

Écrit par le 22 novembre 2024

Avignon : la ferme urbaine « Le Tipi » fête ses 3 ans

La ferme urbaine Le Tipi fêtera son 3^e anniversaire ce samedi 2 septembre, de 16h à 22h.

3 ans que le Tipi existe à Avignon. Pour fêter ça, la ferme urbaine a concocté un programme aux petits oignons.

- **16h-20h** : Grand marché d'artisans et producteurs locaux, bio et artisanal (Natural Spirit Creation, L'abelha, Atelier imko, La comédienne, Muneca, L'harmonieux, Jordi Gomis, Léna Keohavong, Tiphon, Pilea Project, Titinuage, Fait Moisan, P.A. Le Gac... et plus à venir).
- **16h et 17h** : Visites guidées du lieu, sur inscription.
- **18h-20h** : Shado Disko, DJ set électro, Motown groove et indie pop.
- **20h-22h** : Voilaaa Sound System, concert afro-disco pour clôturer la journée.

Côté restauration, le restaurant Mainama proposera des burgers (avec option végé). Côté dessert, le foodtruck Tout en Douceurs préparera des crêpes sucrées.

Inauguration du parcours pédagogique

Le Tipi profitera de cette journée pour présenter sa toute nouvelle installation : le sentier découverte du Tipi, composé de 12 panneaux pédagogiques pour que l'agriculture urbaine se démocratise.

Entrée gratuite avant 18h. [Billetterie](#) pour réserver sa place et sa visite guidée.

Le Tipi, 57 Avenue Eisenhower, Avignon.

Le Baryum 56 : de la cerise à la tasse, découvrez le monde de la caféologie

Ecrit par le 22 novembre 2024



Trois mois après son ouverture, tout se passe bien pour [le Baryum 56](#). Le bar à cocktails d'Avignon développe plusieurs projets comme l'organisation d'ateliers de découverte, dont le premier, autour du café, aura lieu ce samedi.

Située rue des trois faucons à Avignon, [le Baryum 56](#) c'est le bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie des habitants, le bar propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage sont proposées.

[Lire également : « \(Vidéo\) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon »](#)

Depuis l'ouverture du bar, en novembre dernier, tout se passe bien pour Hadrien et Caroline, les gérants.

Écrit par le 22 novembre 2024

Tellement bien, qu'ils développent plusieurs projets annexes comme l'organisation d'ateliers de découvertes (initiation au café ou à la création de cocktails), qui se dérouleront au bar. Le premier atelier, qui aura lieu les samedis 11 et 18 février, sera consacré à la découverte du café et animé par les Avignonnais de [Pépité de Café](#).

Cet atelier, d'une durée d'une heure et limité à 10 participants, vous permettra de découvrir le parcours du café, de la cerise à la tasse. Également, pour éveiller vos sens (goût, odeur, texture) et initier votre palais aux saveurs et terroirs du café, six cafés sélectionnés avec soin par Pépité de Café seront à déguster. A la fin de l'atelier, les participants repartiront avec les outils nécessaires pour choisir le café qui leur convient.

Alors, que vous soyez un simple curieux ou un amateur confirmé, laissez-vous tenter par cet atelier proposé par le Baryum 56 et Pépité de Café.

Atelier initiation à la caféologie les samedis 11 et 18 février de 15h à 16h, au Baryum 56, 21 rue des trois faucons, Avignon. Réservation obligatoire sur pepitedecafe@gmail.com ou au 06 70 83 76 27.

(Vidéo) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon

Écrit par le 22 novembre 2024



Demain, jeudi 10 novembre, Hadrien Brie et Caroline Tardy ouvriront officiellement leur premier bar à cocktails : le Baryum 56, situé rue des Trois Faucons, à Avignon.

Créé par Hadrien et Caroline, le Baryum 56 est un bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie de ses habitants, le Baryum 56 propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool : Gin Tonic, spiritueux français, liqueurs japonaises, et bien d'autres. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage, ainsi que des petits mets à déguster en accord avec chaque cocktail, sont proposés.

Concernant les produits, Hadrien et Caroline favorisent ceux français et de préférence de la région. Parmi leurs fournisseurs : la distillerie manguin (Ile de la Barthelasse), le domaine château gigognan pour le vin, les brasseries les malfaiteurs et la comédienne pour la bière, nusbaumer (une entreprise alsacienne) pour les crèmes et les liqueurs et la distillerie A1710 pour le rhum.

Ecrit par le 22 novembre 2024

L'alliance de deux projets personnels

Etudiant en chimie passionné par les sciences Hadrien n'est pas convaincu d'être à sa place et prend la décision de quitter les bancs de la fac pour rejoindre ceux de l'European Bartender School, une école de formation en bartending. C'est là qu'il découvre l'univers de la mixologie, l'art du mélange des boissons et qu'il commence à façonner des cocktails. Très vite, il trouve son style, alliant une connaissance fine de la science et un amour du goût et de la création.

Il se forme ensuite pendant 5 ans dans plusieurs bars parisiens, aux styles très différents : bars d'hôtels de luxe, péniches, boîtes de nuit... Son adaptabilité le rend polyvalent aussi bien en termes de terrain que de public. Petit à petit, il affine son rêve : ouvrir un bar qui lui ressemble. Au fil des années, il glane les meilleurs détails de chaque endroit où il travaille, s'inspire des bars qu'il visite et expérimente de nombreux cocktails pour élaborer une carte qui lui correspond.

Vient ensuite Caroline. Comédienne de formation, détentrice d'une licence d'études théâtrales de la Sorbonne Nouvelle et d'un mastère en management de projets culturels, elle se forme également sur le terrain et multiplie les projets. Puis arrive le 1^{er} confinement, tout juste après sa sortie d'école.

Caroline se questionne sur ce qui est son véritable moteur : il s'agit d'entreprendre et de réaliser des projets. Avec une mère cadre de banque et un père chef d'entreprise pendant plus de 30 ans, elle a l'entrepreneuriat en référence. Elle suit alors une formation en management de projets culturels puis décide de retourner vivre dans le sud de la France, d'où elle est originaire, pour poursuivre son projet : ouvrir et gérer son propre lieu.

Le Baryum 56 est ainsi né de l'alliance de deux projets personnels, parfaite rencontre de deux envies : ouvrir et gérer (Caroline) un bar à cocktails (Hadrien).

La Mirande, on s'y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait carrément flancher...

Ecrit par le 22 novembre 2024



La rentrée à la Mirande c'est comme regagner la maison après de longs mois passés en pérégrinations sous un soleil de plomb dans la torpeur de l'été, faite de rencontres, de cavalcades sur les calades, d'une effervescence qui fait soudain place au silence et au calme.

Alors on pousse la porte de la belle et vaste demeure au jardin enchanteur y puisant, instantanément, réconfort et sérénité. L'endroit est magique qu'il parle à tout le monde, comme un ancien, très ancien héritage familial, que l'on ne consent à quitter, que pour le mieux retrouver.

On s'incarne en souris

pour farfouiller dans l'agenda du maître des lieux, Martin Stein, trouvant les dernières pépites : un concert au salon de musique, la réouverture de la Table haute, la reprise des cours de cuisine et deux dîners à 4 mains avec le chef étoilé Florent Pietravalle.

Le salon de musique

nous offrira Une interprétation des œuvres de Ludwig van Beethoven (1770 - 1827), Fritz Kreisler (1875 - 1962) et Gabriel Fauré (1845 - 1924) grâce au talent de la prestigieuse Chamber music society du Lincoln center of New York. On y dégustera du champagne à l'intervalle ou en clôture de concert (40€).
Mardi 20 septembre 18h30. Réservation 04 90 14 20 20

Les dîners à 4 mains

Florent Piétravalle a invité le chef Tom Meyer du restaurant Granite à Paris à concocter un repas avec lui. Le dîner aura lieu samedi 15 octobre (200€ par personne, hors boissons). Puis le chef de la Mirande invitera à ses côtés Guido Niño Torres du restaurant Likoké (Les Vans) samedi 12 novembre (pour le même prix que précédemment).
Réservation 04 90 14 20 20

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le restaurant de la Mirande

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche et les déjeuners et dîners servis dans la salle Cardinalice, dans les salons ou le jardin au pied du Palais-des-papes, de 12h à 13h15* et de 19h30 à 22h15* (*dernière prise de commande).

Le restaurant bistronomique de la salle-à-manger

Les déjeuners et dîners sont également servis dans le salon Jardin Louis XV ou en terrasse au pied du Palais-des-papes.

Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

Réouverture de la Table haute

On aime emprunter l'escalier étroit qui tournicote simplement allumé de bougies pour gagner les entrailles de la Mirande, pas très loin de la magnifique cave qui se tapie, elle, encore plus en bas. Là, nous sommes dans la première cuisine des lieux où trône en majesté le vieux fourneau à bois datant du 19^e siècle. En furetant on a même appris qu'il s'y passe, nuitamment, de petits incidents comme le batteur électrique qui se déclenche sans aucune intervention humaine, ou encore les lumières qui s'allument et s'éteignent... Quand il fait jour ? On y partage la grande table pour un menu minute concocté justement 'de retour du marché' cuisiné devant nous.

Ouvert depuis le 1^{er} septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Reprise des cours de cuisine

Cuisiner ça s'apprend, à tout âge, pour soi, pour apprendre à mieux se régaler, pour faire plaisir et parce qu'on a toujours quelque chose à y glaner, comme de secrets et fabuleux tours de main. Les explications des chefs y sont patientes, pédagogiques, pleines de trouvailles, d'explications simples dans une ambiance appliquée, souriante et parfois pleine de fantaisie, pire, de franches rigolades. Au final ? On a appris beaucoup, on s'est régalingé, puis, de retour à la maison, on fait profiter de notre expérience famille et amis. Là tout de suite ? On s'essaiera très bientôt aux cours de cuisine classique et aussi végétale,

Ecrit par le 22 novembre 2024

durable, à la lactofermentation, à l'affûtage des découpes.



L'atelier enfants ?

Il se focalisera autour des légumes 'façon gourmande', sur le chocolat et la pâtisserie. A partir de jeudi 15 septembre avec l'équipe et ses chefs invités.

Bar & salon de thé

Envie d'un drink, d'une tasse de thé dans le Patio, dans les salons de la Mirande ou encore une fois dans son poétique jardin ? On y fonce en joyeuse compagnie le soir, après une dure journée de labeur. C'est ouvert tous les jours à partir de 15h à 18h. Quant au bar ? Il est ouvert tous les jours de midi à minuit.

Coffrets cadeaux

On fait des trouvailles dans la boutique de la Mirande parmi lesquelles des coffrets Séjours, Repas, Cours de cuisine, Goûters, Bons cadeaux.

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel 5 étoiles. 26 chambres raffinées. Restaurant gastronomique 1étoile au Michelin. Événements, Ateliers cuisine, table haute, Mirage, salon de thé, concerts. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pass sanitaire : mode d'emploi à destination des professionnels

Ecrit par le 22 novembre 2024



Dès ce mercredi 21 juillet, le pass sanitaire est obligatoire pour tous les événements et lieux recevant plus de 50 personnes. Ceci concerne les activités culturelles, sportives, ludiques ou festives, les foires et salons professionnels. Le taux d'incidence grimpe en flèche en Vaucluse. Après avoir atteint 22 en juin, puis 54 la semaine dernière, le voici désormais à 79 pour 100 000 habitants.

Le pass sanitaire consiste en la présentation, numérique ou papier, d'une preuve sanitaire :

- soit d'un certificat de vaccination, à la condition que les personnes disposent d'un schéma vaccinal complet. Le schéma vaccinal est désormais considéré complet après la deuxième injection de Pfizer ou Astrazeneca et une période de 7 jours, contre 14 jours précédemment. Pour le vaccin monodose, Janssen, le schéma vaccinal est complet après une période de 28 jours;
- soit la preuve d'un test RT-PCR ou antigénique négatif de moins de 48h;
- soit le résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid-19, datant d'au moins 11 jours et moins de 6 mois.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Peine encourue

Les patrons des établissements ou les organisateurs d'événements devront contrôler le pass sanitaire. L'amende en cas de non-respect a été revue à la baisse, a annoncé le porte-parole du gouvernement, Gabriel Attal, lundi. Initialement d'un an de prison et 45.000 € d'amende, les contrevenants seront punis d'une amende jusqu'à 1 500 €, 9 000 € et un an de prison en cas de récidive.

Modalités du calcul du seuil de 50 personnes

Le seuil de 50 personnes ne se calcule pas en fonction de la capacité d'accueil théorique de la salle ou de l'établissement, mais en fonction du nombre de personnes que l'organisateur a prévu d'accueillir lors de l'événement ou de la manifestation. Ainsi, tout organisateur qui prévoit d'accueillir 50 personnes et plus, par exemple par la mise en vente de 50 billets, lors d'un événement, doit exiger la présentation du passe sanitaire à l'entrée de l'événement. Par ailleurs, à titre de précisions, dès lors que 50 billets et plus sont mis à la vente pour un événement, il convient d'appliquer le 'passe', même si dans les faits, seules 40 personnes se présentent à l'événement.

Les professionnels doivent dans un premier temps télécharger l'application '[Tous anti Covid verif](#)', disponible sur Apple Store ou Google Playstore. Pour les appareils IOS, il est nécessaire d'avoir une version IOS 13.0 ou ultérieure. Découvrez ci-dessous des illustrations sur les démarches à suivre par la suite :

©Préfecture du Vaucluse
©Préfecture du Vaucluse
©Préfecture du Vaucluse
©Préfecture du Vaucluse

L.M.

La Région Sud lance la 'Fête des terrasses' pour trinquer au déconfinement

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le 1er juillet à partir de 18h, se tiendra la première 'Fête des terrasses' en région Paca. Un concept basé sur la convivialité et le partage, initié par la Région Sud qui souhaite aider les cafetiers, hôteliers et restaurateurs à relancer leur activité après deux mois de confinement alors que la saison touristique débute. L'événement doit également permettre de (re)découvrir la filière des Rosés du Sud, qui malgré sa première place de producteur mondial, a fortement souffert de la crise.

A ce jour, ils sont plus de 1 000 cafés, restaurants, bistrot... à avoir répondu présent. Dans le Vaucluse, la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME 84) a annoncé s'associer à la Région Sud pour le lancement de la 'Fête des terrasses'. Dans certains établissements, tout au long de la soirée, des dégustations seront organisées avec des vignerons et un grand jeu-concours, « Ma photo en terrasse » sera organisé sur Instagram avec le hashtag #lafetedesterrasses. Pour participer, il faudra s'abonner au compte officiel @maregionsud et tenter sa chance pour remporter des lots.

Pour les professionnels souhaitant participer à l'évènement, il est possible de recevoir gratuitement un kit terrasse comprenant des sous-verres, serviettes en papier, sets de table, tabliers, t-shirts pour le service, affiches 60 x 80 cm, banderoles et fanions. Il suffit de s'inscrire [ici](#).

En cas de succès, la Région Sud a indiqué vouloir réitérer l'évènement chaque année au début de l'été,

Ecrit par le 22 novembre 2024

comme c'est le cas pour la Fête de la musique.

Terrasses : les maires vaucloisiens répondent à l'Umih



Après avoir [sollicité les maires du département pour demander la gratuité et l'agrandissement des terrasses](#) afin de permettre un meilleur redémarrage d'activité des bars et restaurants vaucloisiens, Patrice Mounier, président de l'[Umih 84 \(Union des métiers et des industries de l'hôtellerie\)](#) vient de recevoir les premières réponses.

