

Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

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

Ecrit par le 3 juillet 2026



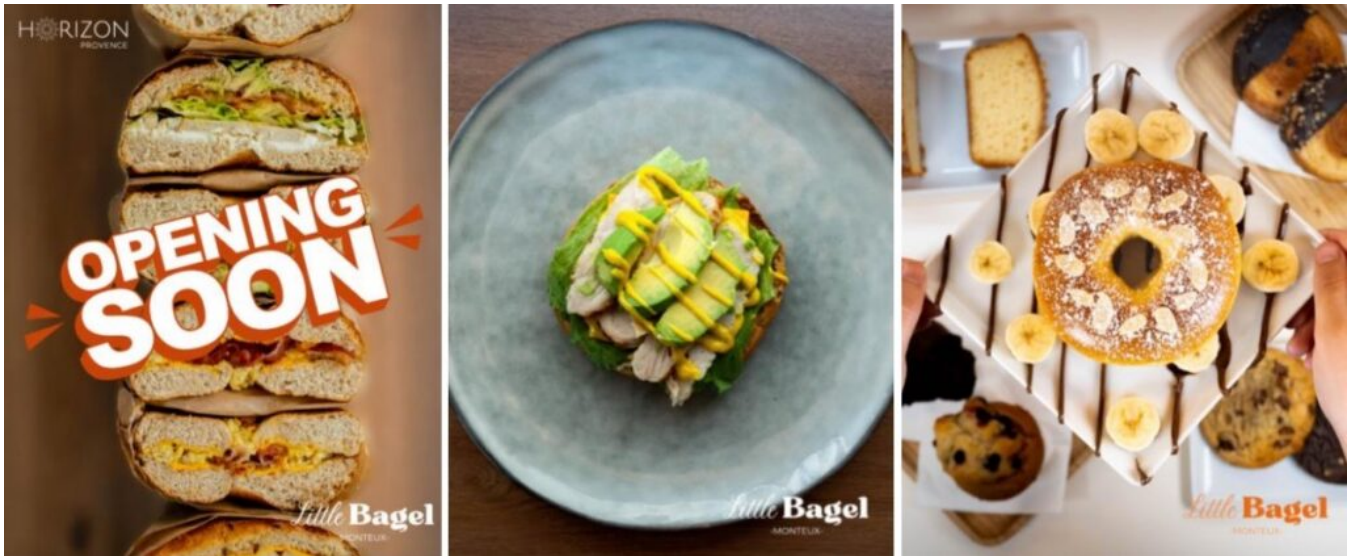
La zone commerciale [Horizon Provence](#), situé à l'entrée du quartier de Beaulieu à Monteux, accueille une nouvelle enseigne de restauration qui va bientôt ouvrir ses portes. Pour l'ouverture de son premier restaurant, Little Bagel recrute un équipier polyvalent.

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 Monteux, 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 Monteux 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.

