Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Cabaret Drag & Dance : Avignon s’embrase pour la Saint-Sylvestre



À Avignon, le Rouge Gorge s’apprête à offrir l’un des réveillons les plus attendus de la région pour la Saint-Sylvestre 2025-2026 : une soirée cabaret drag flamboyante suivie d’un dance-floor jusqu’au petit matin. Entre performances artistiques, gastronomie festive et DJ set énergique, l’événement propose une formule complète qui ne laisse que quelques places encore disponibles.

Quand la nuit la plus longue de l’année approche, rares sont les soirées qui marient avec autant de panache spectacle vivant, gastronomie et fête jusqu’à l’aube. Le Rouge Gorge, salle emblématique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

installée dans une ancienne imprimerie au cœur d'Avignon et réputée pour son atmosphère déjantée, dévoile sa programmation pour le 31 décembre à 19 h 30 : un dîner-spectacle cabaret drag suivi d'une soirée dansante gratuite sur réservation.

Drag queen

Placée sous le sceau du drag, cette nuit de la Saint-Sylvestre s'annonce haute en couleurs grâce à quatre artistes ; Francine de Panache, La Théière, La Pléiade et Confiote, qui revisitent l'univers du cabaret avec humour, élégance et audace : des costumes étincelants, des chorégraphies affûtées et un sens du spectacle surprenant.

Un repas gastronomique

La soirée débute par un repas gastronomique tout compris à 179€, où mignardises apéritives, terrine de légumes oubliés au foie gras, Saint-Jacques délicatement associées à une crème de petit pois, pavé de dinde aux cèpes et une charlotte au champagne ponctuent un menu soigneusement élaboré pour l'occasion. Deux coupes de champagne, vins et softs à discrétion, cotillons et spectacle font partie de la formule.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Copyright Rouge Gorge Communication

Puis dance floor

Lorsque la nuit avance, l'ambiance bascule en DJ set festif assuré par DJ David AWA (et invités), qui s'empare du dance-floor dès 1 h 30 du matin. Une playlist « Spécial Réveillon », conçue autour des meilleurs tubes des années 1970 à aujourd'hui, promet de faire danser les convives jusqu'au petit matin dans un esprit convivial et euphorique — et l'entrée à cette suite de soirée est libre et gratuite sur réservation.

Drag cabaret, le genre se réinvente

Ce rendez-vous culturel et festif illustre bien l'engouement croissant pour les événements drag et cabaret en France, un genre vivant qui se réinvente et attire un public diversifié, de Paris à la Provence, tout en s'inscrivant dans une tradition de performance artistique inclusive et spectaculaire.

Le lieu couru des nuits avignonnaises

Pour ceux qui souhaitent terminer l'année en beauté, les dernières places partent vite : une réservation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

anticipée est donc vivement recommandée pour être au cœur de cette nuit avignonnaise où spectacle, gastronomie et danse s'entrelacent jusqu'au lever du jour.

Les infos pratiques
Nuit de la Saint Sylvestre. Mercredi 31 janvier à partir de 19h30. Le Rouge Gorge. 11, rue Peyrolerie, Place de l'Amirande, Avignon. 04 86 34 27 27. rougegorgeavignon@aol.com. Réservation ici.
Mireille Hurlin



Copyright Rouge Gorge Communication

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

(Vidéo) Pour son traditionnel dessert de Noël, Baumanière présente ‘La Bergerie’



À l’occasion des 80 ans de Baumanière, Brandon Dehan, chef pâtissier de l’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, présente un dessert de Noël en édition limitée appelé ‘La Bergerie’. Il reste encore quelques exemplaires en stock.

Chaque année, Brandon Dehan réalise un dessert spécial, en édition limitée, pour les fêtes de fin d’année. Cette année, le chef pâtissier a voulu faire honneur à Baumanière qui fête ses 80 ans en créant un dessert faisant référence à l’histoire de la maison et à ses origines.

Ainsi, il présente ‘La Bergerie’, qui représente la bâtisse fondatrice de Baumanière, inaugurée en 1945 par le fondateur Raymond Thuilier. Dans ce dessert, qui symbolise le souvenir, on trouve des saveurs des desserts d’antan de la maison comme la Crêpe Soufflée et le Millefeuille Baumanière, qui sont toujours à

Ecrit par le 17 novembre 2026

la carte aujourd'hui.

Ce dessert, qui est au prix de 100€, peut-être commandé pour Noël ou pour la Saint-Sylvestre sur le site de Baumanière. Il reste 15 exemplaires qui pourront, après commande, être retirés à la chocolaterie les 23 et 24, ou le matin du 25 décembre, ou bien les 27, 28, 29, et 30, et le 31 décembre au matin.

Il est également possible de commander certaines pièces de La Bergerie individuellement comme la brouette du berger, le berger et ses moutons, ou encore le chapeau du berger.

La Chocolaterie Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Voir cette publication sur Instagram

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Une publication partagée par Baumanière ***** (@baumaniere)

Paca est la 2e région qui a le plus dépensé au restaurant pour le réveillon du 31

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



D’après une étude réalisée par sunday, la solution de paiement pour restaurants lancée par les fondateurs de Big Mamma, les Français ont dépensé en moyenne 61€ par personne au restaurant pour le réveillon du 31, contre 56€ l’année dernière. La région Provence-Alpes-Côte d’Azur, elle, fait partie des régions qui ont le plus dépensé.

79€, c’est ce qu’ont dépensé en moyenne les habitants de la région Paca par personne au restaurant pour le réveillon du 31. Cela place donc la région Paca en deuxième position dans le classement des régions les plus dépensières à cette occasion, juste derrière la région Auvergne-Rhône-Alpes (87€) et devant l’Île-de-France (67€).

Les Français étaient en moyenne 2,7 à table. Malgré le contexte inflationniste, les pourboires ont augmenté de 40% par rapport à l’année précédente. Paca a d’ailleurs été la région la plus généreuse avec 3,3€ laissés en moyenne par convive. Si la région Paca a été la plus dépensière, c’est la région voisine, l’Occitanie, qui a le plus apprécié sa soirée avec une note moyenne de 4,75/5.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

La Mirande : de nombreuses animations et ateliers proposés pour les fêtes de fin d'année



Tout au long du mois de décembre, La Mirande vous propose des animations et ateliers divers. De nombreuses surprises sont au rendez-vous pour vous faire vivre des moments chaleureux et festifs en famille.

Quand les jours se font plus courts et que la nuit tombe, La Mirande s'éclaire comme à la bougie. Avec de vraies chandelles et le crépitement du feu de cheminée, quoi de plus paisible et merveilleux pour fêter les fêtes de fin d'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Tous les jours, le bar et le salon de thé hivernal vous accueillent dans les salons pour apprécier des boissons chaudes, cocktails de Noël et autres délices faits maison. Sapins et crèche provençale décoreront le patio.

Programme

- les ateliers de Noël : atelier créations, atelier chocolat, atelier « gingerbread house », atelier thé de Noël, atelier guimauves au chocolat.
- les contes en famille : à partir de 6 ans, les mercredis soir.
- les apéritifs musicaux : les vendredis et samedis.
- les chants de Noël provençaux : les dimanches.
- les repas de Noël : dîner du 24 décembre et déjeuner et dîner du 25 décembre.
- la soirée de la Saint-Sylvestre : dîner du 31 décembre.
- le Grand Brunch du Nouvel An : 1er janvier.

L'intégralité du programme est à retrouver ici.

La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon
Réservations au 04 90 14 20 20 ou sur mirande@la-mirande.fr.

J.R.

La Mirande, vive les festivités !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



La Mirande, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël
Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre
Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1er janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



La salle-à-manger
Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute
La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation
Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre
Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. Massilia Gipsy Band.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Marché de Noël
Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau
Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours – Repas – Cours de cuisine – Goûter – Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande
La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

