

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 2026

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 vigneron.

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.

Ecrit par le 18 mai 2026

FORUM - LES ANGLES

**APERIVOI
CONCERT
SOIRÉE BLANCHE**

Ne pas jeter sur la voie publique



**JEUDI 10²⁰
JUILLET 25**

**Entrée Libre
Ou Verre
dégustation
4 €**

**À partir de 19h
Restauration sur place
Dégustation de vins, bières artisanales
CONCERT POP ROCK - LATINO
par l'Union Musicale Sarrianaise**



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 [l'institut de sondage Selvitys](#) 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 [Catherine Coupet](#), 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 18 mai 2026



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 relayeront 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

Liste des Food trucks partenaires de l'événement :

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 Artigues - 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 18 mai 2026

**Les mercredis
Food trucks**

18h > 23h

Parc municipal

**Ambiance musicale
& marché artisanal**

Tous les mercredis jusqu'au 27 août

Ville de **Sorgues**

WWW.SORGUES.FR

Ecrit par le 18 mai 2026

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



Le Jardin du Quai, c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au cœur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vigneron pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais

Ecrit par le 18 mai 2026

manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mouriès et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aioli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98

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

Ecrit par le 18 mai 2026



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 équiépiers 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'équiépiers 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 équiépiers polyvalents sont en charge de l'accueil de la clientèle et de leur satisfaction. Parmi les tâches qui seront demandées, les équiépiers devront s'atteler à la préparation et production des commandes, au nettoyage des postes de travail mais aussi du restaurant.

Le travail d'équiépiers 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans le centre-ville d'Avignon, le restaurant Italian Queen ouvre ses portes



Le grand jour est enfin arrivé pour Stephann et Christelle Vatinel, franchisés [Italian Queen](#) à Avignon. Ce lundi 26 mai, le restaurant, qui est en lieu et place de l'ancienne brasserie Le Cintra sur le Cours Jean Jaurès, a enfin ouvert ses portes après plusieurs mois de travaux.

Les Avignonnais étaient au courant depuis le début de l'année. Sur la devanture de l'ancienne brasserie Le Cintra, fermée définitivement depuis 2023, était inscrit « Italian Queen, ouverture prochaine. » Aucune date précise n'avait été annoncé jusqu'à il y a quelques jours. Depuis ce lundi 26 mai, les locaux et visiteurs peuvent y déguster pizzas, pastas, bruschettas, tiramisus, panna cottas et bien d'autres

Ecrit par le 18 mai 2026

spécialités italiennes.

« C'est une grande fierté de reprendre une institution comme cette ancienne brasserie et d'y installer le concept d'Italian Queen », affirme Christelle Vatinel. Le concept a été créé par [Jonathan Jablonski](#) en 2022 qui a ouvert un premier restaurant au sein du centre commercial Val d'Europe à Serris en région parisienne, et qui, au vu de son succès, a décidé de franchiser le concept. Le restaurant avignonnais devient donc le second de la franchise. Trois autres établissements Italian Queen devraient ouvrir d'ici la fin de l'année à Bruxelles en Belgique, chez nos voisins bucco-rhodaniens à Marseille, et à Meylan en Isère.



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Voyage vers l'Italie au cœur de la Cité des papes

« Le restaurant est magnifique, il a une très belle superficie avec une capacité d'accueil de 132 places assises, ajoute Christelle. Les produits sont de très belles qualité, c'est ce qui nous a convaincu de lancer notre franchise quand on a découvert le concept. » Au menu, les clients trouvent des spécialités italiennes du matin au soir, du cappuccino au tiramisù, en passant par la pizza napolitaine, les pâtes, la focaccia, ou encore le spritz et le limoncello.

Ecrit par le 18 mai 2026

Christelle est originaire de Nice et son mari Stephann de Roanne, ensemble ils vivent à Toulouse mais prévoient de poser définitivement leurs valises en Vaucluse très prochainement. Tous deux, qui avaient déjà de l'expérience en restauration, ont décidé d'ouvrir leur franchise au cœur de la Cité des papes par amour pour la région et plus particulièrement pour le département.

