

Mercure Arles Centre Arènes : une nouvelle adresse ancrée dans la ville



Après 7 mois de travaux, <u>le Mercure Arles Centre Arènes</u> vient officiellement d'être inauguré. Situé rue Emile Fassin dans l'ancien hôtel Atrium, l'établissement 4 étoiles appartenant <u>au groupe Accor</u> est dirigé par <u>Wilfried Tardy</u>, auparavant directeur d'exploitation des Mercure Pont d'Avignon et Palais des papes.

Une rénovation dans le respect de l'histoire arlésienne

Construit en 1987 autour d'une ancienne maison arlésienne du XIX^e siècle, le Mercure Arles Centre Arènes a été rénové en profondeur pour offrir un cadre plus chaleureux et contemporain.

« L'hôtel a été repensé et rénové pour devenir aujourd'hui un établissement 4 étoiles de caractère, profondément ancré dans sa ville, précise le nouveau directeur. Plus qu'un simple hôtel, il se veut un lieu d'accueil, de rencontre et de partage, reflétant l'esprit de la marque Mercure qui offre à ses visiteurs une expérience authentique, véritablement ancrée dans son territoire, ouverte sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs locaux. »



Ecrit par le 30 novembre 2025



Crédit: Thermed interior design/DR

L'architecte d'intérieur parisien <u>Nicolas Thermed</u>, à l'origine du projet, explique avoir voulu créer un hôtel où l'on se sent « vraiment à Arles ». Il décrit un lieu qui rend hommage à la ville, à son architecture et à son ambiance, entre histoire et modernité : « un hôtel où on s'y sent bien, où il y a de la chaleur. Dans une ville merveilleuse qui est très inspirante, je crois, pour beaucoup de gens, même pour ceux qui y vivent d'ailleurs. J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler sur ce projet. »



Ecrit par le 30 novembre 2025



Crédit: Thermed interior design/DR

Capacité de 91 chambres

L'établissement compte désormais 91 chambres et suites. Il dispose également de plusieurs salles modulables destinées à accueillir des séminaires et des événements professionnels jusqu' 350m2 pour une capacité de maximale de 180 personnes. Autre atout de l'hôtel : son 'rooftop', une terrasse avec piscine perchée au-dessus des toits d'Arles, offrant une vue panoramique sur la ville.



Ecrit par le 30 novembre 2025



Crédit: Crédit: Audrey KOKODOCO

Saveurs locales pour le restaurant bistronomique

Côté cuisine, c'est le chef Adrien Gentilucci qui est à la tête du restaurant de 60 couverts du Mercure Arles Centre Arènes. Passé notamment par les cuisines du restaurant Bernard Loiseau, de La Chassagnette d'Armand Arnal ou bien encore des Maisons d'Arles, ce dernier propose une cuisine bistronomique locale et de saison. Pour cela, le chef entend proposer à l'année une carte mettant tout particulièrement à l'honneur les produits du terroir et les producteurs régionaux.

 \ll Le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel. »

Wilfried Tardy, directeur



Ecrit par le 30 novembre 2025



De gauche à droite : Wilfried Tardy, directeur du Mercure Arles Centre Arènes, et Axel Lubin, directeur des opérations multi marques au sein d'Astan Hospitality

Selon son directeur, Wilfried Tardy, cette transformation reflète la volonté de créer un lieu vivant, ouvert sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs du territoire. Dans tout l'hôtel, des références à la culture locale s'invitent « des têtes de lit qui évoquent les arches des Arènes, une feuille de pierre rappelant les salins de Giraud, des teintes chaudes terracotta qui respirent la Provence, des matériaux nobles travaillés par des artisans locaux, notamment certains luminaires que l'on peut admirer ici, et bien sûr un hommage à la photographie, si présente dans cette région. Je forme le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel de cette ville exceptionnelle. Qu'il contribue à renforcer son attractivité, dans le respect de son histoire et dans l'élan de son avenir. »

Amaury Marie (stagiaire)



Ecrit par le 30 novembre 2025

Hôtel-Dieu de Carpentras, lancement des espaces remarquables pour 4M€



Un vaste programme de restauration des espaces remarquables de l'<u>Hôtel Dieu de Carpentras</u>, devenu, désormais <u>l'Inguimbertine</u>, la bibliothèque-musée, va être lancé, révélant au grand public, la richesse historique des anciennes fonctions du bâtiment. Un précieux révélateur d'histoire dont les nouveaux travaux sont estimés à 4M€.

Classé en totalité Monument Historique en 1862, L'Hôtel-Dieu est le deuxième édifice le plus vaste de Vaucluse après le Palais des papes. La chapelle, l'escalier monumental, le hall des donatifs et l'apothicairerie (ouverture prévue en 2026) constituent les espaces historiques les plus remarquables. Le programme de restauration se déroulera dès cette année et jusqu'en 2030.

On commence par des études poussées

Il commence dès maintenant, à cheval entre 2025 et 2026, avec les études préalables aux restaurations complexes pour, ensuite, débuter la restauration de la pharmacie et du laboratoire attenant entre 2027 et 2028. 2028-2029 entamera la restauration du petit hall des donatifs -petits tableaux peints commémorant un don fait à une institution charitable, souvent un portrait du donateur.



Les donatifs ancêtre de la publicité ?

Le plus ancien donatif trouvé en Comtat Venaissin est daté de 1620 et pourrait s'apparenter à l'ancêtre de la publicité, flattant l'égo et amenant d'autres personnes à faire de même, selon Madeleine Ferrières dans 'Les donatifs comtadins'. Une pratique tombée en désuétude en 1948. Puis les travaux se concentreront sur l'ancienne salle du Conseil. Enfin, il sera question de la rénovation du cœur des religieuses et de la chapelle entre 2029 et 2030.

Au chapitre des finances

Les soutiens de ce vaste programme de restauration sont la Direction régionale des affaires culturelles de Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Région Sud et le Département de Vaucluse.

Le son des dentelles du cru Vacqueyras, l'événement électro et vin du 30 août



Le <u>Cru Vacqueyras</u> propose d'admirer les dentelles de Montmirail depuis les jardins du château du village, à l'occasion d'une dégustation de vin baignée de musique électro alors que l'été continue de s'étirer.

Au programme : Peck, artiste à l'univers singulier, ouvrira le bal avec un set inspiré entre deep, house et techno ; Maggy Smiss, DJ montpelliéraine reconnue pour ses performances électrisantes et ses sets aussi



éclectiques que percutants, prendra la relève avant de donner la main à Joris Delacroix, artiste de renommée internationale, pour un live immersif et planant, fusionnant musique électronique et piano.

Côté dégustation

La soirée mettra bien sûr à l'honneur les vins du Cru Vacqueyras, proposés à la dégustation en rouge, blanc et rosé tout au long de l'événement. Un moment de découverte et de partage autour des terroirs emblématiques de l'appellation. Pour accompagner les vins, l'équipe du 17 Place aux Vins proposera une offre de restauration sur place, avec une cuisine généreuse, locale et de saison.

En savoir plus

Vacqueyras est un village provençal historiquement vigneron, situé dans le Haut-Vaucluse, au sud de la Vallée du Rhône, rive gauche, proche d'Avignon. Le vignoble de Vacqueyras s'étend sur 1 460 hectares, répartis sur deux communes, Vacqueyras et Sarrians. Vacqueyras accède au rang de Cru des Côtes du Rhône en 1990.

Infos pratiques

Samedi 30 août 2025 de 19h à 1h du matin. Places limitées - réservation obligatoire en ligne <u>ici</u>. Tarif Ticket last chance : 27,30€/pers. Pas de vente de tickets sur place. Jardins du Château de Vacqueyras - Place de l'Eglise à <u>Vacqueyras</u>.

(Vidéos) Villeneuve-lès-Avignon, L'Abbaye Saint-André au Clair de lune



Ecrit par le 30 novembre 2025



En petit groupe, à la lueur des lanternes, venez découvrir, avec un guide, les jardins de l'<u>Abbaye Saint-André</u> où l'on observera les jeux de lumières se refléter dans les bassins et où l'on imaginera les ombres chinoises se dessiner...

Les infos pratiques

Visite au clair de lune des jardins de l'abbaye saint-André. Abbaye Saint-André, rue Montée du fort à Villeneuve-lès-Avignon. A partir de jeudi 14 et jusqu'au 18 août. 9€. Réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme du Grand Avignon au 04 90 03 70 60, place Charles David à Villeneuve-lès-Avignon.

Egalement, visite gourmande avec la cheffe de la Chartreuse

Découverte de la cuisine des moines, suivie d'une dégustation de mezzés préparés par la cheffe francolibanaise Aurore Ville-Renon Younès. La visite explore le lien entre les moines et leur rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

Les infos pratiques

La Chartreuse. Visite gourmande des jardins d'été avec la cheffe. Samedi 16 août. A partir de 18h. Durée



de la visite 1h45. Jusqu'au 23 août. 24€. La Chartreuse. 58, rue de la République à Villeneuve-lès-Avignon.

Bédarrides : les travaux de restauration du Pont sur l'Ouvèze débutent



Le Département de Vaucluse vient de démarrer les travaux de restauration du Pont sur l'Ouvèze qui présente des dégradations importantes. L'opération devrait s'étaler jusqu'au printemps prochain.

Classé au titre des Monuments historiques depuis 1997, le Pont sur l'Ouvèze, situé à Bédarrides,

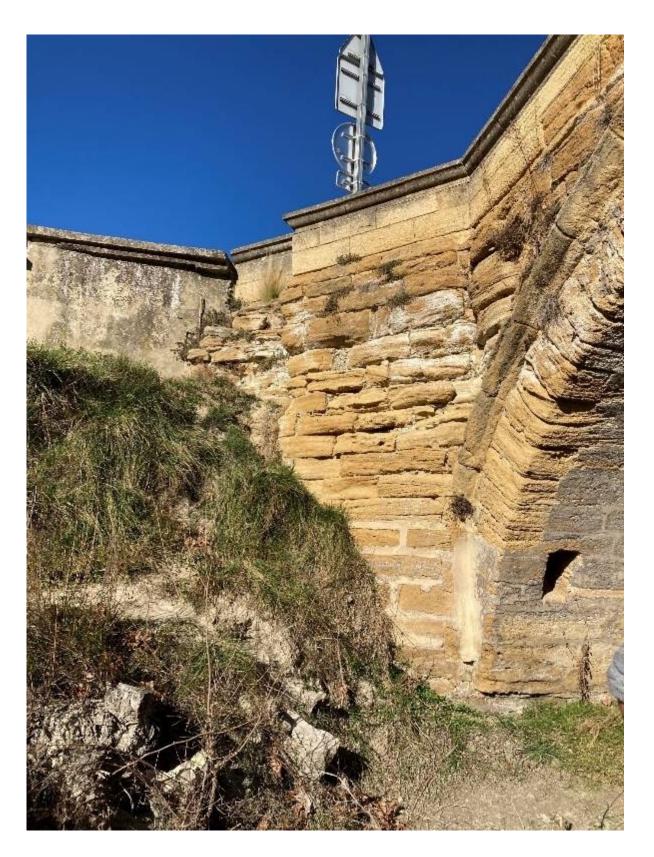


présente une condition vétuste qui nécessite une restauration importante. Le Département de Vaucluse débute donc une opération d'envergure pour lui donner une nouvelle jeunesse.

Ouvrage emblématique du patrimoine vauclusien, ce pont roman avec ses trois arches maçonnées en calcaire est situé sur une ancienne route départementale devenue communale mais il appartient toujours au Département qui assure son entretien. Long de 41,65m et largement de 5m, le pont présente des dégradations notables comme l'érosion des maçonneries, l'affouillement d'une pile, ou encore la dégradation des parapets.

