

Ecrit par le 11 juin 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 *Italia Là-Bas* se réinvente au cœur de la Collection Lambert, 5 rue Violette dans l'intramuros d'Avignon, avec un concept inédit, [Italia Là-Bas \[Ré\]](#) pour renaissance. Entre gastronomie italienne contemporaine, dialogue avec l'art et produits du terroir vaclusien, 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 *Italia Là-Bas [Ré]* entend prolonger l'esprit du lieu : un espace où les disciplines se rencontrent et où la tradition se transforme.

Ecrit par le 11 juin 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 goûts 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

Ecrit par le 11 juin 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 pâtes et le rizotto se servent al dente et non, la crème fraîche n'a rien à faire dans la carbonara où d'ailleurs le jaune d'œuf ne paraît 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.



Copyright 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](#)

Écrit par le 11 juin 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 côte 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 vaclusien. 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.

Ecrit par le 11 juin 2026



Écrit par le 11 juin 2026

Crédit photo Studiobeautemps

Des circuits courts et exigeants

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.

Ecrit par le 11 juin 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

Ecrit par le 11 juin 2026

Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé !



Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le **Réseau Entreprendre Rhône Durance** dont il est l'un des lauréats.

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Ecrit par le 11 juin 2026

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

'La mal a dit'

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu'il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d'attendre. C'est ainsi que j'ai créé 'Naé', une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d'une mère 'fanm potto-mitan', c'est-à-dire d'une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d'actifs. Auparavant ? J'avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire... Et puis la santé m'a fait défaut. Je ne sais pas ce qui s'est passé. Peut-être le stress... Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j'ai tendance à le voir comme une opportunité. J'ai tout de suite pensé à l'alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J'ai commencé à créer des [plats](#).

Ecrit par le 11 juin 2026



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m'a demandé de goûter la boisson qu'il avait concoctée, à base d'Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C'est ainsi que j'ai créé Naé, en mars 2019, via un actionnariat familial. Tout est parti de la fleur d'Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences ! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui

Ecrit par le 11 juin 2026

déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme [Mory Sacko](#), [Hélène Darroze](#), [Anne-Sophie Pic](#).»

Que voulais-je raconter avec Naé ?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé ? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer... Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale ? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement ? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives -effluents, déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec [Planète urgence](#), Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité -au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la [Tagète Limoni](#), dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important ? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour !»

Et demain ?

«Naé ? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves

Ecrit par le 11 juin 2026

déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande -qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.

contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

[Philippe Darcas](#) des [Ateliers Bio de Provence](#) (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche -ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi ?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation -ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes, commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle... ça décolle !»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»

Ecrit par le 11 juin 2026



Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats, accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org & www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance