

Ecrit par le 11 mars 2026

Villeneuve-lès-Avignon, Rendez-vous à l'Heure bleue



L'heure bleue, restaurant et chambres d'hôtes a ouvert ses portes le 19 juin 2024. Un an plus tard le succès est au rendez-vous, porté par **Antje Nantois**, la patronne de l'établissement. Son business ? Un restaurant, un salon de thé, trois chambres d'hôtes, le tout rondement mené par une équipe de quatre personnes qui font swinguer assiettes et papilles, notamment lors de brunchs le samedi matin. Le lieu est ouvert à l'organisation de rencontres sur les sujets les plus variés, à la demande d'intervenants extérieurs.

Ecrit par le 11 mars 2026



Antje Nantois, patronne de l'heure Bleue Copyright MMH

En plein cœur de la ville ancienne de Villeneuve-lès-Avignon, au creux de la rue principale, 5, rue de la République, une belle demeure de famille laisse sa porte grande ouverte : L'Heure bleue, restaurant, salon de thé et chambres d'hôtes. A l'intérieur ? Une entrée tout de suite accompagnée, de parts et d'autres par deux coquets salons, dont l'un convie à musarder au fil de la bibliothèque. Le comptoir invite tout de suite à la pause gourmande tandis que flotte une délicieuse odeur de café fraîchement moulu et alors que nos yeux se posent déjà sur la vitrine des desserts.

Un joyau végétal en cœur de ville

Deux pas de plus nous propulsent dans un profond et somptueux jardin, conçu en îlots de vie. Ici des tables et des chaises, là une aire de jeux pour enfants, ou encore des salons et partout, invisible mais bien présente, cette précieuse technologie prompte à recharger portable, tablette ou ordi, à se connecter au web ou au cloud, histoire de télétravailler, si vraiment l'on y consent... D'ailleurs, si nous avons évité d'être happés par cette bulle de verdure, pour échapper à la ville autant qu'au temps, et si nous avons

Ecrit par le 11 mars 2026

été moins distraits par le chant des oiseaux, nous aurions pu remarquer l'escalier menant aux trois chambres qui attendent leurs hôtes de passage. Au faite de l'ensemble ? Deux spacieux appartements rehaussés de zinc, loués à l'année, l'un de 90m2 et l'autre de 70m2. On imagine une vue imprenable sur les toits de la ville.

L'interview : Antje Nantois

Et pour nous raconter cette audacieuse aventure, non dénuée de sang et de sueur, Antje -prononcer 'Anne-Je' Nantois, la patronne du lieu. Le parcours et l'histoire de cette franco-allemande [ici](#).

«Tout a commencé par une erreur d'adresse, commence Antje. Mon époux, qui travaille dans la construction, devait visiter un lieu dévolu à démolition pour y bâtir un petit immeuble. Au lieu de cela il se retrouve 5, rue de la République. Puisqu'il est sur place, il demande à visiter et est tout de suite subjugué par l'espace qui s'ouvre à lui. Il m'appelle en me disant : 'J'ai trouvé le lieu idéal pour ton restaurant'. Je l'ai rejoint dans l'après-midi. J'ai tout de suite remarqué le cachet de cette maison ancienne, le jardin serein et enfouis. Nous ne savions pas encore que nous nous embarquions pour un an de travaux non-stop»

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

L'Heure Bleue Copyright MMH

Un achat clairement hors budget

«Clairement l'achat de cette demeure et des 700 m2 de terrain étaient une folie que nous ne pouvions approcher par nos propres moyens. Nous avons alors décidé de l'acheter avec mon beau-frère et ma belle-sœur, pour en faire un projet commun que je piloterais : un restaurant ouvert dès le matin avec petit déjeuner varié et frais -on y propose des brunches le samedi matin- un service de restauration le midi ainsi qu'un salon de thé en après-midi et des rencontres improvisées en après-midi pour ceux qui souhaiteraient évoquer un thème, ou recevoir leurs potentiels clients.»

Avant tout cela ?

«Nous avons du relever nos manches et attaquer de sacrés travaux. Mon mari, constructeur et maitre d'œuvre pour ce chantier, mon beau-frère ingénieur. La maison a été entièrement revue pour y organiser deux appartements de 90 et 70m2 et trois chambres d'hôtes -dont une aux normes handicapées et tout l'établissement aux normes EPR -Etablissement recevant du public- avec tout le confort moderne ainsi que la création d'un ascenseur. L'accès handicapé me tenait très à cœur puisqu'une personne très proche de moi vit en fauteuil roulant. Les travaux se sont étendus sur plus d'un an où nous avons œuvré du matin au soir, week-end compris.»