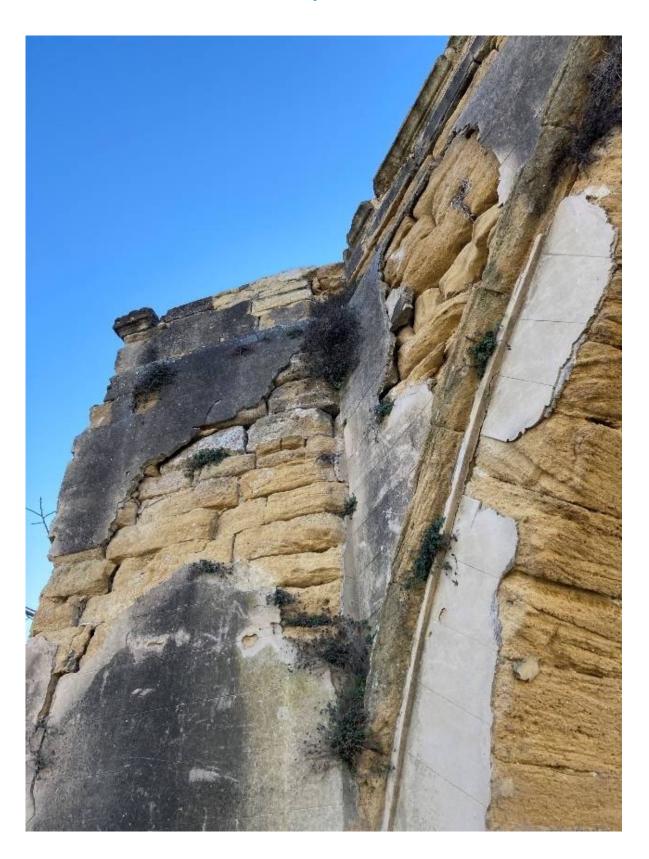


Ecrit par le 30 novembre 2025





Ecrit par le 30 novembre 2025





© Département de Vaucluse

Des précautions prises depuis 2023

Afin d'éviter que les choses n'empirent et empêcher l'effondrement du pont avant les travaux, le Département avait pris des mesures conservatoires en 2023 pour limiter les charges. Ainsi, une circulation alternée avec feux tricolores et une restriction de zonage à 3,5t avaient été mises en place.

Aujourd'hui, l'opération de restauration de l'ouvrage débute dans l'objectif de garantir la sécurité des usagers (véhicules, piétons, cyclistes), préserver ce Monument historique, mais aussi répondre aux normes environnementales. Les travaux, qui devraient s'achever au printemps 2026, comprennent la restauration des maçonneries, le renforcement structurel des voûtes, la consolidation d'une pie, la mise en place d'une nouvelle dalle et d'un système d'étanchéité, ainsi que la création de trottoirs et la restauration des parapets. Au début de l'année 2026, une fermeture totale du pont à la circulation sera requise à deux reprises, avec la mise en place d'une déviation.

Le coût total prévisionnel des travaux s'élève à 1 071 650€, financé à hauteur de 713 760€ par le Département de Vaucluse et 357 890€ par l'État au titre de la Dotation de soutien à l'investissement local.

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



Ecrit par le 30 novembre 2025



<u>Nachos</u>, 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, <u>Melvin Taillandier</u> et <u>Corentin Bonnefoy Cartier</u> 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.



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 30 novembre 2025





Ecrit par le 30 novembre 2025



© 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 Angles, Soirée blanche jeudi 10 juillet au Forum



Pour la première fois, la ville des Angles organise un Apéro Concert Soirée Blanche jeudi 10 juillet à partir de 19h dans les jardins du Forum des Angles avec l'Union Musicale Sarriannaise et son chef Sylvie Rogier, qui ont concocté un programme autour de la musique Latino.

Trois chanteurs, issus du chœur de l'Opéra, se joindront à l'orchestre pour vivre plus intensément ce moment de convivialité, où tout le monde pourra chanter, danser, se restaurer, déguster des vins gardois et discuter avec les vignerons.

Les infos pratiques

Soirée Blanche. Concert Pop rock latino par l'Union musicale Sarriannaise. Jeudi 10 juillet. Entrée libre. Dégustation au verre de vins, de bières artisanales 4€. Restauration sur place à partir de 19h. Le Forum,10 boulevard des Carrières. Les Angles.









