Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Italie Là-Bas [Ré], quand la table d'Italia Palladino s'invite à la Collection Lambert



À Avignon, la cheffe italienne Italia Palladino et son compagnon Davide Vozzo ouvrent une nouvelle page de leur aventure culinaire. Depuis février 2026, leur restaurant *Italie Là-Bas* se réinvente au cœur de la Collection Lambert, 5 rue Violette dans l'intramuros d'Avignon, avec un concept inédit, *Italie Là-Bas [Ré]* pour renaissance. Entre gastronomie italienne contemporaine, dialogue avec l'art et produits du terroir vauclusien, la table propose une expérience où cuisine et création se répondent dans un lieu emblématique de la scène culturelle avignonnaise.

Peu d'adresses incarnent aussi naturellement le dialogue entre culture et gastronomie que celle imaginée par Italia Palladino. Installé depuis le 20 février dans l'écrin de la Collection Lambert, musée d'art contemporain fondé en 2000 par le galeriste Yvon Lambert, le restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* entend prolonger l'esprit du lieu : un espace où les disciplines se rencontrent et où la tradition se transforme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright MMH

Une cuisine en conversation avec l'art

Dans les hôtels particuliers de Caumont et de Montfaucon, où se croisent les œuvres d'artistes majeurs comme Cy Twombly, Anselm Kiefer ou Christian Boltanski, la cheffe Italia Palladino propose une cuisine pensée comme un geste artistique. « La tradition ne consiste pas à vénérer les cendres, mais à transmettre le feu », rappelait le chef italien Massimo Bottura. Une maxime qu'Italia Palladino revendique volontiers pour définir son approche : respecter les racines sans jamais les figer avec une préférence pour les produits de la mer, l'alliance Terre-mer et les légumes aux gouts magnifiés « . Pour cela la cheffe bannit la surenchère d'ingrédients coupables de masquer l'essentiel et poursuit ses recherches sur la cuisine healthy : sans gluten, végétarienne ou encore vegan. D'ailleurs, même les pains sont faits 'maison'.

Une signature culinaire née entre Naples et Avignon

Arrivés en Provence il y a 14 ans -elle de Naples, lui de Rome- Italia Palladino et Davide Vozzo se sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

rapidement imposés dans le paysage gastronomique local alors même qu'ils ne parlaient pas français et proposaient une cuisine italienne peu ou mal connue car, oui, « les pates et le rizotto se servent al dente et non, la crème fraiche n'a rien à faire dans la carbonara où d'ailleurs le jaune d'œuf ne parait pas puisque qu'il participe à l'émulsion de la sauce ». Autre chose ? « Oui ! La pizza ne se consomme que dans une pizzeria qui d'ailleurs ne propose aucun autre plat et encore moins de desserts, au mieux un café ! » sourit Italia Palladino qui est bien femme à remettre l'église au milieu du village. Leur premier restaurant, ouvert rue Bancasse en 2012, 'Italia là-bas' aura d'ailleurs rejoint le Guide Michelin deux ans plus tard, confirmant l'originalité d'une cuisine italienne moderne et exigeante dans une France, qui à l'époque n'avait qu'une vague notion de ce que la cuisine italienne voulait dire.



Co**pyright MMH**

Des beaux-arts à la gastronomie

Formée aux Beaux-Arts puis graphiste pour la télé, l'équivalent de Canal + en Italie où elle rencontrera son compagnon Davide Vozzo avant de se consacrer à la gastronomie sous la houlette de Maurizio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Bosotti, la cheffe conserve de son parcours artistique une méthode singulière : chaque plat naît d'un croquis, souvent aquarellé, où couleurs et volumes sont pensés avant même la préparation en cuisine. Cette approche graphique donne à l'assiette un équilibre visuel et sensoriel particulier, où dominent les produits bruts et les accords lisibles. D'ailleurs Delphine Riffard, artiste avignonnaise a dessiné sur la grande table de l'entrée des assiettes en trompe l'œil ornés de poissons plus vrais que nature, tandis que la vaisselle aux couleurs vive de la cote amalfitaine transporte les mets les plus raffinés des lieux.

