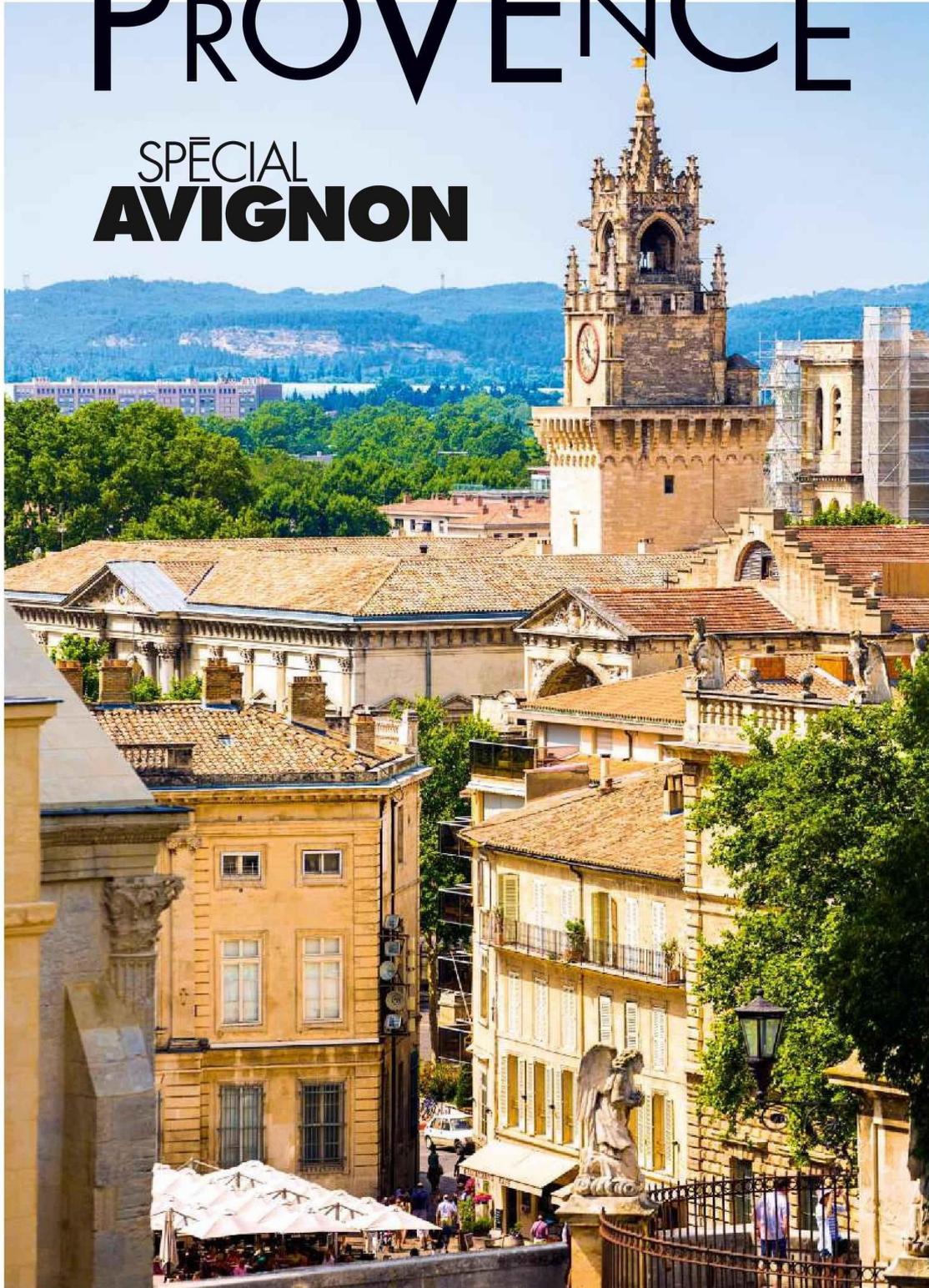


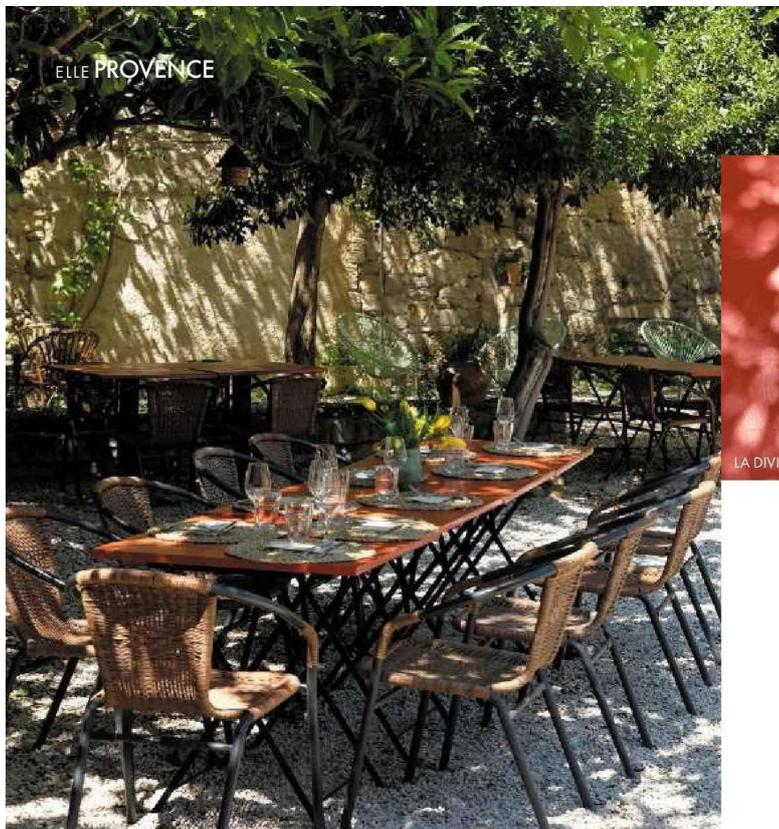
# PROVENCE

## SPECIAL AVIGNON



ISTOCK.





## AVIGNON QUOI DE NEUF ?

MODE, DÉCO, FOOD...  
TOUT CE QUI FAIT LE BUZZ  
DANS LA CITÉ PAPALE.

PAR NATHANIA CAHEN

### UN REPAIRE ACCORDS METS-VINS

À LA DIVIGNE, il y a d'abord l'écritin : l'Hôtel de Roux, édifié au XV<sup>e</sup> siècle pour un cardinal et sa suite. Puis les flacons alignés dans la cave : une sélection pointue de vins naturels, biodynamiques, élevés dans le respect des terroirs et des hommes. Pour cet été, le coup de cœur rosé de Marie-Charlotte Antonini va à la cuvée Chapeau de paille du domaine Agarrus, à Uzès (12 €). On déguste sur place ou on prend le temps de s'attarder à table, dans le jardin. Des chefs en résidence proposent le meilleur des accords mets-vins. 57, rue de la République, Villeneuve-lès-Avignon. Tél. : 04 90 22 00 00. [ladivigne.com](http://ladivigne.com) - @ladivigne