Tickets-restaurant : les salariés veulent plus de souplesse



La ministre du Commerce, Véronique Louwagie, a annoncé hier la pérennisation, au 1er janvier 2027, de l'utilisation des titres-restaurant en supermarché, alors que le gouvernement poursuit sa réflexion sur une réforme plus globale du dispositif. Une décision en ligne avec les attentes des salariés puisque selon le Baromètre 2025 d'Openeat, 70% d'entre eux préfèrent un titre alimentaire utilisable en grande distribution, plutôt qu'un titre réservé uniquement aux restaurants.

Openeat, solution d'usage des titres-restaurant, dévoile les résultats de son Baromètre 2025, réalisé par <u>l'institut de sondage Selvitys</u> auprès de 2 000 salariés bénéficiaires de titres-restaurant. L'étude révèle une attente forte des salariés en faveur de plus de flexibilité et d'accessibilité, notamment avec la



prolongation de leur usage en grande distribution et l'ouverture à d'autres jours de la semaine.

Un large soutien à la prolongation de l'utilisation en grande distribution

Depuis son instauration en 2022, l'autorisation d'utiliser les titres-restaurant pour des achats en grande distribution a profondément modifié les habitudes des salariés. 80% des bénéficiaires souhaitent voir cette mesure prolongée au-delà de 2026, preuve qu'elle répond à un besoin réel pour la gestion quotidienne du budget alimentaire. Ce chiffre montre que les titres-restaurant ne sont plus seulement perçus comme un outil pour le déjeuner au travail, mais qu'ils répondent désormais à des besoins plus larges, notamment avec l'essor du télétravail et l'évolution des modes de consommation.

Des salariés favorables à une réforme qui simplifie et élargit leur usage

Le Baromètre 2025 met également en lumière un soutien massif à certaines propositions du gouvernement visant à réformer le dispositif. 86% des salariés souhaitent pouvoir utiliser leurs titres-restaurant les dimanches et jours fériés, confirmant un besoin de souplesse pour mieux s'adapter aux rythmes de consommation actuels.

Par ailleurs, 68% des bénéficiaires sont favorables à une limitation des commissions prélevées aux commerçants, un enjeu majeur bien compris des Français, pour encourager leur acceptation plus large dans les restaurants et commerces alimentaires.

En revanche, moins de la moitié des salariés est favorable à un plafond d'utilisation plus élevé au restaurant qu'en commerce alimentaire (49% – exemple : 25€ en restaurant contre 19€ en supermarché), illustrant une réticence à restreindre leur liberté de choix.

« Les attentes des salariés sont claires : plus de souplesse, plus d'accessibilité et une meilleure prise en compte des évolutions des modes de consommation. »

Catherine Coupet, fondatrice d'Openeat

Un modèle polyvalent largement préféré par les salariés

L'étude révèle un engouement croissant pour un modèle plus souple dans la possibilité d'achats alimentaires puisque sept salariés sur dix choisiraient un « titre alimentaire », utilisable en supermarché et commerces alimentaires, contre seulement 30% qui privilégieraient un titre exclusivement réservé aux restaurants. Cette préférence est encore plus marquée chez les salariés les plus âgés : 73% des 50 ans et plus préfèrent le titre alimentaire, contre 59% des 18-24 ans, révélant un besoin différent selon les profils de consommateurs. Ces résultats soulignent l'importance de conserver un dispositif polyvalent, qui s'adapte aux besoins des salariés et leur laisse le choix de son mode d'utilisation.

Un levier incontournable pour le pouvoir d'achat des salariés

Les titres-restaurant s'imposent comme un avantage clé pour les salariés en France. La grande majorité des bénéficiaires les considèrent comme utiles (94%), et 78% comme indispensables à leur quotidien, tandis que 88 % les perçoivent comme un soutien direct à leur pouvoir d'achat. L'impact des titres-restaurant va au-delà du simple aspect financier puisque huit bénéficiaires sur dix affirment qu'ils leur permettent de mieux manger pendant leurs pauses déjeuner (83%) et qu'ils les utilisent pour mieux faire



leurs courses alimentaires 78%.

