Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Chiffre d’affaires : les restaurateurs vauclusiens paient l’addition



Selon l’Observatoire économique de la restauration le chiffre d’affaires des restaurants traditionnels est en net recul dans la quasi-totalité des département de la Région Paca.

Au deuxième trimestre 2026, le chiffre d’affaires de la restauration traditionnelle recule de 6,9% en Provence-Alpes-Côte d’Azur par rapport au même trimestre de 2025. Sur les six premiers mois de l’année, la baisse atteint 7,3%.

Ces données sont issues du tout nouvel Observatoire économique de la restauration réalisé par l’UMIH (Union des Métiers et des Industries de l’Hôtellerie) en partenariat avec l’Ordre national des experts-comptables. Cet outil dévoilé en août dernier s’appuie sur les données comptables réelles issues directement de l’activité des entreprises. Objectif, connaître au mieux la réalité de la situation de 180 000 entreprises françaises en croisant les comptes 2025 avec les déclarations de TVA des deux premiers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

trimestres 2026.

> « Vingt-cinq fermetures par jour. »
>
> *Franck Chaumès, président national UMIH Restauration*

« Vingt-cinq fermetures par jour, plus de la moitié des restaurateurs dont le résultat recule en 2025, un chiffre d'affaires qui décroche dans 95 départements sur 98 au deuxième trimestre 2026 ; la profession alertait depuis des mois, sans disposer de chiffres objectifs pour démontrer le malaise du secteur. C'est désormais chose faite », précise Franck Chaumès, président national UMIH Restauration afin d'expliquer la création de ce nouvel outil de diagnostic de la santé des entreprises de restaurations qui sera désormais décliné chaque mois dans tous les départementaux de France.

Le Vaucluse résiste mieux que les Bouches-du-Rhône

S'appuyant sur les déclarations de TVA de 3 329 entreprises de restauration traditionnelle et de 1 937 entreprises de restauration rapide en Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'Umih observent notamment que le recul du CA touche cinq des six départements de la région.

Cette baisse est de -3,3% en Vaucluse durant le dernier trimestre. La chute encore plus marquée lors du semestre écoulé (-4,4%). La situation est encore plus alarmante dans les Alpes-Maritimes (-4,7% au trimestre et -4,6% sur six mois), le Var (-7,6% au trimestre et -8,5% sur six mois), les Alpes-de-Haute-Provence (-8,8% au trimestre et -8,9% sur six mois) et surtout les Bouches-du-Rhône (-10,3% au deuxième trimestre et -10,9% sur six mois).

Au final, dans la Région seules les Hautes-Alpes restent dans le vert avec une progression de 5,3% au deuxième trimestre et de 1,9% sur les six premiers mois de l'année.

La restauration rapide en première ligne

La restauration rapide régionale n'est pas épargnée par ces difficultés. En effet, son chiffre d'affaires recule aussi de 3,8 % en Paca deuxième trimestre et de 4,7% sur six mois, alors qu'elle progresse de 3,8% au niveau national sur le trimestre. Tous les départements de la région enregistrent une baisse de la restauration rapide au deuxième trimestre.

Autre motif d'inquiétude pour l'Umih : que ce soit pour le restauration rapide comme pour la restauration traditionnelle, ces données, arrêtées au deuxième trimestre, ne mesurent pas encore les effets des épisodes de canicule et des incendies de l'été sur l'activité des établissements de la région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

BB Kitchen, le nouveau ‘fast-good’ du centre-ville d’Avignon



BB Kitchen, le nouvel établissement de restauration rapide d’Avignon, va ouvrir ses portes le mercredi 10 juin.

C’est après une amitié de 15 ans qu’Anaïs Roche et Flore Gay décide d’unir leurs forces et de créer leur projet. L’une est professionnelle de l’hôtellerie-restauration, l’autre est cheffe privée. Ensemble, elles ont donné naissance à BB Kitchen, un nouvel établissement de restauration rapide dans le centre-ville d’Avignon, qui ouvrira ses portes le 10 juin.

Ce nouveau restaurant, implanté sur la Place Saint Joseph, ne se veut « pas un un fast-food de plus. » Bien qu’il proposera un service de restauration rapide, les deux cofondatrices insistent sur le fait que ne seront sacrifiés « ni la qualité des produits, ni le soin de la cuisine, ni la chaleur de l’accueil ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

À la carte

Au menu, les Avignonnais et visiteurs pourront trouver des burgers artisanaux aux associations inattendues, des wraps des boissons faites maison, mais aussi des options végétariennes. Le tout à parti de produits 100% français, et des fruits et légumes provenant du distributeur bucco-rhodanien Salade2Fruits.