L'alliance des terroirs italiens et provençaux

La nouvelle carte 2026 revendique cette identité une forte présence végétale, des clins d'œil à Naples et à la côte Amalfitaine, des associations audacieuses mais toujours intelligibles. L'antipasto, pièce maîtresse de la tradition italienne, y devient une véritable composition collective où textures et couleurs dialoguent. Si la cuisine d'Italia Palladino reste profondément italienne, elle s'ancre désormais plus que jamais dans le territoire vauclusien. Autour d'Avignon, la cheffe travaille avec des producteurs locaux, comme la ferme de la Reboule, des poissonniers du Grau du roi, avec lesquels elle a noué, au fil des années, une véritable relation de confiance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Crédit photo Studiobeautemps

Des circuits courts et exigents

On retrouve ainsi dans ses assiettes les légumes des fermes environnantes, les truffes de la maison Plantin ou encore certaines pièces de viande comme le Fin Gras du Mézenc. Ces produits provençaux côtoient des ingrédients emblématiques d'Italie : fromages Beppino Occelli du Piémont, charcuteries lombardes d'Oggiono ou huile d'olive artisanale de Poggio Santa Maria.

Une cave transalpine

La cave poursuit le même dialogue transalpin. Plus de cinquante références italiennes y sont proposées, du Barolo Riserva au Brunello di Montalcino Biondi-Santi, mais aussi des vins issus de régions encore confidentielles comme les Abruzzes ou certaines zones de Campanie. Ancien journaliste et rédacteur en chef de la presse écrite et télévisuelle nationale, loin de la pression et des dead line, Davide Vozzo orchestre le service comme une mise en scène où l'accord mets-vins devient un véritable récit.

Une table vivante au cœur de la Collection Lambert

Dans ce lieu patrimonial où aucune modification structurelle n'est possible, le couple a imaginé une scénographie légère faite de mobilier autonome, de couleurs méditerranéennes et de jeux de lumière. La terrasse pavée, qui invite entre 40 et 50 convives, évoque, elle, les déjeuners à l'ombre de platanes centenaires qui enchantent la cour du musée tandis que l'intérieur, avec ses 30 couverts, dialogue avec l'architecture de pierre. Italia Palladino et Davide Vozzo proposent également le restaurant bistronomique 'Café Roma', depuis novembre 2019, 4 rue des escaliers Sainte-Anne, quartier la manutention à Avignon. la cheffe y est secondé avec talent par Clément Bouvot qui, fidèle à ses enseignements, invite les avignonnais et leurs amis au brunch du dimanche matin, toujours sur réservation, à partir de 11h30 jusqu'à 14h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright Studibeautemps

La culture comme une ouverture de l'âme

Italie Là-Bas [Ré] entend également participer de cette table un prolongement naturel de l'effervescence artistique de la Collection Lambert. Une manière, pour les plus Avignonnais des Italiens, de continuer à faire dialoguer deux cultures qui partagent la même passion du goût et de la création. Italia Palladino donne des cours de cuisine tous les dimanches matins, à partir de 9h30, 100€ suivi du repas pris en commun auquel peuvent se joindre les invités des apprenants (60€) à partir de 13h. Inscription sur le site internet.

Infos pratiques

Ouverture du restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* à la Collection Lambert depuis le 20 février. Ouvert du mercredi au samedi et certains dimanche pour les cours de cuisine ici. Réservation obligatoire 04 86 81 62 27.Collection Lambert, 5 rue Violette, 84000 Avignon**.** info@italielabas.fr www.italielabas.fr Instagram : Italie Là-Bas [Ré]

Mireille Hurlin

I

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Des élèves de Vaucluse invités à la Villa Médicis à Rome



Des élèves des lycées agricoles Domaine d'Eguilles à Vedène, La Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue et Pétrarque à Avignon, seront accueillis à la Villa Médicis à Rome, du 19 au 23 mai 2025 lors de l'opération 'Résidence Pro'. Mission ? Valoriser l'excellence des filières des lycées professionnels et agricoles. Une initiative de l'Académie de France à Rome associée aux régions de Provence-Alpes-Côte-d'Azur, du Grand Est et de Pays de la Loire (Draaf et Drac Paca) pour accueillir 300 élèves en résidence. Plus de 70 élèves vauclusiens seront ainsi invités à la Villa Médicis à Rome.

Mission ?
Explorer toutes les expressions techniques, sociales, artisanales et artistiques sur le thème 2025 : 'Aménagement paysager et jardins historiques de la Loire au Tibre'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Concrètement
Les élèves et leurs enseignants travailleront, en classe, autour d'une œuvre matérielle ou immatérielle de leur choix, liée d'une part à la culture italienne et d'autre part à leur secteur de formation

Les élèves se rendront à Rome
en mai durant une semaine de résidence à la Villa Médicis, rythmée par des ateliers d'expérimentation, des rencontres avec des professionnels de leurs filières et des artistes en résidence, en visitant la ville et en partageant des moments conviviaux.