### UN COMPTOIR ANTIGASPI

Quelle bonne idée ! LES PETITES CHOSES est un projet citoyen écoresponsable, bâti autour de l'économie circulaire et du recyclage et contre le gaspillage. Cela commence par la collecte des objets et matériaux considérés comme déchets par les entreprises : bois, liège, contenants, carton, quincaillerie... une vraie caverne d'Ali Baba ! Suivent des actions de sensibilisa-

tion à leur réemploi via un espace de création, d'expression et d'expérimentation. On peut aussi acheter (moyennant une cotisation de 10 €). Attention, ouvert jeudi et vendredi seulement !

14, rue Léon-Honoré-Labande, Avignon.  
Tél. : 04 84 14 32 02. [lpressources.fr](http://lpressources.fr)

### DES RAMENS DE CHEF

Quèsaco ? Un délicieux plat japonais à base de nouilles plongées dans un bouillon agrémenté de légumes, de viande ou de poisson (à partir de 12 €). Kahei Ohata, de MECHA UMA, en propose des versions plus ou moins classiques, parfois revisitées par des chefs de passage. Avec l'été, les sushis frais sont bienvenus (de 4,20 € les deux pièces au saumon à 7 € pour l'anguille). D'autres plats titillent aussi l'appétit comme la salade japonaise sauce sésame et les gyozas aux crevettes (à partir de 6 € les cinq pièces).

