Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Villeneuve-lès-Avignon : un nouveau boulanger pour la Maison Bronzini



Antoine Legrand, artisan boulanger installé à Villeneuve-lès-Avignon depuis plus de 6 ans, et Philippe Bronzini s'associent pour proposer aux clients de l'établissement un pain fabriqué traditionnellement avec des farines au levain naturel. Quant aux pâtisseries, elles sont toujours élaborées par les Chefs pâtissiers de la Maison Bronzini.

Maison Bronzini, 72 Bis, rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. Ouvert 7j/7 de 8h à 19h du lundi au samedi et de 8h à 12h30 le dimanche. www.maisonbronzini.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : La mère Germaine se met à table



Restaurant gastronomique et emblématique situé au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, La mère Germaine propose des menus à emporter.

La mère Germaine
Qui était la mère Germaine ? Germaine Vion, cuisinière du président de la République qui reçut à cette belle adresse (ancien hôtel Bellevue), à partir de 1922 et jusqu'en 1958, le tout Paris. L'établissement, repris par Isabelle Strasser et ses équipes, propose, pendant le confinement, un menu à emporter conservant ainsi le lien avec ses fidèles clients et se faisant connaître auprès des nouveaux, avec un menu gastronomique, différent, chaque semaine –consultable sur facebook- et accessible à tous avec quelques beaux flacons issus de sa cave.

Une équipe gagnante
Le chef de cuisine Camille Lacome et la cheffe-pâtissière Agathe Richou concoctent un menu à trois

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

services à 32 €. Ces plats sont réalisés à partir des produits frais de saison et de notre terroir. Agathe Richou, quant à elle suggère un choix de quatre pâtisseries individuelles ou gâteau à emporter. Les menus sont à retirer au restaurant entre 11h et 13H30 pour le midi et 18h -20H30 pour le soir.

Le menu à 32 €
Soupe de potiron, condiment de courge spaghetti aux graines de courge, copeaux de châtaignes, ou salade tiède de radis greenmeat à l'huile de curcuma, pickels de radis ; Filet et cuisse de canette rôtie, mousseline de patate douce aux dattes et jus de canette ; Pomme confite au caramel, sablé amande crème onctueuse à la vanille.

Pâtisseries à emporter
Part de Flan pâtissier 4,50€, éclairs chocolat 4€, Cake banane-chocolat (Banana Bread) 2 tranches 4€ ; Cookies chocolat noisette (4 pièces) 5€. Possibilité de pâtisseries format familial (cake entier, flan entier) en commandant 24h à l'avance.

Infos pratiques
Les commandes se font 48h à l'avance par téléphone 04 90 22 78 34 ou par mail : resalameregermaine@gmail.com. Les ventes à emporter se feront du mercredi midi au dimanche soir inclus. Les paiements s'effectueront sur place, lors de la récupération de la commande. La Mère Germaine. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape.

Vente à emporter : comment bien manger local pendant le confinement ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christian Kuchenbrod vient de mettre à jour la liste des restaurants de son guide 'Mes Tables Gourmandes' proposant un service de vente à emporter ou de livraison à domicile.

Avignon
Pollen : sur commande le vendredi soir 04 86 34 93 74 www.pollen-restaurant.fr
La Fourchette : possibilité de commander la veille 06 17 80 44 14 www.la-fourchette.net
Mamma Corsica : sur commande 06 34 15 46 97 www.mamma-corsica.fr
Avenio : sur réservation, mardi jeudi et vendredi prise de commande sur place 04 90 03 14 41 contact@restaurant-avenio.fr
Le Petit Chaudron : sur commande livré ou emporté www.lepetitchaudron.fr
Cuisine des Halles : 06 46 29 85 33 dans les Halles contact@jonathanchiri.com
Arlequin : Lundi vendredi sur commande prise sur place ou en livraison 09 50 14 94 52 www.facebook.com/ArlequinRestaurant84/
Juste chez Moi : emporté sur place ou livré réservation préférable la veille 09 81 63 93 73 justechezmoi.eatbu.com
Chez Nine : sur réservation ou emporté suivant dispo 06 70 69 89 04 chez-nine-restaurant-avignon.eatbu.com
Sergio pizza : sur commande à emporter ou livrer 09 54 28 59 51 chezsergio.com
Moloko : à côté du Tom Tip 7/7 sans réservation www.moloko-cafe.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Restaurant Sevin : vendredi, samedi et dimanche 04 84 88 51 27. contact@restaurantsevin.fr ou www.restaurantsevin.fr
La Maison de la Tour : menu à emporter la veille du mercredi au dimanche midi tel 0662464152 ou 09 86 22 29 73 ou www.maisondelatour@gmail.com . www.maison-de-la-tour-restaurant-avignon.com
Maison del Cotto : pizza ou plat à emporter sur commande du mardi au dimanche midi. maisondelcotto84@gmail.com ou 04 90 82 60 91. www.maison-del-cotto-avignon.eatbu.com

