Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le guide rouge en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, Metro. Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la Ferme Chapouton, un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du Mas Les Eydins, Noël Bérard qui a repris la Bastide de Capelongue à Bonnieux, Romain Gandolphe pour Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour L'Oustalet à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour La Mirande et Pollen et Xavier Mathieu de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vauclusiens, des voisins de talent ont également été distingués. L'Ineffable de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, Entre vigne et garrigue de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à L'Auberge de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à L'Oustau de Baumanière qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Ecrit par le 5 novembre 2026

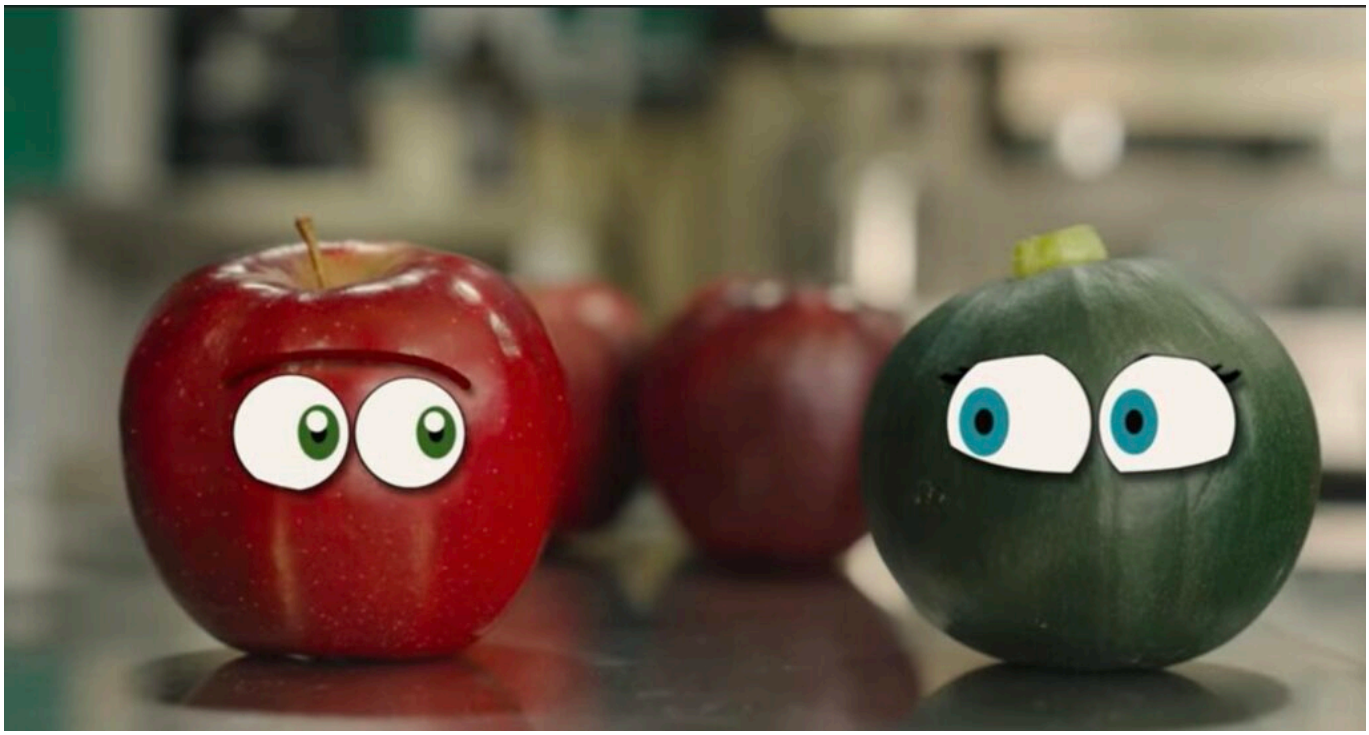


Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

88% des Français prévoient de fréquenter les bars, cafés et restaurants cet été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Selon la récente étude menée par OpinionWay pour Orisha Distribution, les Français montrent un engouement renouvelé pour les bars, cafés et restaurants cet été, malgré le contexte économique incertain. Voici les principaux enseignements de cette enquête qui traduit un optimisme grandissant quant aux sorties estivales.