29, rue du Vieux-Sextier, Avignon.  
Tél. : 04 88 07 65 59

### UNE FROMAGERIE SÉLECTIVE

MAISON OLIVIER, fromager familial indépendant, ne fait pas dans la demi-mesure avec 180 références de fro-

mages au lait cru, sélectionnées auprès de producteurs soigneusement sourcés. Idéal pour un plateau tout chèvre (moins coulant l'été) à garnir de Figou (6,80 €), Rocamadour, Gour Noir (7,80 €), Cendrillon et autres Racotin (5,20 €). Il y a aussi une vraie crème crue de Normandie et ce beurre qu'on applique généreusement sur la ficelle grillée du matin... 1, rue de la Carreterie, Avignon.

Tél. : 04 86 34 16 70. [lamaisonolivier.fr](http://lamaisonolivier.fr)

### LA PALME DES CHAPEAUX HAND MADE

C'est un préalable important : les chapeaux de MONSIEUR CHARLES sont réalisés à la main, avec des feuilles de palmier séchées de façon naturelle, sans traitement chimique. Cette matière possède des vertus isolantes (donc protège bien nos idées du soleil), résistantes et respirantes. Les modèles Borsalino (49 €), Camargue (59 €) ou Sambuc (63 €) existent en plusieurs tailles ou sont réglables. Coup de foudre pour la capeline en paille frangée (39 €) ! ● ● ●

43, rue des Fourbisseurs, Avignon.  
Tél. : 07 83 01 45 99.  
[monsieur-charles-provence.com](http://monsieur-charles-provence.com)



**UN ATELIER-BOUTIQUE CRÉATIF**

Poterie, verre, bois, fil de fer, textile : **L'ÉLÉMENTAIRE** joue de toutes ces matières pour vendre, mais aussi pour nous inviter à réaliser des créations artisanales uniques. On y trouve de jolies pièces de créateurs de la région, tels les coussins de méditation en tissu recyclé de Nadine Heitz (à partir de 45 €) ou les luminaires japonisants de Catherine Doudoux (à partir de 75 €). Et surtout, la vaisselle, les bijoux et autres objets en terre d'une vingtaine de céramistes, comme ces tasses et leurs anses en fil de fer de Nathalie Audibert (25 €).

46, rue des Fourbisseurs, Avignon.  
Tél. : 09 84 55 84 98. lelementaire.com  
- @lelementaire.avignon

**DES BAMBAS GOURMANDES**

**BÉOU BISTROT** comme beau. Et c'est vrai que cette salle à manger est fort jolie avec ses élégantes tables dressées dans un appartement. L'été venu, on opte pour l'agréable terrasse. Dans les assiettes, des compositions maison, originales, cuisinées avec des produits du cru, comme la truite d'Ardèche, sauce sésame, purée rhubarbe et courgette (plat à partir de 14 €). À suivre sur Facebook pour se joindre aux « bambas », des dimanches en mode festif. 14, rue Violette, Avignon. Tél. : 06 16 59 70 58. beou-bistrot-restaurant-avignon.com

**UN CONCENTRÉ DE TALENTS**

Avec **MARIBLAN**, un espace entièrement dévolu à la création, les sœurs Marie et Blandine partagent leur enthousiasme et leur savoir-faire. Elles travaillent bois, plâtre, perles, cire, textile dont elles tirent de ravissantes productions (souvent personnalisables). On y shoppe des bougies à la cire de soja dans des contenants recyclés (à partir de 7 €) ou des tabliers de cuisine (25 €). S'y ajoutent quelques marques comme les élixirs Curae, la ligne L'Art du bain, ou du petit mobilier Brût Homewear. Pour celles et ceux qui souhaitent s'initier aux techniques artisanales, des ateliers créatifs sont organisés autour de la couture, du tissage ou du travail des perles. 7, rue des Fourbisseurs, Avignon. Tél. : 04 90 85 05 36. mariblan.fr

