

Ecrit par le 28 avril 2026

## Le Mas de Carles, un sas où les cabossés de la vie peuvent se reconstruire pour rebondir



D'abord un peu d'histoire sur ce refuge de 26 hectares de verdure à l'est de Villeneuve-lès-Avignon, près du lieu-dit Les Perrières et d'une ancienne carrière d'où étaient extraites les pierres qui ont servi à construire les remparts d'Avignon et le Palais des Papes au XIV<sup>e</sup> siècle. En 1660, l'Abbé Carles y installe sa métairie. En 1884, c'est Théodore Aubanel, félibre et ami de Frédéric Mistral qui le rachète et enfin en 1963, l'abbé Joseph Persat, qui est à la recherche d'un lieu pour que les petits Avignonnais de la paroisse Saint-Jean-Champfleury aillent s'y oxygéner et jouer au foot le jeudi, en devient propriétaire.

Il faut attendre 1981 pour que l'[Association du Mas de Carles](#) soit fondée puis soutenue par l'Abbé Pierre pour devenir un 'lieu à vivre' où sont accueillis les SDF, les personnes en grande difficulté morale, matérielle et psychologique, qui peuvent dans un premier temps y être logés dignement, dormir en toute

Ecrit par le 28 avril 2026

sécurité, manger régulièrement pour reprendre des forces, avoir accès aux soins, retrouver une hygiène de vie en participant aux activités et en partageant la vie de la communauté afin de retrouver une dynamique de vie et se réinsérer. « Les plus déshérités, ceux qui n'ont plus de famille, de travail y auraient leur place, prédisait le Père Persat, à l'époque. Tous ceux qui ont soif de paix, de calme, d'amitié y viendraient. Une vie fraternelle de partage y serait possible loin de tout ce qui divise : l'argent, la race, la culture... Carles deviendrait un lieu fort pour de nouveaux départs. »

## Le travail de ferme

Ce lieu à vivre agréé accueille actuellement 43 résidents qui doivent respecter un règlement intérieur, les horaires des repas, être présentables et participer aux activités de cette ferme où tout est bio. Et elles sont nombreuses : élevage de chèvres et fabrication d'environ 50 000 pélardons par an, également de volailles et de lapins, maraîchage et arboriculture. Grâce aux 650 oliviers de la propriété, 2 tonnes d'olives sont récoltées et de l'huile d'olive est commercialisée dans les restaurants étoilés. Des ateliers confiture, rillettes, coulis et pâtés sont organisés. Tout cela concourt à assurer l'alimentation de ceux qui y vivent et y travaillent, avec plus de 25 000 repas par an confectionnés par le chef cuisinier, des bénévoles qui ne lésinent pas sur leur implication et par deux résidents, qui, eux aussi, se donnent à fond. Au Mas de Carles, il faut aussi entretenir les espaces verts, débroussailler, arroser, tondre, remettre constamment en état les bâtiments, les canalisations, entretenir les parties communes, s'occuper de la chèvrerie, participer à la traite, fabriquer les fromages.

Ecrit par le 28 avril 2026



DR

## La resocialisation

Ici, l'homme est au centre de tout. Il n'est pas question d'une assistance passive. Les 11 salariés et les 40 bénévoles veillent à lutter contre le laisser-aller vers l'individualisme ambiant tout en aidant les personnes en proie à des problèmes d'addiction (drogue, alcool, tabac), voire à leur procurer des papiers (carte d'identité, carte vitale) pour qu'ils retrouvent leur citoyenneté. Peu importe le temps que cela prend, à chacun son rythme pour se resocialiser, prendre un nouveau départ, partir pour une nouvelle vie. La moyenne âge est de 64 ans, le plus jeune résident a 25 ans, les plus anciens dépassent les 80 ans. Mais certains, aujourd'hui disparus, étaient tellement attachés à cet endroit, qu'ils ont souhaité que leurs cendres soient dispersés dans la garrigue du Mas de Carles.

