

Ecrit par Mireille Hurlin le 10 juin 2020

Avignon, à l'Amuse-bouche on se restaure dans une ambiance So'chic

« Le bar à grignotage avignonnais [L'Amuse-bouche](#) prépare son retour 'post Covid-19', relate [Laurine Chardon](#), à la tête de l'agence de communication [PopKom](#) et compagne du restaurateur Grégory. A l'heure où les restaurants ont désormais l'autorisation de rouvrir et connaissent les règles sanitaires à appliquer, il faut savoir se réinventer et innover. »

■ Se restaurer en toute sécurité

« Ici, tout a été repensé et imaginé, pour que le client soit et se sente en totale sécurité. Vous ne verrez pas le sourire légendaire de l'équipe à travers leurs masques, mais à coup sûr vous le devinerez ! Toutes les heures, le service stoppera, une sonnette retentira, et ce sera l'heure du nettoyage de mains pour tous les clients ! Le serveur passera entre les tables pour proposer du gel hydroalcoolique à tous les clients ! Non, vous ne mangerez pas par terre, les tables sont toujours là ! Mais elles ont été espacées d'1 mètre chacune ! Les planches à partager se mangent toujours avec les doigts ! Mais elles seront désormais proposées en individuelles. Les menus seront toujours là ! Mais dématérialisés, vous devrez flasher un QR Code pour accéder à votre menu ! Le paiement ne se fera plus au comptoir mais directement à votre table, de préférence avec du sans contact ! Bref vous l'aurez compris, un max de convivialité et un max de sécurité ! »

■ Bar à grignotage

L'Amuse-bouche a ouvert ses portes en mars 2016, sur une idée de Grégory et sa compagne Laurine qui farnientaient en vacances sur les plages de Bali. Cet endroit convivial et chaleureux, à mi-chemin entre le bar et le restaurant, propose un concept de 'finger food' : tout se mange avec les doigts ! De la planche froide à la planche chaude en passant par la planche sucrée, un seul mot d'ordre : le partage !

Réouverture : mercredi 10 juin à partir de 19h. 25, rue Carnot. Avignon. Infos et résa : 06 19 96 15 14.