**UN PÂTISSIER DE GÉNIE**

Dans une autre vie, **GUILLAUME CUOCO** a été docteur en chimie. Puis écoutant sa passion, il a passé un CAP de pâtisserie. Depuis, il élabore de divines créations aussi esthétiques que délicieuses. Des viennoiseries 100% maison et amusantes telles que le croissant bicoloré à la framboise (1,60 €) ou le pain au chocolat rayé (1,30 €). Des pâtisseries alléchantes comme le financier coco-mangue



**PRENDRE L'EAU**

**LE STADE NAUTIQUE D'AVIGNON** a été fermé durant dix ans ! Le temps de se refaire une beauté. Alors on profite de ce chouette complexe municipal qui offre une piscine olympique de 50 mètres, un bassin de plongeon et un bassin ludique. Voilà pour le plein air. Quant au bâtiment, classé patrimoine remarquable du XX<sup>e</sup> siècle, il héberge un centre de remise en forme et un restaurant. [avignon.fr/les-equipements/les-piscines](http://avignon.fr/les-equipements/les-piscines)

(4,20 €) ou le sablé breton aux fruits (3,90 €). Le tout confectionné avec des produits frais, sans abuser du sucre, avec des propositions vegan et sans gluten.

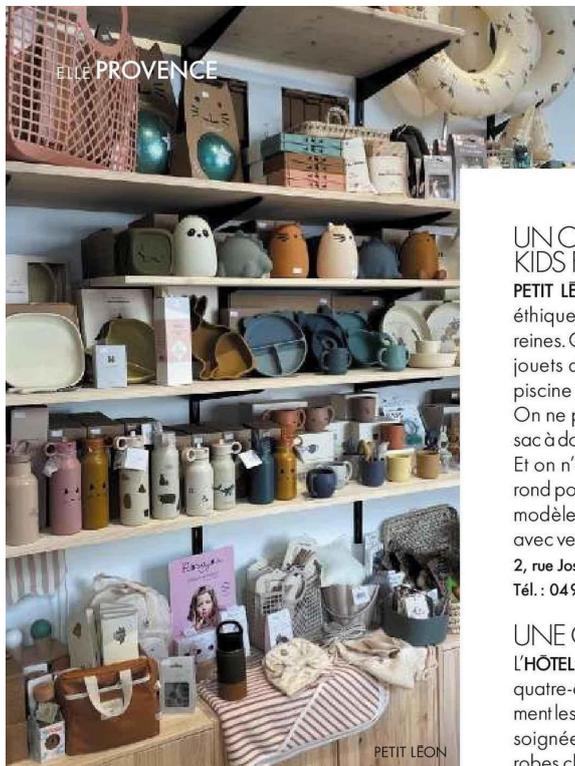
116, boulevard Félix-Gras, Malemort-du-Comtat.  
Tél. : 04 90 30 46 76. Et 60, rue Carnot, Avignon.  
Tél. : 04 90 83 40 69. [patisserie-creative-cuoco.fr](http://patisserie-creative-cuoco.fr)

**UNE CUISINE INSPIRÉE**

Florent de Brunelys a pas mal bourlingué avant de créer **FLO'S RESTAURANT**, une table à son image. À l'intérieur, une salle voûtée et intimiste. Outdoor, une belle terrasse aménagée sur le passage qui, autrefois, menait au cloître. Il compose l'ardoise selon les saisons et les envies, propose « une cuisine d'inspiration, très personnelle » : un œuf bio mollet, œufs de truite et pain brûlé (12 €), des saint-jacques à la plancha, risotto croustillant, chips de bellota et caramel d'orange (32 €), et un crumble citron-ramboise avec éclats de meringue aux agrumes (8 €). ● ● ●

9, place Saint-Pons, Villeneuve-lès-Avignon.  
Tél. : 04 90 48 56 43. @flos\_restaurant

PRESSE



**UN CONCEPT STORE KIDS FRIENDLY**

**PETIT LEON** est un repaire de marques éthiques et chics pour les petits rois et reines. Cet été, on shoppe l'ensemble de jouets de plage Liewood (64 €) ou la piscine gonflable Konges Sløjd (67 €). On ne part pas en pique-nique sans le sac à dos à langer Nobodinoz (79,95 €). Et on n'oublie ni le biberon Elhée, tout rond pour leurs petites menottes (36 € le modèle 240 ml), ni le doudou Moonie, avec veilleuse intégrée (72 €).