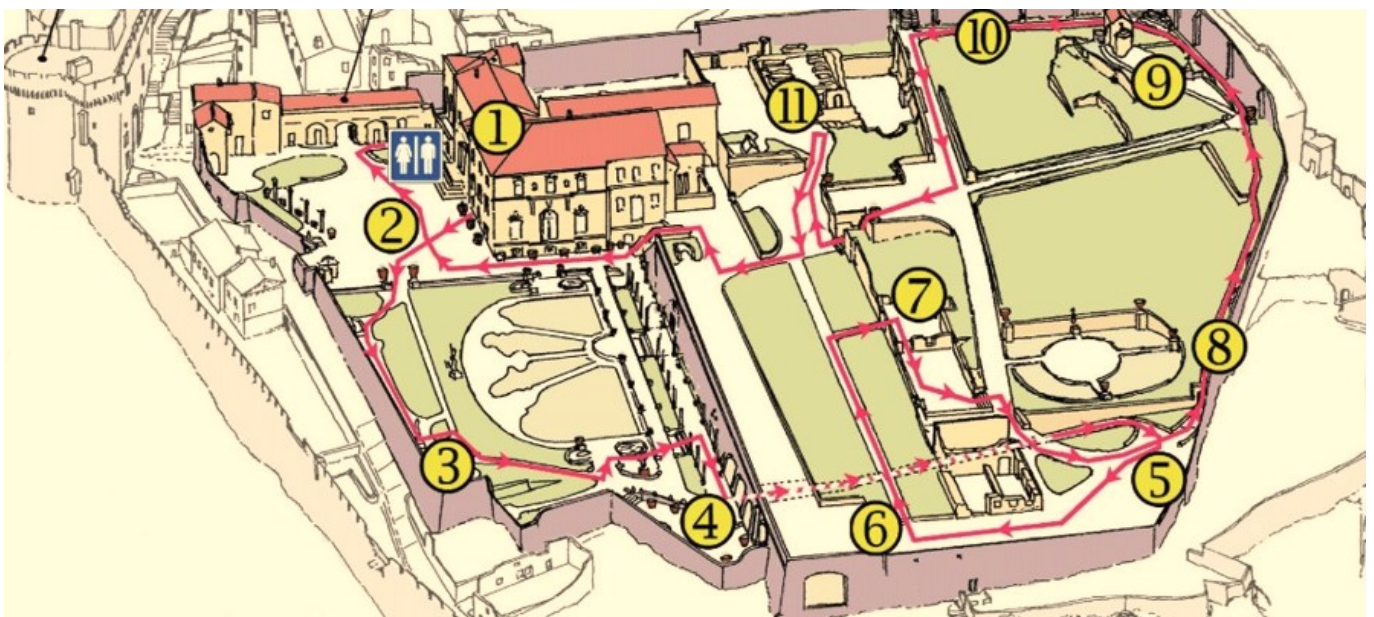
Pour l'ouverture de la boutique, qui se fera prochainement — aucune date n'a été dévoilée pour le moment —, l'enseigne recrute un équipier polyvalent. Pour postuler, il suffit d'envoyer son CV et sa lettre de motivation à l'adresse mail : recrutement.littlebagel@gmail.com

Ecrit par le 3 juillet 2026



©Little Bagel Montoux / Horizon Provence

Abbaye Saint-André, ouverture de la belle saison culturelle



Ecrit par le 3 juillet 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.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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.