Sorgues
La Table de Sorgues : à emporter, sur commande la veille vendredi, samedi et dimanche 04 90 39 11 02 latabledesorgues.fr

Cavaillon
Maison Prévôt : à emporter ou sur commande. 04 90 71 32 43. reservation@maisonprevot.com ou maisonprevot.com

L'Isle-sur-la-Sorgue
Le Vivier : commande à l'avance 24h – 48h pour le samedi click and collect 2 formules à partir de 30€ et des plats à la carte. 04 90 38 52 80. levivier.bonkdo.com/fr/clickandcollect/
Les Terrasses by David & Louis : vente à emporter et livraison. Du vendredi midi au dimanche soir. 04 90 38 03 16. lesterrassesbydavidetlouisa.com
Le Carré d'herbes : menu à emporter sur réservation : 11h pour le déjeuner, 17h pour le diner. Tous les jours sauf le mercredi. www.lecarredherbes@hotmail.fr ou 06 61 29 13 07.

Vaison la romaine
Les Maisons du'O : menu à emporter et sur commande : déjeuner avant 11h, diner avant 18h. 04 90 28 54 08. www.bistroduo.fr
Le Moulin à Huile : menu 25 euros à emporter sur commande : déjeuner avant 11h, diner avant 18h les vendredi, samedi et dimanche. www.lemoulinahuile84@gmail.fr ou 04 90 36 04 56.
Lum la table : repas ou plat du jour sur commande : déjeuner avant 11h, diner 18h au 04 90 28 79 10.

Orange
Le Parvis : repas ou plats à emporter sur commande les vendredi, samedi et dimanche. 04 90 34 82 00. www.leparvisorange.com

Villeneuve-lès-Avignon
Bistro du Moulin : nouvelle carte du mardi au dimanche midi ouvert de 8h à 19h sans interruption. Choix sur place ou sur réservation, tous les plats ont un prix inférieur à 10 euros. www.maisonbronzini.com

Sauveterre
L'Instant des Mets : sur commande à emporter ou livrer idéalement commander la veille 04 66 82 56 18, www.linstantdesmets.fr

Aramon
Lou Boqueria : livraison sur Aramon uniquement. Commander directement sur le site internet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

www.louboqueria.com avec paiement en ligne ou par téléphone 04 66 22 50 37

Châteaurenard
Mas de L'Échanson : Menu à emporter, vendredi et samedi, réservation la veille. Consulter le menu sur Facebook. www.mas-echanson.fr

Noves
La Maison Bournissac : menu à emporter, du mercredi au dimanche midi commande la veille au 04 90 90 25 25. www.lamaison-a-bournissac.com

Saint-Rémy-de-Provence
Bar tabac des Alpilles : sur commande 11h pour le déjeuner, 18h pour le diner au 04 90 92 02 17.

Pujaut
Entre Vigne et Garrigue : menu sur commande 48 h avant, à partir du jeudi 26 novembre, repas prévu les jeudi, vendredi et samedi. www.vigne-et-garrigue.com

Nîmes
Jérôme Nutile – Le Mas de Boudan : menus à 18 euros et 35 euros du lundi au vendredi. Commande la veille. Déjeuner à partir de 11h30, diner à partir de 18 h. 04 66 40 65 65. www.jerome-nutile.com

---

Restauration : Buffalo Grill reprend Courtepaille

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

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le tribunal de commerce d'Evry vient de valider, parmi huit candidats, le plan de reprise de la chaîne de restaurants Courtepaille par celle de Buffalo Grill. Propriété du fonds britannique ICG depuis 2015, Courtepaille avait été placé en redressement judiciaire le 29 juillet, après une chute d'activité (-40 %) due au coronavirus et le refus d'un Prêt garanti par l'état (PGE).

