

Ecrit par le 2 avril 2026

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



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

Écrit par le 2 avril 2026

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.

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. »

Ecrit par le 2 avril 2026



Ecrit par le 2 avril 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* !

Ecrit par le 2 avril 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 souriant, 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.

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 5^e 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 5^e KFC en Vaucluse (Avignon centre-ville,

Ecrit par le 2 avril 2026

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



Écrit par le 2 avril 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.

Ecrit par le 2 avril 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 2^e 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 400^e ouverture en 2025 (389 restaurants à ce jour).

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

Ecrit par le 2 avril 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 sandwiches (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 sandwiches et deux boissons ou 4 cookies pour le goûter des enfants ou un croc, deux

Ecrit par le 2 avril 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.

Ecrit par le 2 avril 2026

TOUTE LA JOURNÉE



Le P'tit Malin



THON-CRUDITÉS



CROC-FROMAGES



JAMBON-BEURRE



CROC-JAMBON



COOKIE



DONUT*



BOISSON 33CL, VOLVIC 50CL

5€
4 = PRODUITS

**PRENDS
C'QUE TU VEUX !**

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

Ecrit par le 2 avril 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.

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

Ecrit par le 2 avril 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 créée 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.

Ecrit par le 2 avril 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 !

Ecrit par le 2 avril 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.