

Ecrit par le 4 décembre 2024

Big Fernand s'installe dans le quartier de la place Pie



Big Fernand donne rendez-vous aux habitants d'Avignon et alentours pour l'ouverture de son premier restaurant dans la ville. Situé à deux pas de la place Pie et des halles, ce nouveau restaurant s'ajoute aux 57 déjà ouverts sur le territoire.

14 emplois créés

Baptiste Jan, gérant du restaurant, a fait le choix de s'intégrer dans le tissu local en faisant appel à des artisans de la région pour la conception de son restaurant. Par ailleurs, 14 emplois ont été créés pour gérer le restaurant ouvert tous les jours de la semaine. L'établissement compte 35 places en salle et 50 places en terrasse. L'engagement en faveur de l'économie régionale se retrouve dans l'assiette : les produits primeurs, les vins et le pain sont fournis par des producteurs locaux, partenaires du restaurant, un « gage de fraîcheur et de la qualité ». Les amoureux du terroir ne seront pas en reste puisque dès la rentrée, Baptiste Jan proposera à la carte un hamburgé composé de produits typiques de la région.

«Avignonnais de cœur depuis 20 ans, c'est pour moi un immense plaisir d'ouvrir le premier restaurant Big Fernand dans le quartier animé de la place Pie. Toute l'équipe de Fernands a hâte de faire découvrir

Ecrit par le 4 décembre 2024

nos délicieux hamburgés cuisinés avec des produits frais et de qualité, dans une ambiance badine et conviviale. Sourires, humour et régalade garantis. Après cette année difficile nous en avons tous besoin !, explique Baptise Jan, franchisé Big Fernand d'Avignon.

57M€ de chiffre d'affaires

Big Fernand, fondé en 2011, c'est 57 restaurants, un chiffre d'affaires de 57M€ en 2019 et un développement dans 4 pays. Le groupe mise sur un concept anti-conformiste, des produits 100% français et du fait-maison. La marque se positionne ainsi sur le mieux manger avec son offre de hamburgés gourmets. Adresse : 51 rue du Vieux Sextier, 84000 Avignon. Horaires d'ouverture: du lundi au dimanche : 11h00 - 23h00. Disponible en livraison, clique-et-collecte et à emporter.

L.M.

Cavaillon, les travaux de restauration de la Cathédrale Notre-Dame et Saint-Véran se poursuivront jusqu'en 2027

Le chantier de la Cathédrale, monument le plus emblématique de Cavaillon, dont les parties les plus anciennes datent du XII^e siècle, se poursuit pour la deuxième année avec une attention portée sur la restauration du cloître. La révision complète de l'édifice est estimée à plus de 8M€.

L'ensemble cathédral est composé de plusieurs édifices juxtaposés. Il comprend l'ancienne cathédrale qui occupe le côté nord de l'îlot et communique au sud avec le cloître enserré dans ce qui reste des bâtiments conventuels. Au sud du cloître ne subsiste que l'élévation de l'ancien mur nord de l'église Saint-Pierre, aujourd'hui disparue. L'église Notre-Dame et Saint-Véran, ancienne cathédrale, a été classée, avec les bâtiments conventuels au titre des Monuments historiques en deux fois, d'abord la cathédrale sur la liste de 1840, puis le cloître sur celle de 1862.

Un projet scientifique

Tout au long des phases de nettoyage et de suppression des enduits anciens, une équipe d'archéologues a suivi, relevé et documenté ce monument afin de compléter les connaissances sur son histoire et l'évolution du bâti. La connaissance de l'édifice fait ainsi l'objet d'une étude scientifique et de relevés

Ecrit par le 4 décembre 2024

numériques soutenus financièrement par l'Etat (Direction régionale des affaires culturelles), la Région Sud et le Département de Vaucluse.

Où en sommes-nous ?

Avant la fin de l'année la mise en sécurité du bâtiment, la restauration et la mise en valeur de la façade occidentale et du retour sud : chapelle et église Saint-Pierre ; la façade orientale, la reprise du beffroi, la fonte de trois nouvelles cloches, la dépose et repose du retable maître-autel en bois doré, sa restauration ainsi que celle des intérieurs et des décors du chœur et de l'abside auront été opérés. Une découverte a été faite sur la façade orientale. Lors des travaux de purge des anciens enduits, une baie bouchée, à une date inconnue, a été redécouverte. Cette baie axiale toujours de style Roman apportait de la lumière au chœur.