Le repreneur s'est engagé à préserver 85 % des 3 600 emplois de la chaîne de restauration spécialisée dans les grillades au feu de bois. Pour cela, il entend conserver 237 restaurants (92 franchisés et 145 succursales) sur les 279 établissements implantés en France. Dans le même temps, il investira 80 M€ dans la rénovation et la mise à niveau informatique, ainsi que 20 M€ dans la relance de la marque auprès des consommateurs. Le personnel non repris devrait par ailleurs se voir offrir « un reclassement chez Buffalo Grill en fonction des postes disponibles. »

En Vaucluse, Courtepaille est implanté à Avignon, près de l'aéroport, et à Orange. Pour sa part, Buffalo grill est présent à Avignon dans les zones de Mistral 7 et de Courtine, au Pontet (dans la zone commerciale d'Auchan-Nord) et à Carpentras. Pour ces établissements, l'offre de reprise ne devrait avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

aucun impact sur leur existence dans le département selon le repreneur.

Vente à emporter : comment continuer à bien manger local ?



Christian Kuchenbrod propose la liste des restaurants de son guide 'Mes Tables Gourmandes' proposant un service de vente à emporter ou de livraison à domicile. Cette sélection sera mise à jour régulièrement pour vous aider à retrouver facilement les restaurateurs qui sont là pour éclaircir cette période obscure.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avignon

‘Pollen’ : Sur commande le vendredi soir 04 86 34 93 74 www.pollen-restaurant.fr

‘La Fourchette’ : Possibilité de commander la veille 06 17 80 44 14 www.la-fourchette.net

‘Mamma Corsica’ : Sur commande 06 34 15 46 97 www.mamma-corsica.fr

‘Avenio’ : Sur réservation, mardi jeudi et vendredi prise de commande sur place 04 90 03 14 41 contact@restaurant-avenio.fr

‘Le Petit Chaudron’ sur commande livré ou emporté www.lepetitchaudron.fr

‘Cuisine des Halles’ : 06 46 29 85 33 dans les Halles contact@jonathanchiri.com

‘Arlequin’ : Lundi vendredi sur commande prise sur place ou en livraison 09 50 14 94 52 www.facebook.com/ArlequinRestaurant84/

‘Juste chez Moi’ : emporté sur place ou livré réservation préférable la veille 09 81 63 93 73 justechezmoi.eatbu.com

‘Chez Nine’ : Sur réservation ou emporté suivant dispo 06 70 69 89 04 chez-nine-restaurant-avignon.eatbu.com

‘Sergio pizza’ : sur commande à emporter ou livrer 09 54 28 59 51 chezsergio.com

‘Moloko’ : à côté du Tom Tip 7/7 sans réservation www.moloko-cafe.fr

‘Restaurant Sevin *‘ : vendredi, samedi et dimanche 04 84 88 51 27. contact@restaurantsevin.fr ou www.restaurantsevin.fr

Sorgues

‘La Table de Sorgues’ : à emporter, sur commande la veille vendredi, samedi et dimanche 04 90 39 11 02 latabledesorgues.fr

Cavaillon

‘Maison Prévôt’ : à emporter ou sur commande. 04 90 71 32 43. reservation@maisonprevot.com ou maisonprevot.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'Isle-sur-la-Sorgue

'Le Vivier' : commande à l'avance 24h – 48h pour le samedi click and collect 2 formules à partir de 30€ et des plats à la carte. 04 90 38 52 80. levivier.bonkdo.com/fr/clickandcollect/

'Les Terrasses by David & Louis' : vente à emporter et livraison. Du vendredi midi au dimanche soir. 04 90 38 03 16. lesterrassesbydavidetlouisa.com

Sauveterre

'L'Instant des Mets' sur commande à emporter ou livrer idéalement commander la veille 04 66 82 56 18, www.linstantdesmets.fr

Aramon

'Lou Boqueria' : livraison sur Aramon uniquement. Commander directement sur le site internet www.louboqueria.com avec paiement en ligne ou par téléphone 04 66 22 50 37

Châteaurenard

'Mas de L'Échanson' : Menu à emporter, vendredi et samedi, réservation la veille. Consulter le menu sur Facebook. www.mas-echanson.fr

---

Caseneuve : à la découverte du 'Sanglier paresseux'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Offrant une vue unique sur le Luberon, l'établissement gastronomique propose surtout une cuisine innovante.

