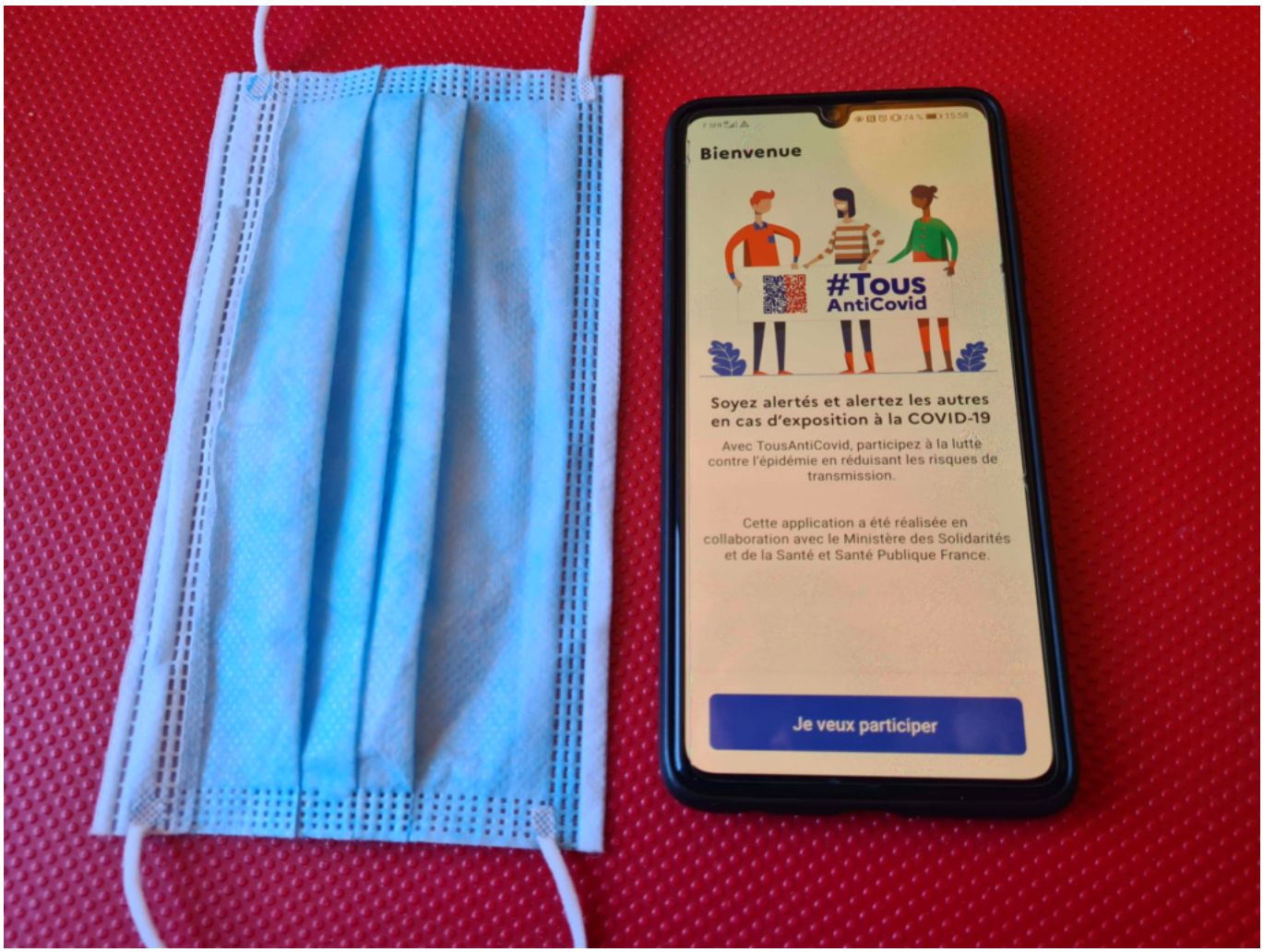
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

# Pass sanitaire, ce qui change à partir du 9 juin




L'application Tous anti Covid va intégrer de nouvelles fonctionnalités à compter du 9 juin, date de l'entrée en vigueur du pass sanitaire. Cette date marquera aussi le déploiement du carnet de rappel numérique, qui doit permettre la traçabilité des cas contacts dans les bars, restaurants ou encore les salles de sport. Explications.