Un retour en force dans les établissements

88% des Français prévoient de fréquenter les bars, cafés et restaurants cet été. Ce chiffre témoigne d'une vitalité remarquable avec 14% des répondants qui envisagent d'y aller plus souvent qu'à la même période l'année précédente. Cette hausse est particulièrement marquée chez les jeunes de moins de 35 ans, dont 24% prévoient de s'y rendre plus fréquemment, affirmant ainsi leur attachement à ces lieux de convivialité et de détente.

Une fréquentation augmentée malgré la conjoncture

L'étude révèle que les intentions de sorties dans les établissements sont en hausse de 3 points par rapport à 2022. Les catégories socio-professionnelles supérieures et les jeunes sont les plus enclins à maintenir ou augmenter leur fréquentation. En particulier, 70% des CSP+ anticipent une fréquentation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

similaire ou supérieure à celle de l'été dernier.

Des dépenses raisonnées mais présentes

Les Français, tout en exprimant leur intention de fréquenter ces lieux, montrent une tendance à rationaliser leurs dépenses. Le budget moyen alloué aux bars et restaurants reste significatif avec des prévisions de dépenses atteignant en moyenne 159€ pour les restaurants et 55€ pour les bars et cafés chaque mois. Les jeunes et les hommes en particulier sont plus enclins à dépenser des sommes importantes avec des budgets moyens plus élevés que leurs homologues.

Les jeunes apparaissent plus enclins à dépenser des sommes importantes dans les cafés et bars : 14% des moins de 35 ans prévoyant un budget mensuel supérieur à 100€ contre 7% seulement des 35 ans et plus.

Les Jeux Olympiques en toile de fond

Bien que seulement 17% des Français envisagent de suivre les Jeux Olympiques de Paris 2024 dans ces établissements, une majorité exprime leur attachement aux bars et restaurants pour des raisons culturelles et sociales plutôt que sportives. Ces lieux demeurent des symboles de l'art de vivre à la française et jouent un rôle crucial dans la création de liens sociaux.

Les jeunes se montrent plus intéressés par le suivi des compétitions olympiques et paralympiques dans les bars, cafés et restaurants. En effet, 30% des moins de 35 ans prévoient de regarder ces événements dans ces lieux contre seulement 13% des 35 ans et plus, et 9% des plus de 50 ans.

Les Franciliens, peut-être plus exposés à la communication autour des Jeux Olympiques, sont également plus enclins à fréquenter ces établissements pour suivre les épreuves. 24% des habitants de l'Île-de-France envisagent de regarder les compétitions dans les bars, cafés et restaurants comparé à seulement 15% des habitants du reste de la France.

Cette troisième édition de l'enquête 'Les Français et les restaurants, cafés et bars' met en lumière un optimisme durable et une fréquentation en hausse malgré les défis économiques. Les bars, cafés et restaurants s'affirment comme des piliers incontournables de la vie sociale française, prêts à accueillir les consommateurs pour un été sous le signe de la convivialité et du partage.

« Les bars, cafés et restaurants s'affirment comme des piliers incontournables de la vie sociale française, prêts à accueillir les consommateurs pour un été sous le signe de la convivialité et du partage », souligne Caroline Casaleggio, Directrice Executive Orisha Distribution.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le restaurant gastronomique de La Coquillade élu meilleure table du Luberon



Le magazine français Yonder, dédié au voyage et à l'art de vivre, a fait son classement des dix meilleures tables du Luberon, et parmi elles, huit sont situées en Vaucluse, dont l'Avelan du domaine de La Coquillade qui est en haut du podium.

Le Sud du Vaucluse est notamment bien représenté dans ce classement élaboré par Yonder, il comptabilise plusieurs pépites gustatives telles que l'auberge La Fenière à Cadenet avec la cuisine de Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde proposant une cuisine exclusivement sans gluten, qui se place en 5e position du classement. Elle est suivie de La petite Maison de Cucuron, le restaurant étoilé d'Eric Sapet, en 6e position. À la 7e place, on trouve Le Moulin de Lourmarin, avec Mathis Larrodé aux fourneaux. II y a également La cuisine d'Amélie au Domaine de Fontenille à Lauris, un restaurant bistronomique avec aux commandes Guillaume Goupil, qui revendique une cuisine classique et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

gourmande avec des produits de la région, en 9e position.

