

Ecrit par le 25 novembre 2024

Les 'Comptoirs de la bio' inaugurent un nouveau magasin à Villeneuve-lès-Avignon



L'enseigne les [Comptoirs de la bio](#) poursuit son développement avec l'annonce de l'ouverture d'un nouveau point de vente à Villeneuve-lès-Avignon. Cet espace de presque 500m² propose un assortiment de produits alimentaires locaux gourmands. Une volonté qui perdure de proposer une bio toujours plus accessible et moderne aux couleurs des Comptoirs.

Le magasin 'Les Comptoirs de la bio' Villeneuve-lès-Avignon a ouvert ses portes mercredi 9 juin 2021. L'enseigne a inauguré un nouvel espace dédié sur un point de vente de 480m². Au sein d'un magasin moderne, les rayons traditionnels, mais aussi plus gourmands sont au rendez-vous : un rayon fruits et légumes de saison, un assortiment de produits locaux, une boucherie traditionnelle bio 100% produits français (préparation quotidienne et savoir-faire au sein de l'atelier du magasin), un grand choix de fromages et de charcuteries, l'incontournable espace vrac mais aussi une cave à vins et bières bio.

Le point de vente propose également une offre de bienvenue du 9 au 19 juin à savoir un bon d'achat de 10€ offert dès 50€ d'achats, ou un sac cabas dès 35€ d'achats (bon d'achat valable 1 mois après son émission pour un montant minimum de 50€ d'achat). Les 'Comptoirs de la bio' à Villeneuve-lès-Avignon est le 21ème magasin du groupement dans la région Occitanie et le 3ème situé dans le département du Gard. Le magasin a pris toutes les précautions nécessaires, en accord avec les directives nationales, pour garantir la sécurité de ses clients comme de ses salariés, tout en maintenant la qualité de ses produits

Écrit par le 25 novembre 2024

ainsi que de ses approvisionnements.

Les Comptoirs de la Bio, Villeneuve-lès-Avignon : ZAC de la Combe, 165 avenue de Rheinbach. Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 8h30 à 19h30.



Le nouveau magasin est situé 165 avenue de Rheinbach - 30400 Villeneuve-lès-Avignon

L.M.

(Vidéo) Collection Lambert, bientôt l'ouverture

La Collection Lambert rouvre ce mercredi 19 mai, cependant, l'ouverture intégrale de l'Hôtel de Caumont et des expositions qui y seront présentées se fera le samedi 5 juin. Le vernissage de l'ensemble de la programmation estivale aura lieu, quant à lui, vendredi 25 juin 2021. En attendant, jeudi 20 mai a lieu la conférence sur '50 ans de photographie française', à 19h.

Ecrit par le 25 novembre 2024

La conf' histoire de l'art

Michel Poivert, auteur, propose une conférence sur '50 ans de photographie française', un ouvrage incluant les différentes pratiques photographiques allant de l'information à l'art contemporain'. Du journal au musée, du récit de soi à l'ambition documentaire, du témoignage militant à l'expérimentation plastique la photographie a fait sa révolution culturelle pour ne pas être qu'un métier ou une passion, mais bien un langage expressif. Au-delà des photographes humanistes qui ont caractérisé la photographie française jusqu'aux 30 glorieuses, sont révélées ici près de trois générations qui constituent une scène française bien plus qu'une école. Remise dans son contexte institutionnel et intellectuel, l'idée d'une photographie 'en France' apparaît comme un fait artistique et social majeur.

50 ans de photographie'. Jeudi 20 mai de 19h à 20h30. Tarif unique 2€ dans la limite des places disponibles. Réservation obligatoire auprès de : reservation@collectionlambert.com

Retour en l'an 2000

Pour l'inauguration de la Collection Lambert en 2000, Alfred Pacquement évoquait une collection 'still alive', toujours vivante, qui questionne en permanence l'actualité contemporaine et se met à l'épreuve du temps en refusant la part de morbidité inhérente à toute muséification.

Une expo, pas un musée

C'est cette démarche qui anime Playground (cour de récréation), un programme d'expérimentation et de jeu appliqué aux différentes manières d'envisager l'exposition d'une collection. Pour sa réouverture, la Collection Lambert fait une proposition originale, regroupant plusieurs œuvres phares autour d'une date clé de l'Histoire de l'art et du parcours du collectionneur Yvon Lambert : l'année 1988.

À travers l'arbitraire de ce choix apparaissent de nombreuses questions, liées notamment à la constitution d'une collection, mais aussi aux liens que les œuvres entretiennent avec l'époque et la société dans lesquelles elles sont nées.

Des destins hors du commun

Plusieurs chefs-d'œuvre seront exposés, avec des travaux de Jean-Michel [Basquiat](#), [Jean-Charles Blais](#), [Jonathan Borofsky](#), [Robert Combas](#), [Nan Goldin](#), Federico Guzmán, [Louis Jammes](#), [On Kawara](#), [Anselm Kiefer](#), [Joseph Kosuth](#), [Louise Lawler](#), [Loïc Le Groumellec](#), [Sol LeWitt](#), [Kay Rosen](#)...

La Loggia

La Loggia, le sas de déconfinement de la collection, est actuellement consacrée à [Lawrence Weiner](#), qui est l'un des représentants majeurs de l'art conceptuel. Depuis la fin des années 1960, il utilise le langage et les mots comme matière première de ses œuvres. Ses statements - ou déclarations d'intention - sont réalisés le plus souvent directement sur les murs. Ils habitent les lieux comme autant de propositions sculpturales et d'espaces mentaux que les visiteurs peuvent s'approprier. Le principe général de son œuvre est énoncé dès 1969 par cette formule célèbre : « 1. L'artiste peut construire la

Écrit par le 25 novembre 2024

pièce. 2. La pièce peut être fabriquée. 3. La pièce n'a pas besoin d'être réalisée. Chacune de ces éventualités se valant et étant conforme à l'intention de l'artiste, le choix dépend de la décision du destinataire lors de la réception». À découvrir à travers la vitrine, au 3 rue Violette à Avignon. Pour aller plus loin dans l'exploration du travail de Lawrence Weiner, retrouvez une sélection d'ouvrages et un DVD, relatifs au travail de Lawrence Weiner dans la librairie de la Collection Lambert. Celle-ci est ouverte du mardi au dimanche, de 10h à 13h et de 14h à 17h. Collection Lambert. 5, rue Violette à Avignon.

M.H.

(Vidéo) L' hôtel Crillon Le Brave, 5 étoiles rouvre ses portes le 13 mai, sous le signe de la nouveauté

Composé désormais de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village, l'Hôtel Crillon Le Brave fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle, tapissées de vigne vierge, qui laisse éclore à l'orée du printemps tous ses charmes : 34 chambres et suites repensées par l'architecte-décorateur Charles Zana, Spa Bamford lové dans d'anciennes écuries, nouveau bar intérieur et extérieur, piscine, jardin verdoyant et terrasse avec vue sur le Mont-Ventoux. L'arrivée d'Adrien Brunet, Chef des Cuisines et de Julien Adrien, Chef Barman forme la promesse d'expériences hédonistes audacieuses...

Dans le détail

Les bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle abritent les 16 Chambres et 18 Suites de l'hôtel-village. La plupart bénéficient d'un balcon d'où il est possible d'admirer les dentelles de Montmirail ou le Mont-Ventoux. Dès le matin, on profite tout à loisir de la piscine extérieure chauffée, en laissant le regard se perdre dans les vignobles et champs d'oliviers alentours.

Pour les gourmets

Prolongés par leurs terrasses respectives, les restaurants gastronomique La Madeleine et bistrannique la Table du Ventoux offrent la Provence sur un plateau. Adrien Brunet est le nouveau Chef des lieux. Ancien disciple du Meilleur Ouvrier de France Jean Luc Rocha, il nourrit la philosophie que «l'essence

Ecrit par le 25 novembre 2024

d'une recette n'est pas de transformer le produit, mais de l'accompagner, de le sublimer dans ce qu'il a de plus noble, son goût originel».

Pour régaler les papilles

Sa grande maîtrise technique et sa créativité mettent à l'honneur les plus beaux produits locaux sourcés auprès des meilleurs artisans de la région : le Melon de Cavaillon taillé comme une fleur s'accompagne d'une gelée de muscat de Beaumes-de-Venise, l'Asperge verte de Mazan dialogue avec une raviolle soufflée au chèvre frais et un aïoli léger, l'Huitre de l'Etang de Thau se déguste en chaud-froid avec une soupe de pomme de terre anisée et une pomme de terre croustillante... Ici, les richesses gastronomiques de la région se savourent aussi bien sur les terrasses privatives des chambres que dans les espaces ombragés et verdoyants, pour une version pique-nique.