Une proposition hôtelière également conçue pour des personnes en situation de handicap

«L'accès handicapé s'est révélé très important car les personnes handicapées ont un réel problème pour voyager et être reçues. La grande chambre dévolue aux personnes handicapées est très recherchée. Cette proposition touche une clientèle un peu haut de gamme qui n'est pas accueillie ailleurs. Il y a une réelle demande en cela.»

Ecrit par le 11 mars 2026



Le jardin de l'Heure Bleue Copyright MMH

L'heure bleue

«L'heure bleue compte 50 couverts en extérieur et 30 en intérieur. J'ai parié sur les circuits courts, le frais, une cuisine simple, élaborée et créative et cependant accessible puisque l'on peut déjeuner ici entre 24€ 28€ -entrée, plat et/ou, dessert, hors vins-. Dorothee et Laurent sont aux fourneaux quand Marie-Bénédicte et Victor sont en salle. Nous accueillons une clientèle d'habitues toute l'année, complétée, aux temps estivaux, par les touristes. Nous organisons, aux beaux jours, des apéros les jeudi et vendredi soir, au jardin, jusqu'à 21h30, avec une planche de charcuterie ou de fromages à partager.»

Un grand merci à Philippe Bronzini pour son soutien

«je connaissais [Philippe Bronzini](#) depuis 10 ans et j'ai travaillé 8 ans pour lui à '[La maison Bronzini](#)'. J'avoue avoir été triste d'en partir parce que c'était ma 2^e famille. Il m'a beaucoup aidée et c'est grâce à lui que j'ai obtenu la licence III -le permis d'exploitation obligatoire pour les bars, restaurants -boissons avec taux d'alcool inférieur ou égal à 18°-et hôtels. Il vient de temps en temps ici et nous partageons

Écrit par le 11 mars 2026

notre vision du travail. Il est un peu mon mentor et nous parlons d'organisation, d'espaces, formulons des idées sur tout les sujets.»

Ma vision de ce lieu

«Pour moi il s'agit d'une demeure familiale ouverte aux hôtes de passage. Ainsi, lorsqu'il n'y a pas d'exposition, les murs sont couverts de mes photos de famille. Il y a également une bibliothèque où les gens peuvent emprunter des livres et revenir continuer leur lecture un autre jour en la reprenant depuis leur marque-page. Des gens télétravaillent, au calme, dans le jardin. Certains se posent pour boire un café et regarder les arbres. Nous ne sommes pas dans un consumérisme obligatoire.»

Ecrit par le 11 mars 2026



Fait maison Copyright L'Heure Bleue

Pourquoi l'Heure Bleue ?

«L'heure bleue, ce sont 20 minutes 'magiques', au lever et au coucher du soleil, qui diffusent des ondes lumineuses dites de Rayleigh, où le ciel se remplit d'un bleu plus foncé que celui du ciel le jour. Un bleu intense. C'est aussi un moment de silence profond, dans la nature.»

Les infos pratiques

Ecrit par le 11 mars 2026

L'Heure bleue. Petit déjeuner frais de 9h à 11h. Restauration le midi. Plats et pâtisseries faits maison. Salon de thé. Apéros dans le jardin les jeudis et vendredis de 18h à 21h30. Brunchs le samedi matin de 11h à 14h30. Les horaires du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h30 à 16h, hors apéros et journées ou soirées de convivialité. 04 86 84 50 85. contact@leheurebleueprovence.fr



Copyright l'Heure Bleue

La Maison de Fogasses propose le Noël de Baba Gaya du 21 au 24 décembre et sa réouverture permanente dès 2025



Le très bel hôtel particulier de la Maison de Fogasses, du 16° siècle, situé 37 rue des Fourbisseurs en intramuros d'Avignon rouvre ses portes pour Noël et l'année 2025. Outre sa proposition de restauration et de salon de thé gourmand, parents, enfants, et amis s'y retrouveront pour papoter et même participer à des ateliers, très sérieusement accompagnés par un artiste ou un artisan renommé. Quant à la boutique ? On y trouvera des idées cadeaux du meilleur goût.

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Corinne Guyon Copyright Morgan Palun Photographe

Fabriquer sa couronne de Noël

On pourra, par exemple, fabriquer sa couronne de Noël avec [Maxine Christensen](#) de samedi 21 décembre à mardi 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h pour 45€ matériel, astuces de pro et 'coup de main' compris.

Dessiner son calligramme

ce sera possible avec [Yoyo Ich](#). Qu'est-ce qu'un calligramme ? Des vers disposés de façon à former un dessin en rapport avec le poème. Le tout premier à les exécuter ? Guillaume Apollinaire qui mit au point ses poésies graphiques comme un exutoire aux tranchées de la 1^{re} guerre mondiale, en 1918. L'atelier aura lieu du 21 au 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h. 30€.

