

Ecrit par le 24 novembre 2024

Le restaurant 'Cœur d'artichaut' lauréat du concours Vistaprint



Vistaprint vient d'annoncer les 5 premiers restaurateurs lauréats de l'opération '99 jours de design'. L'initiative vise à doter 99 petites entreprises du monde entier d'un soutien financier et de nouvelles identités graphiques. Le restaurant [Cœur d'Artichaut](#) à Villeneuve-lès-Avignon fait partie des 5 élus.

L'initiative permettra à chacun des lauréats de recevoir une identité de marque (nouveau logo, nouvelle charte graphique etc.) et du matériel marketing actualisés (impression des menus, cartes de visite etc.), ainsi qu'un don financier d'un montant de 10 000€. Grâce à l'appui de [Réseau Entreprendre](#), 5 restaurateurs ont été choisis sur la base de critères tels que : l'identification d'un réel besoin de rebranding ou refreshing de leur marque mais aussi la taille de l'entreprise, le nombre de salariés et la date d'ouverture, car certains ont eu la malchance de lancer leur activité juste avant la crise.

Ecrit par le 24 novembre 2024

‘Cœur d’artichaut’, c’est la nouvelle adresse saine et gourmande de Villeneuve-lès-Avignon. Installé au sein de ‘Maison coach’, un lieu dédié au bien-être et à la remise en forme, on peut y déguster des plats originaux, généreux et pétillants. Du petit déjeuner au déjeuner en passant par le goûter ou le brunch dominical, c’est une cuisine saine et gourmande qui est au menu.

« Vous êtes végétariens, vegan ou encore intolérants au gluten ? On pense à vous. Vous trouverez un plat à la carte qui vous conviendra. » Chaque semaine, le menu est actualisé tous les jours du lundi au vendredi. Il change au fil des saisons et de l’humeur de la cheffe. On y trouve des produits locaux, bios et des saveurs qui font voyager les papilles. Le restaurant est écoresponsable, jusqu’au bout des tickets de caisse qui sont en papier recyclé. Adresse: 2 chemin de la Savoye, 30400 Villeneuve-lès-Avignon.

L.M.

Pass sanitaire, ce qui change à partir du 9 juin

L’application [Tous anti Covid](#) va intégrer de nouvelles fonctionnalités à compter du 9 juin, date de l’entrée en vigueur [du pass sanitaire](#). Cette date marquera aussi le déploiement du carnet de rappel numérique, qui doit permettre la traçabilité des cas contacts dans les bars, restaurants ou encore les salles de sport. Explications.

Où sera-t-il obligatoire en France ?

Le Pass sanitaire sera nécessaire pour tous les grands rassemblements de plus de 1 000 personnes statiques, tel que les concerts, les théâtres, les salons, les foires, les stades et les rencontres sportives (en plein air et couverts), les casinos, ou les festivals. Attention, il s’agit bien d’endroits où la foule reste statique longtemps. Le pass sanitaire ne sera pas nécessaire pour le Louvre ou n’importe quel musée de plus de 1 000 personnes.

Faudra-t-il un pass sanitaire pour aller au restaurant ou à l’hôtel ?

Non, le pass sanitaire ne peut être demandé dans les endroits où il n’est pas nécessaire, c’est-à-dire dans tous les événements avec moins de 1 000 personnes, que ce soit des restaurants, des salles de sport, des hôtels, etc. Exiger le pass dans ces endroits est une pratique illégale. Quid des enfants ? Le pass s’appliquera pour eux à partir de 11 ans, mais dans la mesure où la vaccination n’est aujourd’hui pas autorisée, le test sera la preuve à faire valoir. Les personnes qui ne souhaitent pas télécharger

Ecrit par le 24 novembre 2024

l'application pourront présenter, à la place, le document papier. Les professionnels des lieux concernés par le pass sanitaire pourront, de leur côté, télécharger l'application de lecture des QR codes, appelée 'Tous anti Covid verif'. Ils pourront ainsi vérifier l'authenticité du pass sanitaire présenté par leurs visiteurs.

Le cahier de rappel numérique

A partir du 9 juin, jour de réouverture des restaurants, bars et salles de sport en intérieur, c'est un autre dispositif qui sera mis en place : le carnet de rappel numérique. 'Tous anti Covid' servira aussi de registre de rappel. Cette fonctionnalité, baptisée « Signal », sera la version numérique du cahier sur lequel les clients devaient laisser leurs coordonnées pour être joints en cas de contamination. Les établissements devront télécharger un QR code et l'afficher à l'entrée. Le client sera ensuite invité à le flasher à son arrivée dans son application 'Tous anti Covid', afin d'être prévenus automatiquement en cas de contact prolongé (2 heures) avec une personne signalée positive.

