Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 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 23 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 23 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 23 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 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 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 23 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 23 novembre 2026

A Avignon, Lush ne maquille pas ses ambitions



Après le réaménagement de trois boutiques en Île-de-France (Vélizy, Paris-Leclerc et Boulogne-Billancourt), Lush refait une beauté à sa boutique d'Avignon et mise sur l'investissement.

Onze ans après son ouverture, la boutique située 23 rue de la République s'embellit pour améliorer l'expérience de la clientèle. Vendredi 25 février, Lush Avignon, entreprise anglaise de cosmétiques faits main, 100% végétariens, rouvre ses portes après avoir bénéficié d'un réaménagement complet. Cette nouvelle mise en beauté comprend un design revisité, avec un parcours permettant de naviguer simplement entre les différents univers des produits Lush (hygiène, soin, cadeaux).

La clientèle qui affectionne particulièrement les produits sans emballage (qui représentent plus de la moitié des ventes), aura la possibilité de peaufiner sa routine zéro déchet ou vegan grâce à l'expertise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

des équipes en boutique. Un univers à rebours de la cosmétique traditionnelle qui, selon les chiffres, ne cesse de conquérir des adeptes. Implanté dans 48 pays avec 928 points de vente et plus de 9000 collaborateurs, Lush affichait en 2019 un chiffre d'affaires de 1139 millions d'euros.



Boutique Lush Boulogne-Billancourt, illustration. Crédit photo: Lush

L'éthique au coeur du réaménagement

La société prône un cercle vertueux. Dans le cadre de la rénovation de ses magasins, Lush a choisi du mobilier fabriqué à partir de matériaux durables et sourcés de manière éthique, et a eu recours à l'upcycling afin de réduire son impact environnemental. Ce processus passe par la récupération du mobilier en pin des magasins rénovés ; les menuisiers partenaires les poncent, les restaurent et les peignent afin qu'ils soient réutilisés dans d'autres magasins Lush.

L'enseigne utilise également des plans de travail en plastique recyclé, qui ont été choisis pour s'adapter à l'esthétique des différentes zones. Une stratégie qui se veut innovante et durable à travers le réemploi du mobilier passé. Par ailleurs, la boutique Lush Avignon continue d'être dotée d'un éclairage LED et utilise de l'électricité renouvelable fournie par Planète oui, partenaire de longue date de Lush

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Boutique Lush Boulogne-Billancourt, illustration. Crédit photo: Lush

“Chez Lush, nous plaçons la durabilité et l’approvisionnement éthique des matériaux au premier plan, souligne Richie Fennell, équipe Aménagement de l’espace Lush shop. Non seulement pour les ingrédients qui entrent dans la composition de nos cosmétiques frais faits à la main, mais aussi pour la conception et la construction de nos magasins […].”

6M€ d’investissement

À l’heure où le commerce physique subit la concurrence de la vente en ligne de plein fouet, Lush poursuit ses investissements en boutique. Un investissement ambitieux de près de 6 millions d’euros est réparti entre une sélection de boutiques au Royaume-Uni et en Europe courant 2022. “Pour une marque comme Lush qui développe une offre large de cosmétiques permettant de répondre aux besoins spécifiques de chacun de nos clients, le retail est essentiel », déclare Mathieu Raguet, gestionnaire immobilier Europe chez Lush. La société projette d’ouvrir de nouveaux magasins, d’en rénover certains et d’en déplacer d’autres trop petits.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !