Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Titres-restaurant : le gouvernement prolonge le plafond journalier de 38€

Alors que la dernière étude Viavoice pour Worklife* montrait qu'une majorité des restaurateurs (60%) souhaitait une prolongation du plafond journalier des titres-restaurant de 38€, Bercy vient d'annoncer aujourd'hui la prolongation de cette mesure jusqu'au 30 juin 2022. Une mesure bienvenue, mais qui devra être complétée par une régulation des commissions des titres restaurant si le gouvernement souhaite vraiment soutenir le secteur, selon le nouvel entrant Worklife.

Le paradoxe d'une mesure censée soutenir la profession

Le 10 juin 2020, le gouvernement rehaussait le plafond d'utilisation journalier des titres-restaurants de 19€ à 38€ pour soutenir les restaurateurs. Un peu moins de deux ans plus tard, les retours de la profession sont mitigés : 53% des restaurateurs disent qu'il s'agit d'une bonne mesure, 22% d'une mesure insuffisante et 25% d'une mauvaise mesure. Surtout, ils sont près de 40% à ne pas avoir voulu sa pérennisation. L'enquête Viavoice pour Worklife sur un échantillon de 1053 restaurateurs donne des éléments de réponse à cet accueil mitigé.

En réalité, ce n'est pas la mesure du gouvernement qui est remise en cause, mais bien le système actuel de commissionnement pratiqué par les principaux émetteurs de titres-restaurant : la quasi-totalité des professionnels interrogés (97%) les considère trop élevées. Ainsi, 78% des restaurateurs qui jugent la mesure inadaptée expliquent cela par le manque de rentabilité lié à ce mode de paiement et 70%

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

considèrent que le dispositif bénéficie aux émetteurs de titres-restaurant.

Les restaurateurs sévères sur les émetteurs de titres-restaurant
Alors que plus de 4,5 millions de Français utilisent des titres-restaurants chaque jour, la plupart d'entre eux ignorent le fait que cet avantage n'est pas sans conséquence négative pour les restaurateurs. En effet, les commissions prélevées à chaque transaction par les principaux émetteurs, jusqu'à 10 fois supérieures à celles d'une carte bancaire, sont jugées "abusives". Malgré cela, 86% des restaurateurs affiliés à la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR) acceptent l'ensemble des titres-restaurant présents sur le marché. L'affiliation aux titres-restaurant est perçue comme une nécessité contrainte pour fidéliser la clientèle (48% des répondants).

Les critiques des restaurateurs envers les émetteurs de titres se déploient sur trois niveaux :

● Les commissions prélevées par les émetteurs sont perçues comme trop élevées pour la quasi-totalité d'entre eux.
● Un manque de transparence de la part des émetteurs pour 61 % des restaurateurs interrogés.
● Les paiements aux moyens de titres-restaurant ne sont pas rentables pour plus des trois-quarts des interrogés."Désolé, on ne les prend plus"

Face aux taux élevés des commissions, de plus en plus de restaurateurs refusent d'accepter les titres-restaurant. C'est la principale raison pour laquelle certains établissements, pourtant affiliés à la CNTR, n'acceptent pas ce moyen de paiement (plus des trois-quarts des répondants qui n'acceptent pas les titres-restaurants citent cette raison). Et ce chiffre risque encore d'augmenter : "Nous ne les acceptons plus car les commissions sont beaucoup trop élevées, c'est du vol", "Les commissions sont folles ! J'ai l'impression de me faire voler !", "Commissions abusives pour notre structure".
L'étude révèle par conséquent que les émetteurs sont d'abord choisis sur la base de critères matériels (montant des commissions prélevées – 67%, délais de remboursement – 47%). Ainsi, l'accueil à un nouveau modèle de titres-restaurant sans commissions est très favorable : 77 % des restaurateurs interrogés sont d'accord de n'accepter que des titres-restaurant sans commission.

**Le premier et seul à ce jour émetteur de titres-restaurant sans commissions pour le restaurateur, seuls les frais bancaires classiques comme pour toute carte bancaire d'entreprise sont à la charge des professionnels.*

Saint-Valentin : les Vauclusiens 3 fois moins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

‘radins’ que les Gardois

A l’occasion de la dernière Saint-Valentin, les couples de Vauclusiens ont dépensé 3 fois plus que leurs voisins Gardois pour une soirée en tête-à-tête au restaurant.

Hier, selon Sunday, solution de paiement par QR code lancée au printemps dernier, les Vauclusiens ont dépensé en moyenne 87,84€ pour des tables de 2 personnes lors de la Saint-Valentin. C’est bien au-dessus de leurs voisins Gardois qui, avec 28,97€, ont consacré un budget trois fois moindre lors de ces tête-à-tête en amoureux. Des convives qui ont respectivement passé 1h22 et 1h18 à table durant cette soirée.
En France, c’est à Marseille, que l’on trouve les additions moyennes les plus élevées (93€) mais c’est à Paris que l’on retrouve le record pour une addition (910€). Pour les départements, c’est dans les Alpes-Maritimes que le prix moyen d’un dîner pour 2 était le plus élevé : 148€ dépensés, là où en Picardie il s’élevait à 18€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Les serveurs à la fête
Sur les près de 6 000 additions étudiées* par Sunday lors de cette Saint-Valentin il apparaît que le temps passé à table était un peu plus court que d'habitude. Les couples en ont profité pour échanger des 'mots doux' pendant 95 minutes en moyenne, contre 108 minutes habituellement.
« On a aussi voulu se la jouer romantique puisque seuls 18% ont partagé la note contre un quart habituellement, explique Sunday. Même si c'est avec la carte du compte commun, c'est le geste qui compte. »
Par ailleurs, cette fête des amoureux a aussi fait la joie des serveurs qui se sont vu distribuer plus de pourboires que d'habitude, avec +20% de pourboires laissés en moyenne. Et c'est dans le Loir-et-Cher que les couples étaient les plus généreux en pourboires : 2,20€ en moyenne par table.

Méthodologie : sunday a étudié 5 995 additions payées le soir du 14 février 2022 en France.

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !

L'Umih84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate Patrice Mounier, président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue
«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un GEIQ Avenir CHR (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

DR

L'année dernière déjà
«L'année dernière, déjà, nous avions créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

En savoir plus
«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant La Vieille fontaine de l'hôtel d'Europe, le Carré du palais, l'Auberge de Cassagne (au Pontet), La Maison de la Tour, la Fourchette-Maison Hiély, le restaurant Sevin ; à Châteauneuf-de-Gadagne : la Maison de Célou, le Bistrot de la Pastière. A l'Isle-sur-la-Sorgue : Le Vivier, Le Mas de Cure-Bourse, la Guinguette, et La Pointe noire à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement
«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise : des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»

DR

Qui fait quoi ?
«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail
«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution
Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

DR

Contenu du stage
Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ;

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.
Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

DR

Interview
Où en sommes-nous ?
«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement
«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule
«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-çà. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?
«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de PGE (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

«Nous étions beaucoup à penser –y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE- report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce
«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84
«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et Christian Brunet. Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84
«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

DR

(Vidéo) : La restauration du palais des papes au JT de TF1

Les travaux de restauration du palais des papes viennent d'avoir les honneurs du journal télévisé d'hier soir de TF1. Dans un reportage de 3 minutes diffusé dans sa rubrique 'Grand format', la première chaîne d'Europe a présenté ce chantier débuté au printemps 2020 par le Conseil départemental de Vaucluse. L'opération, d'un montant de 5,82M€, est mené en deux tranches. Elle comprend notamment la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

sécurisation des merlons de la chapelle Benoît XII (déjà réalisée) ainsi que la restauration de la tour de la Campane et celle de l'aile des Familiers.
Il restera, à partir de 2023, à mener la seconde étape de la restauration du palais des papes, celle consacrée à la chapelle pontificale Benoit XII. Autant d'opérations vitales pour redonner tout son lustre au plus grand palais gothique du monde, classé aux Monuments Historiques depuis 1840 ainsi qu'au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1995.

Cliquer sur l'image pour lancer le reportage de TF1.

Paca est la région la moins radine pour le réveillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Selon une étude menée par Sunday, solution de paiement par QR code lancée en avril dernier, sur 5 000 additions payées au restaurant lors du réveillon du 31 décembre, c'est en Provence-Alpes-Côte d'Azur que l'on a constaté les plus fortes dépenses par personne. Ainsi en Paca, chaque convive s'est acquitté d'une addition de 82€. Arrive ensuite Auvergne Rhône Alpes avec 74€ par personne alors que la moyenne nationale s'établit à 51€ et à 50€ chez nos voisins d'Occitanie.
Par ailleurs, les Français ont été 2,6 à se retrouver à la table d'un restaurant contre 3, en moyenne, en Paca. C'est dans les Haut-de-France que l'on observe les plus grandes tablées avec 4,5 personnes.
Côté pourboire, lors de cette soirée de passage en 2022 ces derniers ont doublé par rapport à la moyenne du mois de décembre. La région la plus généreuse en pourboire fut Paris avec 6€ laissés en moyenne contre 4€ pour la région Sud.

Une addition de… 7 909€
Lors de cette soirée, c'est à Paris que l'on trouve le record pour une addition avec un montant de… 7 909€. Pour Paca, c'est dans les Alpes-Maritimes que se trouve la 'douloureuse' plus importante avec 1 839€. Largement devant Auvergne Rhône Alpes (1 056€ à Lyon) et surtout Occitanie (498€ en Haute-Garonne).
« Après une année difficile pour les Français, nous pouvons constater grâce aux données collectées par notre solution de paiement qu'ils ont eu à cœur de laisser de côté leurs soucis et se retrouver, explique Victor Lugger, co-fondateur de Sunday.
Créé en avril 2021 par les fondateurs du groupe de restauration Big Mamma, cette solution de paiement comptant désormais plus de 1,1 millions d'utilisateurs à travers le monde permet de régler son addition en moins de 10 secondes.

Hausse du panier moyen et des pourboires
« Sunday a pu aider les restaurateurs à améliorer les protocoles sanitaires et à respecter au mieux les gestes barrières grâce notamment au paiement sans contact, poursuit Victor Lugger. Et pour les convives, finis les calculs d'apothicaire, nous les aidons à calculer de la manière la plus précise la somme à payer par chacun, chose essentielle lors d'une sortie entre amis comme c'est le cas pour les diners de réveillon. Ils ont pu se concentrer sur ce qui étaient le plus important pour eux, partager de bons moments entre amis. »
Sunday, qui a ouvert des bureaux à Paris, Londres, Madrid et Atlanta après une levée de fonds de 20M€ en avril dernier puis une seconde de 85M€ en septembre, compte plus de 1 500 partenariats avec des restaurants. Des établissements où la rotation est maintenant plus rapide de 10% avec une hausse de 12% du panier moyen ainsi qu'une augmentation de 40% des pourboires pour le personnel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de paix au cœur de Confluence

Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau… L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur. Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu

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

de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.

Au plan gourmand ?
Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.
Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.

Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés
C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les 'Afternoon tea' (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine

Les Gustaves c'est aussi une épicerie fine avec 'une rue commerçante' ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu'à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres
115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit.1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

On ‘lunche’ à la piscine en été !

Accès au Spa
Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d’abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l’extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à 119€ ; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de 99€ ; Les soins du Corps 30 min à partir de 49€ ; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de 49€ ; Prestations d’esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à 80€ ; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr

Au Spa

L’équipe
Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset ; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV ; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale ; Julien Valente, Chef de Cuisine ; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement ; Candice Balland, Chef de réception ; Khadija Malvy, Responsable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

restauration ; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques
Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com

Les salles de séminaires sont High tech

Vaucluse, les traiteurs et les hôteliers font face à des annulations en série

«Mesdames, messieurs les maires réagissez et ne vous laissez pas influencer par la Covid 19, cette fin d'année doit être festive si tout le monde fait attention, elle le sera et nous aurons alors de bons souvenirs.»

Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Vaucluse) et son Conseil d'administration alertent les maires de Vaucluse. La raison ? La 5e vague du Covid 19 entame dès à présent l'activité de l'hôtellerie-restauration. Alors l'interprofessionnelle demande à ce que

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

les gestes barrières et le port du masque restent la règle afin de maintenir le commerce. Et surtout que les mairies maintiennent leurs opérations de communication.