2, rue Joseph-Vernet, Avignon.  
Tél. : 04 90 01 64 78. [petitleon.fr](http://petitleon.fr)

**UNE CHAMBRE ÉTOILÉE**

L'**HÔTEL DE CAMBIS**, nouvel établissement quatre-étoiles, séduira tout particulièrement les amoureux de bons vins : la déco, soignée, en décline toute la palette de robes chaudes, tandis que les chambres et suites portent les noms évocateurs de Millésime, Grand Cru ou Premier Cru (à partir de 206 € la chambre double). Cette bâtisse ancienne du centre d'Avignon abrite également un bar lounge assorti d'une cave, parfait pour découvrir et goûter de délicieux breuvages.

89, rue Joseph-Vernet, Avignon.  
Tél. : 04 90 14 62 73. [hoteldecambis.com](http://hoteldecambis.com)

**UNE CARTE NAPOLITAINE**

Muriel et Fabrice Theodet ont deux vies : chauffeurs de taxi en Ile-de-France et restaurateurs dans la cité des papes. Chez **AU BOUT D'LA RUE**, tout est cuisiné maison, à commencer par les succulentes sauces qui accompagnent lasagnes, cannellonis, ravioles et autres pastas (à partir de 14 € à la carte). Muriel adore les desserts oubliés : pain perdu ou crêpe Suzette (5 €). La jolie devanture bleue dissimule deux espaces décorés avec goût. Devant, de grandes tables en bois avec leurs bancs célèbrent les repas champêtres et l'esprit de famille.

164, rue Carreterie, Avignon.  
Tél. : 04 90 85 16 31. [au-bout-dla-rue.eatbu.com](http://au-bout-dla-rue.eatbu.com)  
- @au\_bout\_dla\_rue\_84

**VIVRE EN MODE CO**

**COWOOL** rime avec cool. Dans cette nouvelle résidence, on coworke, on afterworke, on colive, on cultive le potager, on se déplace à vélo, on se retrouve au bar, au salon ou sur le terrain de pétanque. Bref, un lieu à l'esprit cosy et au design très sympa.

[cowool.co](http://cowool.co)



**UN MAX DE BIO ET DE LOCAL**

Le concept de **L'ART DES GRAINES**, l'épicerie de Lucie et Elodie ? Du bio et du vrac : graines, céréales, féculents, biscuits apéro made in Manosque. Mais aussi des produits frais et locaux : fruits et légumes, crème soja et tofu (à partir de 14 € le kilo) fabriqués à Goult, bière brassée à Avignon (La Comédienne, à partir de 2,80 € les 33 cl), vins engagés Oé... Et encore de quoi nous pomponner avec les cosmétiques vegan Endro (hydratant après-soleil à 14,90 €) !

53, rue du Vieux-Sextier, Avignon.  
[lartdesgraines.fr](http://lartdesgraines.fr) - @lartdesgraines

**UN MULTIMARQUE MASCULIN**

Ouvert en décembre dernier par Stéphane, **ZOO** est un espace multimarque très cool. Au rayon jeans, des valeurs sûres comme Lois, Wrangler ou Lee Cooper. Pour tous les jours, la sélection sportswear mise sur les marques danoises Solid et Casual Friday. Mais aussi sur la petite griffe avignonnaise PAPA (T-shirt à 39 €). Sans oublier les baskets Urban Shooz (89 €), indispensables pour arpenter le pavé de la cité des papes. ●

35 bis, rue de la Bonnerie, Avignon.  
À suivre sur Facebook.

PRESSE: ANTOINE LIPPENS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RÉDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : ERIN DOHERTY. RESPONSABLE : ANNE-MARIELE FRANCHÉTEAU-GARDE. RÉALISATION : ETX STUDIO (RELAXNEWS). RÉDACTRICE EN CHEF : SYLVIE LAIDET. SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION : CÉCILE ROUSSELET. MAQUETTISTE : MAGALI HIRN. SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : CHRISTELLE DENIS. RESPONSABLE POLE IMAGE : SANDRINE SAUVIN. ADJOINTE : STÉPHANIE DUCHÈNE. A COLLABORÉ À CE NUMÉRO : NATHANIA CAHEN. SERVICE PUB : CMI MEDIA REGIONS. TEL : 04 91 21 48 47.