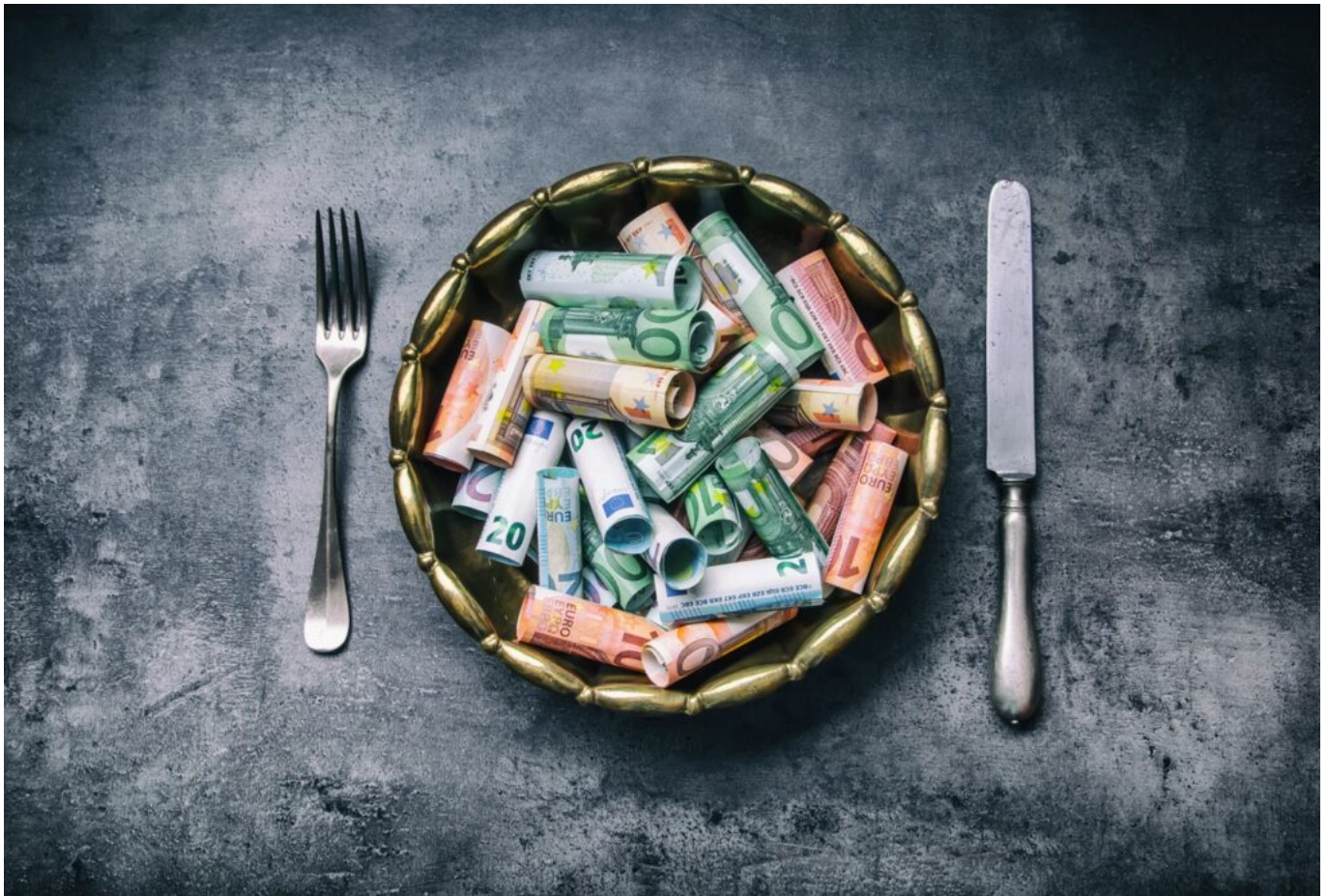
Les infos pratiques

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](#).

Restauration : Les Vauclusiens n'hésitent pas à dépenser plus durant les jours fériés

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le mois de mai bat son plein, rythmé par ses nombreux jours fériés, souvent synonymes de déjeuners en terrasse et de dîners prolongés entre proches. À cette occasion, la solution de paiement au restaurant [Sunday](#), s'est intéressé aux habitudes de consommation des Français selon les jours de la semaine, les week-ends et les jours fériés.

Cette analyse*, réalisée à partir des transactions dans ses restaurants partenaires, révèle des écarts marqués, tant sur le prix moyen des repas que sur la générosité des pourboires laissés aux serveurs. Un panorama révélateur des comportements des Français, entre quotidien et moments festifs.

Les plus grosses dépenses au restaurant... c'est pendant les jours fériés

Dans toutes les régions de France, le montant moyen dépensé pour un repas grimpe sensiblement les jours fériés (voir tableau ci-dessous). En Auvergne-Rhône-Alpes, par exemple, il atteint 34€, contre 27€ le week-end et 22€ en semaine (soit +56%). Même tendance en Occitanie (+36% les jours fériés) et en Nouvelle Aquitaine (32€ les jours fériés contre 24 € le week-end soit +32%). Sans exception, le ticket moyen est plus élevé les jours fériés qu'en week-end et en comparaison avec les repas pris en semaine, la hausse est encore plus nette ; preuve que les Français profitent de ces occasions pour se faire plaisir au restaurant.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Régions	Différence entre prix d'un repas les jours fériés vs en semaine	Différence en %
Auvergne-Rhône-Alpes	+12 €	+56%
Occitanie	+6 €	+36%
Nouvelle-Aquitaine	+8 €	+32%
Corse	+8 €	+30%
Grand Est	+5 €	+29%
Bourgogne-Franche-Comté	+7 €	+28%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	+5 €	+26%
Bretagne	+5 €	+25%
Pays de la Loire	+5 €	+24%
Normandie	+6 €	+22%
Centre-Val de Loire	+5 €	+20%
Hauts-de-France	+4 €	+20%
Île-de-France	+5 €	+19%

Quelles tendances en Paca et en Vaucluse ?

