Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end

Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan régalera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du marché). Les restaurants Café des vignerons, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, cliquez ici.

L.M.

Pizzette de nouveau ouvert rue de la République à Avignon

Le corner 'Pizzette' installé au 26 rue de la République à Avignon est de nouveau ouvert. Un concept signé la maison Blachère, dont le siège social se situe à Châteaurenard.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Géré dorénavant par Etienne Lopez, issu de la restauration, ce restaurant au format corner n'entend pas renoncer à cet emplacement de choix en matière de flux et d'attractivité commerciale. Le corner, qui compte un gérant et un salarié, propose une grande variété de pizzas à pâte fine et croustillante, à emporter. En Vaucluse, quatre restaurants Pizzette proposent leurs produits frais : Bollène, Saint-Rémy-de-Provence, L'Isle-sur-la-Sorgue et Avignon. L'enseigne est en plein développement et d'autres ouvertures sont prévues en 2022. Par ailleurs, en 2021, le groupe Blachère a ouvert 79 boulangeries Marie Blachère. L'enseigne regroupe ainsi désormais plus de 664 magasins en France, en Europe, mais également aux Etats-Unis.

Lire aussi : Pizzette, le nouveau concept du groupe Blachère s'installe à Bollène

L.M.

Burger king a ouvert ses portes à Bollène

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Après son installation dans la ville d'Orange, l'enseigne Burger king poursuit sa conquête en région Paca. Un nouveau restaurant vient d'ouvrir ses portes à Bollène, rond-point des Portes de Provence.

Fabrice Boltri, franchisé Burger king de Bollène ne cache pas son enthousiasme d'avoir ouvert dans « une ville dynamique et pleine de ressources où il fait bon vivre ». Une équipe de plus 70 collaborateurs accueille désormais les clients dans un nouveau concept 'Burgundy' alliant modernité et retour aux années 50.

228 places assises

Parmi les équipements et les services proposés : 8 bornes de commande et un réseau wifi gratuit, 228 places assises, dont 120 en terrasse, un service à table et une aire de jeux intérieure. Pour les propriétaires de voitures électriques, deux bornes de recharge sont à disposition sur le parking. Une piste drive et le 'click & parking' sont également disponibles. Le 'click & collect' est à retrouver sur l'application Burger king France. Nouveauté du moment : une recette en édition limitée, le 'French veggie king'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

450 restaurants

Avec plus de 420 restaurants en France, Burger king poursuit l'implantation de la marque dans l'hexagone. Un projet porté par un produit emblématique de l'enseigne, le Whopper, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais, des burgers préparés à la commande et personnalisables. Seconde chaîne de burger au monde avec près de 18 800 restaurants, Burger king est présent dans plus de 100 pays et accueille quotidiennement dans ses restaurants plus de 11 millions de personnes.

Horaires du restaurant de Bollène : tous les jours en salle de 11h à 22h30 et au drive de 11h à 23h.

L.M.

Le nouveau restaurant 'Cœur d'artichaut' inauguré à la Plaine des sports

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Inauguré le 20 novembre dernier par Cécile Helle, maire d'Avignon, le nouveau restaurant '[Cœur d'artichaut]' adossé à la Plaine des sports propose une pause gourmande avec des plats 100% faits maison et à base de produits locaux.

Réinventée, pour un montant de 805 000 euros, à l'image de l'espace arboré de sept hectares sur lequel elle est située, la brasserie de la Plaine des sports, dont la Ville est propriétaire des locaux, accueille depuis la rentrée une salle polyvalente dédiée à la formation, des bureaux pour les associations et comités de rugby (MOT84, Maison ovale de territoire) et un lieu de petite restauration de type guinguette. 'Cœur d'artichaut' y a ainsi dévoilé son nouveau restaurant, qui, comme en centre ville, sera ouvert 7j/7 avec un brunch le dimanche. De quoi régaler les sportifs (mais pas que) venus profiter des équipements accessibles toute l'année gratuitement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Crédit photo: ville d'Avignon

Julien Wavrant, directeur de 'Cœur d'artichaut' se réjouit : « nous sommes ravis d'avoir été lauréats du concours pour l'attribution de la brasserie de la Plaine des sports. Notre activité de restaurateurs engagés dans le fait maison, frais et local a toujours été liée à notre pratique sportive assidue (nous sommes Crossfiteurs). À la Plaine des sports, nous allons pouvoir notamment proposer nos brunchs sportifs 'Bouge ton corps d'Artichaut' (1 séance de sport avec un Coach certifié suivi d'un brunch en compagnie du coach). Toute l'année, nous proposerons une carte inventive, végétale, très gourmande et sans sucre industriel. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

L’eau à la bouche. Crédit photo: Cœur d’artichaut

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

L’équipe est prête à vous accueillir. Crédit photo: Cœur d’artichaut.

Le restaurant en centre-ville se situe 6 place de la Principale.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Trophée Tavel des meilleurs petits farcis : qui sont les vainqueurs ?

Du 18 au 29 octobre 2021, le 'Trophée Tavel des meilleurs petits farcis', organisé par les vignerons de l'AOC Tavel, a mis en compétition 11 chefs du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Proposant chacun leur version des petits farcis, ce plat emblématique du sud de la France, ils ont rivalisé pour tenter de remporter le 'Grand trophée Tavel', qui sera décerné par un jury de vignerons et de journalistes spécialisés. Le jury a noté sur des critères de goût (justesse des cuissons et des assaisonnements, harmonie des textures, accord avec le vin, etc.), de dressage et d'originalité mais aussi en s'intéressant à la saisonnalité des ingrédients ou au bon rapport qualité-prix.