Ecrire sa guirlande poétique

Ca se fera avec [Julien Delmaire](#), auteur renommé édité chez Grasset qui prendra en charge l'atelier 'Ecrire une guirlande poétique' à 11h et 15h sauf le 23 décembre. 50€.

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Le salon de thé Copyright Morgan Palun Photographe

Créer une œuvre d'art

ce sera possible grâce et avec [Marie Jeanselme](#), la fée des petites doses de poésie qui enchantent notre quotidien à 13h30, 15h et 16h30. 40€.

Les mendiants de Noël

[Gérard Robert](#), chef pâtissier de la Chocolaterie Castelain propose de réaliser ses propres mendiants de Noël. De quoi épater ses propres convives une fois chez soi. à 14h30, 15h45 et 17h. 45€.

Cuisiner son cake gourmand

Avec [Célia Conil](#) pour enchanter son Tea time à la maison, entouré de tous les personnes que l'on aime à 10h, 11h30 et 13h. 35€.

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Les ateliers cuisine Copyright Morgan Palun Photographe

Participer à l'arbre de Noël

La [Maison de Fogasses](#) propose de participer à un arbre de Noël pas comme les autres lundi 23 décembre. Après ? on s'assied à une somptueuse petite table avec un bon chocolat chaud, une part de gâteau par personne et, bien sûr le cadeau du sapin pour l'enfant et son accompagnant. 15€ par personne.

Que se passe-t-il à la Maison de Fogasses ?

De vendredi 20 à mardi 24 décembre la [Maison de Fogasses](#) propose un salon de thé et les pâtisseries [d'Augusta Pains & Merveilles](#) accompagnées d'une boisson chaude de 14h à 18h. 12€.

Un déjeuner et des apéritifs dînatoires slave

avec une belle assiette de zakouskis -hors d'œuvres russes et plus généralement d'Europe de l'Est servies chaudes ou froides, à base de charcuterie, de poissons fumés, d'œufs de poissons, ou de légumes marinés- le tout accompagné d'un verre de vin ou d'un soft de 12h à 14h et de 19h à 21h. 25€ pour le déjeuner et 30€ pour le dîner, sur réservation.

Enfin, une boutique éphémère

ouvre ses grilles ouvragées avec les belles entreprises du patrimoine vivant telles que [Brun de Vian Tiran](#), [la Ciergerie des Prémontrés](#) et diverses découvertes Fogassiennes de 12h à 19h. L'ambiance musicale est une création de DJ Spock, spécialiste des ambiances sonores et festives.

Grâce à eux

[Corinne Guyon](#) est la propriétaire de la [Maison de Fogasses](#) et en assure la direction artistique. La scénographie et la décoration événementielle est de [Serge Pieters](#). La direction de projet et les relations presse sont de Noun avec aux manettes [Nathalie Rooney](#) et [Inès Bonzi](#). Les réseaux sociaux sont administrés par [Dividere avec Romain Pascal](#). Les photographies sont de [Morgan Palun-Ré](#). Les pâtisseries raffinées de la [Maison Augusta](#) avec Florence et Matthieu Gromelle. Les poupées du monde entier -Une jolie collection de la maitresse des lieux- viendront faire la ronde sur le sapin grâce au talent des 'Têtues des aiguilles'.

Important

La Maison Fogasses est désormais ouverte tout au long de l'année 'pour célébrer des évènements qui nous rassemblent'. Prochains rendez-vous du 8 au 12 janvier pour célébrer l'épiphanie. Ateliers culinaires, ateliers manuels, brunch, bal des rois & reines enchanteront alors les lieux.

Les infos pratiques

[Maison de Fogasses](#) 37, rue des Fourbisseurs. Intramuros d'Avignon.

Écrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Atelier avec Marie Jeanselme Copyright Morgan Palun Photographe

L'interview de Corinne Guyon

Corinne Guyon est un électron libre pétrie de bienveillance. Un état naturel pour cette artiste qui ne vit que pour partager. Cette collectionneuse passionnée et excellente décoratrice d'intérieur est un mélange de feu et de glace. Le feu par ses racines méditerranéennes et de glace par la culture Polonaise qui coule dans ses veines.

Après une maîtrise en droit des affaires, un passage par l'école d'attachée de presse, un poste de cadre chez les [tissus Boussac](#) et la création de son propre cabinet d'assurance, cette boulimique de travail -même si elle se dit contemplative- s'est posée dans cet hôtel particulier du 16^e siècle auquel, depuis 20 ans, elle insuffle sa poétique fantaisie.

Ma rencontre avec l'Hôtel particulier de Fogasses ?