Pour l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur cet écart entre le prix d'un repas les jours fériés et un jour de semaine s'élève à 5€, soit une différence de +26%. En Vaucluse, avec un prix moyen de 28€ par repas les jours fériés contre 25€ en semaine, cet écart se monte à 3€ ; soit une différence de +12%. Par ailleurs, paradoxalement cet écart est plus important entre les jours fériés et un week-end 'classique'. En effet, dans notre département, on dépense ainsi davantage pour un repas en semaine (25€) que durant un week-end (21€).

De fait, les clients en Vaucluse dépensent 33,33% de plus un jour férié par rapport à un samedi ou un dimanche normal. Même constat en ce qui concerne les pourboires : les Vauclusiens sont moins 'radins' les jours fériés et les jours de semaine (1€ de pourboire en moyenne) que les week-ends classiques (quasiment 0€).

L.G.

Ecrit par le 3 juillet 2026

**Méthodologie : Sunday a étudié 500 000 additions : payées durant les jours fériés d'avril et mai 2024 (5 jours) en comparaison avec celles payées les week-ends et les semaines précédant les jours fériés.*

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#) semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. Il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroît, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 3 juillet 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 3 juillet 2026



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtisseries seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/><https://www.pistacheenprovence.com/association><https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le [baromètre de l'ordre des experts comptables](#). Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que [Patrice Mounier](#) le Président de l'[UMIH 84](#) (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste...

Ecrit par le 3 juillet 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Ecrit par le 3 juillet 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Ecrit par le 3 juillet 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Ecrit par le 3 juillet 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrotts, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Uber Eats s'implante à Vaison-la-Romaine



L'application de livraison de repas et de courses à domicile [Uber Eats](#) arrive à Vaison-la-Romaine et ses alentours. Après Avignon en juin 2018 puis Bollène en mars 2021, Carpentras et Orange en juillet 2019, Pertuis en juin 2020 ainsi que Cavaillon et l'Isle-sur-la-Sorgue depuis novembre 2020, la capitale des voconces est la 8^e commune de Vaucluse à proposer ses services de livraison. De quoi couvrir près de 88% de la population des Vaucluse.

Ecrit par le 3 juillet 2026

« Le lancement de notre activité va ainsi permettre aux Vaisonnais d’avoir accès à une diversité de cuisines en livraison et à emporter et aux restaurateurs d’accroître leur activité ainsi que leur visibilité, explique [Maxime Delevaux](#), responsable du développement d’Uber Eats en France. Ces prochaines semaines seront consacrées à l’élaboration de nouveaux partenariats avec des restaurants et à l’extension de notre zone de livraison dans le cœur du département du Vaucluse. »

A ce jour, [l’offre vaisonnoise d’Uber Eats](#) propose déjà plus d’une douzaine d’établissements locaux (Le QG snack, Le Passage, Chez Justine, Snack Zagora, Bistrot 915, Pizzeria Le Vintage, Quicky Burger, Pizza Sicilia, Le Médiéval, Snack le Gratiné, Thé à la Menthe, Pizza Papa Vaison, et l’Atelier de la ferme). Ainsi, dès aujourd’hui, vous pourrez vous faire livrer en moins de 30 minutes et sans minimum de commande de 11h à 14h30 et de 18h à 23h, en choisissant parmi les restaurants partenaires.

Avec cette nouvelle implantation, l’application renforce ainsi son ancrage sur le territoire français en étant présente dans plus de 400 agglomérations françaises et en couvrant plus de 75% de la population française.