> **« Bien manger vite ne devrait pas être un luxe »**
>
> *Anaïs et Flore*

Les prix, quant à eux, iront de 7,99€ pour un simple burger à 16,90€ pour un menu. Les commandes seront disponibles dès l'ouverture sur les plateformes de livraison Uber Eats et Deliveroo. Il sera possible de manger sur place tous les jours de 11h30 à 22h. Pendant le Festival d'Avignon, les horaires vont s'étendre de 10h à 23h pour que les festivaliers puissent aussi en profiter.

Un premier restaurant à Avignon

Si BB Kitchen naît à Avignon, Anaïs et Flore ont pour ambition de l'emmener bien au-delà, avec un projet de développement dans le reste de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et peut-être même plus loin, dans les prochaines années. « C'est un projet de marque autant qu'un projet de table », concluent les deux cofondatrices.

Ouverture le mercredi 10 juin. 2 Place Saint Joseph. Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les deux cofondatrices de BB Kitchen. DR

Avignon : la cuisine mexicaine s’installe sur la Place Pie avec l’enseigne Nachos

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Nachos, l'enseigne de restauration rapide créée en 2013 qui propose de la nourriture mexicaine et qui possède une trentaine de restaurants en France, s'installe sur la Place Pie à Avignon, en lieu et place de l'ancien Columbus Café.

Amis depuis leurs années d'études à l'université d'Avignon, Melvin Taillandier et Corentin Bonnefoy Cartier ont décidé de se lancer dans l'entrepreneuriat en devenant franchisés de l'enseigne de restauration rapide Nachos. « On a tous les deux beaucoup travaillé en restauration à côté de nos études, que ce soit en restauration traditionnelle ou restauration rapide, donc l'idée de faire quelque chose à deux avait déjà commencé à germer pendant nos premières années d'université », explique Corentin.

Si Corentin est devenu contrôleur de gestion, Melvin, lui, est devenu directeur de restaurant. Aujourd'hui, presque 10 ans après leur rencontre, ils joignent leurs connaissances et expériences pour entreprendre ensemble et se lancer dans l'aventure de la franchise. Nachos Avignon, le premier restaurant de l'enseigne en Vaucluse, ouvrira ses portes le mardi 22 juillet au 16 Place Pie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

La Place Pie, un emplacement stratégique

Le restaurant avignonnais dispose de 24 places assises en salle et 12 en terrasse. « Il y aura aussi la possibilité d'emporter et de se faire livrer évidemment », précise Corentin. Installé en lieu et place de l'ancien Columbus Café, Nachos Avignon semble situé idéalement, tout près des Halles d'Avignon et sur une des places les plus vivantes de l'intra-muros.

> « C'est un emplacement parfait pour nous, et pour la clientèle qu'on cible. »
>
> *Corentin Bonnefoy Cartier*

Pour Corentin, la chance a été de leur côté. « Dans le centre-ville d'Avignon, c'était la seule place qui nous paraissait intéressante en termes de population, affirme-t-il. Autour, il y a les lycées, mais aussi l'université, et c'est sans oublier les bars de la place, qui accueillent toutes les soirées étudiantes. »

Un *fast food*, ou plutôt un *fast good*

Nachos Avignon propose de la cuisine mexicaine. Tacos, empanadas, quesadillas, nachos, guacamole et bien d'autres spécialités sont affichées au menu. Mais la promesse de l'enseigne, c'est surtout de proposer de la nourriture saine qui s'adapte à tous les goûts et à tous les régimes alimentaires : piquant ou pas, végétarien, sans gluten, sans lactose…

« Les Avignonnais doivent s'attendre à trouver des produits frais, des produits de qualité et des produits faits maison, explique Corentin. C'est ce qui nous a conquis et a appuyé notre volonté d'ouvrir cette franchise et d'importer le concept à Avignon. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



©Nachos

Avignon, seulement une première étape ?

Avec cette ouverture au cœur de la Cité des papes, Corentin et Melvin visent plus loin et souhaiteraient potentiellement étendre le concept au reste du Vaucluse en ouvrant d'autres Nachos. Bollène, Orange, Pertuis, Cavaillon… Ce ne sont pas les options qui manquent. « C'est un projet auquel on a un peu pensé déjà, on en parle en tout cas », ajoute Corentin.