Le chef

Boris Boittiaux chef de cuisine est né à Cherbourg. Sa passion pour l'art culinaire s'est développée très tôt et après une formation classique au lycée hôtelier de Granville. Son goût des voyages et de la découverte n'a eu de cesse d'essayer de satisfaire sa curiosité et sa soif de connaissances. Il débuta à Vevey en Suisse chez Denis Martin, puis se dirigea à Paris. D'abord pour Pierre Gagnaire puis au pavillon le Doyen avec Christian Le Squer. Ensuite direction Rome puis le restaurant du célèbre train 'L'Orient Express'. En parallèle, il voyage vers Bangkok où il s'initie auprès de de chefs Thaï.

Sa devise : **« le beurre c'est le bonheur ! »**

La Maître d'hôtel et sommelière

Laetitia Marin : Maître d'hôtel et sommelière, elle a débutée dans le métier en quittant le cocon familial pour Disneyland Paris, puis à choisi la Provence pour s'installer la première fois à Murs à l'âge de 23 ans en achetant son premier hôtel restaurant 'Le Crillon'. Puis, 4 ans plus tard, elle s'installe à Gordes. Les faits de la vie l'on ensuite conduite au Sanglier paresseux en 2017 où elle a d'abord travaillé au côté de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pascal Marcq. Très grande passionnée de vin et de photographie, elle signe la décoration des lieux à travers deux expositions en noir et blanc.

Sa devise : **« Plus que non, on ne pas te dire »**

La pâtissière

La pâtissière Alexia Gaubiac-España, 22ans, a fait ses études au CFA (*Centres de formation des apprentis*) Saint-Roch à Avignon puis, à rejoint la pâtisserie Saint-Pierre à Apt avant de rejoindre le Sanglier paresseux.

La cuisine

Quand un chef Normand se passionne pour la Provence, il sélectionne soigneusement les meilleurs producteurs locaux et, exécute une cuisine raffinée, généreuse et créative à déguster devant un panorama exceptionnel des sommets du Luberon.

Laëtitia, la sommelière a choisie des vins de proximité et de propriétaires qu'elle rencontre lors de ses balades dominicales elle a aussi choisi des crus de la vallée du Rhône ainsi que quelques crus d'autres régions vinicoles Française.

Le menu du marché :

Mise en bouche : Gaspacho de tomates melons et pastèque monter à l'huile d'olive

Entrée : tartare de Thon mi cuit fenouil craquant vinaigrette acidulée et grains de grenades.

Plat : Magret de canard du 'Pouton' écrasé de pommes de terre monté au beurre noisette et légumes d'été

Dessert : Entremet chocolat Valrhôna Glace pecan sauce curaçao

Le Sanglier Paresseux. *2, route de Viens. Caseneuve. 04 90 75 17 70. Le sanglier paresseux*

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

Boris Boittiaux et Laetitia Marin avec leur fille.

Lionel Ravel, chef à Bédoin, va participer à la finale de la coupe de France du burger



Lionel Ravel, chef et propriétaire du restaurant 'The home' situé à Bédoin, va concourir à la finale de la coupe de France du burger organisée par Socopa. Il fait partie des 5 chefs de la région Sud-Est sélectionnés pour participer à la 5e édition de ce concours qui se déroulera lundi 21 septembre prochain sous la verrière de l'Atelier des Chefs dans le 8e arrondissement de Paris.

« Ce burger représente une étape du Tour de France. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Mon burger réunit des ingrédients de toutes les régions, explique le chef vauclusien. Je voulais que l'on ait tout de suite en bouche le goût de ce steak fumé au thym et que, derrière, on arrive à la compotée d'oignons sucrés très vite adoucis par la tomme de Savoie en béchamel. En fin de bouche, on a le goût de ce jaune d'œuf infusé au vinaigre qui rappelle les cornichons en pickles. » Intitulé 'Le Maillot Jaune', ce burger représente une « étape du tour de France » comme le qualifie son confectionneur. Pour cette coupe de France du burger 2020, où 25 chefs sont en compétition, l'Hexagone sera à l'honneur avec le thème 'La créativité à la française'. Une première épreuve constituée de 'battles' régionales permettra de désigner les finalistes de chaque territoire. Ces derniers s'affronteront ensuite lors d'une finale départagée par le jury présidé par le chef landais Julien Duboué.