«Tout a commencé lorsqu'un ami parisien m'a demandé de trouver une maison selon son goût et son budget, relate Corinne Guyon, la propriétaire de ce navire amiral. Alors agent d'assurance chez Allianz je m'adressais à un ami agent immobilier qui me répondit «Ça tombe bien j'ai justement une belle demeure à la vente, répondant à ses critères. Je me rends à l'adresse indiquée. Je visite les lieux avec une petite dame qui ne se présente pas et dont j'apprendrai plus tard qu'elle en est la propriétaire. En entrant, c'est le coup de cœur. Mes yeux pétillent et en moins d'une minute je sais que je suis en train de visiter Ma maison. Non... Je crois qu'en vérité c'est la maison qui m'a choisie. Nous sommes en 2004 et ma vie va en être totalement bouleversée.»

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Entre amis Copyright Morgan Palun Photographe

Au début

«Très vite, je loue les étages. Et comme dans cette maison tout le monde se croise, l'ambiance s'apparente très vite à l'esprit 'pension de famille'. Un microcosme où tout le monde se sent bien. Puis un jour je me suis dit qu'il fallait ouvrir cette maison et son magnifique jardin aux avignonnais parce que cela faisait partie de leur patrimoine. Alors, j'ai cessé de louer et créé l'un des premiers concepts store. Le problème ? Si je sais flairer les tendances, il est difficile voire suicidaire d'initier ce qui n'existe pas ou peu, avant tout le monde. Pourquoi ? Parce qu'il est difficile d'appréhender la nouveauté.»

Résidence d'artistes

«Au départ, je voulais même créer une résidence d'artistes. Mais c'est incroyablement compliqué, notamment pour lever des fonds. C'est d'ailleurs l'une de mes batailles. Pourquoi les lieux culturels seraient uniquement du domaine du public lorsqu'on souhaiterait qu'ils fussent aussi du domaine privé ? J'ai bien essayé mais c'est d'une complexité sans nom ! Du coup j'ai voulu proposer un lieu qui soit à la fois une boutique, un espace de restauration, où l'on papote, où l'on achète des choses pour soi, pour les autres, où l'on s'exerce à la créativité, durant des ateliers...»

Le thème de cette année : Baba Gaya !

Mais qui est Baba Gaya ? C'est une grand-mère, une fée, un esprit de la nature bienveillant qui règne sur la forêt et les bêtes sauvages. Elle habite une petite Isba -une hutte en bois construite sur des pattes de poule qui peut tourner sur elle-même. Elle commande aux phénomènes célestes, au jour et à la nuit. Elle est le contraire de Baba Yaga, une vieille sorcière dotée d'une unique jambe -comme une femme serpent qui vit sous terre- qui œuvre au passage entre deux mondes : celui des vivants et des morts. Elle est effrayante et change le destin de celui ou celle qui la rencontre. Pour autant, elle les aide aussi à accomplir leur quête de transformation.

Ecrit par le 11 mars 2026



Ecrit par le 11 mars 2026

Copyright Morgan Palun Photographe

L'esprit des contes pour enchanter Noël

«Toute petite j'ai dévoré les contes et légendes du monde entier. Il faut dire que ma mère était professeure de français et que mes frères et moi baignions dans les ouvrages. C'est sans doute ce qui m'a inspirée pour créer Baba Gaya comme, il y a quelques années, Léon, le frère du père Noël qui était descendu à Avignon pour distribuer des cadeaux. Il était aussi rock'n roll que le premier était traditionnel. Si traditionnellement, en Russie, Baba Yaga mange les enfants, Baba Gaya, elle, les accueille avec beaucoup d'amour et de tendresse. Nous ouvrons ainsi les portes de la Maison de Fogasses aux parents, enfants et amis d'amis dans une ambiance gourmande de Noël où l'on peut tout faire : prendre un thé gourmand, se restaurer, boire un verre, acquérir ses cadeaux de Noël, participer à des ateliers créatifs... Dans une maison joyeuse et pleine d'âmes.»

Une maison pleine d'âmes

«En parlant d'âmes, il s'y passe de mystérieuses choses ? Oui ! Alors que l'on faisait des essais de jus à l'italienne sur les murs d'un des appartements du haut, la Marquise est apparue. Elle est sortie du mur et au fur et à mesure que l'on apposait les couleurs. Au début, j'étais la seule à en discerner la silhouette jusqu'avec les ans elle apparaisse de plus en plus clairement à tous, les années passant. C'est une habitante d'ici. Alors je lui parle et lui demande de m'aider à faire vivre ce grand vaisseau amiral et à en partager la richesse avec les Avignonnais et leurs amis.»

Ecrit par le 11 mars 2026



11 mars 2026 |



Ecrit par le 11 mars 2026

Copyright Morgan Palun Photographe