





W
E
L
C
O
M
E



GUIDE SAVOURER

SOMMAIRE - TABLE OF CONTENTS INHALT - SOMMARIO - INDICE

02	Offices de Tourisme Tourism offices - Fremdenverkehrsämter Uffici del turismo - Officinas de turismo
04	Ville gourmande City of good food - Gourmetstadt Città gastronomica - Ciudad de las delicias
06	Manger local Eating local - Lokal essen Mangiare locale - Comer localmente
14	Cours de cuisine Cooking classes - Kochkursen Corsi di cucina - Cursos de cocina
18	En extérieur Outside - Im Freien All'aperto - Al aire libre
26	Shopping gourmand Gourmand shopping - Shopping für Schlemmer Shopping gastronomico - Shopping gourmet
40	Autour du vin About wine - Alles über Wein Eventi sul vino - En torno al vino
52	Les restaurants Restaurants - Ristoranti - Restaurantes
80	Des événements à croquer Bite into special events - Genussvolle Ereignisse Eventi da gustare - Eventos gastronómicos
92	Cartes Map - Landkarte - Carta - Mapa



L'OFFICE DE TOURISME S'ENGAGE



Les Offices de Tourisme à votre service pour la préparation de votre séjour.

Accueil, information, conseil sur le patrimoine, les loisirs, les manifestations, les hébergements, la vie pratique et culturelle de la destination.



The tourism offices at your service to prepare your stay.

A warm welcome, information, advice on heritage, events, accommodation, everyday life and cultural life of the destination.



Die Fremdenverkehrsämter helfen Ihnen bei der Vorbereitung Ihres Aufenthaltes.

Empfang, Information, Beratung zum Kulturerbe, Freizeitbeschäftigungen, Veranstaltungen, Unterkünfte, praktische Hinweise, Kultur im Ankunftsort.



Gli uffici del turismo al vostro servizio per preparare i vostri soggiorni.

Accoglienza, informazione, consigli sul patrimonio, sui divertimenti, sulle manifestazioni, sui pernottamenti, prenotazioni pernottamenti e visite e sulla vita pratica e culturale della destinazione.



Las Oficinas de Turismo están a su servicio para la preparación de su estancia.

Recepción, información, consejos sobre el patrimonio, las actividades de ocio, las manifestaciones, el alojamiento, la vida práctica y cultural del destino.



LES OFFICES DE TOURISME

AVIGNON ET GRAND AVIGNON

OFFICE DE TOURISME AVIGNON

- 41, cours Jean Jaurès BP8
84004 Avignon cedex 1
- +33 (0)4 32 74 32 74
- officetourisme@avignon-tourisme.com
- www.avignon-tourisme.com
- @avignontourisme



FLASHEZ POUR RETROUVEZ

LES HORAIRES SUR

www.avignon-tourisme.com

OFFICE DE TOURISME DU GRAND AVIGNON BUREAU DE VILLENEUVE LEZ AVIGNON

- Place Charles David
30400 Villeneuve lez Avignon
- +33 (0)4 90 03 70 60
- tourisme@grandavignon.fr
- www.avignon-tourisme.com
- @avignontourisme @grandavignon



RETROUVEZ LES HORAIRES SUR

www.avignon-tourisme.com

www.grandavignon-destinations.fr

BUREAU DE ROQUEMAURE

- 2, rue de la Liberté
30150 Roquemaure



BUREAU DE ROCHEFORT-DU-GARD

- 6, impasse du Relais de Poste - La Bégude
30650 Rochefort-du-Gard

BUREAU DE LE PONTET

- 18, avenue Gustave Goutarel
84130 Le Pontet

BUREAU DE VEDÈNE

- Place du Petit Pont
84270 Vedène



SUMMER TRUCK

POINT D'ACCUEIL MOBILE

Chaque été, l'équipe tourisme sillonne le territoire du Grand Avignon, à la rencontre des visiteurs lors de grands événements et sur les marchés hebdomadaires des villes du Grand Avignon en saison.

INFORMATION TRUCK

The tourism information truck travels in the area of Grand Avignon to meet tourists during events and in the weekly markets of the cities of Grand Avignon in high season.



VILLE GOURMANDE

**REDÉCOUVREZ AVEC NOUS LE PLAISIR SIMPLE
ET PRÉCIEUX DU BEAU, DU BON, DU SLOW**

Historique, culturel, artistique et environnemental... À Avignon et ses alentours, le patrimoine est pluriel. Il est aussi éminemment gustatif ! Tables ensoleillées, boutiques gourmets, vignobles de caractère, étals colorés : la région offre un concentré de Provence à la croisée des chemins entre Alpilles et Luberon. Un cap au sud qui tient de savoureuses promesses.

On y danse bien sûr... On y vient en toutes saisons pour son patrimoine remarquable et séculaire. On s'enthousiasme en juillet pour le spectacle vivant, pour cette atmosphère si singulière et si vibrante. Avignon et sa région se vivent évidemment au gré des flâneries mais... se dégustent par-dessus tout ! Des produits d'exception poussent à leur rythme au cœur de cet extraordinaire jardin de Provence. Ils se déclinent ensuite sur les étals généreux des marchés, dans l'assiette des chefs, se façonnent entre les mains d'artisans du goût au savoir-faire incomparable.

Ici, le meilleur du sud laisse une empreinte sensorielle durable. On se souvient longtemps de ce fruit bien mûr croqué avec délice, de ce plat coloré qui à lui seul dit tout de la gastronomie provençale, de ce nectar vinifié avec passion dégusté à l'ombre d'un platane ou directement au domaine, de cette balade dans une nature préservée terminée par un pique-nique champêtre. Avignon et ses alentours forment également un formidable trait d'union entre Alpilles, Luberon, Camargue qui invite à explorer ces terres voisines au charme unique.

Avec notre guide Savourer, offrez-vous une pause farniente et gourmande. Bonne lecture !

JOIN US IN REDISCOVERING THE SIMPLE AND PRECIOUS PLEASURES OF BEAUTY, TASTE AND SLOWNESS.

Historic, cultural, artistic and environmental... In and around Avignon, heritage comes in multiple forms. It can also come in the form of taste! Sunny restaurants, gourmet shops, wine estates rich in character, colourful market stalls: the region is all of Provence in a nutshell, at the crossroads of the Alpilles and Luberon. A journey south that will keep its delicious promises.

People dance in Avignon, as it says in the song... They come here in all seasons for an outstanding and age-old heritage. In July the theatres draw the crowds in a unique and exciting atmosphere. Avignon and the region can obviously be enjoyed when you are sightseeing... but they are there to be tasted most of all! Exceptional crops grow at their own pace at the heart of this extraordinary garden of Provence. Produce can then be found on the generous market stalls, on the plates of chefs and shaped by the hands of craftsmen and women of taste with unequalled skills.

Here, the best of the South leaves a lasting impact on the senses. Long afterwards, you will recall the nicely ripe fruit you bit into with delight, the colourful dish expressing Provençal gastronomy to the full, the delicious wine made with love and tasted in the shade of a plane tree or on the wine estate itself and a walk through nature rounded off with a picnic in the countryside. Avignon and its region form a wonderful link between the Alpilles, Luberon and Camargue, inviting visitors to explore all the nearby regions with their unique charm.

With our Savour guide, treat yourself to a restful and delicious break. Happy reading!





M A N G E R

L O

C A L



De la ferme à l'assiette, il n'y a qu'un pas !

Un vrai jardin de cocagne. La région avignonnaise est riche de ses fermes, ses exploitations maraîchères, ses vergers, ses oliveraies... Des produits d'exception à retrouver directement sur site, sur les étals des marchés, en commande ou en Drive fermier. Avis aux locavores : ici toutes les saveurs sont à disposition immédiate pour composer un repas 100% provençal.

Tout est là. A quelques pas, à quelques kilomètres tout au plus. Séjourner à Avignon et dans ses alentours est l'occasion rêvée de consommer au plus près des lieux où sont produits les merveilles qu'offrent les terroirs d'exception de Vaucluse et du Gard. Remplissez directement votre panier à la ferme et échangez avec les hommes et les femmes qui vous conteront avec passion les petites histoires derrière leurs fruits et légumes.

Rencontrez-les également au gré des nombreux marchés agricoles et de producteurs qui jalonnent chaque jour de la semaine en ville comme dans les nombreux villes et villages des environs. Quel plaisir de garnir son panier de produits de saison, de plantes aromatiques, d'épices, de nombreuses variétés d'olives et d'huiles d'olives, de miels, de fromages ou de viandes issus des élevages de Provence.

Autres options possibles : récupérer une commande auprès de drives fermiers ou se faire livrer sur son lieu de villégiature. Du circuit court, rien que du circuit court ! Qualité, fraîcheur et saveur garanties. Et n'oubliez pas qu'à Avignon et dans sa région, l'olivier est roi comme partout en Provence. Pousser la porte des moulins à huile est toujours une expérience olfactive et gustative mémorable.



Le marché agricole de Velleron

Il a lieu tous les soirs du 1/04 au 30/09. Les exposants sont tous des agriculteurs locaux et il n'est proposé que des fruits et légumes récoltés le jour même ! Il est classé parmi les 100 marchés d'exception français (voir page 13).

IT'S NOT FAR FROM THE FARM TO THE PLATE!

A real food Eldorado. The Avignon region is rich in farms, market gardens, orchards and olive groves... Exceptional produce you can find directly on site, on market stalls or on order from click & collect farms. Calling all locavores: here all the ingredients are right on hand to make a 100% Provençal meal.

It's all here. A few steps away, a few miles at the most. A stay in and around Avignon is a dream opportunity to enjoy good things close to the places where they are produced in the exceptional lands of Vaucluse and Gard Rhodanien. Fill up your basket at the farm and talk with men and women who will be delighted to share their stories and their love for their fruit and vegetables.

You can also meet them on some of the many farmers' markets taking place each day of the week in the city and in many nearby towns and villages. It's always a pleasure to fill your basket with seasonal produce, aromatic plants, spices, the wide range of olives and olive oils, honey, cheese and meat produced on the farms of Provence.

You also have the option to pick up an order from a click & collect farm or have items delivered to your place of stay. Short food supply chains and nothing but! Quality, freshness and flavour guaranteed. And don't forget that in the Avignon region, the olive tree is king, as elsewhere in Provence. Stepping inside an olive oil mill is always a memorable experience for the nostrils and the taste buds.

The agricultural market of Velleron

It takes place every evening from 1/04 to 30/09. The exhibitors are all local farmers and only fruits and vegetables harvested the same day! It is listed among the 100 exceptional French markets (see page 13).



À LA RENCONTRE DE LA BIODIVERSITÉ

À Avignon et ses alentours, la nature s'invite en ville. Si si ! Un écosystème d'espèces variées qui illustre toute la richesse de la biodiversité locale.

À Avignon, en balade à Montfavet, sur l'île de la Barthelasse, au fil de la ceinture verte, à Confluence (entre Rhône et Durance) ou dans les parcs, il se pourrait que vous croisie un hérisson, un castor, une chouette, un cormoran, des hérons cendrés, des oiseaux nicheurs et bien d'autres espèces. Sans oublier une multitude d'insectes qui prennent leurs quartiers dans les hôtels conçus pour les accueillir. Comme à Villeneuve lez Avignon où deux grands hôtels à insectes sont installés au pied de la Tour Philippe le Bel, à l'entrée de la promenade du contre-canal (chemin des castors). Non loin de là, les jardins de la Chartreuse (rue de la République) abritent également un hôtel à insectes et même un abri à hérisson ! Il faut également souligner que le musée Voulard à Avignon, la Chartreuse, le Fort Saint-André et l'Abbaye Saint André à Villeneuve, sont des refuges LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux).

DISCOVER THE BIODIVERSITY

In and around Avignon, nature is part of the city. No, it's true! An ecosystem of varied species illustrating the richness of local biodiversity.

In Avignon, take a stroll in Montfavet, on Île de la Barthelasse, along the Green Way, in the Confluence area (where the Rhone meets the Durance) or in the parks, and you might well come across a hedgehog, a beaver, an owl, a cormorant, a grey heron, nesting birds and many other species. And not forgetting a whole host of insects living in the insect hotels specially opened to welcome them. Like in Villeneuve lez Avignon, where two big insect hotels have been set up below the Philippe le Bel Tower, at the entrance to the Promenade du Contre-Canal (Chemin des Castors). Not far away, the Chartreuse Gardens (Rue de la République) are also home to an insect hotel and even a hedgehog shelter! It should also be noted that Voulard Museum in Avignon, the Chartreuse, the Fort Saint-André and the Saint André Abbey in Villeneuve are LPO (League for the Birds Protection) refuges.

 **ET AUSSI**
And more

Le château d'Aiguilhon à Sauveterre (Gard), domaine viticole classé Haute Valeur Environnementale, dispose d'un parcours éducatif pour découvrir la centaine d'insectes présente dans le vignoble, 5 ruches, un hôtel à insectes et un refuge à chauve-souris.

Le château d'Aiguilhon in Sauveterre (Gard), is a wine estate listed as having High Environmental Value. It includes an educational trail where you can see around one hundred insects living in the vineyards, 5 beehives, an insect hotel and a bat refuge.

À Roquemaure (Gard), observez canards, hérons et martins pêcheurs depuis le pont sur la lône, boulevard National.

In Roquemaure (Gard), you can watch ducks, herons and kingfishers from the bridge over the Rhone on Boulevard National

Le Tipi, le premier lieu dédié à la transition écologique

Un lieu avant-gardiste, premier du genre dans la région, qui accueille petits et grands pour une découverte sans contrainte de la permaculture et de l'agriculture : ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert !

Le Tipi is a pioneering site and the first of its kind in the region to introduce children and adults to permaculture and agriculture: a city farm, a ceramic workshop, an herbalist's shop, a canteen, a bar and a concert stage!

📍 Avenue Eisenhower
(derrière la Fabrica)
84000 Avignon
🌐 lesitedutipi.fr



Scannez ce QR code pour découvrir l'histoire du Tipi.

Scan this QR code to discover the history of the Tipi.



Des ruches en ville !

Elles ont pris leurs quartiers au Rocher des Doms en avril 2021 après deux ans passés sur les toits du Palais des Papes. Six ruches placées sous l'égide d'Avignon Tourisme et confiées aux bons soins de l'association avignonnaise « Car elles butinent » ont déjà produit plusieurs dizaines de kilos, estampillés « miel du Palais ». Ces abeilles en ville rappellent tout l'enjeu de préserver, partout où cela est possible, la richesse de notre biodiversité.

Urban beehives!

They took up residence in Le Rocher des Doms in April 2021 after two years spent on the roofs of the Palais des Papes. Six beehives were set up under the auspices of Avignon Tourisme and confided to the care of the Avignon association Car Elles Butinent («Because They Gather Nectar»). They have already produced dozens of kilos with the «Palace honey» label. These city bees are a reminder of the importance of preserving, wherever possible, the richness of our biodiversity.

📍 En vente à la boutique du Palais des Papes (sous réserve de disponibilité). On sale from the Palace of the Popes shop (subject to availability).

LES PLANTES AROMATIQUES



La nature provençale a tant à offrir !
En balade sur les sentiers, dans les massifs, à la campagne, ouvrez l'œil, des plantes extraordinaires s'y cachent.

Des effluves uniques. En balade sur l'île de la Barthelasse, dans la campagne avignonnaise, dans la garrigue, dans les collines du Gard Rhodanien ou sur la Colline de Piécaud à Caumont-sur-Durance, véritable herbier à ciel ouvert, vous pourriez croiser la route des plantes aromatiques si emblématiques de la cuisine provençale. Un bouquet odorant composé notamment de la sarriette, du thym, du romarin. On trouve aussi au bord des chemins, la menthe sauvage, la mélisse, la mauve, la marjolaine, le millepertuis...

En saison, poussent également asperges et roquettes sauvages ou champignons à cueillir en pleine nature et à deux pas dans les massifs du Ventoux et du Luberon.

AROMATIC PLANTS

Nature in Provence has so much to offer!
Walk along the footpaths, in the hills, in the countryside and open your eyes, there are some amazing plants hiding there.

Unique fragrances. During a trip to Île de la Barthelasse, in the Avignon countryside, in the garrigue, in the hills of the Gard Rhodanien region or on the Piécaud hill in Caumont-sur-Durance, a real open-air herbarium, you could well come across some of the iconic aromatic plants used in Provençal cuisine. A fragrant bouquet featuring savory, thyme and rosemary. Beside the footpaths, you might also find wild mint, lemon balm, mallow, marjoram and St John's wort. In season, asparagus and wild rocket grow in the countryside, as well as mushrooms to pick, close by the Ventoux and Luberon hills.



Cinq balades pour
découvrir la richesse de
notre Biodiversité communale.

Five walks to discover the
richness of the biodiversity
in the area.



LE BONHEUR EST AU JARDIN !

Le territoire avignonnais est une terre historique de maraîchage. Aujourd'hui encore, la culture du potager reste bien ancrée. Par exemple, au cœur de l'île de la Barthelasse, l'association Surikat & Co a créé des jardins familiaux où les particuliers font pousser leurs propres légumes. Non loin de là, à Villeneuve lez Avignon, plusieurs jardins partagés ont également pris leurs quartiers dans la plaine de l'abbaye qui mérite à elle seule une balade.

HAPPINESS IS IN THE GARDEN!

The Avignon region has a rich history of market gardening. And today, the traditions of vegetable gardens are still strong. For example, on Île de la Barthelasse, the Surikat & Co association has set up family allotments where people can grow their own vegetables. Not far away, in Villeneuve lez Avignon, several communal gardens can also be seen in the abbey plain and are well worth a visit.



Semailles

Jardin d'insertion dans la ceinture verte d'Avignon depuis 1997, ouvre ses portes aux visiteurs à partir de juin 2022.

Au programme : découverte de 3 jardins thématiques (le «jardin-forêt» où sont cultivés vergers et plantes vivaces rares ; jardins des 5 sens qui regroupent divers arômes ; jardin d'accueil où poussent des légumes sur buttes et en bacs). La visite, réalisée par un salarié de l'association en insertion, se termine par une dégustation de jus de fruits et de tartines à base de produits issus des jardins de Semailles. Une ruche pédagogique est également à disposition.

Semailles («Sowing»)

is a back-to-work garden in the Avignon green belt opened in 1997. Since June 2022, it has been open to visitors.

On the programme: a visit to 3 themed gardens (the «forest-garden» where orchards and rare perennial plants grow; the 5-senses garden with a range of fragrances; and the welcome garden where vegetables are grown on mounds of soil and in garden boxes). The visit, in the company of an association member taking part in a back-to-work programme, is rounded off with a tasting of fruit juice and spreads made from produce grown in the Semailles garden. There is also an educational beehive.

**Visite d'une heure,
du lundi au vendredi à 11h.
10 euros pour les adultes,
5 euros à partir de 12 ans,
gratuit pour les moins de 12 ans.
Réservation la veille au :
04 90 16 05 05.
🌐 site.semailles.asso.fr**

Visit lasting one hour,
from Monday to Friday, at 11 am.
10 euros for adults, 5 euros for ages 12
and over, free for under 12.
Reservation the day before on:
+33 (0)4 90 16 05 05.
🌐 site.semailles.asso.fr



LES FERMES ET PRODUCTEURS DE PROXIMITÉ

Local farms and producers
Bauernhöfe und lokale Erzeuger
Aziende agricole di produttori locali
Lasgranjas de productores cercanos

LE TIPI, LE PREMIER LIEU DÉDIÉ À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Un lieu avant-gardiste, premier du genre dans la région, qui accueille petits et grands pour une découverte sans contrainte de la permaculture et de l'agriculture : ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert !

Le Tipi is a pioneering site and the first of its kind in the region to introduce children and adults to permaculture and agriculture: a city farm, a ceramic workshop, an herbalist's shop, a canteen, a bar and a concert stage!

📍 Avenue Eisenhower (derrière la Fabrica) 84000 Avignon
🌐 lesitedutipi.fr

FERME LA REBOULE

La Reboule est une ferme familiale spécialisée dans la vente directe de fruits et légumes. Située sur l'île de la Barthelasse, avec vue sur le Palais des Papes et le Pont d'Avignon, la famille Cappeau vous accueille toute l'année dans un cadre exceptionnel.

Reboule is a family-run farm selling fruit and vegetables. Head to Barthelasse Island just outside Avignon and share their passion for an outstanding setting all year round in a Provençal country house surrounded by fields, view of the Palace of the Popes and Avignon Bridge.

📍 1252, chemin de la Barthelasse
84000 Avignon
🌐 facebook.com/Ferme-la-Reboule

LA FERME AUX GUS

La micro ferme se trouve sur l'île de la Barthelasse sur 14 000 m² de terrain. Possibilité de réserver des paniers de fruits et légumes bios en ligne mais également de loger sur place dans une yourte.

The micro-farm on Barthelasse Island covers 14 000 m² of land. You can book fruit and vegetable hampers online and stay in a yurt on-site.

📍 695, chemin des Vendanges
84000 Avignon
🌐 lafermeauxgus.wixsite.com/monsite

FERME DU BOURGAS

Depuis plus de quatre générations, la ferme familiale propose ses produits frais cueillis le jour même pour la plupart. Vous y retrouverez toutes les saveurs des fruits mûris sous le soleil du midi ainsi que des légumes qui ont poussé dans une terre fertile, pendant longtemps irriguée par les crues du Rhône.

For more than four generations, the family farm offers its fresh products, mostly picked the same day. You will find all the flavors of fruits and vegetables grown under the sun.

📍 Chemin de Rigaud 30133 Les Angles
🌐 ferme.le.bourgas.free.fr

LA PASSERELLE VERTE

Ferme agro-écologique. Légumes diversifiés, pain du fournil et œufs frais.

Agro-ecological farm. Diversified vegetables, bread from the bakehouse and fresh eggs.

📍 Chemin de Castane 84740 Velleron

EN DIRECT DE NOS FERMES !

Les Agriculteurs du Vaucluse vous proposent leurs produits de saison en direct, par un système de Drive Fermier ! Composez votre panier selon vos envies et soutenez les producteurs locaux !

The Farmers of Vaucluse offer their seasonal products directly, through a drive through system! Compose your basket as you wish and support local producers!
🌐 endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr



LES MARCHÉS PROVENÇAUX

Markets from Provence
Märkte - Mercati - Mercados

AVIGNON

Tous les samedis matin

Un marché de produits provençaux prend place tous les samedis matin de la place des Carmes à la place Carnot, dans un quartier récemment rénové.

Every Saturday morning

A Provençal market takes place every Saturday morning from Place des Carmes to Place Carnot, in a recently renovated district.

VAISON-LA-ROMAINE

Tous les mardis matin

Balade dans le grand marché provençal aux couleurs et senteurs du Midi. Il accueille jusqu'à 450 exposants en période estivale et s'étale dans tout le centre-ville.

Every Tuesday morning

Stroll through the large Provençal market with the colors and scents of the South. It hosts up to 450 exhibitors during the summer and is spread throughout the city center.

SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

Tous les dimanches matin

Ce marché à l'ambiance chaleureuse et intimiste vaut le détour! Déambulez le dimanche matin, entre les étals de fruits et légumes, de producteurs de fromages, miel, tapenade... et imprégnez-vous des senteurs de Provence.

Every Sunday morning

This warm and intimate market is worth the detour! Stroll on Sunday morning, between the fruit and vegetable stalls, producers of cheeses, honey, tapenade ... and soak up the scents of Provence.

ISLE-SUR-LA-SORGUE

Tous les jeudis et dimanches matin

L'incontournable marché de l'Isle-sur-la-Sorgue propose toute l'année, le jeudi et dimanche matin un moment pour flâner dans les ruelles et le long des canaux qui longent la Sorgue.

Every Thursday and Sunday morning

The must-see Isle-Sur-la-Sorgue market offers all year round, Thursday and Sunday mornings, a time to stroll through the alleys and along the canals that run along the Sorgue.

VILLENEUVE LEZ AVIGNON

Tous les jeudis matin

Tous les jeudis matin, la place Charles David se met à bruisser au son des étals qui s'installent, des commerçants qui s'interpellent et des chalands qui viennent ici autant pour s'approvisionner que pour une ambiance tellement provençale ! Au rythme des saisons, le marché vous propose le meilleur de la région avec en prime un moment de dépaysement.

Every Thursday morning

Every Thursday morning, Place Charles David comes alive with market stalls that set up in the early morning. People stream to the market from far and wide, to do their shopping and for the joy of meeting up. There is every kind of market stall in a quintessential Provençal atmosphere.

UZÈS

Tous les mercredis et samedis matin

Le marché d'Uzès est le plus grand d'Occitanie et l'un des plus célèbres de toute la Provence. Le mercredi matin, place aux producteurs locaux qui se regroupent sur la bien nommée place aux Herbes. Le samedi, le marché et son offre s'étendent dans les rues environnantes.

Every Wednesday and Saturday morning

The Uzès market is the largest in the region Occitania and one of the most famous in all of Provence. On Wednesday morning, local producers gather on the Place aux Herbes. On Saturdays, the market and extend into the surrounding streets.



LES MARCHÉS D'AVIGNON

Markets - Märkte - Mercati - Mercados

LES HALLES - AVIGNON

Du mardi au dimanche de 6h à 13h30

Les Halles, grand marché couvert regroupant une quarantaine de commerçants, proposant les produits frais du terroir. Ambiance et animation assurées avec La Petite Cuisine des Halles tous les samedis de 11h à 12h (sauf août). Les chefs avignonnais cuisinent en direct chaque samedi à 11h une recette et la partagent avec le public.

Tuesday to Sunday 6am - 1.30pm

Les Halles is the large indoor Provençal market with 40 stands. The food sellers at les Halles are true ambassadors of taste, quality and authenticity. Cooking demonstration every Saturday at 11am (except August).

📍 Place Pie

🌐 www.avignon-leshalles.com



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Growers market – Bauernmarkt
Mercato degli agricoltori
Mercado de agricultores

ROCHEFORT-DU-GARD

Le mercredi d'avril à septembre de 17h à 20h

Venez découvrir le nouveau marché de producteurs de Rochefort-du-Gard, tous les mercredis d'avril à septembre, de 17h à 20h, avenue Frédéric Mistral.

Every Wednesday from April to September from 5pm to 8pm

Come and discover the new Rochefort-du-Gard farmers market, every Wednesday from April to September, from 5pm to 8pm, avenue Frédéric Mistral.

VELLÉRON

D'avril à septembre, tous les jours de 18h à 20h (sauf dimanche et jours fériés)

À partir du 1^{er} octobre, les mardis, vendredis et samedis à partir de 16h30 (sauf jours fériés)

Classé parmi les 100 marchés d'exception de France par le Conseil National des Arts Culinaires, le marché de Velleron est devenu une véritable institution en Provence. Sa particularité est d'exposer des producteurs locaux proposant exclusivement des fruits et des légumes récoltés le jour même.

From April to September, daily from 6 p.m. to 8 p.m.

(except Sunday and bank holidays) and from October 1st on Tuesdays, Fridays and Saturdays from 4.30 pm. (except public holidays).

Ranked among the 100 exceptional markets in France by the National Council of Culinary Arts, the Velleron market has become a real institution in Provence. Its particularity is to present local producers offering exclusively fruits and vegetables harvested the same day.

AVIGNON

Le lundi d'avril à octobre de 17h à 19h

À Avignon, d'avril à octobre, le marché des producteurs se tient les lundis de 17h à 19h. Il se situe aux allées de l'Oulle où une vingtaine d'exposants et producteurs vendent des produits locaux, dont ceux de l'île de la Barthelasse toute proche.

April to October on Mondays: 5pm to 7pm

In Avignon, from April to October, a growers market takes place every Monday from 5pm to 7pm at les Allées de l'Oulle. About twenty producers sell local products, including those from the nearby Barthelasse Island.



Retrouvez les marchés d'Avignon et du Grand Avignon
Find the Avignon and Grand Avignon markets

COURS DE

CUI SINE



Cuisiner comme un chef provençal, pourquoi pas vous ?

Colorée, savoureuse, odorante : la cuisine provençale a un sacré caractère ! Reconnaissables entre mille, les recettes du sud savent depuis toujours se faire apprécier dans l'Hexagone et par delà les frontières. On vient de loin pour goûter des petits farcis ou se délecter d'une soupe au pistou. Et si vous apprenez les secrets et astuces pour préparer des plats « made in Provence » ?

Terre bénie des Dieux, la Provence a tout pour elle : des vergers et potagers qui regorgent de fruits et légumes mûris d'un soleil généreux, des élevages de qualité qui donnent viandes et fromages reconnus, des olives et huiles d'olive dont la réputation n'est plus à faire, une côte méditerranéenne généreuse en poissons et crustacés. La Provence, ce sont mille et un ingrédients pour composer des repas d'exception qui font de la région l'une des plus appréciées pour sa gastronomie colorée et savoureuse.

Et si vous profitez d'un séjour du côté d'Avignon et dans le Vaucluse pour vous initier aux rudiments de la cuisine provençale ? L'art subtil de l'aïoli du vendredi, la daube mijotée à point, un tian de légumes joliment doré au four, un loup ou des rougets cuits juste ce qu'il faut, un caviar d'aubergines et des poivrons grillés parfaitement exécutés... Passez, vous aussi, aux fourneaux guidés par des chefs experts ravis de partager leur tour de main pour faire rayonner la cuisine du sud.

Et les légumes qui composent la ratatouille, faut-il les cuire ensemble ou séparément ? Promis, ils vous diront tout. Vos plats auront désormais ce petit quelque chose de provençal qui fera toujours la différence.

YOU TOO CAN COOK LIKE A CHEF FROM PROVENCE!

Provençal cuisine has a whole lot of character: colourful, flavoursome and fragrant! It's easy to recognise dishes from the South. They have won over people in the rest of France and elsewhere. Visitors come from far and wide to taste our stuffed vegetables or enjoy a pistou soup. So how about learning the secrets and tips to make Provence-style dishes?

A land blessed by the gods, Provence has everything going for it. Orchards and vegetable gardens teeming with fruit and vegetables ripened in generous sunshine, high-quality livestock producing famous meats and cheeses, olives and olive oils with a tried-and-tested reputation, a Mediterranean coast filled with fish and shellfish. Provence has a thousand and one ingredients to make exceptional dishes that have made the region one of the most popular spots for colourful and tasty cuisine.