**Où sera-t-il obligatoire en France ?**

Le Pass sanitaire sera nécessaire pour tous les grands rassemblements de plus de 1 000

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

personnes statiques, tel que les concerts, les théâtres, les salons, les foires, les stades et les rencontres sportives (en plein air et couverts), les casinos, ou les festivals. Attention, il s'agit bien d'endroits où la foule reste statique longtemps. Le pass sanitaire ne sera pas nécessaire pour le Louvre ou n'importe quel musée de plus de 1 000 personnes.

**Faudra-t-il un pass sanitaire pour aller au restaurant ou à l'hôtel ?**

Non, le pass sanitaire ne peut être demandé dans les endroits où il n'est pas nécessaire, c'est-à-dire dans tous les événements avec moins de 1 000 personnes, que ce soit des restaurants, des salles de sport, des hôtels, etc. Exiger le pass dans ces endroits est une pratique illégale. Quid des enfants ? Le pass s'appliquera pour eux à partir de 11 ans, mais dans la mesure où la vaccination n'est aujourd'hui pas autorisée, le test sera la preuve à faire valoir. Les personnes qui ne souhaitent pas télécharger l'application pourront présenter, à la place, le document papier. Les professionnels des lieux concernés par le pass sanitaire pourront, de leur côté, télécharger l'application de lecture des QR codes, appelée 'Tous anti Covid verif'. Ils pourront ainsi vérifier l'authenticité du pass sanitaire présenté par leurs visiteurs.

**Le cahier de rappel numérique**

A partir du 9 juin, jour de réouverture des restaurants, bars et salles de sport en intérieur, c'est un autre dispositif qui sera mis en place : le carnet de rappel numérique. 'Tous anti Covid' servira aussi de registre de rappel. Cette fonctionnalité, baptisée « Signal », sera la version numérique du cahier sur lequel les clients devaient laisser leurs coordonnées pour être joints en cas de contamination. Les établissements devront télécharger un QR code et l'afficher à l'entrée. Le client sera ensuite invité à le flasher à son arrivée dans son application 'Tous anti Covid', afin d'être prévenus automatiquement en cas de contact prolongé (2 heures) avec une personne signalée positive.

L'application enverra alors une alerte orange, invitant à aller se faire tester et à être vigilant, ou rouge, en cas de « cluster » (au moins trois personnes). Un cahier papier devra toutefois être proposé en complément aux clients qui n'auraient pas de téléphone sur eux, afin qu'ils y laissent leurs coordonnées. « Le QR code correspond à un identifiant crypté, il ne contient aucune information sur le nom ou l'adresse du lieu et les enregistrements de données sont automatiquement effacés au bout de 14 jours », promet l'exécutif.

**Et en Europe ?**

Dans l'Union européenne, il s'agira d'un 'certificat Covid européen' qui doit entrer en vigueur à partir du 1er juillet pour faciliter les voyages. L'idée est de permettre de voyager à travers trente pays (les 27 de l'Union européenne, ainsi que l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein) sans avoir à subir de quarantaine. L'Union européenne est en pourparlers avec un certain nombre de pays, dont la Suisse, le Royaume-Uni et les Etats-Unis, mais aussi avec des organisations internationales comme l'OMS et des associations de transport aérien pour une reconnaissance mutuelle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L.M

---

# 50 prestataires touristiques à la rencontre de Ventoux Provence et Ventoux Sud



Les offices de Tourisme Ventoux Provence et Ventoux Sud organisent les premières rencontres professionnelles du tourisme, jeudi 27 mai, de 10h30 à 12h30. L'événement aura lieu sur le parking situé route de Carpentras à Bédoin.

Au cours de cette bourse d'échange, les professionnels du tourisme (hébergeurs, restaurateurs…) rencontreront et pourront récupérer les dépliants de près de 50 partenaires prestataires d'activités. Avec la présence de : Vaucluse Provence attractivité, la Provence à Vélo, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, La Destination vignobles et Découvertes autour du Ventoux. Cet événement aura lieu en plein air, dans le respect des règles sanitaires en vigueur et sous réserve de validation de la Préfecture de Vaucluse (et de la météo du jour).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L.M

# Une nouvelle formation en restauration pour pallier le manque de personnel dans le Vaucluse



**L'Umih du Vaucluse tire la sonnette d'alarme. L'organisation professionnelle des cafés, hôtels et restaurants, alerte sur une pénurie de main d'oeuvre dans le secteur de la restauration en Vaucluse. Un facteur humain qui pourrait bien mettre en péril la reprise de l'activité dès le 19 mai prochain.**

« Beaucoup d'employés de la restauration et de l'hôtellerie ont profité de la longue période d'inactivité pour entreprendre une reconversion professionnelle. Certains ont bénéficié du dispositif de chômage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

partiel et ont fini par mettre les voiles dès qu'ils ont été recontactés par les patrons », explique Patrice Mounier, président de l'Umih Vaucluse. Pour permettre au secteur d'activité de reprendre dans les meilleures conditions, le centre de formation de l'Umih lance une formation « service en salle, accueil et relation client ». Cette formation est portée conjointement par Pôle emploi, la mission locale d'Avignon, grâce au financement d'Akto et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités).