Si la commune de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses vignobles et ses vins, un de ses restaurants vient se glisser à la 3e place du classement de Yonder. Il s'agit de La Mère Germaine, fondé en 1922 par une ancienne cuisinière à l'Élysée, qui compte aujourd'hui une étoile au Guide Michelin.

Le pays d'Apt, lui aussi, regorge de trésors en termes de gastronomie. Il y a notamment Le Phébus de Xavier Mathieu à Joucas, qui fête ses 40 ans cette année, qui se classe à la 8e place de la liste. C'est le restaurant Un jardin sur le toit, situé dans le village perché de Saignon, qui ferme le classement de Yonder, avec « une expérience culinaire d'exception », selon le magazine. Enfin, le Pays d'Apt se démarque une dernière fois dans cette liste avec le restaurant gastronomique Avelan, du domaine de La Coquillade à Gargas, qui se place tout en haut du podium avec une carte en cinq temps qui décline les arômes de la Provence.

(Vidéo) Isle-sur-la-Sorgue, rassemblement géant d'antiquités, de brocantes et vieilles recettes du 15 au 18 avril 2022



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

À l'occasion de la tenue de la 112e édition de la Foire Internationale Antiquités- Brocantes de l'Isle sur la Sorgue, se tiendra la 1re édition du festival 'Les vieilles recettes', durant le weekend de Pâques de Vendredi 15 à Lundi 18 Avril 2022.

Dans le cadre de la 112ème édition de la Foire Internationale des Antiquaires et Brocanteurs, L'Isle-sur-la-Sorgue accueillera cette année un temps fort et proposera à tous les passionnés de la gastronomie, pendant 4 jours la 1ère édition du Festival «Les vieilles recettes avec cette année «Les recettes provençales».

20 établissements participent à l'opération

Ces recettes seront concoctées par les chefs des restaurants d'hôtels partenaires de l'Isle-sur-La-Sorgue qui proposeront, le temps de la Foire, des préparations généreuses ravivant les goûts de nos grands-mères. Plus d'une vingtaine d'établissements participeront à l'opération. (La liste précise sera disponible – début avril – sur le site www.lesvieillesrecettes.com).

Une marraine estampillée Gault & Millau

Des recettes provençales pour une cuisine aux accents du sud Patricia Alexandre, ancienne directrice de Gault & Millau, a accepté d'être la Marraine du festival, en charge de la ligne éditoriale des recettes provençales. Les recettes provençales seront mises à l'honneur à travers ce festival par une sélection de recettes gourmandes emblématiques de la Provence : soupe au pistou, tians de légumes, ratatouille, bouillabaisse, anchoïade… Elles mettront en lumière des produits riches et variés, sublimés par les chefs restaurateurs du territoire. Le Domaine de Leos, implanté à l'Isle-sur-la-Sorgue est naturellement partenaire de l'Événement avec ses fameuses huiles d'olives multi-médaillées, mais aussi ses confitures, confits et miels des vergers de Leos.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Les jardins du quai

Le chef Daniel Hébet, parrain officiel Pour clôturer ce festival, la meilleure recette la plus appréciée par les votes des gastronomes sera dévoilée le lundi 18 avril à 16h lors d'une remise de prix organisée au restaurant du 'Jardin du Quai' à l'Isle-sur-la-Sorgue, dirigé par le Chef Daniel Hébet, Parrain officiel de cette première édition. Un prix décerné aux Chefs de l'Isle-sur-la-Sorgue ayant conçu, revisité et cuisiné les recettes provençales plébiscitées pendant la Foire Antiques Art&You.

Une initiative à la fois gourmande et solidaire
Chaque restaurant partenaire s'engage – pendant 4 jours – à proposer et à faire découvrir une recette provençale à ses clients. Les convives seront amenés à voter pour élire la meilleure recette provençale. En parallèle de ce festival et dans le cadre de la thématique imposée par le Gouvernement à travers l'opération 'Année de la Gastronomie', cette initiative donnera une dimension inclusive au projet en y associant des structures et acteurs de l'Économie sociale et solidaire. C'est l'Association IESS-Crew qui mettra en valeur ces acteurs de l'ombre, essentiels au développement du mieux-vivre ensemble dans le secteur de la gastronomie. IESS Crew va rencontrer des personnes fragilisées afin de créer un lien de confiance et de connaissance suffisant pour les inviter à participer à une aventure collective.