Écrit par le 3 juillet 2026



Crédit : Uber Eats

Obligation d'affichage de l'origine des viandes dans les restaurants

Ecrit par le 3 juillet 2026



Le gouvernement vient de prendre un décret rendant obligatoire, dans les restaurants, l'affichage de l'origine des viandes. Alors que l'origine des viandes brutes est déjà affichée dans les commerces, elle le sera désormais également dans les restaurants : les Français qui le souhaitent pourront donc privilégier des plats préparés à partir de viandes produites dans l'Hexagone. Objectif : renforcer la visibilité des produits agricoles français dans nos assiettes en favorisant la consommation des viandes présentant de très hautes garanties sanitaires et environnementales et n'ayant pas parcouru des milliers de kilomètres.

« Ce décret représente une avancée significative en matière de transparence sur l'origine des viandes, renforçant ainsi la confiance des consommateurs, insiste Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,. Il constitue également un soutien précieux pour nos producteurs locaux, tout en mettant en valeur nos pratiques d'élevage et la qualité des produits français. »

Pour le gouvernement, ce décret répond à une triple demande :

- celle des agriculteurs, qui souhaitent pouvoir valoriser au mieux la qualité de leurs productions, en informant le consommateur que telle ou telle pièce de viande vient de France ;
- celle des consommateurs, qui demandent à connaître l'origine de ce qu'ils mangent, les produits français étant réputés pour leur qualité et leur goût ;
- celle des restaurateurs, qui voient dans l'origine France un gage de qualité et un atout concurrentiel.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Le décret publié ce jour étend donc aux viandes porcines, ovines et de volailles, une obligation d'affichage de l'origine qui existe depuis 2002 pour les seules viandes bovines.

« Nous permettons par ce décret un cercle vertueux, qui réunit les aspirations croissantes des consommateurs et les attentes du monde agricole, complète Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes entreprises et de l'Economie sociale et solidaire. Afficher l'origine des viandes permettra aux clients de pouvoir opter pour une viande réputée pour sa qualité et son goût ».

Saïd Soumaila, un jeune chef talentueux de 25 ans à la tête du Quai des Saveurs

Ecrit par le 3 juillet 2026



[Le Quai des Saveurs](#) ouvre ce jeudi 19 décembre. Rencontre avec l'un des chefs de ce restaurant bistrannique innovant porté par la CCI de Vaucluse suite à un appel d'offres lancé par SNCF Gares & Connexions.

Avec ses yeux en forme d'amandes et son sourire éclatant, [Saïd Soumalia](#) croque la vie à pleines dents, ce jeune homme. Né d'une maman comorienne et d'un papa mahori, il est arrivé à Bollène en provenance de Mayotte alors qu'il n'avait que 13 ans. Il passe d'abord un Bac Pro Cuisine à Valréas et entre à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon où il réussit son BTS. Il commence à travailler dans un kebab, puis devient second en pâtisserie à l'Hôtel d'Europe. En 2022, il décroche le Prix Rabelais du jeune talent de la gastronomie et une médaille d'argent au concours des World Skills, ainsi qu'un Prix du « Jeune Apprenti Méritant » de la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse.

De l'Élysée à la gare centre

En 2023, il est invité à l'Élysée pour partager la galette des rois avec le Président de la République. Et

Ecrit par le 3 juillet 2026

son CV s'enrichit d'une mention supplémentaire quand il se retrouve chef dans un restaurant près de la place Saint-Didier, Alice et ses merveilles, qu'il a quitté depuis. Et il y a quelques mois, quand est née l'idée de la création d'un restaurant sur le parvis redessiné de la Gare-Centre d'Avignon, ses professeurs, dont Patrice Leroy, ont naturellement pensé à lui pour qu'il prenne les rennes de la cuisine. « J'en suis fier. Nous serons 11 avec 6 apprentis plus une dizaine en salle pour servir les clients de 6h à 23h, du petit-déjeuner aux tapas du soir en passant par le déjeuner avec entrée - plat - dessert », dit ce prodige.