Why not make the most of your stay in Avignon and Vaucluse to learn some of the basics of Provençal cuisine? The subtle art of aioli on Fridays, a stew simmered to perfection, a tian of oven-baked vegetables, skilfully prepared wolffish or red mullets, a beautifully grilled aubergine and pepper caviar... Set to work in the kitchen with the help of expert chefs, who are always delighted to share their skills and spread the word about southern cooking.

And for the vegetables in a ratatouille, should they be cooked together or separately? They will tell you all, we promise. From now on, your cooking will have a Provençal touch that will make all the difference.



LES COURS DE CUISINE

Cooking classes
Kochkursen
Corsi di cucina
Cursos de cocina



CUISINE CENTR'HALLS



Du mardi au dimanche, le matin

Cours de cuisine avec visite du marché du mardi au dimanche: élaboration du menu avec les élèves en fonction des envies et des produits du marché et déjeuner.

Tuesday to Sunday on mornings.

Classes with visit of the market from Tuesday to Sunday: menu developed with students according to the desires and products of the market and lunch.

📍 Les Halles - 18, place Pie
☎ + 33 (0)6 46 89 85 33
✉ contact@jonathanchiri.com
🌐 www.jonathanchiri.com

ITALIE LÀ-BAS



Sur réservation

La Cucina, ateliers de cuisine (voir calendrier sur la page Facebook) les vendredis et dimanches matins, suivis du repas.

On reservation only

La Cucina, cooking classes on Friday and Sunday morning (see Facebook page for the dates) followed by a meal.

📍 23, rue de la Bancasse
☎ + 33 (0)4 86 81 62 27
☎ + 33 (0)6 17 13 10 86
✉ info@italielabas.fr
🌐 www.facebook.com/italielabas

MAISON DE LA TOUR



Sur réservation

Ateliers de cuisine avec Pascal Barnouin : des Halles d'Avignon aux fourneaux du restaurant, il n'y a qu'un pas pour préparer et déguster une cuisine gourmande !

On reservation only

Cooking workshops with Pascal Barnouin: from the Halles marketplace to the kitchen of the restaurant, there is only one step to prepare and enjoy gourmet cuisine!

📍 9, rue de la Tour
☎ + 33 (0)9 86 22 29 73
🌐 maisondelatour.wordpress.com

LA MIRANDE



Toute l'année - Sur réservation

Ateliers de cuisine Le Marmiton. Toute l'année, les chefs de la région concoctent avec vous des recettes provençales dans l'ancienne cuisine 19^e de l'hôtel de la Mirande. A découvrir également : les ateliers pâtisserie et les cours pour enfants.

All year - On reservation only

All year round "Le Marmiton" cooking class is held by regional chefs in the old 19th Century kitchen of the hotel la Mirande. Discover also the "patisseries" lessons and children classes.

📍 4, place de la Mirande
☎ + 33 (0)4 90 14 20 20
✉ mirande@la-mirande.fr
🌐 www.la-mirande.fr



SEVERINE SAGNET

Sur réservation

Cheffe 100% local, Séverine vous propose des cours de cuisine à domicile, ainsi que des idées recettes.

On reservation only

Séverine is a 100% local chef and offers cooking lessons at home, as well as recipe ideas.

📍 Villeneuve lez Avignon
☎ + 33 (0)6 33 40 90 69
🌐 www.facebook.com/severinesagnet

ENTRE VIGNE ET GARRIGUE



À la demande

Serge et Maxime Chenet. Cours de cuisine à la demande, suivi d'un repas pris en commun ou possibilité de cours privés.

On request

Serge et Maxime Chenet. Cooking classes on request followed by a meal or possibility of private lessons.

📍 600, route de Saint-Bruno
30131 Pujaut
☎ + 33 (0)4 90 95 20 29
✉ contact@vigne-et-garrigue.com
🌐 www.vigne-et-garrigue.com



ATELIER TOQUE CHEF À AVIGNON NORD



Sur réservation

Le chef Jean-Marc Larrue vous fait découvrir l'art de la cuisine provençale. Des recettes, leur histoire, des astuces et secrets et des anecdotes. Un moment convivial gourmand vous attend. Le cours est suivi de la dégustation des recettes réalisées, dans l'harmonie des mets et des vins et le repas peut être partagé avec des amis ou emporté.

On reservation only

Chef Jean-Marc Larrue will introduce you to the art of Provençal cuisine. Recipes, history, tips, secrets and anecdotes. A friendly gourmet moment awaits you. The class is followed by tasting the recipes made, in the harmony of food and wine, and the meal can be shared with friends or taken away.

📍 Les Halles Macellio - 222, rue des Vanniers - 84130 Le Pontet
☎ + 33 (0)6 62 49 66 50
☎ + 33 (0)6 60 56 30 34
✉ toquechef84@gmail.com

VISITE GUIDÉE GOURMANDE, ENTRE SAVEURS ET SAVOIRS



Avignon Gourmet Tours

Vous recherchez une expérience hors sentiers battus, cumulant Gourmandise, Culture et Bonnes adresses ? Rejoignez Julien pour une visite d'Avignon ! Ouvertes aux épicuriens de tous âges, nos « balades » sont conçues pour les petits groupes (max 10 pers).

Toute l'année

☎ + 33 (0)6 62 89 55 44

✉ info@avignongourmetours.com

🌐 www.avignongourmetours.com



GUIDED GOURMET TOUR

Avignon Gourmet Tour

Are you looking for an experience off the beaten track, combining food, culture and good addresses? Join Julien for a tour of Avignon! Open to epicureans of all ages, our « walks » are designed for small groups (max 10 people).

All year

☎ + 33 (0)6 62 89 55 44

✉ info@avignongourmetours.com

🌐 www.avignongourmetours.com



EN

EXTÉRIEUR



Offrez-vous une pause gourmande au grand air

Vous rêvez de res-pi-rer ! Pour savourer autrement, au gré de vos envies de plein air, Avignon et ses alentours jouent la carte de la diversité. Une terrasse ombragée ou ensoleillée (c'est selon) pour le déjeuner ou le dîner, un pique-nique au parc, le long du Rhône ou à la campagne ? Une croisière-dégustation sur le fleuve ou une soirée food truck ? Inutile de choisir, vous pouvez faire tout ça à la fois. Suivez le guide !

Soleil, farniente, dolce vita... En prenant vos quartiers à Avignon et sa région, vous avez fait le bon choix ! Ici, on profite de la clémence du climat, toute l'année (ou presque). Idéal pour prendre le temps de vivre, de flâner, de faire une pause en terrasse au fil d'une balade ou d'investir la campagne pour pique-niquer.

Personne ne résiste à l'appel des places qui jalonnent villes et villages. À l'ombre des platanes ou des parasols, au doux son des fontaines, toute la Provence est là, dans le cœur vibrant des quartiers et des bourgs. On profite d'une parenthèse à toute heure : boire un verre, déguster une glace ou une gourmandise, déjeuner, dîner, manger sur le pouce en flânant.

Savoir savourer Avignon hors les murs, c'est aussi investir les parcs et jardins, comme les berges du Rhône qui, depuis l'île de la Barthelasse ou Villeneuve lez Avignon, offrent un panorama unique. Et pourquoi pas la campagne environnante ? On déballe son panier de pique-nique regorgeant de produits de Provence, il va de soi. De quoi goûter à la joie sans pareil d'une dégustation en plein air, avec en été, le chant des cigales en prime !

TREAT YOURSELF TO A TASTY BREAK IN THE OPEN AIR

Are you dreaming of some fresh air? To enjoy outdoor eating differently, Avignon and the local area have a wide range of options. A shaded or sunny terrace (as the case may be) for lunch or dinner, a picnic in the park, alongside the Rhone or in the countryside? A river cruise with a meal or a food truck dinner? No need to choose, you can try them all. Follow the guide!

Sunshine, relaxation, dolce vita... When you stay in Avignon and the region, you have made the right choice! Here you can enjoy a mild climate (practically) all the year round. Ideal for taking the time to live, to enjoy a stroll, take a break on a terrace during a day out or to head for the countryside for a picnic.

No one can resist the call of the squares of our towns and villages. In the shade of a plane tree or a parasol, with the gentle sound of a fountain, all Provence is here, in the beating heart of the districts and town centres. You can enjoy a break at any time to have a drink, eat an ice cream or a cake, have lunch, dinner or a quick snack as you go.

To savour the Avignon region outside the town, head for the parks and gardens, as well as the banks of the River Rhone, with a unique panorama from Île de la Barthelasse or Villeneuve lez Avignon. And why not try the nearby countryside? Unpack your picnic basket, filled with the produce of Provence, of course. A chance to savour the unique joy of an open-air meal, with the song of the cicadas as a bonus in summer!



MANGER AU BORD DE L'EAU

Aux beaux jours, découvrez les spots incontournables d'Avignon et de ses alentours pour une expérience unique et apaisante au bord de l'eau.

Envie d'une vue imprenable sur le Rhône, le Pont Saint-Bénézet, le rocher des Doms ? Direction les terrasses des établissements de l'île de la Barthelasse à Avignon ou de Villeneuve lez Avignon. En été, la rue des Teinturiers, cœur vibrant d'Avignon, ne manque pas d'options pour une pause gourmande en bord de la Sorguette. Et que diriez-vous de vous installer directement sur le fleuve ? Sur le pont d'une péniche amarrée, le panorama est inédit sur la cité des papes. Autre possibilité : les bateaux croisières pour savourer un repas tout en naviguant ! À la clé : une autre perspective sur la ville et ses alentours.

EATING AT THE WATERSIDE

In fine weather, see some of the spots not to be missed in and around Avignon for a unique and restful experience at the waterside.

Looking for a breathtaking view over the Rhone, Saint-Bénézet Bridge and Le Rocher des Doms? Then head for the terraces of cafés and restaurants on Île de la Barthelasse in Avignon or Villeneuve lez Avignon. In summer there is no lack of options on Rue des Teinturiers, the dynamic heart of Avignon, for a tasty break on the banks of the Sorguette. And how about getting even closer to the river? On the bridge of a moored barge, you can enjoy an original view of the Cité des Papes. Another option is to take a cruise and enjoy a meal as you float along the river! With a new perspective over the town and the environs.



Buvette du Rocher des Doms

Mireio

Vinotage

Le Bercaïl

Le Lieu

Le Pavillon bleu

**La Magie des Pains
(piscine la Vie est belle)**

Le Glacier de Velleron
avec sa terrasse en bord de Sorgue



Scannez ce QR code
pour découvrir l'histoire
du Glacier de Velleron

Scan this QR code
to discover the history
of the Glacier de Velleron

LES TERRASSES IDÉALES AVEC DES ENFANTS

Places piétonnes avignonnaises et poumons verts en cœur de ville : profitez-en pour y faire une pause en toute sérénité avec les enfants. Ils vont adorer !

En s'attablant place du Palais, les plus jeunes font face à des siècles d'histoire, un moment toujours bluffant. Ensuite, grimper jusqu'au Rocher des Doms ressemble à une aventure. Là-haut, ils profitent des jardins, d'une aire de jeux, de la vue sur le Rhône et d'un rafraîchissement à la buvette. Autre coin de verdure : le Square Agricol Perdiguié qui dispose, lui aussi, d'une terrasse très agréable en famille. Faites aussi un détour par la place Saint-Didier, piétonne, animée et bordée de cafés. Sans oublier la place de l'Horloge, indissociable de son carrousel d'antan au charme sans équivalent. Liste non exhaustive, bien sûr !

★ **ET AUSSI**
And more

L'Atelier des P'tites Canailles à Villeneuve lez Avignon, un salon de thé parents/enfants avec jeux et ateliers créatifs.

L'Épicerie de Ginette

Grand Café Barretta

Le Saint-Chocolat

Savita

Le Pili

IDEAL TERRACES WITH THE CHILDREN

Make the most of Avignon's pedestrian squares and the green spaces at the heart of the town to enjoy a restful break with the children. They'll love it!

Choose a table on Place du Palais, where our youngest visitors are amazed to see centuries of history. And a climb up to Le Rocher des Doms is a real adventure. Up there, kids can enjoy the gardens, the play area, the view over the Rhone and some refreshments. Another green space is Agricol Perdiguié Square, which also has a great terrace for families. And don't miss the dynamic, pedestrian-only Place Saint-Didier, lined with cafés. While not forgetting Place de l'Horloge, with its unique, iconic, old-style carrousel. The list is not exhaustive, of course!



LE PIQUE-NIQUE IDÉAL DU CHEF AVIGNONNAIS PIERRE ONDE



Pierre Onde, natif de Sauveterre (dans le Gard rhodanien), a officié de longues années dans de grandes tables avignonnaises avant de devenir, en mai 2021, le chef du Racine, le restaurant de l'hôtel Mercure Pont d'Avignon Centre. Ambassadeur d'une cuisine résolument méditerranéenne, il décline un panier de pique-nique aux accents du sud, forcément !

Pierre Onde, a native of Sauveterre (in the Gard Rhodanien region), for many years presided over some of the top restaurants in Avignon, before being appointed, in May 2021, as chef at Le Racine, the restaurant of the Mercure Pont Hotel in Avignon town centre. As an ambassador for a resolutely Mediterranean cuisine, his picnic basket obviously focuses on the South of France!



Scannez ce QR code et laissez Pierre Onde vous détailler la composition de son panier de pique-nique idéal

Scan the QR code and listen to Pierre Onde talk about the contents of his ideal picnic basket

SON ENTRÉE

- Des asperges vertes du clos Méjean de Sauveterre (cuites à l'anglaise) servies avec une brousse de vache du Ventoux, sauce à l'ail des ours d'Apt. Le tout relevé d'un filet d'huile d'olive extra vierge de la ferme Saint-Michel de Roussillon.
- On boit : un Châteauneuf-du-Pape, château Mont-Redon blanc.
- Une alternative aux asperges : des aubergines grillées.

SON PLAT

- Un gigot d'agneau Crau - Alpilles rosé, cuit la veille, coupé en fines tranches. Récupérez le jus de cuisson, ajoutez-y thym et citron. Servez la viande avec des fleurs de courgettes farcies d'une mini ratatouille coupée en brunoise et préalablement cuite. Pour rester croquantes, les fleurs de courgettes sont à passer au four à 180° pendant 5 mn.
- On boit : un Château La Nerthe rouge 2017.

SON FROMAGE

- Un ½ pélardon par personne, du Mas de Carles à Villeneuve lez Avignon, servi avec un filet de miel de lavande de Pierre Audibert, apiculteur à Gargas (dans le Luberon) et une lamelle de truffe d'été.
- On boit : on termine le château La Nerthe rouge 2017.

SON DESSERT

- Des fraises Gariguettes de Carpentras au basilic (à préparer la veille).
- La suggestion : servir avec une crème montée au chocolat blanc Waina de la maison Valrhona.
- On boit : Domaine des Bernardins, muscat de Beaufort-de-Venise.

SON PAIN

- Celui de Maison Violette, place des Corps-Saints à Avignon. Une boutique se situe également rue de la République à Villeneuve lez Avignon.