Hypothèse de restitution des colonnes de la baie axiale du chevet

Fonte et démoulage des cloches

Dans le cadre de la restauration de l'église Notre-Dame et Saint-Véran, ancienne cathédrale de Cavillon, dont les parties les plus anciennes remontent au XIIe siècle, la Ville a coulé en direct deux nouvelles cloches vendredi 18 juin dernier avec leur démoulage le jour suivant. L'une de 580 kg pour un diamètre de 992mm propose une note Sol3. La deuxième de 935mm pour 485kg une note Lab3. Cette année, le beffroi de la cathédrale retrouvera ses cinq cloches autrefois démontées puis fondues à la Révolution française.

Ce qui est programmé

Bientôt, entre 2021 et 2222, il sera question de la restauration de la nef et des chapelles ainsi que des couvertures et des murs gouttereaux. Egalement la grande baie au-dessus de la porte de la façade occidentale recevra un vitrail contemporain dessiné par l'architecte en charge du projet et dont la réalisation sera confiée à un maître-verrier.

Des traces de l'être suprême...

Lors des opérations de mise en valeur une inscription figurant au-dessus du portail d'entrée et datant de la Révolution française a été mise au jour et restituée : 'Le peuple français reconnaît l'Être suprême et l'immortalité de l'âme.' Le décret date du 18 floréal an 2 (7 mai 1794) de la République Une et indivisible. Le culte de l'être suprême n'était pas une religion, comme le mentionne le Décret du 18 floréal an II, mais un ensemble de fêtes destinées à la demande du peuple, à lui faire prendre conscience qu'il est souverain dans son pays.

Ce culte a été imposé dans le climat d'insécurité qui était celui de la Terreur. Il marque une rupture avec la déchristianisation qui a accompagné la Révolution française et la tentative des Hébertistes d'imposer le culte de la raison. Robespierre, déiste, veut mettre fin à l'athéisme militant des révolutionnaires et

Écrit par le 4 décembre 2024

unifier les Français autour d'un culte commun. Ce culte se voulait une expression des idéaux des Lumières : opposition à l'Église catholique, volonté de trouver une forme de vie apaisée entre protestants, volonté de faire maîtriser les religions par l'État.

Le groupe cathédral

Au XI^e siècle, le groupe cathédral de Cavaillon comprenait deux lieux de culte, une église majeure dédiée à la Vierge et une seconde église, consacrée à saint-Pierre, qui a totalement disparue à l'exception du mur nord de la nef accolée au mur sud du cloître et donnant sur une aire de jeu d'une école maternelle. L'église majeure sera reconstruite en conservant une partie de l'ancienne façade ouest. L'édifice est dédié à la Vierge marie et à Saint-Véran, évêque de Cavaillon et patron des bergers.
M.H.

Le Palais des papes entre bientôt dans sa seconde phase de travaux

Ecrit par le 4 décembre 2024



Une vaste opération de restauration du Palais des papes a débuté en 2020 et se poursuivra jusqu'en 2024. Le Département de Vaucluse est en charge de ce chantier d'envergure dans le cadre d'une convention avec la commune d'Avignon qui lui donne mandat de maîtrise d'ouvrage unique sur cette opération, le Palais des papes étant en effet propriété des deux collectivités.

Les travaux à venir

L'opération est financée par le Département de Vaucluse et subventionnée par la Direction régionale des affaires culturelles (Etat). La seconde phase démarrera après le festival d'Avignon, jusqu'à la fin de l'année 2022. Il s'agit de la restauration complète de la tour de la Campane, ainsi que d'une grande partie de l'aile des Familiers. Pour la Tour de la Campane, les travaux vont permettre la mise en sécurité des mâchicoulis, la restauration des menuiseries et des grilles en fer forgé ainsi que la révision des couvertures. Quant à l'aile des Familiers, elle fera, elle aussi, l'objet d'une attention particulière avec la restauration des merlons du côté Ouest et de pierres de façade. A cette occasion, le parti pris de restauration est innovant pour le site, autant par la philosophie de restauration (conservation maximale de la pierre tout en redessinant la silhouette ancienne du palais) que par les techniques de nettoyage, notamment l'utilisation d'huiles essentielles. Et tout comme pour la tour de la Campane, la toiture sera

Écrit par le 4 décembre 2024

également remise en état.

Les travaux réalisés

Une première phase de travaux a été réalisée de mars à juillet 2020. Il s'agissait de la consolidation et mise en sécurité en urgence de l'ensemble des merlons (façades nord, sud, est) de la chapelle Benoît XII et du merlon sud-est de l'Aile des Familiars côté cloître. Du point de vue technique, il a été procédé à la réfection des joints entre les pierres afin de les solidariser, puis les merlons ont été recouverts d'un filet en maille inox, invisible depuis le sol, afin d'assurer la cohésion des pierres. Les travaux qui auront pour but la restauration de la chapelle pontificale Benoit XII, auront lieu en 2023 et 2024.

5,8M€ pour la restauration

Le projet nécessite une enveloppe globale de 5 820 000€ et a mobilisé plusieurs intervenants. Sept entreprises seront mobilisées lors de cette nouvelle étape, portée par le Département de Vaucluse en qualité de maître d'ouvrage.

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

Ecrit par le 4 décembre 2024



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'[Akto](#) et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi, 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.

Ecrit par le 4 décembre 2024

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

C'est parti pour la réparation du pont d'Avignon

Endommagé le 2 mars dernier par un poids lourd, qui n'aurait jamais dû s'engager sur cette voie conformément à la signalétique mise en place, le pont Saint-Bénézet va faire l'objet de travaux de restauration pour une durée de 3 semaines. L'opération, d'un coup estimée à 132 000€, débutera à partir de lundi prochain. Auparavant, et dès demain, la signalisation sera mise en place afin de signaler ce chantier qui sera mené par l'entreprise avignonnaise Mariani, spécialisée dans les monuments historiques.

Intervention couplée pour limiter l'impact

Pour l'occasion, la commune de la cité des papes a souhaité profiter [des travaux de remplacement d'une canalisation d'eau potable programmés par le Grand Avignon](#), du 12 au 30 avril, sur le tour Nord des Remparts. Cette intervention nécessite une réduction de 4 à 2 voies sur le secteur s'étendant de la porte de la Ligne (au niveau de la Cour des Doms) à la porte du Rocher (accès parking du Palais).

« Couplée au choix d'une intervention sur la période de confinement et des vacances scolaires imposées, la coordination des deux chantiers permettra de limiter considérablement l'impact des travaux sur la circulation », explique la Ville.

Déjà heurté en 2019

Ce n'est pas la première fois que le célèbre monument, où passe dessous plus de 800 véhicules par heure, est victime d'une telle collision. Déjà en 2019, l'ouvrage avait été fragilisé après l'impact d'un camion sur sa route. Des dégâts également réparés par la société Mariani jusqu'à la prochaine fois... En effet, devant l'obstination des ABF (Architectes des bâtiments de France), il semblerait inenvisageable d'installer un portique de sécurité à proximité d'un patrimoine classé. Le réparer plutôt que le conserver...

Ecrit par le 4 décembre 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 4 décembre 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 \(CIWF\)](#).

Vaucluse : ouverture dérogatoire des restaurants aux entreprises du BTP

Ecrit par le 4 décembre 2024



55 restaurants vaclusiens se sont manifestés afin de bénéficier de l'ouverture dérogatoire pour les salariés du BTP. [Initié fin janvier par la CCI \(Chambre de commerce et d'industrie\) de Vaucluse](#), ce dispositif vise à permettre aux restaurateurs vaclusiens d'accueillir dans leur établissement les salariés itinérants d'entreprises du BTP pour la restauration du midi. Il est désormais opérationnel depuis le 23 février. Les entreprises intéressées sont invitées à se faire connaître auprès des services de la CCI.

Contrat d'engagement entre le restaurateur et l'entreprise

L'initiative a fait l'objet d'une convention-cadre entre la préfecture de Vaucluse, la CCI 84 et la délégation de Vaucluse de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca) permettant l'ouverture dérogatoire des restaurants pour l'accueil de salariés ou artisans du bâtiment et travaux publics en période hivernale.

Pour bénéficier de ce dispositif, l'entreprise ou l'artisan du BTP devra prendre attache auprès d'un restaurateur à proximité de son chantier. L'établissement de restauration et l'entreprise ou l'artisan du BTP signeront un contrat d'engagement qui devra être validé par les services de la préfecture de Vaucluse. Ce contrat définira la liste nominative des personnes pouvant être accueillies ainsi que le prix du repas.

Pas plus de 2 entreprises par établissement

Ecrit par le 4 décembre 2024

Un restaurant pourra signer plusieurs contrats d'engagement avec des entreprises ou artisans du BTP, mais s'engage à ne recevoir que deux entreprises au maximum par jour au sein de son établissement pour limiter le brassage. Une liste des restaurants souhaitant participer au dispositif est centralisée auprès de la CCI, de la CMAR, de la Capeb, de la FBTP et de l'Umih, qui la diffuseront à l'ensemble des professionnels du secteur BTP.

Par ailleurs, le restaurant s'engage à accueillir au sein de son établissement uniquement les salariés ou artisans listés sur le contrat d'engagement et à respecter un protocole sanitaire particulièrement exigeant, défini à l'article 40 du décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de Covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

Détail de l'opération sur [le site de la CCI](#)

Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb et Valréas engagées dans une restauration collective durable

Ecrit par le 4 décembre 2024



L'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement ([ARBE](#)) coordonne cette année un accompagnement intitulé 'vers une restauration collective durable'. 26 collectivités ont été choisies en Région Paca dont cinq dans le Vaucluse qui vont suivre 6 modules de formations pour mettre en œuvre leur projet. Au programme : préservation du foncier agricole, lutte contre le gaspillage alimentaire, achats durables et approvisionnement de qualité, cuisine alternative et végétarienne, éducation à une alimentation durable, zéro plastique.

L'accompagnement s'appuiera sur des démarches réussies de collectivités comme Lauris (Vaucluse) et Saint-Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), certifiées 'EcoCert en cuisine' niveau 3 et engagées depuis plusieurs années dans une restauration collective durable, de saison, bio et locale. Parmi les objectifs visés, il s'agira de favoriser le développement d'une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement pour tous, de faire monter en compétences les collectivités pour répondre à des enjeux réglementaires et territoriaux, ou encore de permettre les échanges et la mutualisation d'expériences ainsi que la mise en réseau des acteurs.

Les 26 collectivités retenues par l'ARBE :

Alpes de Haute-Provence : Seyne-les-Alpes

Alpes-Maritimes : Biot, Carros, Villeneuve-Loubet, Mougins, La Colle sur Loup, Saint-Jeannet

Bouches-du-Rhône : Berre l'Etang, Port Saint-Louis du Rhône, La Roque d'Anthéron, Simiane-Collongue,

Écrit par le 4 décembre 2024

Lambesc, Jouques, Venelles

Var : Collobrières, La Farlède, Syndicat intercommunal de restauration collective, Saint-Cyr sur Mer, Vidauban, Roquebrune-sur-Argens, Néoules

Vaucluse : Valréas, Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb

Quel avenir pour le Flunch de Mistral 7 ?

Suite à [la demande récente d'ouverture d'une procédure de sauvegarde](#), la chaîne de restauration Flunch vient de dévoiler une première liste de 57 établissements amenés à être cédés ou fermés. Parmi eux figure le restaurant situé dans le centre commercial Mistral 7 à Avignon. Dans la région, les sites de Martigues et Plan-de-Campagne sont également menacés.

A l'inverse, les Flunch implantés au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, à l'Intermarché de Cavaillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis devraient être conservés par la première chaîne française de restauration en libre-service.

Déjà des fermetures en 2018 et en 2012

Ce n'est pas la première fois que l'enseigne ferme des cafétérias en Vaucluse. En effet, le Flunch (contraction de fast lunch) de Carpentras a définitivement fermé ses portes en 2018 après 13 ans de présence dans la galerie marchande du centre commercial Leclerc.

En 2012, c'est l'établissement du centre-ville d'Avignon situé boulevard Raspail qui avait arrêté son activité.

Les 13 salariés avaient alors été reclassés en étant répartis sur les deux restaurants de Mistral 7 et du Pontet.