Vue depuis l'une des terrasses de l'Hôtel de Crillon Le Brave

Un bar pour étendre le temps...

Conçu par l'architecte Charles Zana, le nouveau Bar joue sur les lumières et les contrastes de textures. Dans l'espace intérieur voûté et intimiste, les épicuriens aiment se retrouver à l'abri des regards autour de la cheminée ancestrale. A l'extérieur, la terrasse permet de profiter à loisir du panorama de monts et de verdure qui s'étend à ses pieds. Aux beaux jours, c'est l'endroit

rêvé pour siroter un cocktail signature pensé par le nouveau Chef Barman Julien Andrieu : Le Lou Papé à la Suze servi avec un demi-abricot frais, Le Crillon au Gin et sirop maison de lavande-miel-poivre de Timut ou encore Le Manon des Sources et sa Tequila infusée à la pêche rôtie ...

Les activités de plein air

Crillon Le Brave, c'est aussi pouvoir partir s'évader en plein air, à la découverte de la Provence pour une expérience inédite : excursions à vélo pour se mesurer au Géant de Provence, découvertes des marchés environnants, pique-nique dans la garrigue, visite de la distillerie de lavande, ou même un vol en montgolfière... La conciergerie partage sa connaissance des lieux pour dévoiler ses plus beaux secrets et imaginer des expériences sur-mesure.

Les infos pratiques

Hôtel Crillon le brave ***** Place de l'Eglise à Crillon Le Brave. 04 90 65 61 61 www.crillonlebrave.com

Ecrit par le 25 novembre 2024

Les Angles : le restaurant KFC a ouvert ses portes



Comme prévu, le [restaurant KFC](#) a bien ouvert ses portes aux Angles ce jeudi 1^{er} avril pour proposer ses services de ventes à emporter et de drive.

Comme nous l'avions annoncé [il y a quelques semaines](#), le restaurant KFC est désormais ouvert au public dans la zone commerciale Grand Angles. Si pour le moment le service en salle (88 places) n'est pas disponible conformément aux mesures sanitaires mises en place par le gouvernement, il sera tout de même possible de profiter de la vente à emporter et du drive dans le strict respect du protocole sanitaire. Pour cette ouverture, KFC a créé 50 nouveaux emplois (équipiers polyvalents, managers), en partenariat avec les services locaux de Pôle emploi.

Ce nouveau restaurant franchisé est porté par Nirr Immobilier dirigé par le gardois [Ivan Roty](#). Cet ancien directeur régional de KFC France, également passé chez Pizza Hut et Mc Donalds, est également à la

Ecrit par le 25 novembre 2024

tête de 3 établissements KFC à Nîmes, Alès et Arles ainsi que de l'Hippopotamus de Nîmes. «Nous sommes fiers de cette nouvelle implantation aux Angles. L'équipe a hâte de partager nos délicieuses recettes! », déclare le directeur du restaurant Romain Trubert.

Le 3^e établissements du Gard, le 4^e du bassin d'Avignon

Localement, KFC est déjà présent dans la zone de la Cristole à Mistral 7 Avignon et dans la zone d'Auchan-Nord à Sorgues. L'enseigne, notamment spécialisée dans les 'buckets' ou pilons de poulet frits, est aussi présente au sein de l'aire de l'autoroute A7 de Sorgues dans le sens Sud-Nord.

Au niveau national, il s'agit du 280^e restaurant KFC, 3^e dans le département du Gard et le 25^e de la région Occitanie. L'enseigne ambitionne de disposer de 600 restaurants d'ici 2025.

KFC s'emploie à offrir un service de qualité à ses consommateurs. A ce titre, tous les poulets proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec l'enseigne.

Les critères d'approvisionnement

« KFC est attaché à offrir un service exemplaire et la meilleure qualité à ses consommateurs, explique l'enseigne de restauration rapide. A ce titre, tous les poulets KFC proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec KFC. »

Dans cette logique, KFC France s'est engagé également pour le respect du bien-être animal : son approvisionnement répond à des normes particulièrement exigeantes inscrites dans son Code déontologique et imposées à tous ses fournisseurs. Depuis 2004, KFC a mis en œuvre un programme de bien-être animal pour améliorer son approvisionnement. En mars 2021, KFC France a franchi une nouvelle étape dans son engagement en faveur du bien-être de ses poulets en rejoignant le '[Better Chicken Commitment](#)' avec l'aide de l'association [Compassion in World Farming \(CIWF\)](#).