Les 3 meilleurs petits farcis ?

1e prix : le Mesclun, Christophe Bonzi (Seguret), 2e prix : le Bistrot de Lagarde, Lorenzo Ferro (Lagarde d'Apt), 3e prix : Chez Serge, Jérôme Tchomlek (Carpentras). Les chefs gagnants se sont vus remettre une sélection originale de 24 bouteilles de vins en AOC Tavel et ont bénéficié d'un shooting photo qui servira pour leur propre promotion ainsi que pour la communication de l'appellation.

AOC Tavel

Réunissant 32 domaines et 4 caves coopératives, le petit vignoble de Tavel, reconnu en cru depuis 1936,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

est l'un des plus grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend sur un petit millier d'hectares. Issus d'une palette de neuf cépages, les vins présentent un profil identitaire unique : il s'agit de rosés de gastronomie, à la couleur rubis et à la capacité de garde exceptionnelles.

L.M.

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle, vient de recevoir le Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021 ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service.» La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Jeu concours : votre repas au restaurant gastronomique La Treille

Votre journal L'Echo du mardi se joint au succulent restaurant gastronomique La Treille à Avignon. Au programme ? Un moment d'évasion dans une bastide du 18e siècle…

Le restaurant La Treille Avignon est un restaurant gastronomique situé dans une ancienne bastide, longtemps appelée le château de l'Ile Piot. En Novembre 2012, Jean-Michel Leclerc cuisinier renommé, lauréat du prix international Escoffier, transforme le lieu en restaurant gastronomique avec un style et une ambiance créative et chaleureuse. Les menus se déclinent au fil des saisons dans un esprit d'escapade gourmande et ludique, où la modernité respecte la tradition. Escoffier disait « faites simple » , et Jean-Michel Leclerc de rajouter « faire simplement le meilleur ». L'Echo du mardi offre ainsi à deux chanceux l'opportunité de profiter d'un menu découverte au sein de l'établissement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Crédit photo: La Treille

Modalités de participation:

- Abonnez-vous à la page Facebook L'Echo du mardi en cliquant ici
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, cliquez ici

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

- Likez la publication
- Partagez la publication sur votre profil Facebook

Fin du jeu concours : 13 septembre 2021.

L'architecture, ainsi que l'emplacement du restaurant La Treille, lui donnent un charme incomparable. Il est bordé par le Rhône ainsi que par de grands platanes plus que centenaires qui lui apportent une fraîcheur bienfaisante durant l'été. Tour à tour maison de maître pour un commerçant en soierie puis entourée de vignes, elle devint auberge en 1993.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Crédit photo: La Treille

Le restaurant dispose de plusieurs salles et salons privés, aménageables en salle de réunion, de séminaire avec un équipement multimédia, mais La Treille à également une bergerie indépendante qui permet d'organiser en toute tranquillité un mariage en mettant à la disposition de vos convives un parking privé indépendant, ainsi qu'un office équipé pour un service traiteur de qualité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Informations pratiques: 26 Chemin de l'île Piot, 84000 Avignon, Téléphone : 04 90 16 46 20, site internet, cliquez ici.

L.M.

L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale

L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, cliquez ici.

Lire aussi : Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »

L.M.

Ticket restaurant : ce qui change à partir du 1er septembre

Fin de validité, plafond, jours d'utilisation, plusieurs changements entreront en vigueur autour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

des tickets restaurant à partir du 1er septembre 2021.

Fin de validité des titres restaurant de 2020

Avec les confinements successifs, beaucoup de Français se retrouvent avec un stock important de titres-restaurant 2020 et dont la date de validité est fixée à fin janvier 2021. Pour permettre de les utiliser au-delà de cette date, Bruno Le Maire, ministre de l'Économie avait pris la décision de prolonger leur durée de validité jusqu'au 1er septembre 2021. Passé cette date, ces titres ne seront plus valables.

Retour du plafond de paiement à 19€

Le ticket de restaurant va repasser à son plafond normal d'avant la crise sanitaire, soit à 19€ par jour, contre 38€ jusqu'au 31 août. Pour rappel, le niveau des tickets-restaurant pour s'offrir des produits alimentaires (boulangeries, traiteurs, détaillants en fruits et légumes…) en supermarché ou dans des magasins a toujours été de 19€.

Possible d'échanger ses titres 2020 contre des tickets 2021

Pour la limite de validité des titres restaurants 2020, le site service-public.fr indique que : « Les titres non utilisés au cours de leur période légale d'utilisation et rendus par les salariés bénéficiaires à leur employeur au plus tard au cours de la quinzaine suivante sont échangés gratuitement contre un nombre égal de titres valables pour la période ultérieure (article R.3262-5 du code du travail) ».

Utilisables uniquement les jours ouvrables

Outre la modification temporaire de leur plafond, les titres-restaurants peuvent être utilisés dans les restaurants les week-ends et les jours fériés jusqu'à la fin août 2021, ce qui n'est habituellement pas permis. À compter du 1er septembre, la règle selon laquelle les titres sont utilisables uniquement les jours ouvrables, c'est-à-dire les jours travaillés, sera de nouveau applicable.

Décret n° 2021-104 du 2 février 2021 portant dérogations temporaires aux conditions d'utilisation des titres-restaurant

Mise à jour le 25 août à 20h00

Bonne nouvelle pour les détenteurs de titres restaurant. Le doublement du plafond journalier est prolongé de six mois, jusqu'au 28 février 2022, a annoncé Bercy mardi 24 août. Il était passé de 19 euros à 38 euros en juin 2020, pour soutenir l'activité du secteur en pleine crise sanitaire liée au Covid-19.

L.M.