Parmi les principaux partenaires du Festival 'Les vieilles recettes'
Commune de Isle-sur-la-Sorgue, Isle-sur-la-Sorgue Tourisme, Domaine des Peyre, IESS Crew, Domaine de Leos (dont le propriétaire est Patrick Bruel !), Le Jardin du Quai, La Roumanière, Vaucluse Provence Attractivité, Le Bel Héritage, Village des Antiquaires de la Gare.
www.lesvieillesrecettes.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L'Isle-sur-la-Sorgue, le paradis des chineurs DR

Les foires de l'Isle-sur-la-Sorgue

Depuis plus de 50 ans, les foires de L'Isle-sur-la-Sorgue forment une véritable institution dans le monde des antiquités, de la brocante, du vintage, du design et de la décoration. Ce rendez-vous international bi-annuel, intervenant traditionnellement les week-ends de Pâques et de la Toussaint, organisé par la société Lab Event Factory, rassemble lors de chaque édition plus de 300 exposants et 100 000 visiteurs dont 50% de visiteurs étrangers.

La plus ancienne Foire d'Antiquité-Brocante en France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Rassemble depuis près de 50 ans, 300 exposants professionnels pendant 4 jours dans tout le cœur de l'Isle-sur-la Sorgue. Avec les antiquaires sédentaires à l'Isle-sur-la-Sorgue, ce sont plus de 500 professionnels du secteur de l'objet d'excellence : Antiquaires, Brocanteurs, Décoration, Design, Vintage, Upcycling qui attendent les visiteurs. www.antiquesartandyou.com
Vidéo tout en bas de cette page.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Trois restaurants vauclusiens remportent un chèque de 1 500€



Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vauclusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

«J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique Michel Reybier, propriétaire du château Cos d'estournel. Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

Patrice Mounier, président de l'Umih Vaucluse, ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcement le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le Café du progrès à Menerbes, l'Estanquet à Pernes-les-Fontaines et l'Oiseau à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre ou peu de Bordelais s'égarent, nous allons le rectifier », ironise Estelle Sementery, responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. II s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le Pôle emploi, la Mission locale Grand Avignon et Acto, l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de Thierry Marx et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.

Commerces et restaurants : calendrier et conditions de déconfinement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Alors que la deuxième phase du déconfinement et la réouverture des lieux non-essentiels approche, Matignon a divulgué les détails des prochaines étapes. Tour d'horizon des mesures concernant les commerces et les restaurants.

Les commerces

Le 19 mai sonne la fin de la liste des commerces essentiels et non essentiels. Tous les commerces pourront rouvrir et devront respecter une jauge d'un client tous les 8m². Les plus petits commerces seront en mesure d'accueillir qu'une seule personne à la fois. A partir du 9 juin, les commerces verront la jauge de public abaissée à 4m² par client en intérieur. A partir du 30 juin, les limites de jauges seront entièrement levées. Toutefois, dans les centres commerciaux, un protocole sanitaire renforcé devra respecter la jauge d'une personne pour 10m², ainsi qu'un renouvellement de l'air puissant à l'aide de centrales d'aération performantes.

Les restaurants

Seuls les restaurants et les cafés avec terrasse pourront rouvrir à partir du 19 mai. Conformément aux mesures de distanciation, les établissement pourront accueillir à 50% de leur capacité et les tables ne dépasseront pas six personnes. Autre nouveauté : les restaurants d'hôtel auront le droit d'accueillir les clients sur leurs terrasses entièrement rouvertes. A partir du 9 juin, les cafés et les restaurants pourront à nouveau accueillir des clients à l'intérieur des salles, sur des tables de six personnes maximum et dans le respect du protocole sanitaire. A partir du 30 juin, les limites de jauge dans les établissements recevant du public seront levées. Les restaurants et bars en intérieur recevront à 100% de leur capacité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

d'accueil (service au bar inclus).