Mais avant cela, il faut consolider le restaurant d'Avignon, qui a permis la création de cinq emplois locaux, et qui ouvrira ses portes et attendra les Avignonnais en nombre le mardi 22 juillet. *Vamos* !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

En vue de son ouverture prochaine à Monteux, McDonald’s recrute



Un nouveau restaurant McDonald’s devrait ouvrir ses portes au mois de juin en lieu et place de l’ancien Aldi à Monteux, Route d’Avignon. En amont de cette ouverture, l’enseigne recrute des équipiers polyvalents.

Depuis plusieurs mois, l’enseigne de restauration rapide McDonald’s a lancé une campagne de recrutement pour son nouveau restaurant à Monteux, dont l’ouverture est prévue mi-juin. En tout, 50 postes d’équipiers polyvalents étaient initialement à pourvoir. Il est en encore temps de candidater.

Les demandeurs d’emploi sont invités à postuler via le site de France Travail ou directement sur le site de McDonald’s. Aucun diplôme ni expérience professionnelle n’est requis. Les équipiers polyvalents sont en charge de l’accueil de la clientèle et de leur satisfaction. Parmi les tâches qui seront demandées, les équipiers devront s’atteler à la préparation et production des commandes, au nettoyage des postes de travail mais aussi du restaurant.

Le travail d’équipier polyvalent requiert d’être sourient, poli, sérieux, avenant, serviable, autonome, dynamique, rigoureux, mais aussi d’avoir le sens du travail en équipe et une aisance relationnelle. McDonald’s Monteux propose des CDI en 27h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

KFC ouvre un nouveau restaurant à Orange



Après Les Angles en avril 2021 puis Avignon en juillet 2023, l'enseigne de restauration rapide KFC ouvre un nouveau restaurant à Orange. C'est le 5e en Vaucluse

Le nouveau KFC d'Orange ouvrira ses portes ce mardi 11 mars dans la zone commerciale Espace 3B située route d'Avignon. L'établissement, placé sous la direction de Sophie Pouzet, Manager du restaurant, proposera l'intégralité des produits de la gamme KFC, à consommer sur place, avec 186 places assises (dont 60 en terrasse), ou à emporter. Il s'agit du 5e KFC en Vaucluse (Avignon centre-ville,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Avignon Mistral 7, Le Pontet, Sorgues et désormais Orange-Sud), le 30e de l'enseigne en Provence-Alpes-Côte d'Azur. C'est également le 19e du franchisé Adrien Guéant.

Ce restaurant arbore le nouveau concept de design de KFC offrant de grandes hauteurs sous plafond et de nombreux éléments en bois, en faïence et en métal. L'établissement de la cité des princes aussi met à disposition des bornes de commande, une aire de jeux et propose un service à table, un service de livraison à domicile ainsi qu'un service de Click & Collect. Situé 200 route d'Avignon, le nouveau KFC sera ouvert du lundi au dimanche de 11h à 23h.

Création d'emplois et insertion professionnelle
L'ouverture du restaurant KFC Orange a permis la création de 40 emplois, notamment des étudiants, grâce à des contrats d'alternance ou de travail à temps partiel.
« Nous veillons à intégrer pleinement nos restaurants dans leur environnement local, tout en répondant aux attentes des consommateurs les plus exigeants, explique Adrien Guéant. Le restaurant KFC Orange arbore ainsi un style contemporain, accueillant et connecté. Nous avons à cœur de travailler étroitement avec divers acteurs afin de dynamiser l'économie locale. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Crédit : KFC/DR

L'enseigne s'engage également en faveur de l'insertion professionnelle en soutenant les jeunes éloignés de l'emploi grâce à l'École de la Deuxième Chance (E2C). En 2024, au niveau national KFC a ainsi collaboré avec 36 écoles E2C, aboutissant à la signature de 50 contrats dont 31 CDI. Par ailleurs, KFC est également engagé dans l'intégration des réfugiés à travers un programme interne en collaboration avec le collectif TENT. Ces initiatives visent à développer leurs compétences professionnelles et leur offrir de réelles opportunités de carrière.

Du fast-food au fast-good ?