Les réponses des maires

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Sur les 151 courriels envoyés, 10 adresses étaient mauvaises, 12 autres faisaient état de mairies fermées pour cause du confinement et 9 mairies ont répondu par la positive notre demande de gratuité, détaille le président de l'Umih, il s'agit : d'Avignon, de Bedarrides, de Caromb, de Carpentras, de Malaucène, de Roussillon, de Saint Martin-de-la-Brasque et de Vacqueyras. Par ailleurs, 11 mairies pratiquaient déjà la gratuité ou qui ne disposaient pas de terrasses : Althen-des-Paluds, Aubignan, Crillon-le-Brave, Mérindol, Puyméras, les Taillades, Sérignan-du-Comtat, Saint-Pierre-de-Vassols, Villars, Visan, Saint-Hippolyte-de-Graveyron. Deux mairies ont répondu 'à côté de la question' : Blauvac et Piolenc tandis qu'Oppède devait réunir son conseil municipal, information donnée par le courriel le 29 avril dernier laissé sans suite. »

« Aujourd'hui nous demandons aux chefs d'entreprises des bars-restaurants des villes vauclusiennes d'écrire à leurs maires pour obtenir la gratuité et l'agrandissement des terrasses, en se recommandant de la lettre de l'Umih 84 de début mai », poursuit le président de l'Umih 84.

Droit de terrasse des bars & restaurants : les mairies doivent prendre position au plus vite, il y a urgence !

Ecrit par le 22 novembre 2024



«Nous avons écrit, début mai, aux 151 mairies du Vaucluse pour demander la gratuité et l'agrandissement des terrasses afin de permettre un meilleur redémarrage pour nos bars et restaurants vauclusiens, explique [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih 84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). Seulement 23 réponses, en comptant les communes qui ne perçoivent pas de taxe pour les terrasses, nous ont répondu. C'est tout simplement incroyable, de ne pas répondre, de ne pas faire savoir que la gratuité a été votée et existe, ou de ne rien dire. Cette taxe avec un agrandissement de terrasse ce n'est pas un report d'échéance, c'est bien un véritable cadeau que fait la Mairie à ces bars-restaurants, alors, maires de Vaucluse, prenez position et aidez les bars et les restaurants !»

Vive la réouverture

«L'Umih 84 salue avec enthousiasme la réouverture des bars-restaurants du Vaucluse. Elle déplore toutefois que les discothèques n'aient pu bénéficier du même traitement. Si les concerts peuvent reprendre dans les bars-restaurants l'interdiction de danser reste, en espérant que le 22 juin, lendemain de feu la Fête de la musique, la danse puisse reprendre toute sa place.»

Aller enfin au resto

Écrit par le 22 novembre 2024

«Les bars-restaurants ont fait preuve de beaucoup d'assiduité et d'écoute pour pouvoir appliquer à la lettre les mesures sanitaires mises en place par les organisations professionnelles et le gouvernement pour cette réouverture. Le port du masque obligatoire lorsque l'on circule dans l'établissement est peut-être contraignant pour le client mais sachez que pour les serveurs et surtout pour les cuisiniers c'est une rude épreuve physique à laquelle ils se soumettent pour la santé de tous.»

L'enjeu de la terrasse

«Pour permettre un nouveau départ l'Umih 84 a demandé à toutes les mairies du Vaucluse la gratuité du domaine public ainsi que l'agrandissement des terrasses lorsque c'est possible sans gêner le riverain. Des mairies ont répondu à notre demande, qu'elles en soient publiquement remerciées. D'autres nous ont appris qu'aucune taxe n'était perçue pour les terrasses dans leur commune, ce qui est encourageant, Pour les autres, espérons qu'elles ont tout simplement oublié de nous répondre. C'est pourquoi nous demandons aux chefs d'entreprises des bars-restaurants des villes Vauclusiennes d'écrire à leurs maires pour obtenir la gratuité et l'agrandissement des terrasses, en se recommandant de la lettre de l'Umih 84 du début mai). Sachez chers clients que les bars restaurants vous attendent les bras ouverts avec le masque sur le visage.»