Dans le cadre de l'égalité des chances
Créé par l'Académie de France à Rome, le programme pédagogique 'Résidence Pro' valorise les filières professionnelles à travers un projet mêlant la culture italienne et les secteurs de formation des élèves.

Tout au long de l'année scolaire
Les élèves des lycées partenaires de l'opération devront travailler sur la réalisation d'un chef d'œuvre qui sera présenté à la Villa Médicis à Rome. Pour cette Résidence Pro 2025, le projet consistera à concevoir et réaliser un chef-d'œuvre collectif en classe, en référence à la culture romaine, sur le thème 'Ecologie et métiers et production d'œuvres d'arts'. Lors de cette semaine de travail, les lycéens pourront également être accompagnés par des entrepreneurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright Margherita Nuti

Le lycée Pétrarque

Le lycée Pétrarque travaillera particulièrement sur les patios –cour intérieure à ciel ouvert qui avait pour objet de rafraîchir la maison lors des journées chaudes- et leur dimension de tiers-lieu –espaces ouverts à tous pour échanger, travailler, interagir-. Le projet s'intitule ***L***es Patios un nouveau tiers-lieux : du patio romain à la cité-jardin. Il consiste – sommairement – en la réhabilitation d'un des patio de l'établissement en travaillant sur 3 axes principaux : patrimoine, vivre ensemble, et la problématique de la gestion de l'eau. Pour le Patrimoine, sachant que le lycée est lui-même inscrit aux Monuments Historiques depuis 1989, il s'agira d'e sensibiliser les élèves à l'importance de patrimoine historique dans la construction et le développement d'une ville. Vivre Ensemble : depuis l'antiquité, le patio est un lieu de circulation et de rencontres. Dans le contexte du Lycée Pétrarque, il se rattache au concept des cités-jardins du Corbusier (dont l'architecte en charge à l'époque, Roland Bachmann, est un disciple). Cet endroit ouvert offre à revisiter notre façon de vivre ensemble au milieu d'un espace défini et multiculturel. La Gestion de l'eau : question essentielle de nos jours, la réflexion sur cet enjeu de développement durable se concrétise ici par un aménagement avec des plantes à la fois peu gourmandes en eau, en entretien, et qui seront en lien avec l'alimentation et la santé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le lycée La Ricarde
à L'Isle sur Sorgues travaillera sur le projet 'La Nature en sculptures : à la rencontre du loup'. Les élèves présenteront une sculpture sur fer sur le thème du loup, en hommage à Romulus et Rémus, avec tout un travail de recherches autour de la place de l'animal dans la biodiversité. Pour cela, le groupe – 23 élèves – sera accompagné par l'artiste Nicolas Eres, sculpteur sur fer.

Le Domaine d'Eguilles
à Vedène œuvrera sur l'Antiquité d'avant garde, nature et décor du motif à la technique. Les élèves aborderont la façon dont le processus de création antique est à l'avant-garde de notre époque, tout en s'inscrivant dans une démarche de développement durable. Concrètement, après un travail de recherche autour de l'histoire de l'Antiquité Romaine et Gallo Romaine, ainsi qu'autour du style antique et ses éléments principaux, les élèves construiront un décor et une tenue vestimentaire se référant à l'antiquité en utilisant la technique de l'Eco-Print. Pour cela, le groupe – 15 élèves – sera accompagné par Cloé Bergeon, ancienne élève et artiste qui les familiarisera avec l'Eco-Print, et Elise Orrier qui leur fera découvrir la peinture naturelle.

Au total, 73 élèves vauclusiens devraient se rendre à la Villa Médicis à Rome.

Les autres établissements sélectionnés
Pour les Alpes de Haute-Provence : le Legta Digne – Carmejane au Chaffaut Saint Jurson ; Les Alpes Maritimes : les lycées Les Côteaux à Cannes, Pasteur à Nice ; pour les Bouches-du-Rhône : les Lycées Blaise Pascal et Denis Diderot à Marseille et le lycée Les Alpilles à Miramas ; pour le Var : le lycée Paul Langevin à La Seyne-sur-mer.

Cette nouvelle édition 2025
comme les précédentes –depuis 2022- est portée par la Villa Médicis –établissement public national du ministère de la Culture- et soutenue et menée, en 2025, par la Fondation BNP Paribas qui œuvre pour développer la sensibilisation aux métiers d'arts. La première édition avait été menée avec des élèves de la région Nouvelle Aquitaine sur les filières du bois.