L'écoute est le maître mot de toute l'équipe du Mas de Carles pour être utile. Chaque résident a un passé, un passif, un mal-être, une souffrance et aspire à remonter la pente, reprendre confiance,

Ecrit par le 28 avril 2026

retrouver un équilibre psychologique et social, une raison d'être, une estime de soi et surtout un espoir d'aller de l'avant.

## Un budget de plus en plus serré

Mais pour poursuivre avec succès cette aventure humaine, il faut de l'argent. Déjà 40% du budget (qui est de 1,8M€) sont assurés par les fonds propres (dons, mécènes, vente des produits de la ferme) et 60% par des subventions publiques (Etat, Mairies d'Avignon et de Villeneuve). C'est là que le bât blesse. Le Département de Vaucluse, au bout de 15 ans de soutien sans faille a retiré - crise abyssale des finances publiques et baisse de la DGF, dotation globale de fonctionnement obligent - son enveloppe qui représenterait 0,002% de son budget annuel. Or 47% des personnes accueillies au Mas de Carles sont des Vauclusiens. « C'est un mauvais coup porté à l'action sociale et au profit des habitants les plus précaires de notre territoire », ont déclaré à l'unisson les trois vice-présidents de l'association, Joël Aymard, Hélène Bout et Marie-Hélène Cuvillier.

Ce combat est récurrent dans toute la France. D'ailleurs, samedi dernier, se sont déroulées des manifestations sur le nécessaire maintien des subventions. Avec comme slogan « On ne tient plus ». « Avec l'inflation, la hausse des matières premières, du prix de l'énergie, nos charges explosent et les pouvoirs publics limitent voire retirent leur aide. Certaines associations ont moins de 3 mois de réserve de trésorerie devant elles, explique une manifestante. « Sans elle, les besoins humains, médicaux et sociaux ne seront plus couverts, on risque de supprimer des emplois d'éducateurs, d'assistants, nos structures seront autant fragilisées que ceux qu'on essaie d'aider en y mettant tout notre énergie. » Une autre ajoute : « Sous prétexte d'économies réalisées, il risque d'y avoir des coûts plus élevés si les personnes dont nous nous occupons du 1er janvier au 31 décembre devaient retourner à la rue, aller dans un hôpital psychiatrique ou entrer en maison de retraite. » L'an dernier, le journal *La Croix* a recensé dans notre pays 855 morts dans la rue. A titre d'information, en France, on compte 20 millions de bénévoles et 1,5M de salariés dans ces associations à but non lucratif qui sont le ciment de la solidarité, de la fraternité et du vivre ensemble.

### Le Mas de Carles en 2024 en chiffres :

- 91** personnes accueillies dont **18** femmes
- 15 071** jours d'hébergement
- 24 243** repas servis
- 12 536** heures de travail réalisées dans le cadre du Chantier d'Insertion
- 40** bénévoles pour 4 équivalents temps plein
- Produits d'exploitation : **1 325, 305€**
- Charges d'exploitation : **1 400, 788€**

Contact : [info@masdecarles.org](mailto:info@masdecarles.org) / 04 90 25 32 53

## Jacqueline s'installe à l'année : la gastronomie vivante trouve son écrin à la Maison Orsini



La nouvelle a la saveur d'un secret bien gardé que l'on murmure enfin à l'oreille des fins gourmets : **[Le restaurant Jacqueline](#)**, l'éphémère et audacieuse aventure culinaire de l'été initiée par **[la cheffe Séverine Sagnet](#)**, ferme ses portes le 19 octobre... pour mieux revenir, plus forte, plus enracinée, dès le mercredi 19 novembre, cette fois à durée indéterminée à la **[Maison Orsini](#)**.

