

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le restaurant bio et solidaire de Cavailon menacé



« On a tous le droit à une nourriture de qualité » c'est ainsi qu'on pourrait résumer la démarche d'Agnès Piller qui a ouvert il y a maintenant 5 ans [un restaurant bio et solidaire à Cavailon](#). Cette ancienne cuisinière a voulu mettre à profit ses compétences au service de tous et notamment des plus démunis, pour proposer tous les midis des repas de qualité et pas chers. Mais le futur de cette belle initiative est aujourd'hui remis en cause.

Dés qu'on franchit la porte du restaurant d'Agnès Piller on est accueilli avec le sourire et on vous explique comment la maison fonctionne. Ici pas de service à table mais de jolis buffets où vous attendent entrées, plats, desserts et tout est fait-maison. Chaque jour, une trentaine de clients viennent s'y restaurer. Beaucoup d'habités dont de nombreuses personnes qui travaillent à proximité. On peut aussi y croiser des accidentés de la vie pour lesquels Agnès leur fait un tout petit prix... voir pas de prix du

Ecrit par le 22 novembre 2024

tout... Gérée par une association, ce restaurant a érigé comme maxime que le bien mangé devait être un droit fondamental. Ce restaurant fonctionne avec une salariée et plusieurs bénévoles. Il bénéficie également du soutien de plusieurs producteurs locaux. Leur apports sont essentiels, ils permettent de maintenir des prix bas pour les clients. « Mais nos clients viennent d'abord pour la qualité de la cuisine » précise Agnès.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Malheureusement tous ces projets sont aujourd'hui menacés

Racheté par Agnès, il y a 5 ans, cet établissement, situé cours Gambetta à Cavailon, est un ancien café-théâtre. Ainsi, en plus de la traditionnelle salle de restaurant il dispose d'une salle de spectacles permettant d'accueillir au moins une bonne centaine de personnes. Agnès compte pouvoir l'utiliser pour proposer des spectacles. Aujourd'hui elle la met à disposition d'associations ou de particuliers qui y organisent des fêtes de famille. Des projets Agnès en a beaucoup comme celui d'ouvrir également un magasin de producteurs bio. Malheureusement tous ces projets sont aujourd'hui menacés. La propriétaire du bâtiment souhaite le vendre vide de tout occupant et une disposition du bail lui permet de le faire.

Ecrit par le 22 novembre 2024



de gauche à droite, Martine (bénévole), Agnès Piller et Mandy (salariée) © Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ne reste plus qu'à Agnès la possibilité de racheter les murs de son restaurant. Pour cela elle compte sur le réseau des sociétés coopératives et participatives (SCOP) pour financer cette acquisition. Mais les jours sont comptés... Elle devra être en capacité de faire une offre pour le tout début d'année 2025... Il serait plus que dommage que ce lieu unique de partage et d'entraide ne puisse poursuivre l'aventure.

<https://www.facebook.com/bioscavaillon>
bioscavaillon@gmail.com

Ecrit par le 22 novembre 2024

La Fourchette du Ventoux devient le 10ème Bistrot de Pays du Vaucluse

Après avoir expérimenté les restaurants gastronomiques de l'hexagone et de Corse, Quentin et Eloïse sont tombés amoureux de [la Fourchette du Ventoux](#) et font revivre ce café-restaurant depuis 2021. En sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région, ils ont emporté le label en 2022 et deviennent ainsi le dixième [Bistrot de Pays](#) du Vaucluse.

Au nord-est du Vaucluse, à la limite de la Drôme, à 24 km du sommet du Mont Ventoux et à 13 km de Vaison-la-Romaine, bienvenue à [La Fourchette du Ventoux](#) à Beaumont-du-Ventoux ! Dans cet environnement particulièrement préservé aux pieds du Géant de Provence, c'est une terrasse ombragée avec vue sur les massifs du Parc Naturel Régional du Ventoux qui vous accueille au bistrot.

Derrière les fourneaux, Quentin fait mijoter des plats de longue cuisson à basse température à l'image de son poulet farci à la truffe d'été qui en révèle toutes les saveurs. C'est aussi bon que beau. Les assiettes servies par Eloïse sont colorées et vous font saliver d'avance. Simple et raffinée à la fois, c'est une cuisine de saveurs locales. Le couple met un point d'honneur à cuisiner les produits locaux dans leur respect.

C'est en sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région que le couple a remporté le label [Bistrot de Pays](#). Le café-restaurant La Fourchette du Ventoux, racheté en 2021 par le couple, devient ainsi le dixième Bistrot de Pays du Vaucluse.

Écrit par le 22 novembre 2024



Quentin et Eloïse de la Fourchette du Ventoux © DR

Le bistrot, cantine scolaire du village

Point de ralliement des habitants, la Fourchette du Ventoux fait aussi office de cantine scolaire pour les enfants de la commune. Chaque midi de semaine, le bistrot accueille les 17 enfants qui partagent la salle avec les clients du déjeuner.

En plus de satisfaire leur toute jeune clientèle, la cantine au bistrot trouve aussi ses adeptes chez les personnes âgées du village qui apprécient la compagnie des enfants. Une manière simple de lutter contre la solitude pour les anciens du village et de renforcer la cohésion sociale dans ces bourgs ruraux.

Travailleurs, retraités et écoliers se réunissent ainsi dans une ambiance étonnamment familiale. Cette initiative à la fois innovante et conviviale, favorise la rencontre multigénérationnelle et le brassage social.

Un sésame bien mérité

La Fourchette du Ventoux, candidat volontaire, après avoir validé les critères d'éligibilité, a bénéficié de l'aide de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays dans le cadre du programme régional financé par

Écrit par le 22 novembre 2024

la Région Sud et du soutien opérationnel du Parc naturel régional du Mont Ventoux.

Approvisionnement en circuits courts, optimisation de la carte, plan de communication de proximité, gestion... Des solutions concrètes ont pu être apportées à ces thèmes. L'ultime étape, la visite d'audit par un client-mystère a validé les efforts fournis.

La Fourchette du Ventoux, 32 route de Malaucène, Beaumont-du-Ventoux. Ouvert tous les midis du lundi au dimanche. Ouvert tous les soirs sauf le mardi et le dimanche. Fermé le mercredi.

J.R.