Engagé dans une démarche d'amélioration continue, KFC France poursuit sa transformation vers un modèle plus responsable KFC France a pour ambition de devenir un leader du 'fast good' en étant plus ancré dans son écosystème local et plus responsable. Ainsi, près de la moitié de son approvisionnement en poulet est désormais Origine France (vs 21% en 2021), et 100% de ses burgers, wraps et ailes de poulet proviennent d'élevages français. Dans cette perspective, KFC France travaille avec plus de 600 éleveurs français. Par ailleurs, depuis 2024, la panure est réalisée à la main avec de la farine française. De plus, l'enseigne est engagée de longue date en faveur du bien-être animal (BEA). Depuis 2004, elle a modifié sa politique d'achats pour intégrer le BEA dans le choix de ses fournisseurs et a rejoint le Better chicken commitment en 2021. En outre, un tableau de suivi des indicateurs de bien-être animal est publié chaque année afin de garantir la transparence des engagements de KFC France.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Réduction de l'empreinte environnementale et développement du réseau
KFC est également déterminé à réduire son empreinte environnementale puisque l'ensemble de ses emballages est recyclable et des poubelles de tri sont disponibles dans tous les restaurants KFC. Enfin, l'enseigne propose plusieurs alternatives végétariennes qui contribuent en partie à limiter son impact carbone (le Colonel Original Veggie est près de deux fois moins émetteur que le Colonel Classique et près de six fois moins émetteur qu'un burger au bœuf). L'enseigne s'est également engagé au niveau international à réduire de 46% ses émissions carbone d'ici 2030 et atteindre la neutralité carbone en 2050.
Pour KFC, après l'inauguration de 25 établissements en 2024 (la 2e meilleure performance annuelle de l'enseigne), cette nouvelle ouverture s'inscrit dans la volonté de KFC France de poursuivre son expansion dans l'Hexagone. Le groupe de restauration rapide espère ainsi franchir le cap de la 400e ouverture en 2025 (389 restaurants à ce jour).

Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Afin de répondre aux offres spéciales ‘inflation’ de ses concurrents dans le secteur de la restauration rapide ou du snacking, le précurseur du ‘3+1 gratuit’ lance une nouvelle formule pour les petits budgets.

La chaîne de boulangerie Marie-Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard après avoir déménagé des Angles l’an dernier, vient de lancer une nouvelle formule : ‘Le p’tit malin’.
Le principe ? Le client peut choisir 4 produits salés ou sucrés parmi une sélection comprenant des croque-monsieur (jambon ou fromage), des sandwichs (jambon-beurre ou viennois au thon), des cookies, des donuts ainsi que des boissons de 33cl ou 50 cl.

L’offre, intitulée ‘Je prends ce que je veux tout au long de la journée’ a débuté depuis le 22 février dernier. Pour l’enseigne, il s’agit de proposer « le bon produit au bon prix ». C’est donc dans cette dynamique et pour contrer l’inflation, que le numéro 1 de la boulangerie française fondé par le Groupe Blachère (voir en fin d’article) a créé cette formule.

« En fonction de son envie, le client pourra composer son menu. Il lui sera possible par exemple de prendre deux sandwichs et deux boissons ou 4 cookies pour le goûter des enfants ou un croc, deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

boissons et un donut », explique l'enseigne désignée l'an dernier meilleure chaîne de boulangerie pour la santé par l'UFC-Que choisir qui avec cette offre entend répondre aux formules à bas prix des grandes enseignes de fast-food.

Plus de 780 boulangeries pour près de 1,1 milliards de CA

Créée par Bernard Blachère, qui lui a donné le nom de sa fille, l'enseigne Marie Blachère a vu le jour en 2004 à Salon-de-Provence. Aujourd'hui, elle compte plus de 780 boulangeries, principalement en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan. En moyenne, Marie Blachère ouvre 2 boulangeries par semaine dont le chiffre d'affaires s'élève à 1,3M€ par unité. Elle a aussi développé le concept de Café Marie Blachère (une quinzaine d'ouvertures prévues en 2024) et celui de Pizzette.

Avec un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, l'enseigne est aujourd'hui la troisième chaîne de restauration rapide derrière McDonald's et Burger King.

Propriété du Groupe Blachère qui a été créé en 1985, Marie Blachère côtoie les autres marques du groupe familial comme Provenc'halles, l'enseigne historique, ou bien encore Mangeons frais.

L'ensemble regroupe plus de 12 000 collaborateurs et recrute environ un millier de personnes chaque année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



La nouvelle offre de Marie-Blachère entend concurrencer les offres ‘petits prix’ des autres grandes enseignes de la restauration rapide. © DR-Marie Blachère

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Avignon : KFC ouvre un restaurant en centre-ville



La chaîne de restauration rapide américaine Kentucky Fried Chicken (KFC) ouvre une nouvelle enseigne en centre-ville d'Avignon ce mardi 11 juillet.