Après un été en version éphémère, le restaurant Jacqueline ferme temporairement ses portes le 19 octobre... pour mieux renaître dès le 19 novembre, cette fois sans date de fin, dans le cadre majestueux de la Maison Orsini. Dans une salle redessinée pour l'occasion, la cheffe Séverine Sagnet poursuit son exploration d'une cuisine locavore, biodynamique et poétique, au fil des saisons et du Rhône. Une

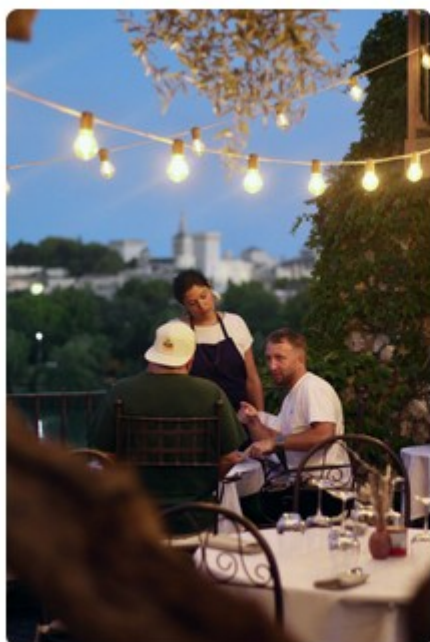
Ecrit par le 28 avril 2026

installation durable pour une table vivante.

### **Le goût du vivant**

Chaque assiette servie chez Jacqueline est une photographie de l'instant. Ce soir, ce sera l'agneau de la Crau, ses céleris-raves en feuilles confites, ses poires rôties, un chutney maison et quelques giroles cueillies à l'aube. Demain, tout peut changer. Le menu suit les saisons, la pêche du jour, les récoltes du Mas de Carles ou les cueillettes sur l'île de la Barthelasse. L'été dernier, le voyage commençait au nord, « au fil du Rhône », glissant de Châteauneuf-du-Pape à la mer, en passant par les étangs de Camargue. Amuses-bouches végétaux, poissons de rivière signés Mathieu Cardona, anguilles, carpes du Vaccarès dressées sur des galets — comme un hommage au fleuve. Puis les légumes du sud prenaient le relais : tomates, aubergines, abricots, sublimés dans des compositions vibrantes, accompagnées de vins en biodynamie, eux aussi choisis avec rigueur.

Ecrit par le 28 avril 2026



**Copyright Séverine Sagnet Communication**

### **Un lieu réinventé, une atmosphère pensée**

Pour cette nouvelle étape, la salle se métamorphose : bois brut, fauteuils confortables, lumières tamisées, le tout dans une élégance discrète qui sied à l'esprit des lieux. Jacqueline, fidèle à son ambition d'être une table chaleureuse, vous accueillera « comme des amis chers », avec la bienveillance d'un feu de cheminée et la délicatesse d'un carré de veau juste saisi.

Écrit par le 28 avril 2026

### **Jacqueline, une table en mouvement**

Ici, rien n'est figé. La vivacité des produits, la respiration du terroir, la liberté de création font de chaque dîner un moment unique. Le dessert de ce soir ? Une mousse au chocolat chaude, posée sur une gavotte au cacao et fleur de sel de Camargue, escortée de salicornes. Insolite, surprenant — et pourtant d'une logique implacable, celle du vivant, du local, de l'instant.

### **À très bientôt, dans le goût et la grâce**

Jacqueline n'est plus une parenthèse estivale. Elle devient un rendez-vous, un repère, un écrin pour la Provence gastronomique, vibrant, engagé, poétique grâce au talent de Séverine Sagnet de [Guy Le Creff](#) et de son équipe. Dans les murs séculaires de la Maison Orsini, elle vous attend, prête à vous faire croquer le terroir, verre en main et papilles éveillées. Et comme tout ce qui vit vraiment, elle ne cessera d'évoluer. Rendez-vous dès le 19 novembre, Restaurant Jacqueline, Maison Orsini, 21, rue Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon.

[Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'](#)

---

## **La recette de homard du chef Christophe Chiavola**

Ecrit par le 28 avril 2026



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :

- 4 homards de 500 g avec les Pinces
- Gros sel
- Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :

- 4 poivrons rouges
- Sel fin
- Pointe de couteau de xanthane
- Une cuillère à soupe de pâte à saté

Ecrit par le 28 avril 2026

- Une cuillère à soupe de yuzu
- Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

#### Pâte à tempura :

- 50 g Maïzena
- 125 g d'eau
- 1 œuf
- 75gr de crème fraîche
- 100gr de farine
- Une cuillère à soupe d'encre de seiche
- 3 citrons verts
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

#### Glaçage poivron rouge :

- 15 g de gélatine feuille
- 3 poivrons pour 300 g de jus
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

#### Gel framboise :

- 100 g de purée de framboise
- 0,7 g d'agar-agar
- Piment d'Espelette
- Sel fin
- Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
- 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien

Ecrit par le 28 avril 2026

remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

#### Jus de tête de homard à la soubressade :

- 4 têtes de homard
- Huile d'olive
- 100 g de soubressade piquante
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

#### Gel de citron vert à la verveine :

- 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
- 300 g de jus de citron vert
- 50 g de miel liquide
- 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

#### Préparation des queues de homard :

Couper les queues en  $\frac{3}{4}$  -  $\frac{1}{4}$  comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier

Ecrit par le 28 avril 2026

absorbant.

Pour le dressage :

Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.



DR

Ecrit par le 28 avril 2026

## Villeneuve-lès-Avignon accueille la 2nde édition du festival 'Le Truc'



**Après une première édition couronnée de succès, le festival de musique électro 'Le Truc' revient pour une seconde édition ce samedi 30 août au cœur de la plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, au pied du fort Saint-André.**

Le Truc Festival revient pour une nouvelle année ce week-end avec une programmation à la fois locale et internationale. Au programme de cette seconde édition, des artistes en live comme Jimmy Labeou et Christian Burkhardt qui proposeront des live sets, Arthur Richard, Monsieur Madame Benoît et Papisito avec leur DJ sets, et Adn avec ses vinyles.

Les sept artistes se succéderont sur scène toute la soirée à partir de 17h. « Notre conviction est plus que jamais de rendre au festival ce qui appartient au festival : la danse, l'amusement, la joie, la convivialité, et en un mot qui regroupe ces caractéristiques, la fête », expliquent les organisateurs de l'événement.

Cette année, le festival doublera sa capacité d'accueil avec 1 000 festivaliers attendus, mais il doublera aussi l'espace scénique avec deux écrans géants. Sur place, il y aura plusieurs buvettes et plusieurs stands de nourriture, mais aussi des stands de maquillage et de tatouage.

Ecrit par le 28 avril 2026

Il est encore temps de réserver votre place sur la [billetterie en ligne](#).  
**Samedi 30 août. De 17h à 01h. Chemin de l'Avion. Villeneuve-lès-Avignon.**

## (Vidéos) Villeneuve-lès-Avignon, L'Abbaye Saint-André au Clair de lune



En petit groupe, à la lueur des lanternes, venez découvrir, avec un guide, les jardins de l'[Abbaye Saint-André](#) où l'on observera les jeux de lumières se refléter dans les bassins et où l'on imaginera les ombres chinoises se dessiner...

Ecrit par le 28 avril 2026

### Les infos pratiques

Visite au clair de lune des jardins de l'abbaye saint-André. Abbaye Saint-André, rue Montée du fort à Villeneuve-lès-Avignon. A partir de jeudi 14 et jusqu'au 18 août. 9€. Réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme du Grand Avignon au 04 90 03 70 60, place Charles David à Villeneuve-lès-Avignon.

### Egalement, visite gourmande avec la cheffe de la Chartreuse

Découverte de la cuisine des moines, suivie d'une dégustation de mezzés préparés par la cheffe franco-libanaise Aurore Ville-Renon Younès. La visite explore le lien entre les moines et leur rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

### Les infos pratiques

La Chartreuse. Visite gourmande des jardins d'été avec la cheffe. Samedi 16 août. A partir de 18h. Durée de la visite 1h45. Jusqu'au 23 août. 24€. La Chartreuse. 58, rue de la République à Villeneuve-lès-Avignon.