Elle a pour but d'étudier la demande pour ensuite permettre aux entreprises de mettre en place des actions de recrutement. Cette formation durera 147 heures sur 22 jours et démarrera le 25 mai, avant la réouverture des restaurants. Elle se déroulera dans les locaux de l'Umih 84. Destinée à des demandeurs d'emploi expérimentés ou non dans le Vaucluse, elle sera suivie d'une courte période de stage en entreprise. Les demandeurs d'emploi intéressés doivent se faire connaître auprès de leur conseiller Pôle emploi.

Les entreprises intéressées pour prendre un stagiaire à l'issue de la formation, et l'embaucher ensuite doivent se faire connaitre auprès de l'Umih 84 (Tel : 04 90 16 08 00).

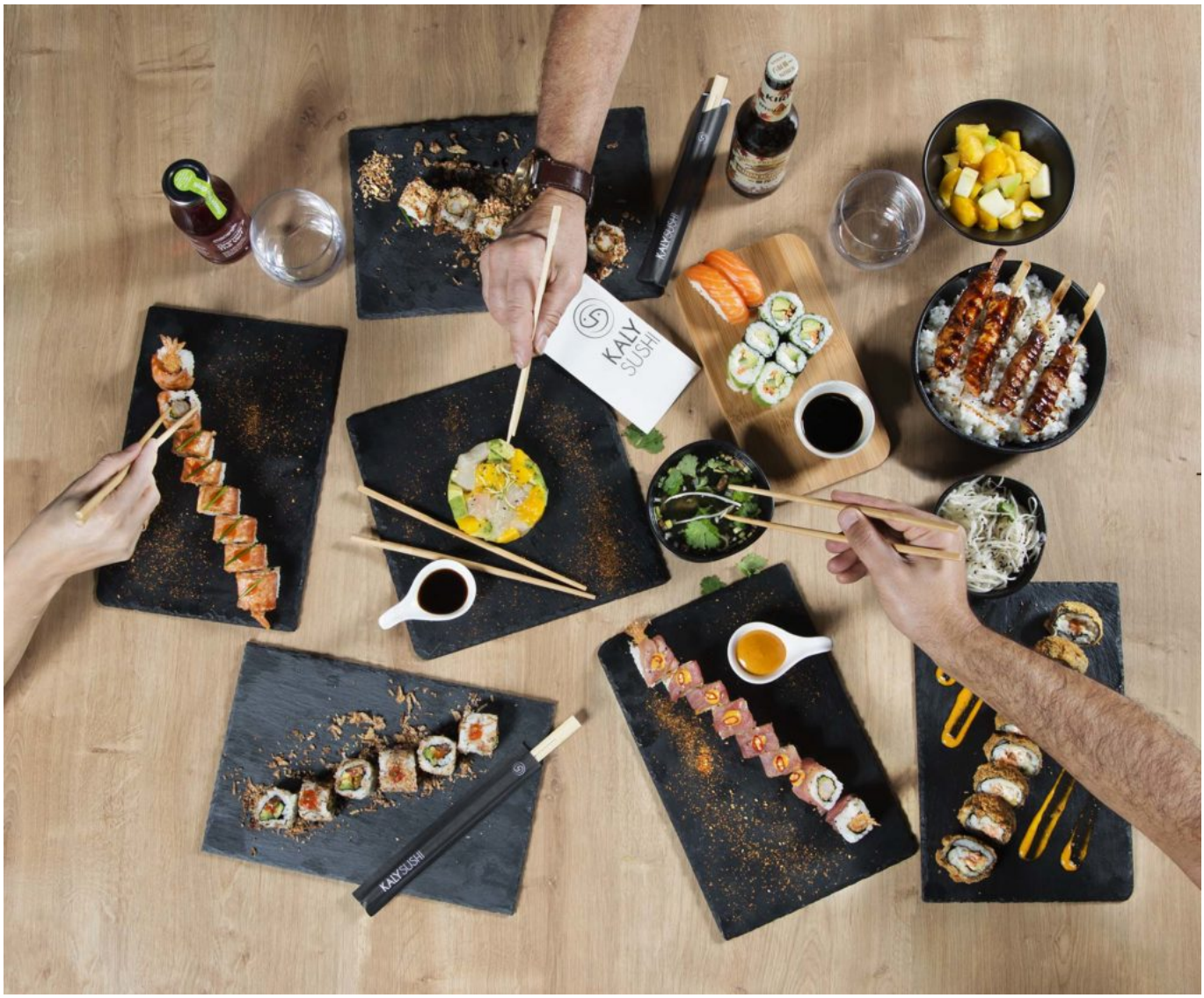
L.M

---

# Ouverture de Kalysushi à Orange-les-Vignes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026




Après 5 mois de travaux, Kalysushi, spécialiste de la cuisine japonaise haut de gamme, est la nouvelle enseigne à avoir ouvert ses portes dans le centre commercial Orange-les-Vignes, le jeudi 22 avril. Le Vaucluse compte ainsi 4 restaurants ouverts dont celui situé dans le centre commercial 'Buld'air' à Vedène. L'ouverture d'un 5e établissement est prévue.

Installé dans l'allée centrale du centre, Kalysushi accueillera jusqu'à vingt couverts en salle et quarante sur sa terrasse. Le restaurant, composé d'une équipe de 5 personnes (pour le moment) et toutes recrutées en CDI (Contrat à durée indéterminée) et en local, accueillera le public du lundi au jeudi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 21h30 et le vendredi – samedi, de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h.

Le restaurant propose différentes formules pour le midi (à partir de 12€) et pour le soir ainsi qu'une carte variée de spécialités. La clientèle peut commander en ligne (kalysushi.com), par téléphone en 'click and

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

collect' ou en livraison. L'établissement, qui vient ainsi compléter l'offre restauration du centre commercial, porte une attention particulière à la qualité de ses produits en ne proposant que des plats frais et tous fabriqués sur place.

*Une offre d'ouverture est actuellement en cours : les clients bénéficient de -10% de réduction sur la première commande sur le site [www.kalysushi.com](www.kalysushi.com) avec le code Sushimaki.*

L.M.

---