L'équipe d'Italian Queen Avignon, qui compte une vingtaine de personnes, est plus que motivée. « On a très hâte d'accueillir les Avignonnais, les Vauclusiens, et les touristes, on espère vraiment que le concept d'Italian Queen va leur plaire », conclut Christelle Vatinel.



Ecrit par le 18 mai 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

L'enseigne Little Bagel ouvre son tout premier restaurant à Monteux

Ecrit par le 18 mai 2026



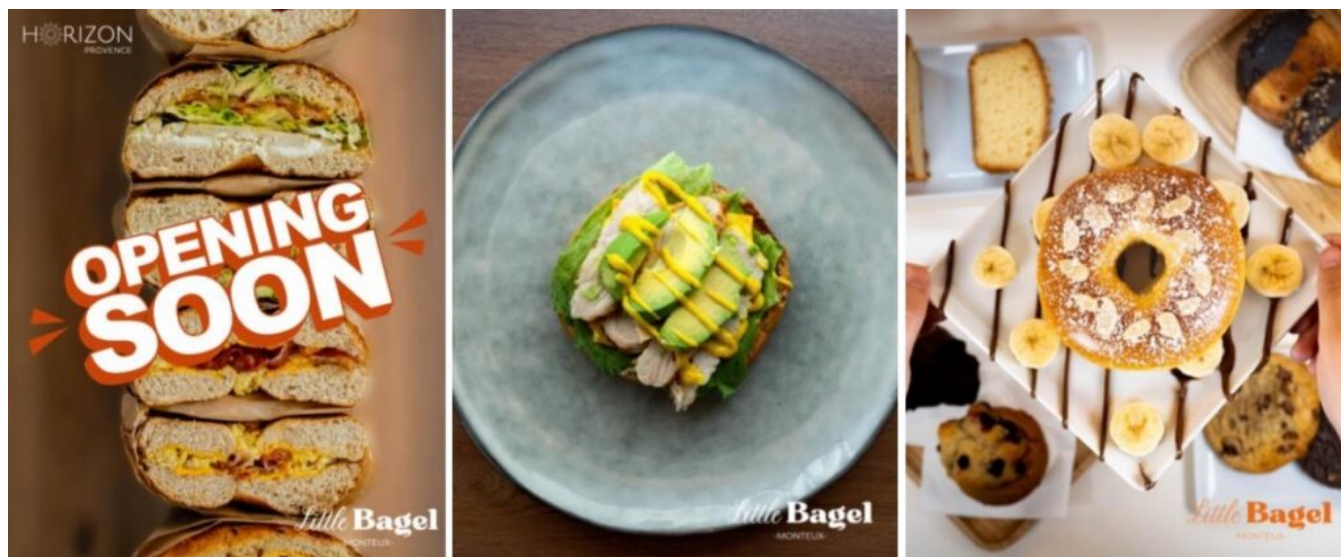
La zone commerciale [Horizon Provence](#), situé à l'entrée du quartier de Beaulieu à Montoux, accueille une nouvelle enseigne de restauration qui va bientôt ouvrir ses portes. Pour l'ouverture de son premier restaurant, Little Bagel recrute un équipier polyvalent.

Little Bagel est une nouvelle chaîne de restauration qui, comme son nom l'indique, est spécialisée dans les bagels. Pour son tout premier restaurant, l'enseigne a choisi de s'implanter à Montoux, dans la zone commerciale Horizon Provence qui dispose déjà de huit magasins depuis son ouverture en janvier dernier. L'enseigne Little Bagel prévoit aussi l'ouverture de deux autres établissements dans les prochains mois à Avignon et Orange.

Doté d'une surface de vente de 70 m2 et d'une terrasse, Little Bagel Montoux se veut un restaurant chaleureux, idéal pour prendre un petit-déjeuner, un brunch, un déjeuner ou tout simplement un café, le temps d'une pause entre deux courses ou après une séance de sport. Chaque client peut composer son repas selon ses envies parmi une large sélection d'ingrédients frais, qu'il commande sur place ou à emporter. Installée à côté de Marie Blachère, l'enseigne sera ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 14h.