THE IDEAL PICNIC BY THE AVIGNON CHEF PIERRE ONDE

HIS STARTER

- Green asparagus from Le Clos Méjean in Sauveterre (cooked in hot water) served with a cow's Brousse cheese from Ventoux and a sauce of wild garlic from Apt. And all seasoned with a trickle of extra-virgin olive oil from the Saint-Michel farm in Roussillon.
- To drink: a white Châteauneuf-du-Pape from Château Mont-Redon.
- As an alternative to asparagus: grilled aubergines.



HIS MAIN COURSE

- A leg of Crau - Alpilles lamb, lightly cooked the day before and served in thin slices. Add thyme and lemon to the gravy. Serve the meat with courgette flowers stuffed with a finely chopped mini ratatouille, cooked in advance. To keep the courgette flowers crunchy, bake them in the oven at 180° for 5 minutes.
- To drink: a red Château La Nerthe from 2017.

HIS CHEESE

- ½ a Pélardon cheese per person from Le Mas de Carles in Villeneuve lez Avignon, served with a trickle of lavender honey made by Pierre Audibert, a beekeeper in Gargas (Luberon) and a slice of summer truffle.
- To drink: we finish off the red Château La Nerthe 2017.

HIS DESSERT

- Gariguettes strawberries from Carpentras with basil (to be prepared the day before).
- Suggestion: serve with a cream whipped with Waina white chocolate made by Valrhona.
- To drink: a Beaufort-de-Venise Muscat from Domaine des Bernardins.

HIS BREAD

- From Maison Violette, Place des Corps-Saints in Avignon

Le Racine

📍 2, rue Ferruce - Hôtel Mercure Pont d'Avignon
04 90 80 93 80.

Plus d'informations page 68.

More information en page 68.



LES COINS DE PIQUE-NIQUE À AVIGNON

Picnic spots in Avignon
Picknickplätze in Avignon
Posti per picnic ad Avignone
Lugares de picnic en Aviñón

LA BARTHELASSE ALLÉES ANTOINE PINAY

BARTHELASSE ISLAND - ALLÉE ANTOINE PINAY

Au pied du Rocher des Doms, côté Rhône, empruntez la navette fluviale gratuite pour traverser le fleuve jusqu'à l'île de la Barthelasse, écrin de verdure et autre lieu de pique-nique, avec vue sur le Palais des Papes et le Pont d'Avignon !

Take the free river shuttle, from the foot of the Rocher des Doms, Rhône-side, to cross over to Barthelasse Island, a lush green oasis offering enchanting picnic areas and a view over the Popes' Palace and Avignon Bridge!

LE SQUARE PERDIGUIER

SQUARE PERDIGUIER

Collection de plantes méditerranéennes, statues et vestiges d'un cloître gothique. De grands arbres fournissent une ombre fraîche aux visiteurs et un restaurant-buvette ouvert en saison permet de prendre le soleil en terrasse.

Collection of Mediterranean plants, statues and vestiges of a Gothic cloister. Gigantic trees invite visitors to enjoy the freshness of their shade and a restaurant-refreshments bar, open during high season, is perfect for relaxing on the terrace in the sun.

LE JARDIN DE CECCANO

CECCANO LIBRARY GARDENS

À l'ombre de grands platanes centenaires, au pied de la médiathèque, décorée de fresques et de plafonds d'époque (XIV^es).

Set in the shade of century-old plane trees, at the foot of the library, decorated with frescoes and period ceilings (14th c.).

LE JARDIN DES DOMS

DOMS GARDEN

Ce jardin à l'anglaise qui surplombe le Palais des Papes, offre une vue panoramique. Véritable havre de fraîcheur avec son lac où barbotent canards et cygnes, il est un lieu incontournable de promenade et de détente. Le jardin dispose d'un restaurant-buvette ouvert tous les jours durant la saison.

This English-style public park overlooking the Popes' Palace invites to discover a panoramic view. This incredibly-refreshing haven, where hosts of ducks and swans paddle gleefully on its lake, is one of the must-dos for a stroll and for winding down. The garden boasts its own restaurant-refreshments bar, open daily during high season.



LES COINS DE PIQUE-NIQUE À LA CAMPAGNE

Picnic spots in nature
Picknickplätze in der natur
Posti per picnic nella natura
Lugares de picnic en la naturaleza

**Évadez-vous le
temps d'une balade
en nature dans les
villages proches
d'Avignon.**

**Get away from
the hustle and bustle
and wander around
the villages close
to Avignon.**



CAUMONT-SUR-DURANCE

La balade au sentier de Garance se situe sur la colline de Piécaud à Caumont-sur-Durance, entre Avignon (15 km) et Cavaillon (11 km). Au sommet de la colline, cheminez jusqu'à une grande clairière pour vous poser sous les pins, dans un îlot de fraîcheur.

The trek along the Garance trail is located on Piécaud Hill in Caumont-sur-Durance, between Avignon (15 km) and Cavaillon (11 km). At the top of the hill, continue your route until you reach a large open glade then take time out under the pines to enjoy an oasis of freshness.

ROCHFORT-DU-GARD

Au bout du chemin Vente Farine, sur les sentiers de randonnées et au pied des falaises du site d'escalade, profitez d'un espace de pique-nique à l'ombre des chênes.

Circuits de balades disponibles dans les bureaux des Offices de Tourisme.

At the end of chemin de Vente Farine, along the hiking trails and at the foot of the climbing-site cliffs, relax in a picnic area in the shade of oak trees. Walking and hiking trail itineraries available from all Tourist Offices.

SUR L'ÎLE DE MIÉMART À ROQUEMAURE

À la sortie du village de Roquemaure, derrière les Halles couvertes de la Pousterle, traversez le petit pont de Miémart qui offre une superbe vue sur les quais de l'ancien port, et les ruines du Château. Installez-vous sur les rives du contre-canal où quelques tables de pique-nique vous invitent à une pause rafraîchissante.

At the exit of Roquemaure village, behind the Pousterle covered market, cross over the little Miémart Bridge which offers a magnificent view over the quays of the old port and the ruins of the castle. Relax along the banks of the secondary canal where a few picnic tables invite you to enjoy refreshing time out.

SAINT-SATURNIN-LÈS- AVIGNON

La « Balade des Copines » entre Jonquerettes et Saint-Saturnin, est située à une dizaine de kms d'Avignon. Au départ de Jonquerettes, vous arrivez aux abords du village de Saint-Saturnin que vous traversez, puis près du chemin des Cannebières pour une pause pique-nique sur les berges du canal à l'ombre des saules pleureurs.

The "Balade des copines" (Stroll with the girls) between Jonquerettes and Saint-Saturnin, is located a dozen km from Avignon. Set off from Jonquerettes then head for the outskirts of Saint-Saturnin village which you'll cross through, then stop off close to the chemin des Cannebières for a picnic break along the banks of the canal in the shade of the weeping willows.

SHOP PING

A collection of various pastries and macarons is arranged on a light pink background. The items include several macarons in shades of purple, pink, and yellow, some with dark fillings. There are also round pastries with pink and white swirls, a small round cake with a pink and white swirl, and a small round cake with a pink and white swirl. The pastries are scattered around the text, with some crumbs visible on the surface.

Des spécialités made in Provence à déguster sur place ou... à emporter !

Devant les vitrines de délices sucrés ou salés, difficile de ne pas céder à la tentation ! Vous êtes prévenu(e) : séjourner du côté d'Avignon, c'est succomber à une multitude de possibilités gustatives. On découvre des spécialités et l'on en ramène à la maison, histoire de prolonger le plaisir. Les gourmandises d'ici s'apprécient en direct, se partagent et s'offrent.

Les balades nature, les visites historiques, le spectacle vivant. Et si vous ajoutiez une dimension gourmande à votre séjour ? Rien de plus simple à Avignon et ses alentours. Car ici, le patrimoine est aussi gustatif, animé par la passion d'artisans du goût qui invitent à découvrir un savoir-faire savoureux auquel il est impossible de résister. Poussez la porte de leurs boutiques !

Vous voulez égayer un apéritif ? Misez sur les tartinades, tapenades, pâtés, produits à base de truffe déclinés à l'envi dans les épiceries fines. Rien de tel aussi que les huiles d'olive pour mettre du soleil toute l'année dans la cuisine. Et ne passez pas à côté des fromages issus des productions locales. Avis aux amateurs de douceurs sucrées : les chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, biscuitiers savent perpétuer les traditions pour le plus grand plaisir des gourmands. Nougats, croquants, fruits confits, confitures, miels, calissons ne sont que quelques unes des spécialités à découvrir.

Sans oublier les bières brassées sur place et les spiritueux made in Avignon & Provence. Remplissez cabas et valises sans modération... ou presque. C'est si bon !

SPECIALITIES MADE IN PROVENCE TO EAT AT ONCE... OR TAKE HOME WITH YOU!

When you see the windows filled with sweet or savoury treats, it is hard not to give in to temptation! You have been warned: a stay in and around Avignon means succumbing to a whole host of delicious options. You can discover specialities and take some home to make the enjoyment last a little longer. The local specialities can be enjoyed at once, shared and given as gifts.

Countryside walks, historic visits, live entertainment. And why not add a tasty food dimension to your stay? Nothing is simpler in and around Avignon. Because here you can also taste the heritage, with food traditions kept alive by craftsmen and women, giving visitors the chance to savour delicious skills that no one can resist. Step inside their shops!

Do you want to liven up your pre-dinner drink? Then try some spreads, tapenades, pâtés and specialities made from truffles in countless variations in our fine-food stores. There is nothing like olive oil to add some sunshine to your cooking all the year round. And don't miss the locally produced cheeses. And if you have a sweet tooth, chocolate makers, sweet, cake and biscuit makers are continuing the traditions for the greater enjoyment of food lovers. Nougat, almond biscuits, candied fruit, jams, honey and calisson sweets are just a few of the specialities you can try.

And not forgetting the locally brewed beers and spirits made in Avignon & Provence. So fill up your shopping basket and suitcase (almost) without limits. It all tastes so good!

DAY BY DAY, L'ÉPICERIE VRAC AUX 800 RÉFÉRENCES



Dans ce commerce avignonnais de la rue Carnot, on fait ses courses avec bocaux et sachets réutilisables en main. Objectif : réduire emballages et déchets.

Ancien ingénieur, Vincent Félis a pris un sacré tournant : une reconversion dans le vrac pour, dit-il, « donner du sens » à son quotidien. En octobre 2020, il ouvre une épicerie de la franchise Day by Day. Ici, les clients remplissent bouteilles, bocaux, bidons, sachets compostables, pochons en tissu... Ils font leur choix parmi près de 800 références (dont 70% françaises et 30% en bio) et des produits locaux : œufs de Montfrin et vin de Pujaut (Gard), miel de Vaison-la-Romaine. La règle est simple au gré des rayons épicerie salée et sucrée, droguerie, hygiène : zéro emballage plastique. Et on ne prend que la quantité nécessaire. Pratique et économique !

📍 Day by day, 23 rue Carnot, ouvert du mardi au vendredi (9h30-13h15 ; 15h-19h15) et le samedi de 9h à 18h30.

Plus d'informations en page 35 - *More information page 35.*

DAY BY DAY, THE ZERO-WASTE GROCERY STORE WITH 800 ITEMS

At this shop in Rue Carnot, Avignon, people go shopping with their jars and reusable bags ready to hand. The aim is to reduce packaging and waste.

Vincent Félis, once an engineer, has taken a whole new direction by converting to zero waste, to «give meaning» to his everyday life, as he says. In October 2020, he opened a grocery store with the «Day by Day» franchise. Here, customers fill their bottles, jars, containers, compostable packets, fabric bags... They can choose between almost 800 items (including 70% from France and 30% organic items) with plenty of local products, including eggs from Montfrin, wine from Pujaut (Gard) and honey from Vaison-la-Romaine. The rule is simple for sweet and savoury food, cleaning and hygiene products: zero plastic waste. And you only need to take the quantity you need. It's practical and saves money!

📍 Day by Day, 23 Rue Carnot, Tuesday to Friday (9.30 am-1.15; 3 pm-7.15 pm) and Saturday, 9 am to 6.30 pm.



Scannez ce QR code et découvrez toutes les saveurs de l'épicerie vrac day by day en vidéo

Scan the QR code and see all the packaging-free food on offer at Day by Day on video

LES SPECIALITÉS D'AVIGNON

Un chocolat unique et des boissons emblématiques : les racines de ces spécialités sont ici et nulle part ailleurs.

Derrière ses allures de chardon (dues à son enveloppe rose), la Papaline (100% avignonnaise) se compose d'un chocolat à 72% qui, croqué, délivre une liqueur d'origan du Comtat. C'est aussi à quelques encablures d'Avignon, dans la distillerie Blachère à Châteauneuf du Pape, qu'est né le Pac, boisson incontournable des étés en Provence. Un sirop de citron au goût équilibré qui désaltère comme aucune autre boisson, parole de Provençal ! Autres boissons incontournables quand on met le cap au sud : le pastis, les eaux de vie, mais aussi l'apéritif d'olive de la Maison Bronzini à Villeneuve lez Avignon. Sur l'île de la Barthelasse à Avignon, la distillerie Manguin perpétue une tradition d'exception depuis les années... 40.

AVIGNON SPECIALITIES

A unique chocolate and some iconic drinks: the home of these specialities is here and nowhere else.

It looks like a thistle (with its pink envelope), but the Papaline (100% made in Avignon) is made up of 72% dark chocolate. Inside is an origano liqueur from Comtat. And just a few miles away from Avignon, in the Blachère distillery in Châteauneuf du Pape, was born the Pac, a drink that is a big hit in summer in Provence. A lemon syrup with a well-balanced taste that slakes your thirst like no other drink, you can take it from the locals! Other drinks not to be missed when you are in the south include our pastis and eau-de-vie. On Île de la Barthelasse in Avignon, the Manguin distillery has been continuing an exceptional tradition for many years now...



★ ET AUSSI
And more

Aline Géhant chocolaterie

Maison Bremond

La Croisière des Saveurs

**Laurmar Epicerie fine
de Provence**

Les Délices du Luberon

Maison Bronzini

La Boutique du Moulin



LA ROUE

Monnaie locale et solidaire

La Roue est une monnaie locale complémentaire et citoyenne (MLCC) circulant en Provence - Alpes du Sud. En convertissant ses euros en Roues, le consommateur participe à l'économie locale.

LA ROUE

Local and solidarity currency

Is a complementary local citizen currency circulating in Provence - Southern Alps. By converting euros into Roues, the consumer contributes to the local economy.

🌐 <https://laroue84.org>

**AVIGNON CENTRE****Avignon****ALINE GÉHANT CHOCOLATIER**

Artisan chocolatier, Aline Géhant confectionne dans son atelier une jolie gamme de produits gourmands et chocolatés : tablettes, ganaches, pralinés, mendiants, bouchées et autres douceurs.

Aline Gehant is an artisan chocolate-maker. She makes a lovely range of products in her own workshop. Chocolate bars, ganaches, pralinés, traditional mendiants, bouchées and many other specialities.

Ouvert Du 01/09 au 30/06, du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Fermé les jours fériés.

📍 15, rue des Trois Faucons

☎ + 33 (0)4 90 02 27 21

✉ agchocolatier@gmail.com

www.aline-gehant-chocolatier.com

**LA CROISÉE DES SAVEURS**

Venez découvrir les produits emblématiques de Provence : le confiseur provençal Lilamand, fabricants de fruits confits et calissons, les paysans nougater Silvain, les biscuits d'Alain : calades d'Avignon, Tuiles aux amandes, croquants et navettes.

Come and discover the emblematic products of Provence: the Provencal confectioner Lilamand, makers of candied fruits and calissons, the nougat maker Silvain, Alain's biscuits: calades d'Avignon, almond tuiles, crunchies and shuttles.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé les 24, 25/12 et 1/01.

📍 19, rue Balance

☎ + 33 (0)4 13 39 07 19

✉ aurelienguillaumet@icloud.com

**AUTREFOIS...**

Venez découvrir nos spécialités artisanales passionnément fabriquées dans nos ateliers du sud de la France : biscuits provençaux, Calissons, amandes torréfiées enrobées de chocolats, berlingots à l'ancienne, tapenades et tartinales... Dégustation offerte.

Come and discover our artisanal specialties passionately made in our workshops in the south of France: Provencal biscuits, Calissons, roasted almonds coated with chocolates, old-fashioned berlingots, tapenades and spreads... Free tasting.



Ouvert Toute l'année de 9h à 19h.

📍 2, rue des Marchands

☎ + 33 (0)4 90 82 74 83

✉ info@autrefois-terroir.fr

www.autrefois-terroir.fr

**LA CURE GOURMANDE AVIGNON**

Fabricant de spécialités provençales et traditionnelles: biscuits, calissons, nougats, olives en chocolat. Élégantes boîtes en métal, dégustation offerte.

A traditional biscuit, sweets and chocolate maker: chocolate olives, calissons, nougats and biscuits. The products come in lovely old-fashioned tins. Free tasting.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 28, place du Change

☎ + 33 (0)4 90 85 14 21

☎ + 33 (0)6 52 98 65 13

✉ lcg.avignon.change@curegourmande.com

www.curegourmande.fr



AVIGNON EST

Caumont-sur-Durance



CHOCOLATERIE & CONFISERIE
Chocolate and candies



LA MAGIE DES PAINS

Boulangerie à l'ancienne, levain naturel et gourmandises d'autrefois. La boulangerie traditionnelle est mise à l'honneur à travers les viennoiseries généreuses, la pâtisserie de grand-mère, les plaisirs salés et surtout les authentiques pains de garde au levain.

Old-fashioned bakery, natural sourdough and delicacies from yesteryear. The traditional bakery is celebrated with generous pastries, grandmother's pastries, savory delights and above all authentic sourdough breads.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et mardi.

📍 135, allée Antoine Pinay - Ile de la Barthelasse

☎ + 33 (0)7 66 49 49 41

www.la-magie-des-pains.fr



NOUGATS LAURMAR

Entre Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue, les Nougats Laurmar sont fabriqués de manière artisanale par Bruno Delade, Maître Artisan Nougatier. Nulle crainte, la Tradition est respectée puisque Bruno s'attache à sélectionner les meilleurs produits.

Between Avignon and Isle-sur-la-Sorgue, Nougats Laurmar are made in a traditional way by Bruno Delade, Master Nougat maker. Tradition is respected as Bruno is committed to selecting the best products.



Ouvert Du 01/05 au 31/12/2022. Ouvert le jeudi de 15h à 18h et le samedi de 10h à 13h. Les autres jours sur rendez-vous.

📍 158, route de l'Isle-sur-la-Sorgue (15 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 31 90 76 56 ☎ + 33 (0)6 76 31 97 59

✉ nougat-provence@hotmail.fr

www.laurmar.fr



Velleron



LA PRINCIÈRE

Située sur une place arborée du centre historique, la Princièrre propose des glaces artisanales maison aux parfums uniques, sans colorant et sans exhausteur. Tous les sorbets sont vegan et sans gluten. Crêpes et salades.

On a shady square in the historical city centre, La Princièrre offers homemade artisan ice-cream with unique flavours, no food colouring and no flavour enhancers. All sherbets are vegan and gluten-free. Crêpes and salads.



Ouvert Du 1/04 au 24/12/2022 de 12h-19h30 (minuit 30 en saison). Fermé le lundi hors juillet / août.

📍 23, place des Corps Saints

☎ + 33 (0)9 80 37 58 06

✉ glacesprincièrre@gmail.com

www.facebook.com/lapriciere



UN DÉSIR CROQUANT

Biscuiterie/confiserie située à Velleron, à quelques kilomètres d'Avignon. Biscuits fabriqués et emballés à la main dans un laboratoire, et garantis sans arôme artificiel et sans conservateur.

Biscuit / confectionery located in Velleron, a few kilometers from Avignon. Biscuits made and packaged by hand in a laboratory, and guaranteed to be free from artificial flavors and preservatives.

Ouvert Tous les jours toute l'année sur rendez-vous.

📍 2801, route de Saint-Saturnin (17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 76 20 81 38

✉ undesircroquant@gmail.com

www.facebook.com/undesircroquant

Saint-Didier

La nougaterie Silvain, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, fabrique depuis plus de 20 ans des confiseries qui subliment le fruit, l'amande et le miel. Grâce à des visites guidées gratuites de 45 min, découvrez l'histoire familiale, la fabrication du nougat, la douce odeur d'amandes grillées et de miel et goûtez une large palette de nos produits.

For more than 20 years, Nougaterie Silvain has been manufacturing confectionery which enhances fruit, almond and honey. Thanks to free 45-minute guided tours, discover the family history, the making of nougat, the sweet smell of roasted almonds and honey and taste a wide range of our products.



Ouvert Toute l'année.

Fermé en janvier, les lundi de février à mai.

📍 4, place neuve (32 km d'Avignon)

☎ +33 (0)4 90 66 09 57 ✉ bonjour@nougats-silvain.fr

www.nougats-silvain.fr

Robion**Entrée libre**

Depuis plus de 40 ans, La Roumanière produit une large gamme de confitures, biscuits secs et miels avec un savoir-faire à la provençale. Visite des ateliers de fabrication et dégustation à la boutique d'usine toute l'année.

For more than 40 years, La Roumanière has been making a wide range of jams, cookies and biscuits, and honey with a savoir-faire from Provence. Visit the production workshops and the shop where all our products can be sampled.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche et du 25/12 au 02/01.

📍 199, route de Cavaillon (37 km d'Avignon)

☎ +33 (0)4 90 76 41 47 ✉ boutique@laroumaniere.com

www.laroumaniere.com

Apt**Entrée libre - Groupes : nous consulter**

Située à l'entrée de la Ville d'Apt, la Maison du Fruit Confit est au carrefour des itinéraires du Luberon. La boutique, dans l'enceinte des ateliers de fabrication d'Aptunion, propose à la vente directe des fruits confits et spécialités provençales ainsi qu'un musée d'entreprise et un salon de thé.

At the entrance of the village of Apt, Maison du fruit Confit is at the crossroads of Luberon roads. The boutique within the production workshops offers all our products on sale: candied fruits, specialties of Provence, a museum and a tearoom.



Ouvert Toute l'année.

📍 Quartier Salignan (57 km d'Avignon)

☎ +33 (0)4 90 76 31 66 ✉ benoit.rougier@aptunion.com

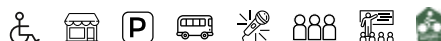
www.lesfleurons-apt.com

AVIGNON NORDChâteauneuf-du-Pape

Tarif plein : **6€** (vin et chocolat) à **75€** (cours fabrication). Gratuit pour les moins de 12 ans (visite)

Implantée depuis 25 ans au cœur du célèbre vignoble de Châteauneuf-du-Pape, la Chocolaterie Castelain fabrique tous les jours des chocolats haut de gamme en sélectionnant des matières premières de qualité et en y ajoutant un savoir-faire traditionnel.

Established for 25 years in the heart of the famous vineyard of Châteauneuf-du-Pape, the Castelain Chocolate Factory manufactures every day premium chocolates by selecting quality raw materials and adding a traditional savoir-faire.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche, le 1/01, 1/05, 14/07 et 25/12.

📍 1745, route de Sorgues (15 km d'Avignon)

☎ +33 (0)4 90 83 54 71 ✉ infovisites@castelain.fr

www.chocolat-castelain.fr



Monteux



Entrée libre

Venez découvrir les coulisses de la fabrication artisanale du fameux berlingot de Carpentras, bonbons à l'ancienne, sucettes artisanales, pâtes de fruits et autres gourmandises.

Come and discover behind the scenes of the artisanal production of the famous berlingots from Carpentras, old-fashioned sweets, artisanal lollipops, fruit jellies and other delicacies.



Ouvert Toute l'année.

Fermé samedi, dimanche et jours fériés.

📍 796, avenue Cugnot Parc d'activités des Escampades (18 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 67 31 30 ✉ contact@confiserie1844.fr

www.confiserie1844.fr



AVIGNON OUEST

Villeneuve lez Avignon



Fondé en 1358, c'est un des plus vieux moulins à huile d'olive de Provence. Il propose toute l'année de vous expliquer tous les secrets du métier, le savoir-faire et l'histoire. Venez goûter aux subtilités des huiles d'olive et de la liqueur d'olive.

Founded in 1358, it is one of the oldest olive oil mills in Provence. All year round, it offers to explain all the secrets of the trade, the know-how and the history. Come and taste the subtleties of olive oil and olive liqueur.



Ouvert Toute l'année, tous les jours de 8h à 18h. Fermé 25/12.

📍 74, rue de la République (3 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 25 45 59

✉ contact@maisonbronzini.com

www.maisonbronzini.com



HUILE D'OLIVE
Olive oil



SALON DU CHOCOLAT ET VINS

Chocolate and wine fair

Novembre - Vedène

November - Vedène

Le rendez-vous est pris pour tous les amoureux du chocolat avec la 3^e édition de "Chocolat & Vins".

Save the date, for all chocolate lovers with the third edition of Chocolate & Wines.



AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



Producteur d'huile d'olive de Provence. Visite du moulin nouvelle génération.

Producer of olive oil from Provence. Visit the new generation mill.



Ouvert Du 01/01 au 30/06/2022 : 10h/12h et 15h/19h.

Fermé lundi et dimanche.

Du 01/07 au 31/08/2022 : 10h à 19h. Fermé le dimanche.

Du 01/09 au 30/12/2022 : Fermé lundi et dimanche.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

📍 33, route de Pernes (13 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 22 48 34

☎ + 33 (0)6 33 60 56 88

✉ olivier.marrou@neuf.fr

www.moulin-huile-provence.com

**AVIGNON SUD****Cadenet****BASTIDE DU LAVAL****Entrée libre**

La Bastide du Laval offre au visiteur une immersion et un contact privilégié avec les paysages et les traditions provençales. Au cœur de l'olivieraie, composée de 4000 arbres, se trouve la zone d'Appellation d'Origine Protégée «Huile d'olive de Provence».

The Bastide du Laval offers visitors an immersion and a privileged contact with the landscapes and traditions of Provence. At the heart of the olive grove, composed of 4000 trees, is the area of Protected Designation of Origin «Olive Oil of Provence».



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé le dimanche et entre Noël et jour de l'An.

📍 199, chemin de la Royère (64 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 08 95 80 ✉ contact@bastidedulaval.com

www.bastidedulaval.com

**Fontvieille****CHÂTEAU D'ESTOUBLON**

Situé en plein cœur du massif des Alpilles, le château est l'un des grands domaines de l'appellation Baux-de-Provence, vivant au rythme des récoltes d'olives et de vendanges. Le domaine abrite un nouveau restaurant à la cuisine authentique et raffinée et une épicerie fine.

Located in the heart of the Alpilles, the castle is one of the great estates of the Baux-de-Provence appellation, living to the rhythm of the olive and grape harvests. The estate houses a new restaurant with authentic and refined cuisine and a delicatessen.



Ouvert Toute l'année. Ouvert tous les jours en été.

Fermé lundi en hiver.

📍 Route de Maussane les Alpilles (30 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 54 64 00

✉ contact@estoublon.com

www.estoublon.com

**Les Baux-de-Provence****MOULIN CASTELAS****Entrée libre**

Niché au cœur de la Vallée des Baux, le Moulin Castelas propose huiles d'olives, olives de table ou tapenades pour une évasion gustative provençale. Visite du moulin à huile et balade dans les oliviers du domaine avant de déguster les huiles d'olives de l'exploitation.

Nestled in the heart of the Vallée des Baux, the Moulin Castelas offers olive oils, olives or tapenades for a Provençal escape. Visit the oil mill and walk through the olive trees of the estate before tasting the olive oils from the farm.



Ouvert Toute l'année, tous les jours. Fermé 25/12 et 1/01.

📍 Quartier Frechier (25 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 54 50 86 ✉ info@castelas.com

www.castelas.com





Chocolaterie et épicerie fine qui propose depuis plus de 10 ans des produits de qualité, un savoir-faire traditionnel et une fabrication artisanale française : pâte à tartiner, biscuits, thés, chocolats, confiseries, terrines, moutardes...

Chocolaterie and fine food grocer, source of quality products for over 10 years. Traditional savoir-faire, French artisan production: spreads, cookies and biscuits, teas, chocolates, sweets, terrines, mustard...



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé le 25/12 et le 01/01.

📍 16, place du Change

☎ + 33 (0)4 90 85 44 52

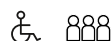
✉ avignon@lecomptoirdemathilde.com

www.lecomptoirdemathilde.com



Maison familiale depuis 1970, authentique fabricant de tapenades et produits provençaux : huiles d'olives, vins, confiseries, lavande... Dégustation offerte, accueil personnalisé.

Family house since 1970, authentic manufacturer of tapenades and Provençal products: olive oils, wines, confectionery, lavender... Free tasting, personalised welcome.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 20, place du Change

☎ + 33 (0)4 90 84 03 58

✉ avignon@delices-du-luberon.fr

www.facebook.fr/lesdelicesduLuberon



Épicerie 100% vrac. Près de 800 références en épicerie salée ou sucrée, produits d'entretien, hygiène et articles zéro déchet.

100% bulk groceries. Nearly 800 references in salty or sweet groceries, maintenance products, hygiene and zero waste items.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé du 1^{er} au 21/08. Fermé dimanche et lundi.

📍 23, rue Carnot

☎ + 33 (0)4 90 32 51 62 ☎ + 33 (0)7 87 95 56 51

✉ daybyday.avignon@gmail.com

<https://daybyday-shop.com>



Sélection fine de produits régionaux : fromages affinés locaux et nationaux, charcuteries d'Ardèche, huiles d'olives d'exception, vins locaux et des meules de nougats artisanal de Montélimar à la coupe.

Fine selection of regional products: local and national aged cheeses, Ardèche charcuteries, exceptional olive oils, local wines and Montélimar artisan nougat.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et lundi.

📍 13, rue Rouge

☎ + 33 (0)9 87 18 51 18 ☎ + 33 (0)6 27 19 84 55

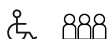
✉ sas.cdl84@gmail.com





Épicerie fine provençale, le magasin Maison Brémond est un lieu de rencontre et de partage d'un savoir-faire traditionnel et des produits de la Méditerranée.