Maires, maintenez vos manifestations
«Plusieurs traiteurs nous ont appelés pour nous signaler des annulations de prestations en nombre. Parmi elles, on retrouve beaucoup de municipalités qui annulent leurs festivités de fin d'année. Pour le président de l'Umih, c'est une incompréhension totale parce que rien n'empêche une mairie de maintenir ses festivités.»

Le gouvernement y consent
«Le gouvernement nous permet de rester ouvert et de travailler dès l'instant où tout le monde respecte les arrêtés préfectoraux, le passe-sanitaire validé, les mesures sanitaires, les gestes barrières et le port du masque.»

Les gestes barrières sont maintenus
«Comme l'a confirmé le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume lors d'une récente visio-conférence fin novembre, nous pouvont réunir 50 à 100 personnes dans une salle pour déjeuner, diner, participer au Téléthon, à un loto dès l'instant où toutes les règles sont respectées, sachant que nous, professionnels, veilleront à ce qu'elles le soient.»

Des déclarations anxiogènes
«Il en est de même pour l'Hôtellerie Vauclusienne qui subit depuis les déclarations d'Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la santé, des annulations en cascade. Les manifestations municipales, les spectacles de fin d'année, les théâtres restent ouverts pour les fêtes de fin d'année et les clients annulent quand même. On peut mettre cela sur la peur du nouveau variant, mais c'est quand même un peu facile.»

On peut faire la fête avec des masques
«Pour nos discothécaires qui ont eu à souffrir de 15 mois de fermeture, ils resteront ouverts même s'il faut porter le masque lorsque l'on est debout et que l'on danse. Oui, on peut faire la fête avec un masque !» Conclut Patrice Mounier.
MH

Restauration du palais des Papes, la 2nd phase a démarré en août

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Le Conseil départemental de Vaucluse a lancé en 2020 une vaste opération de restauration sur la partie du Palais des papes dont il est propriétaire. Le projet d'un montant de 5,8M€, principalement financé par le Conseil départemental de Vaucluse, est subventionné par l'État (Direction Régionale des Affaires Culturelles Provence-Alpes-Côte-d'Azur), avec une participation financière de la ville d'Avignon.

En deux temps

Cette vaste opération se déroule en deux tranches. La tranche 1 s'étale de 2020 à 2022. La phase A, de mai à juillet 2020 : consolidation et mise en sécurité de l'ensemble des merlons (façades Est, Sud, Nord) de la chapelle Benoît XII et du merlon Sud-Est de l'aile des Familiers (côté cloître). D'un point de vue technique, les merlons ont été recouverts d'un filet en maille inox, invisible depuis le sol, afin d'assurer la cohésion des pierres.

Phase B, d'août 2021 à décembre 2022 : restauration complète de la tour de la Campane ainsi que d'une grande partie de l'aile des Familiers. La tranche 2 s'étalera de 2023 à 2024. Ces derniers travaux auront pour but la restauration de la chapelle Benoit XII et des façades restantes sur le cloître de l'aile des Familiers.

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

Photo : Conseil départemental Vaucluse

La seconde phase a débuté en août

La seconde phase (B) des travaux de la tranche 1 débute dès ce mois d'août. Après les travaux d'urgence réalisés l'an dernier, la partie la plus ancienne du Palais des papes fait l'objet d'un vaste chantier de restauration appelé à durer un an et demi. Cette étape concerne 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 : mise en sécurité des mâchicoulis, restauration des menuiseries et des grilles en fer forgé, révision des couvertures ainsi que restauration des pierres de façade.

L'aile des Familiers : elle fera, elle aussi, l'objet d'une attention particulière avec la restauration des merlons des façades Est et Ouest et de pierres de façade. La toiture sera également remise en état. Cette seconde phase des travaux nécessite l'installation d'un important échafaudage monté sur la tour de la Campane depuis le 11 août et durant cinq semaines, puis sur les ailes des Familiers jusqu'au 15 octobre. La fin de ces travaux est prévue en décembre 2022. L'équipe de maîtrise d'œuvre est portée par l'agence Pierre-Antoine Gatier, Architecte en chef des Monuments historiques.

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

Conservation maximale

« 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 de thym et de romarin sur toute la façade de la tour de
la Campane et de l'aile des Familiers. »

L.M

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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, Baptise 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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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.