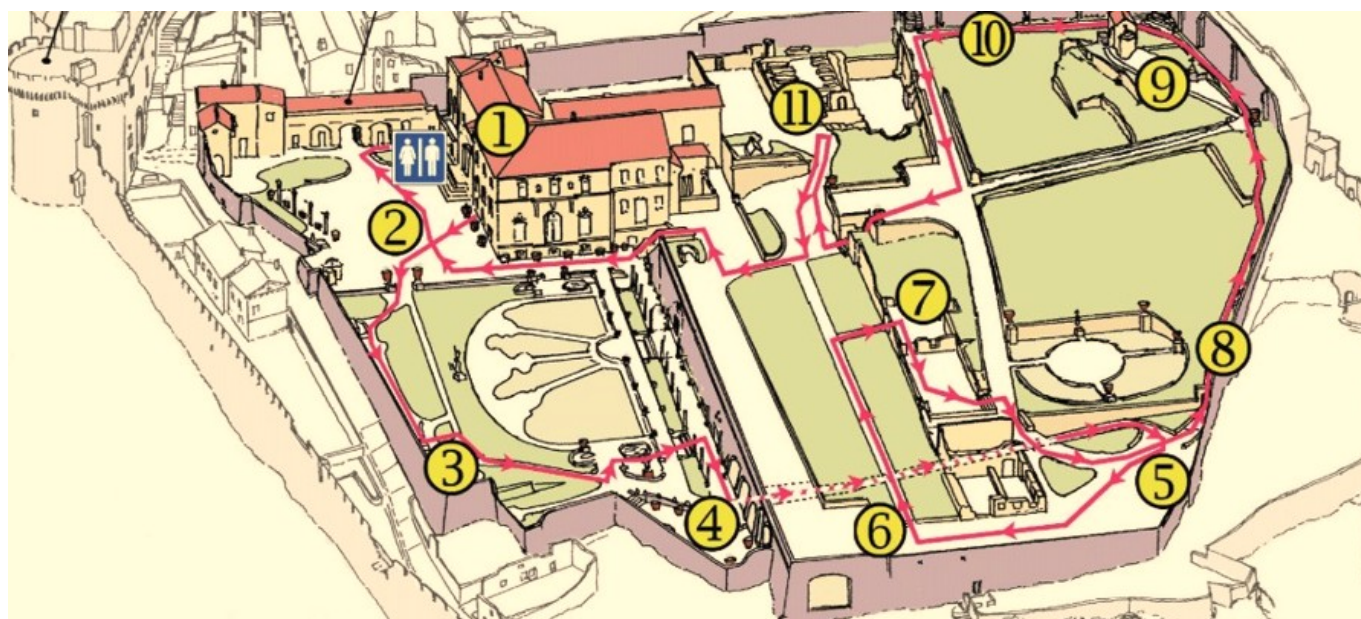
Pour l'ouverture de la boutique, qui se fera prochainement — aucune date n'a été dévoilée pour le moment —, l'enseigne recrute un équipier polyvalent. Pour postuler, il suffit d'envoyer son CV et sa lettre de motivation à l'adresse mail : recrutement.littlebagel@gmail.com

Ecrit par le 18 mai 2026



©Little Bagel Montoux / Horizon Provence

Abbaye Saint-André, ouverture de la belle saison culturelle



Ecrit par le 18 mai 2026

Le bel écrin architectural et sacré de l'[abbaye de saint-André](#) et ses jardins sculptés de Villeneuve-lès-Avignon accueillent, durant toute la saison estivale, yoga, méditation, concerts, expositions et ateliers de jardinage. On y vit des moments suspendus et musicaux lors des lever de soleil ou en journée. On peut y déjeuner, et pour clore la journée, l'on s'y promène en visite guidée au clair de lune.