Provençal fine foods, Maison Brémond is a place for learning, sharing and acquiring traditional savoir-faire and fine products from the Mediterranean Sea and area.



Ouvert Toute l'année, tous les jours de 9h à 20h.

Fermé 25/12 et 01/01.

📍 34, rue Grande Fusterie

☎ + 33 (0)6 71 93 77 95

www.mb-1830.com



Découvrez dans l'épicerie fine provençale des produits d'exception, issus du patrimoine provençal, fruits du travail d'artisans locaux passionnés. Nougat, confiture, huile d'olive, tapenade, vin de notre terroir, confits d'aromates et bien d'autres.

Discover in the Provençal delicatessen exceptional products from the Provençal heritage, from the work of passionate local artisans. Nougat, jam, olive oil, tapenade, wine from our region, jams and many others.



Ouvert Du 28/03 au 31/12/2022 de 10h à 19h.

Tous les jours en saison estivale de 9h30 à 19h et le dimanche de 10h à 14h.

Fermé le lundi et dimanche du 28/03 au 31/12/2022.

📍 4, rue des Fourbisseurs

☎ + 33 (0)9 83 59 43 05

☎ + 33 (0)6 76 31 97 59

✉ nougat-provence@hotmail.fr

www.laurmar.fr



Crèmerie, fromagerie traditionnelle, charcuterie, épicerie fine, vins et bières. Plus de 100 fromages authentiques en provenance de toute la France. Réalisation de plateaux pour apéritifs et réceptions.

Cream, traditional cheeses, charcuterie, fine foods, wine and beer. More than 100 genuine cheeses from all over France. We can make beautiful trays for your receptions.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche et lundi.

📍 44, rue des Fourbisseurs

☎ + 33 (0)4 65 81 77 04

✉ avignon@laiterie-gilbert.fr

www.laiterie-gilbert.fr



Voyage au cœur des arômes depuis 1958. A la fois torréfacteur de cafés, maison de thé et infusion et chocolatier, retrouvez tous nos produits gourmands fabriqués par nos soins à Châteaurenard en Provence.

Journey to the heart of aromas since 1958. Both coffee roaster, tea house and chocolate maker, find all our gourmet products we make in Châteaurenard in Provence.



Ouvert Toute l'année, lundi de 14h à 19h, et du mardi au samedi de 10h à 12h30 / 13h30 à 19h.

📍 12, place du Change

☎ + 33 (0)4 90 33 83 84

✉ boutique.avignon@lamaisonduboncafe.com

www.lamaisonduboncafe.com



AVIGNON OUEST

Villeneuve lez Avignon



ÉPICERIE FINE
Delicatessen



La truffe sous toutes ses formes ! Une large gamme de produits pour offrir une expérience luxueuse à des prix attractifs. Il existe différents produits pour sublimer vos plats. Une attention rigoureuse est portée à la qualité des produits.

The truffle in all its forms! A wide range of products to offer a luxurious experience at attractive prices. There are different products to enhance your dishes. Rigorous attention is paid to the quality of the products.



Ouvert Toute l'année.

📍 15, place du Change

☎ + 33 (0)9 80 48 55 16

✉ signorinitartufiavignon@gmail.com

www.signorinitartufi.com



Intégrées au Moulin et installées sous les voûtes des anciennes cuisines et écuries de la Chartreuse, les boutiques de la Maison Bronzini mettent en avant les saveurs du terroir et de la Provence au travers de produits rigoureusement choisis.

Integrated into the Moulin and installed under the vaults of the old kitchens and stables of the Chartreuse, the boutiques of the Maison Bronzini highlight the flavors of the terroir and Provence through rigorously chosen products.



Ouvert Toute l'année, tous les jours de 9h à 19h. Samedi et dimanche jusqu'à 12h30. Fermé le 25/12.

📍 74, rue de la République

☎ + 33 (0)4 90 25 45 59

✉ contact@maisonbronzini.com

www.maisonbronzini.com



SEMAINE ITALIENNE

Italian week

Une semaine en octobre - Avignon
A week in October - Avignon

Une semaine pour célébrer la culture italienne dans une ambiance festive : spectacles, expositions, marché gourmand...

One week to celebrate Italy in a warm atmosphere: shows, exhibitions, market...

www.avignon.fr





AVIGNON CENTRE

Avignon



Entre le Palais des Papes et le Pont Saint-Bénézet, la boutique est ambassadrice de la marque familiale 100% vaclusienne Le Château du Bois Provence®, premier producteur et distillateur de lavande de Haute Provence AOP, et fondateur du Musée de la Lavande à Coustellet.

Between the Palace of the Popes and the Pont Saint-Bénézet, you enter a 100% lavender space that features the Vaucluse brand Le Château du Bois Provence®, the number one producer and distiller of true AOP lavender. The brand's headquarters are in Coustellet, at the Lavender Museum.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé 24 et 25/12 et 1/01.

📍 61, rue Grande Fusterie

☎ + 33 (0)4 90 14 70 05 ✉ contact@purelavande.com

<https://chateaudubois.monboutigo.fr>



AVIGNON OUEST

Roquemaure



La Savonnerie Côté Bulle propose des savons saponifiés à froid, faits main, à partir de produits biologiques et/ou locaux. Boutique en ligne. Présence au marché de Roquemaure le mardi matin place de la mairie.

The Savonnerie Côté Bulle offers cold saponified soaps, handmade, from organic and/or local products. Online shop. Presence at the market of Roquemaure on Tuesday morning - place de la mairie.

Ouvert Toute l'année de 8h à 18h.

📍 1553, chemin de l'olivier Rolland

☎ + 33 (0)6 14 62 22 89

✉ savonneriecotebulle@gmail.com

www.xn--savonneriecotbulle-nwb.fr



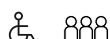
AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



Boutique de souvenirs, produits provençaux. Découvrez la Provence à travers les senteurs de lavande, les mythiques santons et les savons à l'huile d'olive, les cosmétiques «L'Occitane» ainsi que des nappes.

Shop full of souvenirs, all kinds of Provençal products, most from our region. Discover Provence through all the beautiful things made here, the fragrance of lavender, the legendary santon figurines, soaps made with olive oil, «L'Occitane» cosmetics, and beautiful tablecloths...



Ouvert Tous les jours, toute l'année sauf en janvier.

📍 3, rue Puits de la Reille

☎ + 33 (0)6 71 93 77 95

✉ m.guigon@esc-montpellier.com

www.avignon-provence.com



Venez découvrir l'univers des abeilles et déguster les produits de la ruche : miel, pollen, gelée royale, cire, propolis et dérivés, en direct à la boutique de la Miellerie.

Discover the world of bees and taste the products of the hive: honey, pollen, royal jelly, wax, propolis and more, at the Miellerie store.



Ouvert Toute l'année. Fermé les jours fériés.

📍 189, rue de la Source (10 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 22 47 52

✉ contact@miellerie.fr

www.mielleriedesbutineuses.com

AVIGNON NORD

Puymeras

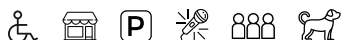


**BOUTIQUE DE LA FABRIQUE
& INSTITUT DE LA TRUFFE PLANTIN**

Tarif plein : **5 €** (visite guidée).
Gratuit pour les moins de 18 ans

Plongez dans le monde de la truffe en débutant par l'espace didactique : présentation des différentes espèces de truffes, explication du savoir-faire maison, zoom sur le cavage et sur le canifage des truffes dans les ateliers. Espace de vente et de dégustation.

Immerse yourself in the world of truffles, starting with the didactic area: presentation of the different sorts of truffles, explanation of the company experience, zoom on the digging and cutting of truffles in the workshops. Sales and tasting area.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche. Fermé lundi de Pâques.

📍 Ancienne Route de Nyons (58 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 46 70 80 ✉ boutique@plantin.com

www.truffe-plantin.com



WWW.AVIGNON-TOURISME.COM



AVIGNON CENTRE

Avignon



**BRASSERIE
LA COMÉDIENNE**

La Comédienne produit sur Avignon des bières de caractère labellisées Bio : quatre styles de bières différents, d'inspirations variées, distribuées en bouteilles et en fût, pour les particuliers et pour les professionnels. S'y ajoutent des produits de saison ou des cuvées éphémères, au gré de l'inspiration des brasseurs.

La Comédienne makes craft beers in Avignon with personality, with organic, strictly selected ingredients using processes that best preserve the flavours. Four different styles of beer, from various inspirations. We also have seasonal products and ephemeral brews dreamed up by our brewers.



Ouvert Horaires sur www.facebook.com/biereavignon

📍 MIN d'Avignon - 135, avenue Pierre Sémard

☎ + 33 (0)4 90 87 53 45 ✉ avignon@lacomedienne.beer

www.lacomedienne.beer



DISTILLERIE MANGUIN

**Visite guidée suivie d'une dégustation
gracieuse chaque samedi à 11h (sauf jours férié)**

Depuis 2011, Béatrice et Emmanuel Hanquiez, animés par la passion de la quintessence, perpétuent le savoir-faire de la maison Manguin et créent des spiritueux d'excellence et désormais une gamme à l'olive distillée dont Oli'Gin le gin à l'olive.

Since 2011, Béatrice et Emmanuel Hanquiez have been perpetuating the expertise of the Manguin distillery and making excellent spirits. Now also have a range of distilled olive products, which includes Oli'Gin, olive flavoured gin.



Ouvert Du lundi au vendredi, de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Le samedi de 10h à 12h et 15h à 18h. Visite guidée à 11h.

📍 784, chemin des Poiriers - Ile de la Barthelasse

☎ + 33 (0)4 90 82 62 29 ✉ info@manguin.com

www.manguin.com



DISTILLERIES ET BRASSERIES
Distilleries and breweries

A close-up photograph of a person's hand pouring white wine from a bottle into a glass. The person is wearing a light blue button-down shirt and a dark apron. The hand holding the bottle has a gold ring on the ring finger and a white wristband. The wine is a pale yellow color and is being poured into a clear, elegant glass. The background is dark and out of focus.

AUTOUR DU

V I N



Bienvenue à Avignon, Capitale des Côtes-du-Rhône !

Sur la place du Palais des Papes, l'ambassade des Côtes-du-Rhône vous accueille fièrement. Capitale des vins de la vallée du Rhône depuis 1996, Avignon devient le cœur battant du divin nectar et de la boisson des Papes.

Depuis la venue des papes à Avignon au Moyen Age, la culture de la vigne s'est rapidement développée dans la vallée du Rhône. Les vins ont aujourd'hui beaucoup évolué et ont désormais conquis une place de choix dans les grandes AOC Françaises.

Découvrez ces vins de caractère dans de nombreux restaurants et bars à vins de la cité des papes. Envie d'escapade ? Suivez les routes touristiques des Côtes du Rhône, d'Avignon à Vienne, au sud de Lyon, de Vaison-la-Romaine jusqu'au Pont du Gard, en passant par les vignobles de Signargues, Lirac et par l'incontournable Châteauneuf-du-Pape.

Aller à la rencontre des producteurs et des vignerons de la région, c'est encore le meilleur moyen de découvrir les qualités uniques d'un terroir inestimable et de ses cépages ancestraux... N'hésitez pas à pousser la porte des nombreux châteaux et domaines qui jalonnent les petites routes de campagne, ou encore celle des caves et des échoppes, où l'on se retrouve entre amis pour partager un verre !

WELCOME TO AVIGNON, CAPITAL OF THE CÔTES-DU- RHÔNE WINES!

On Palace of the Popes Square, the embassy for Côtes-du-Rhône wines provides a warm, proud welcome. Avignon is the capital of Rhône valley wines since 1996, and is the centre for this divine nectar and favourite drink of the Popes.

After the popes came to Avignon in the Middle Age, winemaking rapidly developed in the Rhone valley. The wines have changed a good deal and have now won a prime position among the great French vintages.

Discover full-bodied wines in the many restaurants and wine bars in the city of the popes. Looking for adventure? Follow the Côtes du Rhône tourist routes from Avignon to Vienne, to the south of Lyon, from Vaison-la-Romaine to Pont du Gard, via the wine regions of Signargues, Lirac and the not-to-be-missed Châteauneuf-du-Pape.

Meeting the region's farmers and winemakers is still the best way to discover the unique qualities of priceless soils and ancestral grape varieties... Don't hesitate to visit the many wine châteaux and estates along the little country roads or the wine cellars and bars where you can get together with friends to enjoy a glass full of the warm South!





À LA DÉCOUVERTE DU CHÂTEAU SAINT-PIERRE D'ESCARVAILLAC, LE SEUL VIGNOBLE 100% AVIGNONNAIS

Ce domaine des Côtes-du-Rhône produit trois cuvées bio par an. Signe particulier : il s'agit de l'unique vigne cultivée sur le territoire de la ville d'Avignon.

Et si vous partiez à la rencontre de Christophe Requin ? A la tête du château Saint-Pierre d'Escarvaillac, il vous dira comment, alors professeur de français, il a pris les rênes de ce domaine de 12 hectares, devenant la quatrième génération de producteurs de sa famille. Suivez-le, il vous contera l'histoire de ce lieu où la vigne serait cultivée depuis le XIV^{ème} siècle et où s'ancre une bastide du XVIII^{ème} bordée de vignes, de poiriers et d'oliviers. Ces cuves en pierre où fermentent les raisins ? Une rareté qu'il vous expliquera. Les techniques de vinification et les assemblages subtils de plusieurs cépages qui donnent les cuvées de Saint-Pierre ? Le vigneron vous en livrera quelques secrets.

📍 1, chemin de Bonpas. Visite guidée et dégustation de 45 mn (réservation conseillée au 06 87 14 49 92).
Plus d'informations en page 45

DISCOVER THE CHÂTEAU SAINT-PIERRE D'ESCARVAILLAC, THE ONLY 100% AVIGNON WINE ESTATE

The estate makes Côtes-du-Rhône wines, producing three different organic wines each year. Its distinctive feature is that it is the only vineyard in the city of Avignon area.

Here you can meet Christophe Requin, the head of Château Saint-Pierre d'Escarvaillac. A former French teacher, he will explain how he took over the 12-hectare estate and became the fourth generation of winemakers in his family. Follow in his footsteps as he recounts the history of the estate, where vineyards have grown since the 14th century, and where an 18th century Provençal farmhouse still stands amid the vines, pear trees and olive trees. And the stone vats where the grapes are fermented? He will explain this unusual winemaking feature. What are the vinification techniques and the subtle blend of grape varieties that help make the Saint-Pierre wines? The winemaker will share some of his secrets.