# (vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

**L'investisseur vauclusien Denis Duchêne vient d'avoir les honneurs du JT de France 3. Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.**

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchêne espère ouvrir les Fines Roches le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m2, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

---

# Covid-19 : l'UMIH 84 demande aux élus des exonérations de taxes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



**Parce que la crise sanitaire perdure et plonge toujours plus dans l'incertitude les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, le président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse (UMIH 84) Patrice Mounier prend la plume pour demander aux élus du département leur aide à travers l'annulation des taxes Terrasse, Séjour et Publicité.**

Parce qu'il estime que les municipalités ont un rôle à jouer dans le soutien et l'accompagnement des établissements actuellement fermés, Patrice Mounier vient d'adresser une série de courriers aux différents élus du département de Vaucluse. Parmi les demandes adressées aux maires, le président souhaite l'exonération, comme ce fut le cas l'an dernier, de la taxation des terrasses sur le domaine public pour le 1e semestre 2021 ainsi que l'agrandissement des terrasses aux endroits où cela est possible pour ceux qui ont un domaine public payant. Une demande qui va de pair avec l'exonération totale de la taxe sur la publicité, la TLPE (Taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures), pour les professionnels l'ayant mis en place. Concernant la Ville d'Avignon, Patrice Mounier demande un soutien de la maire Cécile Helle dans la suppression de la taxe spéciale sur les déchets mise en place la Grand Avignon.

Le président de l'UMIH 84 s'est également adressé aux présidents des Communauté de communes et afin d'obtenir que les familles d'hébergement de chaque agglo ne payent pas le solde de la taxe de séjour 2020, que ces familles d'hébergement soient exonérées de tout ou partie de la collecte de la taxe de séjour en 2021 (du 6 juillet au 31 décembre 2021 pour le régime 'réel' et du 1er janvier au 31 décembre 2021 pour le régime 'forfaitaire'). Enfin, le président propose un dégrèvement des deux tiers du montant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de la cotisation foncière des entreprises (CFE) pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de l'événementiel, « comme certaines communautés de communes l'ont fait en 2020 le Grand Avignon et la Communauté de communes Rhône Lez Provence » rappelle-t-il dans un communiqué.