Naël Tangard et Saïd Soumaila. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Patrice Leroy, directeur technique de l'École Hôtelière des Fenaisons, s'occupe de l'installation de ce nouveau restaurant. « Ce n'est pas tous les jours qu'un établissement sort de terre, face aux remparts d'Avignon, à deux pas de la principale artère, la Rue de la République. C'était la volonté du président de la CCI qui gère notamment la formation des apprentis, Gilbert Marcelli, mais aussi du Directeur Général, [Tomas Redondo](#) d'aller vite. En fait, on a eu les clés le 29 août dernier. Sous la houlette de l'architecte Andrea Bortolus qui a coordonné le chantier tous les jours, week-ends compris, tous les corps de métiers

Ecrit par le 3 juillet 2026

se sont succédé pour construire ce restaurant à la vitesse grand V. Maçons, plaquistes, plombiers, électriciens, vitriers, menuisiers, carreleurs, peintres. Le mobilier est installé, le comptoir avec ses impressionnantes plaques de porcelaine, deux terrasses extérieures. « Étant donné l'exiguïté de la cuisine, on a optimisé l'espace avec un équipement compact et dernier cri. Du matériel 'tout-en-un' qui permet de cuire au four, à la vapeur, à basse température et de rôtir. Tout est économe en eau et en électricité » ajoute Patrice Leroy.

Comme le Quai des Saveurs sort ex nihilo, tout est neuf : 600 verres, 800 couverts, 900 assiettes de toutes tailles, des plats pour le service. « Pour les vins, nous travaillons avec Inter Rhône pour proposer surtout des AOC de nos Côtes du Rhône et valoriser le travail des vignerons de la Vallée du Rhône. Pour les alcools, c'est pareil, priorité à [Manguin](#) de la Barthelasse et à la [Distillerie A. Blachère](#) de Châteauneuf-du-Pape, pour le café c'est la [Maison du Bon Café](#) de Châteaurenard évidemment », précise-t-il.