---

## Mardi 5 août, destination Véli avec le Grand Avignon

Ecrit par le 28 avril 2026



**Dans le cadre de la mobilité douce, habitants et touristes sont invités à tester, gratuitement et à la journée, un véhicule intermédiaire, appelé véli, sur des itinéraires touristiques au départ de [l'Office de tourisme du Grand Avignon à Villeneuve-lès-Avignon](#). Ça se passe mardi 5 août. Toutes les infos [ici](#).**

Ecrit par le 28 avril 2026



### **Ouicycle, véli -véhicule intermédiaire- Copyright Office de tourisme Grand Avignon Communication**

Le véli, classé dans la catégorie vélo permet de transporter un passager adulte ou deux enfants en plus du conducteur. Il peut atteindre les 25 km/heure et dispose d'une autonomie de 50 à 80km.

#### **Pendant deux heures**

Les participants embarqueront à bord d'un véhicule intermédiaire confortable, conduit par un chauffeur-conférencier qui contera une partie de la riche histoire empruntée entre les deux rives du Rhône.

#### **Un véhicule léger**

Le Véli est particulièrement recherché pour sa faible consommation d'espace et de stationnement ; une moindre pollution sonore et visuelle et, enfin, une expérience de déplacement agréable dans un cadre souvent naturel et sécurisé, notamment grâce au déploiement des pistes pédestres et cyclables en Vaucluse.

Ecrit par le 28 avril 2026



**Maillon, Véhicule intermédiaire. Copyright Office de tourisme Grand Avignon Communication**

### **Un transport écologique**

Cette nouvelle mobilité écologique, slow et bas carbone, proposée aux habitants comme aux touristes est à l'initiative de l'[Adème](#), a pour mission de nous ouvrir aux modes alternatifs à la voiture dans les territoires urbains, périurbains et ruraux.

### **Intégrer le changement**

Un changement d'habitude qui, à l'horizon 2030 réduirait d'environ 60% les impacts environnementaux et sociaux des mobilités touristiques. D'autant que nombre d'itinéraires pédestres et cyclo touristiques structurent cette stratégie de développement du territoire installée depuis plusieurs années.

### **Une journée spéciale**

Cette expérimentation unique en France lancée par la visite guidée du patrimoine, mardi 5 août en véli, a

Ecrit par le 28 avril 2026

été concoctée par France quadricycle et les noctambules d'Avignon. Départs : 10h, 15h et 17h30. 29€/adulte - gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme ou au 04 90 03 70 60. Toutes les infos pratiques [ici](#). Je réserve mon expérience [ici](#). Balades à véli [ici](#). Egalement de nombreuses autres activités en Août [ici](#), en septembre [ici](#), en octobre [ici](#).

### Les véhicules en expérimentation

**Le Maillon** est un véhicule à 3 roues doté d'une technologie sans chaîne et conçu, majoritairement avec des matériaux recyclés et recyclables. Il est équipé d'une assistance électrique, à propulsion humaine. Il est fabriqué en Occitanie.

**Le karbikes** arbore 4 roues et est dévolu aux déplacements urbains et périurbains. A mi-chemin entre le vélo et la voiture, il propose une assistance électrique et nécessite le pédalage. Sa structure fermée protège le conducteur des intempéries. Il peut atteindre les 25km/h. Il est développé à Strasbourg.



**Karbikes, véhicule intermédiaire. Copyright Office de tourisme Grand Avignon**

Ecrit par le 28 avril 2026

## Communication

### Roulons à vélo

'Roulons à vélo' propose ce même jour une balade, en direction de Roquemaure. Rendez-vous : 9h, parking des Allées de l'Oulle (Avignon) ou 9h45 devant l'Office de Tourisme à Villeneuve lez Avignon. Programme : itinéraire par les Côtes du Rhône Gardoises, halte au marché local, puis pique-nique (à apporter ou à composer sur le marché). Retour : dans l'après-midi vers Villeneuve lez Avignon. Gratuit.