Quant à la récente proposition de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse sur la mise en place d'une ouverture dérogatoire des restaurants, Patrice Mounier assure que « rien n'est encore fait. Il doit y avoir un test restaurant-entreprise et cela se fera au coup par coup. L'UMIH 84 ne peut s'engager dans cette initiative dès l'instant où le restaurateur ne pourra pas recevoir le même fonds de solidarité que s'il restait fermé, donc attention. »

---

# Gastronomie : les chefs vauclusiens récompensés par le Guide Michelin 2021



Bien que les restaurants soient fermés depuis près d'un an à cause du Covid, imperturbablement, le Guide Michelin publie la liste des établissements étoilés cette année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Justement, nous avons voulu soutenir toute la profession malgré le contexte » se justifie Gwendal Poullennec, directeur du petit livre rouge. A commencer par un coup de chapeau à un chef formé à l'Ecole hôtelière d'Avignon, Alexandre Mazzia, la star de cette édition 2021, qui reçoit une 3e étoile pour son restaurant 'AM' sur le Prado, à côté du Stade Vélodrome à Marseille.

**4 nouveaux étoilés en Vaucluse**

Dans le Vaucluse, plusieurs chefs sont distingués par une première étoile : Mathieu Desmarest ('Le Pollen' à Avignon), né à Villeneuve puis passé à 'La Vieille Fontaine' de l'Hôtel d'Europe après avoir quitté les cuisines du palais de l'Elysée, Camille Lacome et Agathe Richon qui ont pris la succession de 'La Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' à Mazan et enfin Christophe Chiavolla, qu'on a connu au 'Carré du Palais' à Avignon et qui voit son travail au 'Château de Massillan' à Uchaux récompensé.

Si 4 nouveaux établissements disposent d'une nouvelle étoile en Vaucluse, deux perdent la leur : la Maison Prévôt à Cavaillon et le restaurant Sevin à Avignon.

« Cette année ne ressemblera décidément à aucune autre, constate Corinne et Guilhem Sevin qui ont repris en main la destinée du restaurant Christian Etienne en 2016. Nous sommes forcément attristés, surpris même, par la décision du guide Michelin pour cette année 2021. Plus que jamais, il nous tarde de rouvrir. Avec nos équipes, nous accueillerons notre clientèle avec la même passion qui nous anime depuis des années : l'éveil des sens. »

Autre éclipse d'étoiles dans le département, le Domaine de Capelongue à Bonnieux perd ces deux étoiles. Un événement cependant prévisible puisque son chef, Edouard Loubet, a vendu son établissement l'été dernier.

Un peu plus loin, c'est Jean-Luc Rabanel qui a renoncé à ses 2 étoiles en lançant un nouveau concept de restauration regroupant dans un seul espace le gastro, le bistro et la vente à emporter.

**1 étoile verte pour la Mirande**

Par ailleurs, le guide décerne 1 étoile verte, récompensant les *établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la gastronomie, au chef* Florent Pietravalle à la Mirande à Avignon qui disposait déjà d'un macaron.

Aussi déjà étoilé en 2020, Pascal Auger, le chef de 'La Vieille Fontaine' à Avignon, Julien Allano 'Le Clair de la plume' à Grignan, Xavier Mathieu 'Le Phebus' Joucas, Grégory Mire 'Les Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano 'Le bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Reine et Nadia Sammut 'L'Auberge la Fenière' à Lourmarin, Eric Sapet 'La Petite maison' à Cucuron, Michel Marini 'Le Champ des Lunes' à Lauris,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Romain Gandolphe ‘Le Vivier‘ à l’Isle-sur-la-Sorgue, Olivier Alemany à ‘La Closerie’ à Ansouis, Laurent Deconinck ‘Le Clos de l’Oustalet’ à Gigondas, Serge et Maxime Chenet ‘Entre Vigne & Garrigues’ à Pujaut, Marc Fontanne ‘Le Prieuré’ à Villeneuve-lès-Avignon, Lieven Van Aken ‘L’Aupiho-Domaine de Manville’ au Baux-de-Provence et Christopher Hache ‘Maison Hache’ à Eygalières devraient donc tous conserver leur précieux macaron cette année. Même chose pour les 3 étoiles de Glenn Viel à ‘L’Oustau de Baumanière’ au Baux-de-Provence (ndlr : cette année aucun 3 étoiles n’a été rétrogradé en France).

**Les futurs grands ?**

Autre coup de projecteur celui des ‘Bibs’ qui salue les jeunes talents. Pour 2021 le Michelin a donc déniché ces futurs grands de demain. Dans l’Hexagone, ils sont 72 à faire leur entrée cette année dont 15 en Provence-Alpes-Côte d’Azur et 5 dans le Vaucluse : il s’agit du ‘Bistrot’ de Villedieu, de ‘L’auberge de la Camarette’ à Pernes-les-Fontaines, le ‘Bistrot des Roques’ à Saint-Pantaléon, ‘La Beaugravière’ à Mondragon et ‘La cour de ferme’ à Cadenet.

Autant de bonnes adresses à découvrir dès que la situation sanitaire le permettre enfin…

---

# Grand Avignon : les restaurateurs vauclusiens exonérés de la redevance spéciale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Afin de soutenir les restaurateurs dans cette crise en leur permettant d'alléger leurs charges et préserver leur trésorerie, le Conseil communautaire du 14 décembre a voté, à titre exceptionnel, l'exonération complète de la redevance 2020 pour les restaurateurs vauclusiens du Grand Avignon. D'un montant de 89 013 €, cette exonération concerne 115 établissements. Côté Gard, le SMICTOM Rhône-Garrigues, syndicat en charge de la collecte et du traitement des déchets, a déjà initié cette exonération pour les restaurateurs gardois du Grand Avignon.

---

# Châteauneuf-du-Pape : Denis Duchêne reprend le Château des Fines Roches

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Après plusieurs mois de négociations, **l'entrepreneur Vauclusien Denis Duchêne** vient de racheter l'Hostellerie et restaurant du Château des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape. Situé en plein cœur du vignoble castel-papal, l'établissement 4 étoiles d'une capacité de 11 chambres a vu le jour dans un ancien château de marquis du XIXe siècle.

Le Château des Fines roches comprend également un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m2, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

**Création d'un Spa de vinothérapie**

« Cet établissement historique fait partie du patrimoine vauclusien et nous allons le redynamiser en apportant des modifications au niveau des salles du restaurant et des espaces de réception pour les mariages et les séminaires, confirme Denis Duchêne. Une nouveauté verra également le jour dans l'établissement avec la création d'un spa profitant des techniques innovantes comme la vinothérapie. »

Notamment patron d'AMD Energies, une PME de génie climatique d'une trentaine de collaborateurs implantée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Denis Duchêne est né à Avignon en 1984. Travaillant dès l'âge de 14 ans en suivant une filière d'apprentissage qui lui a permis d'apprendre un métier très rapidement, celui qui est aujourd'hui mandataire de plus d'une quinzaine de sociétés a créé sa première entreprise à 21 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

**Un entrepreneur engagé**

Par ailleurs, il a été adjoint aux travaux de la commune d'Entraigues-sur-la-Sorgue lors du précédent mandat du maire Guy Moureau. N'adhérant « plus à ses méthodes » Denis Duchêne s'est ensuite présenté contre lui, sans succès, lors des dernières élections municipales. A ce jour, il est conseiller municipal d'opposition et, à ce titre, il siège au conseil communautaire de l'agglomération du Grand Avignon.

Avec ce parcours éclectique, l'entrepreneur n'a donc pas peur de se lancer un nouveau défi, malgré une situation sanitaire difficile, « dans un secteur que je découvre et qui m'a toujours intéressé », explique-t-il.

**S'appuyer sur les talents locaux**

Pour cela, il n'a pas hésité à s'appuyer sur les talents locaux. « J'ai souhaité associer dans mon projet l'actuel chef de cuisine Hugo Loridan, disciple d'Escoffier, ainsi que le responsable de la partie hôtellerie Sebastien Gutierrez. Ils deviennent à compter d'aujourd'hui directeurs généraux à mes côtés. »

Son projet a également pu être mené à bien grâce à l'accompagnement juridique de Mathieu Spony du cabinet avignonnais PVB Avocats ainsi que les conseils du cabinet d'affaires Michel Simond Gard/Vaucluse dirigé par Philippe Mooney.

L'agence avignonnaise www.ambition-web.com dirigée par Armand Cointin accompagnera la communication de ce lieu exceptionnel dont la décoration va être revue par l'architecte d'intérieur avignonnaise Alison Lanceleur et la dessinatrice entraiguoise Carine Bruna.

Actuellement fermés, les Fines Roches devraient rouvrir leurs portes le 1er mars 2021 après plusieurs semaines de rénovation.