« Le public peut désormais voter pour son burger favori. »

Pour l'emporter, le meilleur burger devra remplir plusieurs critères : respect du thème et de la composition du plat, aspect visuel, dressage, recette et, bien évidemment, le goût. Le gagnant repartira avec un chèque de 2 500 €, les 4 autres champions régionaux se verront attribués 500 € et les 100 meilleurs participants au concours seront dotés d'une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa 2020'. Une nouveauté apparaît cette année, le public peut voter pour son burger préféré sur Facebook et Instagram. Le burger ayant obtenu le plus de votes obtiendra le 'Prix coup de cœur du public' et fera gagner 500 € à son auteur. Créée en 1953 en Normandie par 2 éleveurs, la société Socopa est l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France. Présente de longue date en restauration commerciale comme en restauration collective, l'entreprise, filiale du groupe Bigard, a ainsi débuté la commercialisation d'une gamme très complète de viandes.

Vanessa Arnal, Journaliste stagiaire de l'Ecole de journalisme de Nice

---

Café/restaurant : La Région aide les communes à exonérer les terrasses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur vient de mettre en place le Frat (Fonds régional d'aménagement du territoire) Terrasses. Ce dispositif régional, dont le vrai nom est 'Frat bonifié', permet de bonifier de 10 % les subventions d'un Frat classique pour les communes qui ont décidé d'exonérer de droits de terrasses leurs bars et restaurants pendant au moins 6 mois.

« La crise sanitaire sans précédent que nous traversons depuis plusieurs semaines maintenant éprouve durement nos territoires, explique la Région Sud. A ce titre, les cafés et les restaurants, atouts majeurs du tissu économique local et élément marquant du patrimoine culturel immatériel de notre région, subissent de plein fouet les conséquences de l'épidémie, seront parmi les derniers commerces à réouvrir et devront faire face à une baisse de fréquentation sans doute très importante cet été. »

Une enveloppe de 3,5 M€

« Face à cette situation, certaines communes ont décidé de supprimer la redevance d'occupation du domaine public pour l'année 2020 afin de soutenir ce secteur d'activité, poursuit le Conseil régional. Elles concèdent donc un déficit de recettes, que l'on peut estimer à plusieurs dizaines de milliers d'euros. Souhaitant exprimer sa solidarité, encourager les communes à adopter cette mesure et conforter par-là les actions engagées en faveur du tourisme par l'Etat, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur va permettre aux Communes qui ont pris la décision d'exonérer totalement des droits de terrasse pour l'année 2020 les cafés et restaurants situés sur leur périmètre administratif, de bénéficier d'une subvention majorée de 10 % qui viendra bonifier leur dossier Frat 2020.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pour en bénéficier, il faut que les communes aient déposées un dossier de Frat classique. Ensuite, elles ont jusqu'en décembre 2020 pour présenter la délibération de demande de majoration de la subvention votée en conseil municipal. La région a prévu une enveloppe de 3,5 M€ destinée à cette opération.

La Région Sud lance la 'Fête des terrasses' pour trinquer au déconfinement



Le 1er juillet à partir de 18h, se tiendra la première 'Fête des terrasses' en région Paca. Un concept basé sur la convivialité et le partage, initié par la Région Sud qui souhaite aider les cafetiers, hôteliers et restaurateurs à relancer leur activité après deux mois de confinement alors que la saison touristique débute. L'événement doit également permettre de (re)découvrir la filière des Rosés du Sud, qui malgré sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

première place de producteur mondial, a fortement souffert de la crise.

A ce jour, ils sont plus de 1 000 cafés, restaurants, bistrots… à avoir répondu présent. Dans le Vaucluse, la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME 84) a annoncé s'associer à la Région Sud pour le lancement de la 'Fête des terrasses'. Dans certains établissements, tout au long de la soirée, des dégustations seront organisées avec des vignerons et un grand jeu-concours, « Ma photo en terrasse » sera organisé sur Instagram avec le hashtag #lafetedesterrasses. Pour participer, il faudra s'abonner au compte officiel @maregionsud et tenter sa chance pour remporter des lots.

Pour les professionnels souhaitant participer à l'évènement, il est possible de recevoir gratuitement un kit terrasse comprenant des sous-verres, serviettes en papier, sets de table, tabliers, t-shirts pour le service, affiches 60 x 80 cm, banderoles et fanions. Il suffit de s'inscrire ici.

En cas de succès, la Région Sud a indiqué vouloir réitérer l'évènement chaque année au début de l'été, comme c'est le cas pour la Fête de la musique.