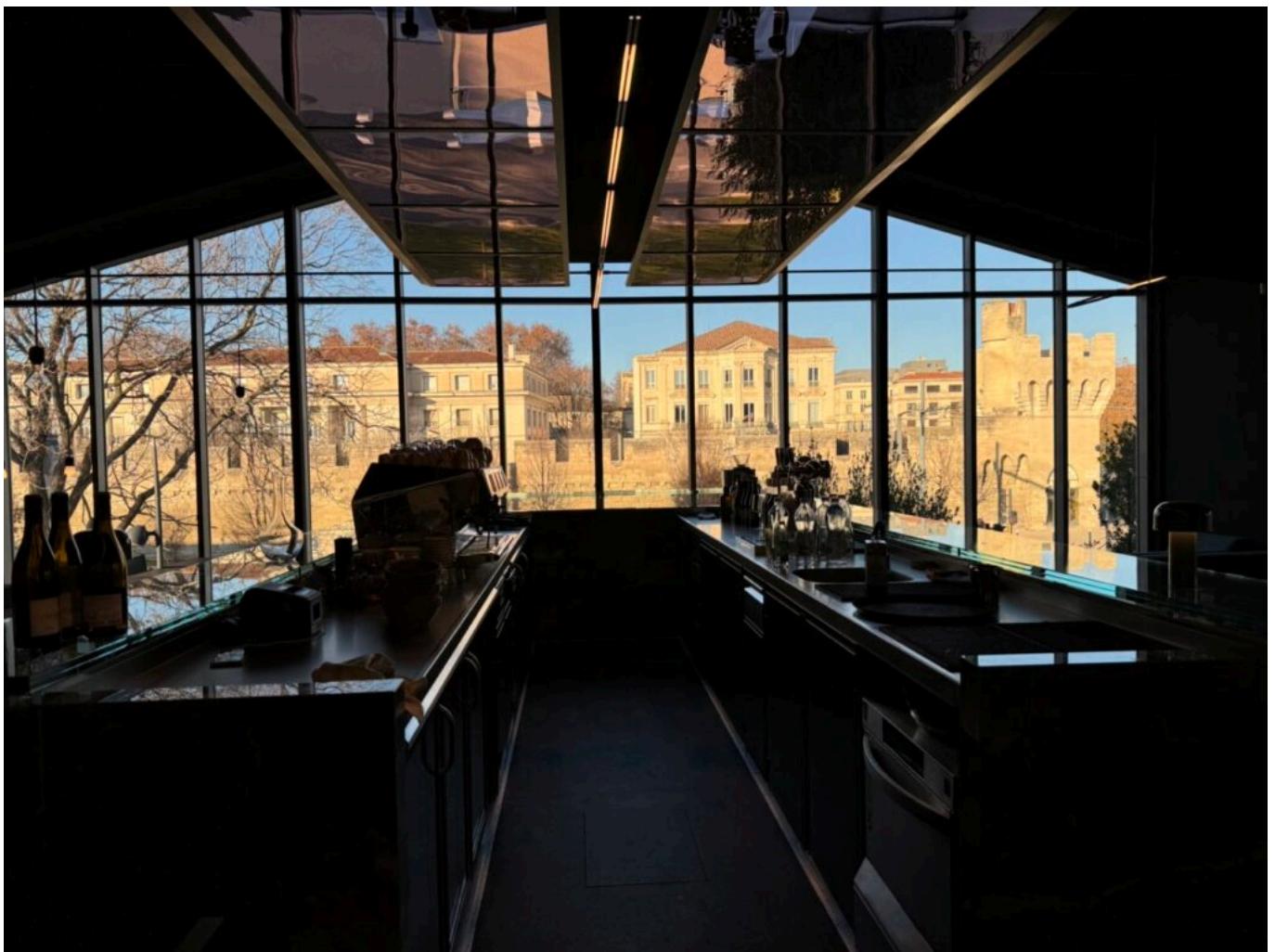
Patrice Leroy. DR

Il continue à lister les producteurs : « pour les fruits et légumes, ce sera [Provence Primeurs](#) du MIN d'Avignon, mais aussi l'Association d'insertion [Semailles](#) de la ceinture verte. Pour le nettoyage et le repassage des nappes, serviettes et torchons nous avons choisi [Amidon 84](#). De son côté, [Élite Marée](#)

Ecrit par le 3 juillet 2026

s'occupera des poissons et coquillages, mais nous achèterons aussi les truites chez le spécialiste de l'Isle-sur-la Sorgue, la volaille chez [Hugon](#), le taureau pour nos daubes viendra de Châteaurenard comme l'agneau de la Crau, les volailles proviendront de Vedène et le fromage de chèvre d'Apt et Morières. »

Sur Saïd Soumaila, le chef, et son second Naël Tangard, 20 ans, Patric Leroy est intarissable : « Je les suis depuis des années, je les ai accompagnés dans les concours. Naël sera aux World Skills au Danemark en septembre puis aux Olympiades de France à Marseille en octobre 2025. Ils ont du talent, ils en veulent. Je suis content qu'avec le président de la CCI, on leur ait mis le pied à l'étrier, ils sont plein d'envie, ils ont l'avenir entre leurs mains, à coup sûr, ils vont réussir. »



Le Quai des Saveurs offre une vue inédite sur l'entrée principale d'Avignon. ©Laurent Garcia / L'Echo du Mardi

Pour les menus, priorité aux fruits et légumes de saison et aux producteurs locaux. « Je connais la créativité de Saïd, il a carte blanche pour mettre au point de belles recettes. D'ailleurs, la SNCF nous a

Ecrit par le 3 juillet 2026

demandé autre chose que des plats steak-frites ou saucisses-purée pour les 3 millions de voyageurs qui passent sur ce parvis chaque année, ajoute Patrice Leroy. C'est leur challenge, je suis sûr qu'ils vont le relever ! »

Patrice Leroy qui a débuté en étant l'élève de Michel Receveur à l'École Hôtelière et en débutant à L'Auberge de France de la Famille Tassan en haut de la Place de l'Horloge est ravi, à son tour, d'aider ces jeunes prometteurs ainsi que les apprentis qui ont été sélectionnés pour ce Quai des Saveurs.

Contact :

Quai des saveurs

Parvis de la gare centre, 40 Boulevard Saint Roch, Avignon, France

Réservation : 04 90 14 10 02

quaidessaveurs.fr

www.facebook.com/quaidessaveursavignon

www.instagram.com/quaidessaveurs_avignon/