« D'après notre baromètre, les attentes des salariés sont claires : plus de souplesse, plus d'accessibilité et une meilleure prise en compte des évolutions des modes de consommation. Le succès de l'utilisation des titres-restaurant en grande distribution et la demande pour une flexibilité accrue montrent qu'il est temps de repenser ce dispositif pour mieux répondre aux besoins réels des bénéficiaires. Chez Openeat, nous avons conçu une solution qui allie liberté d'usage et simplicité, afin que les salariés puissent profiter pleinement de cet avantage sans contrainte » déclare <u>Catherine Coupet</u>, fondatrice d'Openeat.

Principaux enseignements:

- 86% sont favorables à leur utilisation les dimanches et jours fériés
- 80% des salariés souhaitent la prolongation de l'utilisation des titres-restaurant en grande distribution
- 78% les utilisent pour mieux faire leurs courses
- 70% choisiraient un titre alimentaire plutôt qu'un titre exclusivement restaurant
- 68% soutiennent une limitation des commissions prélevées aux commerçants pour faciliter leur acceptation

L.G.

Les food trucks font leur grand retour à Sorgues



Ecrit par le 30 novembre 2025



À partir du mercredi 11 juin 2025, c'est la reprise des 'Mercredis food trucks' de Sorgues. A cette occasion, près d'une vingtaine de food trucks se relaieront tout l'été pour proposer une grande variété de cuisine (voir liste ci-dessous).

Sucrées, salées, cuisines de monde, cuisines traditionnelle... il y en a pour tous les goûts. Pour cela rendez-vous au parc municipal, tous les mercredis, dès 18h. Le tout, dans une ambiance musicale. Pour cette première 2025, c'est de Marco Imperatori qui interprétera les grands titres de la variété française.

L.G.

Tous les mercredis jusqu'au 27 août 2025. De 18h à 23h. Parc municipal. Sorgues. Renseignements : 04 90 39 71 49

<u>Liste des Food trucks partenaires de l'événement :</u>

Eat and smiles - Cuisine du Monde

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Le Bibi Truck - Hot-Dog et Tacos

18, 25 juin / 2, 9, 23, 30 juillet / 13, 20 août

Agnès Nigolian - Churros, chichi, crêpes, gaufres, barbe à papa, pomme d'amour

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Le camion du chef - cuisine du sud

18, 25 juin / 9, 16, 23 juillet / 6 et 20 août







R'Cabe - bubbletea

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Berluti - Brasero, ribs de porc

11 et 18 juin / 2, 9, 16, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Casa Mika - Frites, saucisse

11 et 25 juin / 9 et 16 juillet

José Paëlla - Paëlla

18 et 25 juin / 2, 23, 30 juillet / 6 et 20 août

Bienvenue chez E&B - Bagels, frites, tenders

11 et 25 juin / 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Very Tacos - Tacos, empanadas, plateau apéritifs mexicain

18 juin / 2, 9, 23 juillet / 6, 20, 27 août

Ô Affamés - cuisine grecque

11 et 18 juin / 2, 16, 30 juillet / 6 et 20 août

E pâtes et vous - Pâtes fraîches artisanales, gnocchis, lasagnes

2, 16, 23 juillet / 13 et 27 août

La Boca Loca - cuisine mexicaine

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

La Casa di Peppe - bar dinatoire planches dinatoires charcuteries /fromages

11 et 25 juin / 9, 23, 30 juillet / 13 et 27 août

Chez Binou - Panini, hot-dog

11 et 18 juin / 2, 16, 23 juillet / 6, 13, 20 août

Betty Artiques - Glaces

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Brasserie de Vaucroze - Bières artisanales

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Gelateria Notre Dame - Glace italienne

9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Planning des groupes et artistes musicaux :

11 juin : Marco Imperatori

18 juin : Gang 2 Filles

25 juin : **Groupe Hommage** 2 juillet : **Marco Imperatori**

9 juillet : Jean Paul Favier

16 juillet : Gang 2 Filles

23 juillet : **Groupe Hommage**

30 juillet : Marco Imperatori

6 août : Gang 2 Filles

13 août : Jean Paul Favier

20 août : Groupe Hommage

27 août : Marco Imperatori



Ecrit par le 30 novembre 2025





Ambiance musicale & marché artisanal

Tous les mercredis jusqu'au 27 août