---

# Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet a ouvert son 'Restaurant Jacqueline'



La cheffe Séverine Sagnet propose, avec son acolyte Guy Le Creff, de recevoir les gourmets à la

Ecrit par le 28 avril 2026

**Maison Orsini, à Villeneuve-lès-Avignon. La cuisine aussi originale que délicieuse de cette cheffe incroyablement inventive est bio et dynamique, élaborée à partir de produits issus des fermes environnantes.**

Le service se fait uniquement le soir, jusqu'en octobre, sur la terrasse, tandis que le déjeuner peut se concevoir, mais uniquement en privatisations. Le menu du jour est exécuté en fonction de la pêche et des arrivages du jour, en formule carte blanche, en trois services à 60€ et quatre services à 75€.

Côté cave, la cheffe propose des vins naturels et biodynamiques comme Ambre du Domaine de la Mordorée ; Justine et Manon du Domaine de Montirius et Les belles cuvées du Domaine de Beurenard.



Copyright Séverine Sagnet Communication

« Depuis un peu plus d'un an, la Maison Orsini est devenue l'un de mes repères favoris à Villeneuve-lès-Avignon, confie Séverine Sagnet. C'est dans ce lieu charmant, avec vue sur le Rhône et le Palais des papes, que j'ai posé mes couteaux, un peu par hasard, au départ, pour y faire découvrir ma cuisine à mes clients, lors de privatisations. »

« Une belle rencontre m'y attendait : Folco Pisani, le maître des lieux, avec qui je partage les mêmes valeurs d'écologie, d'humanité et de douceur dans l'accueil. Après une saison de collaboration spontanée, j'ai décidé d'y ouvrir un restaurant éphémère depuis fin juin 2025. »

« L'ouverture de mon propre restaurant -un rêve que je porte depuis longtemps- en association avec mon ami Guy Le Creff, rencontré il y a 20 ans sur les bancs de la fac est un enchantement. Quant au prénom, Jacqueline, c'était celui de ma maman, dont j'étais très proche. Nous la mettons à l'honneur, avec ce restaurant éphémère, pour mettre en valeur notre amour de la Cuisine, de l'Humain et de la Terre. »

### Les infos pratiques

[Restaurant Jacqueline](#). Maison Orsini. 21, Montée de la Tour à Villeneuve-lès-Avignon. Réservations [ici](#).

Ecrit par le 28 avril 2026



# Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

**Ce samedi 5 juillet, les chefs [Joannes Richard](#), champion du monde de burger 2023, et [Christophe Chiavola](#), du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.**

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons.

Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons.

Il est encore possible de [réserver sa table en ligne](#) ou au 04 90 15 90 15.

***Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.***

---

## **Encore quelques jours pour profiter du Pop Up des Beaux Jours à Villeneuve-lès-Avignon**

Ecrit par le 28 avril 2026



**Jusqu'au lundi 23 juin, la Place Jean Jaurès à Villeneuve-lès Avignon accueille le Pop Up des Beaux Jours, une boutique éphémère où se mêlent art, décoration et mode.**

Depuis le 27 mai, les créations d'[Amélie Joos](#), de la '[Petite Paysanne](#)' et des '[Madames](#)' ne font qu'un au sein du Pop Up des Beaux Jours, une boutique éphémère installée au cœur de Villeneuve-lès-Avignon.

Dans cette boutique, il est possible de dénicher des objets de seconde main, de l'art de la table, des créations textiles uniques telles que des casquettes et des sacs, des petits tops pour l'été, mais aussi des dessins en tout genre. Il y en a pour tous les goûts. De quoi se faire plaisir ou faire plaisir, que ce soit pour la Fête des pères qui se tiendra ce dimanche 15 juin, pour un anniversaire ou sans occasion particulière !

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026



©Émilie Hamon

Le Pop Up des Beaux Jours accueillent les Villenevois et visiteurs de 11h à 19h jusqu'au lundi 23 juin.

Ecrit par le 28 avril 2026

**Pop  
des  
beaux  
jours**

Du  
mardi 27 mai  
au 23 juin

De 11h  
à 19h

Les créations textiles & parfumées  
de Petite paysanne,  
la sélection déco pointue vintage  
& vertueuse Les Madames,  
les dessins d'Amelie Joos.

Boutique éphémère Place Jean Jaurès Villeneuve les Avignon  
@ameliejoosartist / @lesmadamesvintagedeco / @petitepaysanne