Pour rappel : les centres commerciaux du Vaucluse

Malgré la première phase du déconfinement, les centres commerciaux et galeries marchandes attenantes de plus de 10 000 m² restent fermés en Vaucluse jusqu'au 18 mai prochain. Dans le département, cette décision concerne ainsi les magasins suivants :

- le centre commercial Cap sud à Avignon
- Castorama Avignon
- Ikea Vedène
- Leroy Merlin Le Pontet
- Alinéa Le Pontet
- la galerie marchande Mistral 7 à Avignon
- la galerie marchande Avignon-nord
- la galerie marchande Carrefour-Courtine Avignon
- la galerie marchande Leclerc Apt
- la galerie marchande Auchan Cavaillon
- la galerie marchande Hyper U Pertuis
- la galerie marchande Carrefour Orange
- la galerie marchande Leclerc Carpentras
- la galerie marchande Leclerc Bollène
- la galerie marchande Leclerc Valréas

Ouverture des commerces le dimanche ?

Afin de compenser le manque à gagner résultant des semaines de fermeture, certains commerçants réclament l'autorisation d'ouvrir le dimanche. Une requête à laquelle le ministre de l'économie Bruno Le Maire se dit favorable. « Nous allons regarder cela avec Elisabeth Borne, mais c'est une demande qui me paraît parfaitement légitime. Je me mets à la place de tous ces commerçants, qui ont perdu énormément de chiffre d'affaires pendant ces mois de fermeture, ils veulent redémarrer vite et fort. Surtout, tous ceux qui veulent travailler doivent pouvoir le faire » a-t-il ainsi indiqué lundi dernier sur France Info.

Vente à emporter et limitation de la vente d'alcool

Par ailleurs, la livraison à domicile n'est autorisée que jusqu'à 22h dans le département du Vaucluse.
La vente à emporter de boissons alcoolisées sur la voie publique ainsi que dans les bars, restaurants et hôtels, lorsqu'elle n'est pas accompagnée de la vente de repas (article 3-1 du décret du 29 octobre 2020) reste interdite. La consommation d'alcool sur la voie publique et dans les espaces ouverts au public est également interdite par arrêté préfectoral. Les buvettes et points de restauration debout sont fermés dans les établissements recevant du public debout et/ou itinérant dont l'ouverture n'est pas interdite par le décret du 29 octobre 2020 modifié ainsi que dans l'espace public couvert ou de plein air.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La diffusion de musique amplifiée sur la voie publique n'est toujours pas autorisée. Les activités dansantes, dans tous les établissements recevant du public dont l'ouverture n'est pas interdite, ainsi que dans l'espace public couvert ou non, demeurent interdites. Les braderies, vides-greniers, brocantes, ventes au déballage et foires sont également interdits.

L.M

Tourisme durable : 13 établissements vauclusiens décrochent le label 'Clef verte'



Clef Verte

Treize établissements vauclusiens apparaissent dans le dernier palmarès de 'La Clef verte', premier label de tourisme durable au monde pour les hébergements touristiques et les restaurants. Six campings (à Apt, Gordes, Bédoin, l'Isle-sur-la-Sorgue et Lagnes), quatre hôtels (à Lagnes, Bédoin, Pertuis, l'Isle-sur-la-Sorgue) ainsi que trois villages et centres de vacances (à Vaison-la-Romaine, Buoux et Apt), figurent parmi les 714 lauréats de l'édition 2021.

Ce sont donc deux établissements de plus que dans la précédente édition qui comptait 11 établissements

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

distingués. Chez nos voisins, le nombre d'établissements labellisés pour leur engagement en faveur d'une pratique éco-responsable s'élève à 24 pour les Alpes-Maritimes, 20 pour le Var, 19 pour les Bouches-du-Rhône, 6 pour les Hautes-Alpes, 6 pour les Alpes-de- Haute-Provence, 16 pour le Gard, 11 pour l'Ardèche et 3 pour la Drôme.

Plusieurs critères d'évaluation permettent d'apprécier l'engagement des établissements : mise en œuvre d'une politique environnementale et d'une démarche socialement responsable, gestion intelligente des déchets (réduction à la source, collecte et recyclage), maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, achats responsables (en particulier pour l'alimentation et l'entretien) et sensibilisation active de la clientèle. Le processus de labellisation prévoit des audits réguliers et la collecte de preuve pour attester du sérieux de la démarche des établissements. Développé en France depuis 1998, le label 'Clef verte' est, par le nombre d'établissements labellisés et par son antériorité, le premier écolabel pour les établissements touristiques en France.