L'application enverra alors une alerte orange, invitant à aller se faire tester et à être vigilant, ou rouge, en cas de « cluster » (au moins trois personnes). Un cahier papier devra toutefois être proposé en complément aux clients qui n'auraient pas de téléphone sur eux, afin qu'ils y laissent leurs coordonnées. « Le QR code correspond à un identifiant crypté, il ne contient aucune information sur le nom ou l'adresse du lieu et les enregistrements de données sont automatiquement effacés au bout de 14 jours », promet l'exécutif.

Et en Europe ?

Dans l'Union européenne, il s'agira d'un 'certificat Covid européen' qui doit entrer en vigueur à partir du 1er juillet pour faciliter les voyages. L'idée est de permettre de voyager à travers trente pays (les 27 de l'Union européenne, ainsi que l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein) sans avoir à subir de quarantaine. L'Union européenne est en pourparlers avec un certain nombre de pays, dont la Suisse, le Royaume-Uni et les Etats-Unis, mais aussi avec des organisations internationales comme l'OMS et des associations de transport aérien pour une reconnaissance mutuelle.

L.M

50 prestataires touristiques à la rencontre de

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ventoux Provence et Ventoux Sud



Les offices de Tourisme [Ventoux Provence](#) et [Ventoux Sud](#) organisent les premières rencontres professionnelles du tourisme, jeudi 27 mai, de 10h30 à 12h30. L'événement aura lieu sur le parking situé route de Carpentras à Bédoin.

Au cours de cette bourse d'échange, les professionnels du tourisme (hébergeurs, restaurateurs...) rencontreront et pourront récupérer les dépliants de près de 50 partenaires prestataires d'activités. Avec la présence de : [Vaucluse Provence attractivité](#), la [Provence à Vélo](#), le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#), La Destination vignobles et Découvertes autour du Ventoux. Cet événement aura lieu en plein air, dans le respect des règles sanitaires en vigueur et sous réserve de validation de la Préfecture de Vaucluse (et de la météo du jour).

L.M

Écrit par le 24 novembre 2024

Une nouvelle formation en restauration pour pallier le manque de personnel dans le Vaucluse



L'Umih du Vaucluse tire la sonnette d'alarme. L'organisation professionnelle des cafés, hôtels et restaurants, alerte sur une pénurie de main d'oeuvre dans le secteur de la restauration en Vaucluse. Un facteur humain qui pourrait bien mettre en péril la reprise de l'activité dès le 19 mai prochain.

« Beaucoup d'employés de la restauration et de l'hôtellerie ont profité de la longue période d'inactivité pour entreprendre une reconversion professionnelle. Certains ont bénéficié du dispositif de chômage partiel et ont fini par mettre les voiles dès qu'ils ont été recontactés par les patrons », explique [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#). Pour permettre au secteur d'activité de reprendre dans les meilleures conditions, le centre de formation de l'Umih lance une formation « service en salle, accueil et relation client ». Cette formation est portée conjointement par [Pôle emploi](#), la [mission locale d'Avignon](#), grâce au financement d'[Aktu](#) et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi,

Ecrit par le 24 novembre 2024

du travail et des solidarités).

Elle a pour but d'étudier la demande pour ensuite permettre aux entreprises de mettre en place des actions de recrutement. Cette formation durera 147 heures sur 22 jours et démarrera le 25 mai, avant la réouverture des restaurants. Elle se déroulera dans les locaux de l'Umih 84. Destinée à des demandeurs d'emploi expérimentés ou non dans le Vaucluse, elle sera suivie d'une courte période de stage en entreprise. Les demandeurs d'emploi intéressés doivent se faire connaître auprès de leur conseiller Pôle emploi.

Les entreprises intéressées pour prendre un stagiaire à l'issue de la formation, et l'embaucher ensuite doivent se faire connaître auprès de l'Umih 84 (Tel : 04 90 16 08 00).

L.M

Ouverture de Kalysushi à Orange-les-Vignes

Ecrit par le 24 novembre 2024



Après 5 mois de travaux, [Kalysushi](#), spécialiste de la cuisine japonaise haut de gamme, est la nouvelle enseigne à avoir ouvert ses portes dans le centre commercial [Orange-les-Vignes](#), le jeudi 22 avril. Le Vaucluse compte ainsi 4 restaurants ouverts dont celui situé dans le centre commercial 'Buld'air' à Vedène. L'ouverture d'un 5^e établissement est prévue.

Installé dans l'allée centrale du centre, Kalysushi accueillera jusqu'à vingt couverts en salle et quarante sur sa terrasse. Le restaurant, composé d'une équipe de 5 personnes (pour le moment) et toutes recrutées en CDI (Contrat à durée indéterminée) et en local, accueillera le public du lundi au jeudi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 21h30 et le vendredi - samedi, de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h.

Le restaurant propose différentes formules pour le midi (à partir de 12€) et pour le soir ainsi qu'une carte variée de spécialités. La clientèle peut commander en ligne (kalysushi.com), par téléphone en 'click and

Ecrit par le 24 novembre 2024

collect' ou en livraison. L'établissement, qui vient ainsi compléter l'offre restauration du centre commercial, porte une attention particulière à la qualité de ses produits en ne proposant que des plats frais et tous fabriqués sur place.

Une offre d'ouverture est actuellement en cours : les clients bénéficient de -10% de réduction sur la première commande sur le site www.kalysushi.com avec le code Sushimaki.

L.M.

(vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?

L'investisseur vauclusien Denis Duchêne vient d'avoir les honneurs du JT de [France 3](#). Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchêne espère ouvrir [les Fines Roches](#) le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir [Claude Avril](#), le maire de [Châteauneuf-du-Pape](#) qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m², de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Covid-19 : l'UMIH 84 demande aux élus des exonérations de taxes



Parce que la crise sanitaire perdure et plonge toujours plus dans l'incertitude les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, le président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse (UMIH 84) [Patrice Mounier](#) prend la plume pour demander aux élus du département leur aide à travers l'annulation des taxes Terrasse, Séjour et Publicité.

Parce qu'il estime que les municipalités ont un rôle à jouer dans le soutien et l'accompagnement des établissements actuellement fermés, Patrice Mounier vient d'adresser une série de courriers aux différents élus du département de Vaucluse. Parmi les demandes adressées aux maires, le président souhaite l'exonération, comme ce fut le cas l'an dernier, de la taxation des terrasses sur le domaine public pour le 1^{er} semestre 2021 ainsi que l'agrandissement des terrasses aux endroits où cela est possible pour ceux qui ont un domaine public payant. Une demande qui va de pair avec l'exonération totale de la taxe sur la publicité, la TLPE (Taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures), pour les

Ecrit par le 24 novembre 2024

professionnels l'ayant mis en place. Concernant la Ville d'Avignon, Patrice Mounier demande un soutien de la maire Cécile Helle dans la suppression de la taxe spéciale sur les déchets mise en place la Grand Avignon.

Le président de l'UMIH 84 s'est également adressé aux présidents des Communauté de communes et afin d'obtenir que les familles d'hébergement de chaque agglomération ne payent pas le solde de la taxe de séjour 2020, que ces familles d'hébergement soient exonérées de tout ou partie de la collecte de la taxe de séjour en 2021 (du 6 juillet au 31 décembre 2021 pour le régime 'réel' et du 1er janvier au 31 décembre 2021 pour le régime 'forfaitaire'). Enfin, le président propose un dégrèvement des deux tiers du montant de la cotisation foncière des entreprises (CFE) pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de l'événementiel, « comme certaines communautés de communes l'ont fait en 2020 le Grand Avignon et la Communauté de communes Rhône Lez Provence » rappelle-t-il dans un communiqué.

Quant à la récente proposition de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse sur la mise en place d'une ouverture dérogatoire des restaurants, Patrice Mounier assure que « rien n'est encore fait. Il doit y avoir un test restaurant-entreprise et cela se fera au coup par coup. L'UMIH 84 ne peut s'engager dans cette initiative dès l'instant où le restaurateur ne pourra pas recevoir le même fonds de solidarité que s'il restait fermé, donc attention. »

Gastronomie : les chefs vauclois récompensés par le Guide Michelin 2021

Ecrit par le 24 novembre 2024



Bien que les restaurants soient fermés depuis près d'un an à cause du Covid, imperturbablement, le Guide Michelin publie la liste des établissements étoilés cette année.

« Justement, nous avons voulu soutenir toute la profession malgré le contexte » se justifie [Gwendal Poullennec](#), directeur du petit livre rouge. A commencer par un coup de chapeau à un chef formé à l'Ecole hôtelière d'Avignon, Alexandre Mazzia, la star de cette édition 2021, qui reçoit une 3^e étoile pour son restaurant '[AM](#)' sur le Prado, à côté du Stade Vélodrome à Marseille.

4 nouveaux étoilés en Vaucluse

Dans le Vaucluse, plusieurs chefs sont distingués par une première étoile : Mathieu Desmarest (['Le Pollen'](#) à Avignon), né à Villeneuve puis passé à 'La Vieille Fontaine' de l'Hôtel d'Europe après avoir quitté les cuisines du palais de l'Elysée, Camille Lacome et Agathe Richon qui ont pris la succession de '[La Mère Germaine](#)' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de '[La salle à manger](#)' à Mazan et enfin Christophe Chiavolla, qu'on a connu au 'Carré du Palais' à Avignon et qui voit son travail au '[Château de Massillan](#)' à Uchaux récompensé.

Si 4 nouveaux établissements disposent d'une nouvelle étoile en Vaucluse, deux perdent la leur : [la Maison Prévôt](#) à Cavaillon et le [restaurant Sevin](#) à Avignon.

Ecrit par le 24 novembre 2024

« Cette année ne ressemblera décidément à aucune autre, constate Corinne et Guilhem Sevin qui ont repris en main la destinée du restaurant Christian Etienne en 2016. Nous sommes forcément attristés, surpris même, par la décision du guide Michelin pour cette année 2021. Plus que jamais, il nous tarde de rouvrir. Avec nos équipes, nous accueillerons notre clientèle avec la même passion qui nous anime depuis des années : l'éveil des sens. »

Autre éclipse d'étoiles dans le département, [le Domaine de Capelongue](#) à Bonnieux perd ces deux étoiles. Un événement cependant prévisible puisque son chef, Edouard Loubet, a vendu son établissement l'été dernier.

Un peu plus loin, c'est [Jean-Luc Rabanel](#) qui a renoncé à ses 2 étoiles en lançant un nouveau concept de restauration regroupant dans un seul espace le gastro, le bistro et la vente à emporter.

1 étoile verte pour la Mirande

Par ailleurs, le guide décerne 1 étoile verte, récompensant les *établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la gastronomie*, au chef Florent Pietravalle à [la Mirande](#) à Avignon qui disposait déjà d'un macaron.

Aussi déjà étoilé en 2020, Pascal Auger, le chef de ['La Vieille Fontaine'](#) à Avignon, Julien Allano ['Le Clair de la plume'](#) à Grignan, Xavier Mathieu ['Le Phebus'](#) Joucas, Grégory Mire ['Les Bories'](#) à Gordes, Lloyd Tropeano ['Le bistrot de Lagarde'](#) à Lagarde d'Apt, Reine et Nadia Sammut ['L'Auberge la Fenière'](#) à Lourmarin, Eric Sapet ['La Petite maison'](#) à Cucuron, Michel Marini ['Le Champ des Lunes'](#) à Lauris, Romain Gandolphe ['Le Vivier'](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, Olivier Alemany à ['La Closerie'](#) à Ansouis, Laurent Deconinck ['Le Clos de l'Oustalet'](#) à Gigondas, Serge et Maxime Chenet ['Entre Vigne & Garrigues'](#) à Pujaut, Marc Fontanne ['Le Prieuré'](#) à Villeneuve-lès-Avignon, Lieven Van Aken ['L'Aupiho-Domaine de Manville'](#) au Baux-de-Provence et Christopher Hache ['Maison Hache'](#) à Eygalières devraient donc tous conserver leur précieux macaron cette année. Même chose pour les 3 étoiles de Glenn Viel à ['L'Oustau de Baumanière'](#) au Baux-de-Provence (ndlr : cette année aucun 3 étoiles n'a été rétrogradé en France).

Les futurs grands ?

Autre coup de projecteur celui des 'Bibs' qui salue les jeunes talents. Pour 2021 le Michelin a donc déniché ces futurs grands de demain. Dans l'Hexagone, ils sont 72 à faire leur entrée cette année dont 15 en Provence-Alpes-Côte d'Azur et 5 dans le Vaucluse : il s'agit du ['Bistrot' de Villedieu](#), de ['L'auberge de la Camarette'](#) à Pernes-les-Fontaines, le ['Bistrot des Roques'](#) à Saint-Pantaléon, ['La Beaugravière'](#) à Mondragon et ['La cour de ferme'](#) à Cadenet.

[Autant de bonnes adresses à découvrir dès que la situation sanitaire le permettra enfin...](#)

Grand Avignon : les restaurateurs vauclusiens exonérés de la redevance spéciale



Afin de soutenir les restaurateurs dans cette crise en leur permettant d'alléger leurs charges et préserver leur trésorerie, le Conseil communautaire du 14 décembre a voté, à titre exceptionnel, l'exonération complète de la redevance 2020 pour les restaurateurs vauclusiens du Grand Avignon. D'un montant de 89 013 €, cette exonération concerne 115 établissements. Côté Gard, le SMICTOM Rhône-Garrigues, syndicat en charge de la collecte et du traitement des déchets, a déjà initié cette exonération pour les restaurateurs gardois du Grand Avignon.