Initialement prévu au 26 rue de la République, en centre-ville d'Avignon, KFC ouvrira finalement son nouveau restaurant plus bas, au 43 cours Jean Jaurès, entre le Crédit Agricole et la brasserie Le Domus. Pour rappel, KFC est déjà présent localement dans les zones commerciales du Grand Angles, de Mistral 7, d'Avignon-Le Pontet et sur l'aire d'autoroute A7 de Sorgues. Implanté en France depuis 1991, KFC France compte aujourd'hui plus de 300 restaurants sur le territoire et plus de 8 000 collaborateurs.

KFC, 43 cours Jean Jaurès, Avignon. Ouverture prévue le 11 juillet.

J.R.

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 13 novembre 2026

Ouverture d’un 2e restaurant Subway à Orange



L’enseigne américaine de restauration rapide Subway vient d’ouvrir son 2e restaurant dans le centre commercial Carrefour Le Coudoulet à Orange.
Le nouvel établissement, d’une capacité de 54 places assises dans une salle d’une superficie de 140m2 disposant d’un accès Wi-Fi gratuit, est géré par le multi-franchisé Thierry Truchet.
« Après les restaurants de Bollène, ouvert en 2012, et de Pierrelatte, ouvert en 2013, je suis très heureux de me lancer dans cette nouvelle aventure et de développer un restaurant Subway à Orange, explique-t-il. J’espère en faire un lieu incontournable de partage et de convivialité pour les Orangeois. »
Cette ouverture permet la création de 6 postes (1 manager, 1 assistant manager et 4 ‘sandwich artists’).

Mise en avant de la fraîcheur
Le fast-food de la cité de princes reprend le nouveau concept `Fresh Forward’ (le frais mis en avant) de l’enseigne : fraîcheur, lumière et convivialité sont priorisés. Le décor a été pensé pour mettre en valeur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

les ingrédients avec beaucoup de transparence et de mise en scène au niveau des équipements et matériaux pour que le produit et sa fraîcheur soient au cœur de l'expérience Subway.



L'ouverture du nouveau Subway d'Orange a permis la création de 6 postes (1 manager, 1 assistant manager et 4 'sandwich artists').

L'offre du restaurant tient également compte des aspirations alimentaires des consommateurs en termes de régimes alimentaires et des envies du moment. Il y a 3 recettes végétariennes/végétaliennes et plus de 3 millions de combinaisons possibles parmi 30 ingrédients frais et gourmand (dont des produits premium certifiés AOP) à déguster sur place, à emporter et en livraison à domicile via les partenaires de l'enseigne. Subway a adopté le Nutri-Score et 95% du cœur de la gamme est notée A et B.

7 Subway en Vaucluse

A Orange, Subway est aussi présent au centre commercial d'Orange les Vignes. Dans le Vaucluse, l'enseigne créé en 1965 dans le Connecticut par un étudiant américain de 17 ans est également implantée dans l'intra-muros d'Avignon, au centre commercial Cap Sud à Avignon, au centre commercial d'Auchan-Nord au Pontet, à Pertuis, Bollène ainsi que sur l'aire d'autoroute de l'A7 de Mornas.

Enfin, un autre restaurant est implanté dans le bassin de vie d'Avignon dans le centre commercial de Grand Angle, aux Angles.

Subway est présent en France depuis déjà 20 ans et compte 400 restaurants sur tout le territoire, principalement des franchisés indépendants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Nadège Salas

Subway. ZAC du Coudoulet. Rue du Royaume-Uni à Orange. Ouvert de 8h30 à 22h.. Du lundi au samedi. Fermeture les dimanches



Les Angles : le nouveau Burger King est ouvert !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Il y a quelques semaines, la chaîne de restauration rapide Burger King annonçait une campagne de recrutement pour son nouveau restaurant qui allait s'ouvrir aux Angles. Et bien, le jour J ! Les travaux qui ont débuté en fin d'année dernière sont désormais achevés. Les clients peuvent donc venir déguster un whopper dans le restaurant ou sur sa terrasse, et ce, à partir de 11h.

« Nous sommes impatients de proposer aux Anglois la qualité, le service et la bonne humeur de la marque dans la ville ! Notre équipe a hâte d'accueillir nos nouveaux clients pour démarrer cette aventure à leurs côtés », ont déclaré Benoît Cance, développeur réseau de la franchise, et Christophe Passelaigues, directeur de l'établissement.

Ouvert tous les jours de 11h à 23h. 315 Avenue de Grands Angles. Les Angles.

V.A.