📍 1, chemin de Bonpas. 45-minute guided tour and tasting (reservation recommended on + 33 (0)6 87 14 49 92).
More information page 45



Scannez ce QR-code
et partez en images
dans les pas de
Christophe Requin,
seul viticulteur
avignonnais

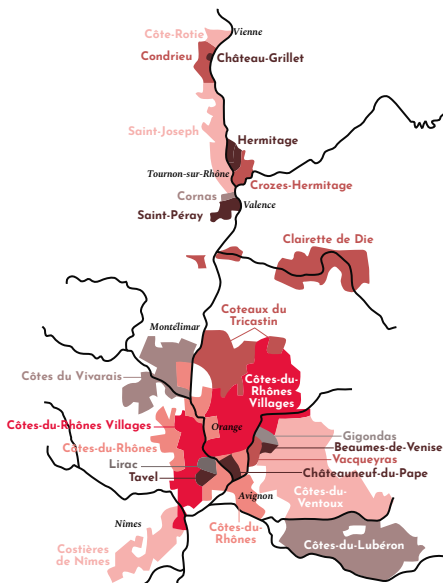
*Scan the QR-code and
set off in the footsteps
of Christophe Requin,
the only Avignon
winemaker*





AUTOUR DU VIN

About wine - Alles über Wein
Eventi sul vino - En torno al vin



AVIGNON CENTRE

Avignon

CAVE LIQUID



Caviste depuis 2003 situé proche des Halles et de son parking. 350 références de vins pour la plupart bio, 180 références de spiritueux dont une grande sélection de whiskies et rhums, bières et thés mais aussi des accessoires.

Wine shop since 2003 located near Les Halles and its parking lot. 350 wine references, mostly organic, 180 spirits references including a large selection of whiskies and rhums, beers and teas as well as accessories.



Ouvert Du mardi au samedi et tous les jours en juillet et en décembre.

📍 37, rue de la Bonnetterie

☎ + 33 (0)4 90 85 19 89

✉ boutiqueliquid@hotmail.com

www.facebook.com/Cave-Liquid

LA CAVE DES HALLES



Cave à vins située dans les Halles d'Avignon. L'ensemble des grandes régions françaises sont représentées : Rhône, Loire, Champagne... Large sélection de vins bio, biodynamie et nature. Uniquement des vins qui ne sont pas présents en grande distribution.

Wine cellar located in the covered market of Avignon. All the major French regions are represented: Rhône, Loire, Champagne, etc. Large selection of organic, biodynamic and natural wines. Only wines that are not present in mass distribution.



Ouvert Toute l'année, tous les matins sauf lundi.

📍 Les Halles - 18, place Pie

☎ + 33 (0)7 50 23 95 74

www.facebook.com/lacavedeshallesavignon

LE CARRÉ DU PALAIS



Le Carré du Palais, lieu incontournable d'Avignon, est aujourd'hui une maison gourmande pour les vins AOC de la vallée du Rhône, avec sa cave de 10 000 bouteilles, son bar à vins contemporain 100% AOC de la vallée du Rhône, sa cuisine inventive, son école des vins, ses dégustations à la cave, sa terrasse face au Palais des Papes...

The Carré du Palais is a must-see in Avignon and is a showcase of AOC Rhône Valley wines, with a cellar of over 10,000 bottles, a contemporary 100% AOC Rhône Valley wine bar, a School of Wine, tastings in the cellar, terrace facing the Palace of the Popes...



📍 1, place du Palais

☎ + 33 (0)4 65 00 01 01

✉ contact@carredupalais.fr

www.carredupalais.fr

LE VIN DEVANT SOI



Avec plus de 400 références de vins et spiritueux, le Vin Devant Soi est un caviste pédagogue. 32 vins en dégustation permanente grâce à un concept novateur de service de vin au verre (dès 3cl). Retrouvez les animations oenologiques sur www.levindevantsoi.com.

With over 400 wines and spirits, le Vin Devant Soi is a wine cellar where you can really learn. Discover the 32 wines available for tasting at all times, using the innovative concept for serving wine-by-the-glass (starting with 3cl). Find the program of oenological events at www.levindevantsoi.com.



Fermé Le dimanche de mai à septembre. Fermé 25/12 et 1/01.

📍 1, rue Saint Agricolt

☎ + 33 (0)4 90 82 04 39

✉ contact@levindevantsoi.fr

www.levindevantsoi.fr

VINOTAGE - PÉNICHE À VINS



Bar à vins gastronomique sur une péniche située en bordure du Rhône, face au Palais des Papes. Vinotage propose de belles découvertes direct producteurs avec plus de 50 références de vins, produits locaux et autres spécialités en accompagnement. Cave à manger, épicerie fine.

Gastronomic wine bar on a barge on the Rhône, facing the Palace of the Popes. Vinotage proposes great discoveries of growers and their wines, with over 50 references of wines, local products and other specialties. Delicatessen.



Sur le pont uniquement.
Pas de sanitaires

Ouvert Du 17/02 au 23/12/2022. Ouvert du mardi au samedi de mars à juin et de septembre à décembre. Ouvert du jeudi au samedi en février.

📍 Chemin de l'Ile Piot

☎ + 33 (0)4 65 81 16 55

✉ vinotage.avignon@gmail.com

www.vinotage-avignon.fr

AVIGNON-MONTFAVET

Montfavet

DOMAINE SAINT-PIERRE D'ESCARVAILLAC



Tarif plein : 7€

Le Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac, unique cave particulière d'Avignon et domaine du 13^e siècle, produit des vins rouges d'appellation Côtes-du-Rhône, des jus de fruits et de l'huile d'olive en conversion biologique.

This is the only private wine cellar in the Avignon area, the château Saint-Pierre d'Escarvaillac dates from the 13th century. The estate produces red wine, fruit juices and olive oil and is converting to organic farming.



Fermé Du 10/01 au 10/02.

Fermé le dimanche, 25/12 et 1/01.

📍 Chemin de Bonpas (10 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 87 14 49 92

✉ ch.requin@gmail.com

www.domaine-escarvaillac.fr

AVIGNON OUEST

Villeneuve lez Avignon

CAVE LES 3 BOUTEILLES



La cave à vin Les 3 Bouteilles propose une gamme de 900 vins, champagnes spiritueux, bières, cidres, jus de fruits... Un lieu dédié aux échanges et rencontres autour du vin, avec des soirées dégustations et animations vigneronnes tout au long de l'année.

The 3 Bouteilles wine cellar offers a range of 900 wines, champagnes, spirits, beers, ciders, fruit juices... A place dedicated to discussions and meetings around wine, with tasting evenings and winegrower activities throughout the year.



Ouvert Toute l'année, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Fermé lundi et dimanche. Fermé 1/01, 1/05 et 25/12.

📍 29, boulevard Frédéric Mistral

☎ + 33 (0)4 90 39 68 18

✉ les3bouteilles@gmail.com

www.les3bouteilles.fr

AVIGNON OUEST

Rochefort-du-Gard

DOMAINE DE LA LÔYANE



Domaine familial installé sur le cru de Lirac et Tavel, produisant aussi des Côtes du Rhône. Jeunes vignerons passionnés en conversion biologique.

The fourth generation of winemakers is at the helm of Domaine La Lôyane, a family vineyard of 25 hectares producing Côtes-du-Rhône, Lirac and Tavel wines.



Ouvert Toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé lundi, mardi et dimanche et jours fériés.

📍 Chemin de la Font des Cavens

(10 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 22 67 29 43

✉ contact@laloyane.com

<https://laloyane.com>

DOMAINE DE LA ROUETTE



Domaine familial de 20 hectares, situé à Rochefort-du-Gard dans le sud de la vallée du Rhône. La famille Guigue exploite depuis 4 générations les vignes du Domaine de la Rouette, pour vous proposer les plus grands cépages des Côtes-du-Rhône.

20 hectares family estate, located in Rochefort-du-Gard in the south of the Rhône valley. The Guigue family has been working the vines of Domaine de la Rouette for 4 generations, to offer you the greatest Côtes-du-Rhône grape varieties.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 2, rue sous le Barri (10 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 31 79 40

✉ domaine-de-la-rouette@orange.fr

www.domainedelarouette.fr

LES VIGNERONS DU CASTELAS



Cave de vinification et de commercialisation des vins en appellation Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Village Signargues.

Cellar making wine, and selling wine, for wines in the appellations of Côtes-du-Rhône and Côtes-du-Rhône Village Signargues.



Ouvert Toute l'année de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Fermé le dimanche et les jours fériés.

📍 Avenue de Signargues

(12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 26 62 66

✉ info@vignerons-castelas.fr

www.vignerons-castelas.fr



FÊTE DE LA SAINT-MARC Saint Marc festival

**Au mois d'Avril à
Villeneuve lez Avignon**
April in Villeneuve lez Avignon

Fête de la vigne et du vin.
Intronisations, danses,
charrettes provençales,
marché aux vins, messe
en provençal...

*Vine and wine celebration.
Inaugurations, dances,
Provençal carts, wine market,
mass in Provençal...*

www.fetedesaintmarc.com

AVIGNON OUEST

Saze

DOMAINE LA QUINE



Exploitation en agriculture raisonnée depuis sa création en 2000, pour préserver le bénéfice de la nature. On y trouve différents cépages Grenache, Mourvèdre, Syrah, sur différents sols permettant une vinification variée et typique des Côtes-du-Rhône.

Reasoned farming since its creation in 2000, to preserve the benefits of nature. There are different Grenache, Mourvèdre, Syrah grape varieties on different soils allowing a varied and typical Côtes du Rhône vinification.



Ouvert Tous les jours, toute l'année.

📍 3, chemin du Pesquier (12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 26 90 30

✉ domainelaquine@gmail.com

www.domainelaquine.fr

AVIGNON OUEST

Sauveterre

DOMAINE DES BOUZONS



Vignerons depuis 6 générations, au Domaine des Bouzons on cultive les vignes avec passion sur un superbe plateau à galets roulés. Les ceps âgés de plus de 60 ans apportent aux vins souplesse, rondeur, élégance et goût fruité. 2^e année de conversion bio.

Wine makers for over 6 generations, the Domaine des Bouzons tends its vineyards on superb highlands with soils of rounded pebbles. Their vines are over 60 years old, producing wines that supple, round, elegant and fruity... Second year in organic conversion.



Ouvert Toute l'année, mardi et mercredi : 14h30 à 18h. Jeudi, vendredi et samedi : 9h30 à 12h et 14h30 à 18h. Fermé dimanche et lundi.

📍 194, chemin Manjo Rassado

(11 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 90 04 41

✉ contact@domainedesbouzons.fr

<http://domainedesbouzons.fr>

VIGNOBLES DES TEMPLIERS CHÂTEAU D'AIGUILHON



Le Château d'Aiguilhon, certifié H.V.E., est lové au cœur de ses 30 hectares de vignes de plus de 40 ans d'âge. Les vins rouge, blanc et rosé qui y naissent sont les fruits typiques de leur terroir et d'une approche de la viticulture tournée vers la nature.

Château d'Aiguilhon, certified H.V.E., is nestled in the heart of its 30 hectares of vineyards over 40 years old. The red, white and rosé wines that are born there are the typical fruits of their terroir and an approach of viticulture turned towards nature.



Ouvert Toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Fermé samedi et dimanche.

📍 400, chemin de l'Aiguilhon

(12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 24 68 25 90

✉ commercial@chateau-aiguilhon.com

www.chateau-aiguilhon.com

AVIGNON OUEST

Tavel

DOMAINE DE LA MORDORÉE



Créé en 1986, le Domaine de la Mordorée produit des grands crus de la Vallée du Rhône. Un domaine de 60 hectares conduit en agriculture biologique et biodynamique certifié.

Created in 1986, the Domaine de la Mordorée produces great wines from the Rhône Valley. A 60-hectare estate leads in certified organic and biodynamic agriculture.



Ouvert Toute l'année, sauf 11/11 et vacances de fin d'année. Fermé samedi et dimanche, ouvert le samedi d'avril à octobre.

📍 250, chemin des Oliviers

(14 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 50 00 75

✉ info@domaine-mordoree.com

www.domaine-mordoree.com

CHÂTEAU DE MANISSY



Tarif plein : 8 € (visite guidée) à 15 € (atelier à thème), dégustation gratuite. Gratuit jusqu'à 18 ans.

Le Château de Manissy est une propriété viti-vinicole historique. Florian André et son équipe y élabore de belles cuvées bio et biodynamiques en AOP Tavel, Lirac, Châteauneuf-du-Pape et Côtes du Rhône.

The Château de Manissy is a historic wine-making property. Florian André and his team develop beautiful organic and biodynamic vintages in AOP Tavel, Lirac, Châteauneuf-du-Pape and Côtes du Rhône.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et jours fériés.

📍 Route de Roquemaura

(14 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 86 94

✉ info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com

AVIGNON OUEST

Domazan

CHÂTEAU DES COCCINELLES



Le Château des Coccinelles est un domaine viticole en agriculture biologique, producteur de Côtes-du-Rhône, sur Domazan, dans le Gard, à 15 min d'Avignon.

Château des Coccinelles is an organic vineyard which produce Côtes-du-Rhône wines, at Domazan 15 minutes away from Avignon.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche après-midi.

📍 6, rue des Ecoles (18 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 57 03 07

✉ commercial@chateau-coccinelles.com

www.chateau-coccinelles.com

AVIGNON OUEST

Roquemaure

CHÂTEAU BOUCARUT



Millésime après millésime, Saskia et Maurice cherchent à façonner des vins qui révéleront naturellement et authentiquement le caractère de leur terroir et leur amour des bonnes choses.

From vintage to vintage, Saskia and Maurice try their best to make wines that will naturally reveal the character of their terroir and their love of good things.



Ouvert Toute l'année, tous les jours de 9h à 15h.

📍 Chemin du Coquillon (17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 79 79 35 75

✉ info@boucarut.com

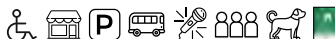
www.boucarut.com

DOMAINE CASTEL OUALOU LES VIGNOBLES ASSEMAT



Au cœur de l'appellation Lirac, venez visiter le domaine et découvrir une gamme de vins aux 3 couleurs. Le domaine pratique une lutte raisonnée et un travail du sol lié au respect de l'environnement.

In the heart of the Lirac appellation, come and visit the estate and discover a range of wines in 3 colours. The domain practices a reasoned fight and a work of the ground related to the respect for the environment.



Ouvert Du 1/01 au 23/12/2022, samedi et dimanche sur rendez-vous. Fermé les jours fériés.

📍 Chemin de Lirac - RN580
(17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 65 52

✉ vignobles.assemata@wanadoo.fr

www.vignobles-assemata.fr

DOMAINE LE CLOS DES SOURCES



Le domaine vinicole «Le Clos des Sources» est idéalement situé au croisement de la Provence et du Languedoc, au cœur de la prestigieuse appellation Lirac dans le triangle Roquemaure, Châteauneuf-du-Pape et Tavel.

The «Clos des Sources» wine estate is ideally located at the crossroads of Provence and Languedoc, in the heart of the prestigious Lirac appellation in the Roquemaure, Châteauneuf-du-Pape and Tavel triangle.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche.

📍 2749, chemin de la Barotte

Tras le Puy (18 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 53 01

✉ closdessources@dytec-vinicole.com

www.domaineleclosdessources.com

ROCCA MAURA



Rocca Maura c'est une cinquantaine de vignerons brasseurs qui partagent la même passion de la vigne et du vin mais aussi de la bière ! Première cave coopérative vinicole à se lancer dans une aventure vini/brassicole.

Rocca Maura is about fifty brewers who share the same passion for vines and wine but also beer! First cooperative winery to embark on a wine/beer adventure.



Ouvert Toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h. En saison, fermeture à 18h30. Fermé le dimanche et les jours fériés.