Chaque année l'abbaye saint André offre, lors de la saison estivale, au cœur d'un patrimoine religieux et d'un écrin de verdure aussi majestueux que préservés, de nombreuses activités. Dans cet endroit hors du commun, frais et comme retiré, en haut de la ville ancienne, au milieu de l'été, s'épanouissent une exposition temporaire, des séances de yoga et de méditation face au palais des papes ou encore un atelier main verte le samedi matin avec un jardinier compagnon du devoir. Aux heures magiques de la journée, dès l'aube, les jardins s'ouvrent même pour que l'on y assiste, en musique, au lever du soleil, les mélodies emplissant la journée. L'on peut clore aussi la journée par une visite des lieux au clair de lune.

Exposition [Gustave Fayet](#) en Provence

Exposition 'Gustave Fayet en Provence' jusqu'au 31 octobre en visite libre ou guidée.

Lecture musicale avec visite guidée de l'exposition samedi 31 mai à 18h suivie d'une dégustation de vins jusqu'à 20h30 ainsi que le dimanche 1^{er} juin à 16h30 et jusqu'à 19h. 35€ réduit 25€. Voix : Didier Flamand ; Piano Anna Pétron ; Introduction Cécile Leblanc.

18 mai 2026 |

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Concert dans les jardins Copyright Abbaye Saint André Communication

Les levers de soleil de l'abbaye

Concert 'L'aube enchantée' avec le flûtiste Marc Grauwels dimanche 15 juin à 5h30 suivi d'un petit déjeuner dans les jardins Tarif 25€, réduit 20€. Concert consacré à Frédéric Mistral avec 'Vagabondage en terre de Mistral' dimanche 13 juillet à 5h30, suivi d'un petit déjeuner dans les jardins.

Concert Bach the battle

Concert dimanche 6 juillet à 19h avec Jérémie Maillard au violoncelle et Cyril Baletton au violon. Tarif 25€ réduit 20€.

Visite guidée 'Au clair de lune'

Déambulation historique nocturne en petit groupe dans les jardins à la lueur des lanternes. Jeudis 14 & 28 août à 20h30. Tarif : 9€ | Réduit : 8€. Réservation auprès de l'Office de tourisme au 04 90 03 70 60.

Atelier 'Savoir jardiner'

Atelier 'Savoir jardiner' avec le jardinier Romain Lestruhaut, les samedis de 10h à 12h. Tarif 20€. Réduit 15€. 24 mai : mécanismes de la pollinisation ; 28 juin : les plantes sauvages bio-indicatrices ; 19 juillet : l'eau dans le jardin ; 23 août : défense des plantes face à la sécheresse ; 27 septembre : les auxiliaires et ravageurs au jardin ; 25 octobre : régénération, avenir et transmission de la terre.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Gustave Fayet, les cyprès bleus 1902 Copyright Famille Fayet

Les rendez-vous au jardin

Samedi 7 juin : visites guidées botaniques avec le jardinier de l'abbaye Romain Lestruhaut à 11h, 14h et 16h sur le thème "Jardins de pierre, pierres de jardins". Tarif spécial visites Rendez-vous aux jardins : 8€, gratuit -18 ans.

Pour s'y restaurer

Table gourmande 'l'Hortus café' récompensée en 2024 de '3 Radis' par le 'Green Guide, we're smart', référence mondiale pour le monde culinaire végétal.

Les infos pratiques

Abbaye Saint-André. Fort saint-André. 58, rue montée du Fort. 30400 - Villeneuve-lès-Avignon 04 90 25 55 95 Info@abbayesaintandre.fr Réservation programmation culturelle & estivale sur le site [ici](#). Ouverture : du 1er mars au 31 octobre 2025. Fermé les lundis. Ouvert les jours fériés. Horaires : de 10h à 18h. En octobre : 10h-13h et 14h-17h. Sur place : Hortus café d'avril à septembre (halte gourmande). Tarifs : Visite des Jardins + exposition temporaire : 9,5€ | tarif réduit : 8€, gratuit - 8 ans. Tarif famille (enfant de 8 à 17ans) : 2 adultes + 1 enfant 22€ ou 2 adultes + 2 enfants et plus, 28€. Tarif handicapé : 6,5€. Tarif solidaire pour soutenir l'abbaye 15€.

Toute l'actualité [ici](#).