📍 1, rue des Vignerons (18 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 82 01

✉ contact@roccamaura.com

www.roccamaura.com

AVIGNON EST

Morières-lès-Avignon

DEMAZET LA CAVE



Demazet la Cave vous accueille dans son caveau de vente où vous pourrez déguster l'ensemble de ses vins de producteurs en Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône et découvrir de nombreuses autres spécialités régionales et produits du monde.

Demazet la Cave - the Demazet wine cellar - welcomes you to its cellar where you can sample and buy all the wines from Côtes-du-Rhône Villages and Côtes-du-Rhône. Come discover the many regional specialties and world products the cellar also sells.



Ouvert Toute l'année, tous les jours. Fermé dimanche et jours fériés.

📍 457, av. Aristide Briand (9 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 22 65 64

✉ lacave@demazet.com

www.demazet.com

AVIGNON EST

Jonquerettes

DOMAINE DU BOIS DE SAINT-JEAN



C'est au cœur de Jonquerettes que le Domaine du Bois de Saint-Jean fait vivre l'héritage de la famille Anglès installée depuis 1620. Vincent et Xavier Anglès s'illustrent depuis plus de 30 ans à confectionner des vins emblématiques de la Vallée du Rhône.

It is in the heart of Jonquerettes that the Domaine du Bois de Saint-Jean brings to life the heritage of the Anglès family since 1620. Vincent and Xavier Anglès have been making for more than 30 years emblematic wines of the Rhône Valley.



Ouvert Toute l'année de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche, le 1/01 et 25/12.

📍 126, av. de la République (12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 22 53 22

☎ + 33 (0)6 83 87 19 36

✉ xavier.angles@wanadoo.fr

www.domaineduboisdesaintjean.fr

AVIGNON EST

Lagnes

DOMAINE TOURBILLON



Tarif groupe : 7€ (- de 35 personnes)
5,40€ (+ de 35 personnes)

Découverte des vins du domaine régulièrement médaillés dans les appellations de Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône. Dégustations, décoration, articles de cave, épicerie fine. Salle de réception, mariages, séminaires.

Sale of estate wines (Châteauneuf du Pape, Gigondas, Côtes-du-Rhône), wine-tastings, interior decoration, wine related objects and items, fine foods... Meeting room, weddings, seminars.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 101, D24 route de Fontaine de Vaucluse (30 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 38 01 62

✉ contact@domaine-tourbillon.com

www.domaine-tourbillon.com

AVIGNON EST

Goulte

AURETO VIGNOLE



Groupe adultes : à partir de **10€**
(10 personnes mini.)

Les différentes cuvées, en rosé, blanc et rouge, font partie de ce que la Provence a de mieux à offrir dans la région et ont été récompensées par de nombreux prix. Depuis 2021, c'est l'une des premières exploitations climatiquement neutres du sud de la France.

The different vintages, in rosé, white and red, are part of the best that Provence has to offer in the region and have been rewarded with many awards. Since 2021, it is one of the first climate neutral vineyards in the south of France.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche d'octobre à mars.

📍 60, chemin des Lièvres (50 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 74 54 67

✉ info@aureto.fr

www.aureto.fr

AVIGNON EST

Cucuron

VIGNOBLES PAUL DUBRULE



Dégustation seule gratuite.

Tarif avec visite : 12€

Tarif Groupe (+10 personnes) : 10€

La Cavale est à la fois un grand vin et un lieu de vie unique qui répond au projet œnologique et environnemental de Paul Dubrule, son propriétaire. Boutique, apéritifs musicaux en terrasse l'été, bar à thé et ateliers-découverte tout au long de l'année. Visite guidée et dégustation 1h.

An iconic estate, La Cavale is both a great wine and a special space where Paul Dubrule, the owner, has fashioned a unique wine-touring and environmental project. Concept store, concerts on the terrace in season, tea bar, workshops all year round. Guided tour and tasting 1h.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et lundi d'octobre à avril, et le 25/12 et 1/01.

📍 3017, route de Lourmarin

(74 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 08 31 92

✉ boutique@domaine-lacavale.com

www.domaine-lacavale.com

AVIGNON NORD

Sorgues

CHÂTEAU GIGOGNAN



Tarif plein : 10€ - Tarif réduit : 8€

Le Château Gigognan est producteur d'appellations de renom depuis de nombreuses années. De la conduite de la vigne en agriculture biologique, à la nouvelle cave bâtie en 2018, l'équipe œuvre au quotidien afin de produire des vins de qualité tout en répondant aux préoccupations environnementales.

Château Gigognan has long been a wine producer in famous appellations for many years. From the organic farming techniques used to grow the vines, to the new wine cellar built in 2018, the entire team works on a daily basis to produce quality wines and work in an environmentally-friendly manner.



Ouvert Toute l'année. Fermé samedi et dimanche en basse saison et dimanche toute l'année.

📍 1180, chemin de Castillon
(14 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 39 92 64

☎ + 33 (0)6 19 02 28 02

✉ oenotourisme@gigognan.fr

www.gigognan.fr



AVIGNON NORD

Châteauneuf-du-Pape

CHÂTEAU LA NERTHE



Tarif plein : 12 € » 40 €

Domaine viticole à Châteauneuf-du-Pape datant de plus de 500 ans. L'histoire du château se révèle dans ses caves. Le domaine propose une boutique, 3 visites sur rendez-vous ainsi que des dégustations.

500 years old wine estate in Châteauneuf-du-Pape, the history of the castle is revealed in its cellars. The estate offers a shop, 3 visits by appointment and tastings.



Ouvert Toute l'année, tous les jours sauf dimanche et jours fériés. Ouvert tous les jours en saison.

📍 4213, route de Sorgues
(15 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 59 04

✉ visit@chateaulanerthe.fr

www.chateaulanerthe.fr

CHÂTEAU FORTIA



Tarif plein : 6 €

Tarif -10 ans : gratuit

Château Fortia est une des plus anciennes propriétés de Châteauneuf-du-Pape. Depuis 1890, le domaine produit des vins dans le respect des traditions. Il propose également un sentier viticole au cœur du vignoble.

Château Fortia is one of the oldest properties in Châteauneuf-du-Pape. Since 1890, Château Fortia produces wines in the respect of tradition. Enjoy the new walk in the heart of the vineyard.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche et du 24/12 au 2/01.

📍 10, route de Bédarrides

(16 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 72 25

✉ contact@chateau-fortia.com

<https://chateau-fortia.com>

CHÂTEAU DE NALYS



Tarif plein : visite guidée 10 €
Gratuit jusqu'à 18 ans

Fleuron de la Maison Guigal à Châteauneuf-du-Pape, le Château de Nalys bénéficie d'une situation idéale face au village antique et son célèbre édifice Castel Papal et cultive avec constance les 13 cépages de l'appellation.

The flagship of Maison Guigal in Châteauneuf-du-Pape, Château de Nalys enjoys an ideal location opposite the ancient village and its famous Castel Papal building, and consistently cultivates the 13 grape varieties of the appellation.



Ouvert Toute l'année. Fermé entre Noël et jour de l'an et les jours fériés, fermé le dimanche.

📍 1711, route de Courthézon
(17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 72 52

✉ contact@nalys.com

www.nalys.com

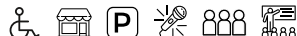
BOUACHON LE PAVILLON DES VINS



Tarif plein : 15 € - Groupe adulte : à partir de 9 € (10 personnes mini.)

Le Pavillon Bouachon est situé en plein cœur de la Provence dans la fameuse appellation Châteauneuf-du-Pape, à deux pas d'Avignon. Venez découvrir notre passion pour le vin avec une visite guidée et ludique en compagnie de l'un de nos deux sommeliers.

The Pavillon Bouachon is located in the heart of Provence in the famous appellation Châteauneuf-du-Pape, a stone's throw from Avignon. Come and discover our passion for wine with a guided and fun tour with one of our two sommeliers.



Ouvert Toute l'année.

Fermé les 25/12 et 1/01.

📍 23, avenue Pierre de Luxembourg
(18 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 58 34

✉ pavillon@maisonbouachon.com

www.pavillondesvins.com

DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine familial depuis 8 générations qui s'étend sur 32 hectares de vignes sur Châteauneuf-du-Pape, 25 hectares de vignes sur Rasteau, 6 hectares de Côtes-du-Rhône. L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

Family estate for 8 generations that covers 32 hectares of vineyards on Châteauneuf-du-Pape, 25 hectares of vineyards on Rasteau, 6 hectares of Côtes-du-Rhône. The entire estate is organically farmed and is biodynamic.



Ouvert Toute l'année, du lundi au vendredi et tous les jours d'avril à octobre. Fermé 25/12 et 1/01.

📍 10, avenue Pierre de Luxembourg
(20 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 71 79

✉ contact@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr

AVIGNON NORD

Courthézon

CAVES JAMET



La Cave Jamet, depuis 5 générations, perpétue l'amour et le respect que nécessite l'Art du Vin. Ils vous invitent dans leur cave afin de partager le moment unique d'une dégustation de vins riches et fruités à leur image : sincères, francs et chaleureux.

The Jamet wine cellar perpetuates the love and passion required to sustain the Art of Wine as it has for 5 generations now. Come visit the cellar and share a sampling of wines that are rich and fruit-forward. Like the crew at the Jamet wine cellar you will discover sincere, straightforward and warm welcoming wines.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et jours fériés.

📍 52, fbg. St Georges (20 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 70 72 78

✉ info@cavejamet.com

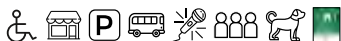
www.famillejamet.com

LE CELLIER DES PRINCES



Le Cellier des Princes : producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925. Regroupement de 125 vignerons exploitant plus de 580 hectares. Visites commentées, dégustations, animations, marché des producteurs, parcours pédestres, rando vélos...

Le Cellier des Princes: producers of Châteauneuf-du-Pape since 1925. 125 winemakers operating more than 580 hectares. Guided tours, tastings, events, producers market, walking tours, bikes...



Ouvert Toute l'année.

📍 758, route d'Orange (20 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 70 21 50

✉ caveau@cellierdesprinces.com

www.cellierdesprinces.fr

DOMAINE LE POINTU

Dégustation gratuite

Le domaine le Pointu est une exploitation familiale. La production est composée de Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc, Côtes-du-Rhône rouges, blancs et rosés et de vins de pays de la Principauté d'Orange.

The estate "Domaine le Pointu" is a traditional family estate. Châteauneuf-du-Pape red and white wines, Côtes-du-Rhône red, white and rosé and wines from Orange.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche, 25/12, 1/01 et 15/08. Ouvert sur RDV samedi après-midi.

📍 255, chemin de la Grande Allée (22 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 51 03 62

☎ + 33 (0)6 11 15 21 89

✉ domainelepointu@orange.fr

www.facebook.com/domainelepointu

AVIGNON NORD

Gigondas

GIGONDAS LA CAVE



Gigondas la Cave, créée en 1956, est située au cœur des Dentelles de Montmirail, sur la commune de Gigondas. Le vignoble s'étend sur 260 hectares produisant les crus Gigondas, Vacqueyras, Beaumes de Venise et les Côtes-du-Rhône Villages et IGP.

Created in 1956, Gigondas la Cave is right in the heart of the Dentelles de Montmirail, in the town of Gigondas. Our vineyards stretch across 260 hectares and produce Gigondas, Vacqueyras and Beaumes de Venise crus wines, and Côtes-du-Rhône, Villages and IGP wines.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé 25/12 et 1/01.

📍 589, route de Vaison (35 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 65 83 78

✉ caveau@cave-gigondas.fr

www.cave-gigondas.fr

CAVEAU GABRIEL MEFFRE DOMAINE LONGUE TOQUE



Tarif plein : 10 €

Propriété de la Maison Gabriel Meffre, le Domaine de Longue Toque est niché au cœur des vignes de Gigondas, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail depuis 1918. Animations, ateliers découverte, accueil groupes, salles de séminaires, aire de pique-nique.

Property of the Maison Gabriel Meffre, the Domaine de Longue Toque is nestled in the heart of the vineyards of Gigondas, at the foot of the majestic Dentelles de Montmirail since 1918. Entertainment, workshops, group reception, seminar rooms, picnic area.



Ouvert Toute l'année sauf 01/01, 1/05 et 25/12. Fermé le dimanche et fermé le lundi d'octobre à avril.

📍 344, route de Sablet (36 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 12 30 21

✉ caveaugabrielmeffre@meffre.com

<https://gabriel-meffre.fr>



BAN DES VENDANGES - Grapes harvest Proclamation

27 août 2022 - Avignon - August 27th 2022

Cette manifestation, dans la capitale des Côtes du Rhône, célèbre dans la bonne humeur le début des vendanges avec la présence des confréries bachiques, proclamation du ban et pressée du raisin nouveau, animations, bal... Une journée pour célébrer le début des vendanges dans une ambiance de fête, organisée par les Compagnons des Côtes du Rhône.

A fun and festive event which celebrates the start of the grape harvest. The Bacchic Confraternities are on hand, the harvest is announced, tasting of the pressed juice of the newly-harvested grapes, special events, dancing...

A day to celebrate the beginning of the harvest in a festive atmosphere, organized by the Companions of the Côtes-du-Rhône.

<https://compagnonscotesdurdhonne.fr>



LES CELLIERS AMADIEU



Producteur à Gigondas depuis 1929, le vignoble familial culmine à plus de 400m d'altitude au cœur du massif des Dentelles de Montmirail. Accueil et dégustation gratuite dans le caveau, situé à l'entrée du village.

A family wine estate, producing wines in Gigondas since 1929, this family-run vineyard peaks at over 400 metres altitude in the heart of the beautiful Dentelles de Montmirail range. Free tastings in the cellar, right at the entrance of the village.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le samedi et dimanche en janvier et février et le dimanche en mars.

📍 201, route des Princes d'Orange
(40 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 65 80 33 (caveau)

✉ contact@pierre-amadieu.com

www.pierre-amadieu.com

AVIGNON NORD

Mormoiron

CHÂTEAU PESQUIÉ



Le domaine viticole familial (3^e génération) situé au sud de la Vallée du Rhône, vous accueille pour une expérience unique sur un terroir atypique toute l'année. Les vins, d'un grand équilibre, mêlent concentration et élégance. Sentier vigneron, dégustation, visite guidée des chais, atelier œnologique, pique-nique dans les jardins.

We are a family winery (3rd generation) located in the south of the Rhône Valley, we will be glad to welcome you for a unique experience in our atypical terroir. The wines, of great balance, combine concentration and elegance. Wine trail, wine tasting, winery guided visit, picnic into the gardens.



Ouvert Toute l'année, sauf jours fériés.

📍 1365 B, route de Flassan

(42 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 61 94 08

✉ contact@chateaupesquie.com

www.chateaupesquie.com

AVIGNON SUD

Saint-Rémy-de-Provence

DOMAINE DE MÉTIFIOT



Tarif plein : 10 €

Venez découvrir les vins et l'huile d'olive du dernier né de l'appellation des Baux-de-Provence. Cultivées en agriculture biologique, forêts du label HVE, les collections du domaine vous accompagneront de l'apéritif aux repas d'exception.

Come and discover the wines and olive oil of the last born of the appellation of Baux-de-Provence. Grown in organic farming, HVE-certified forests, the collections of the estate will accompany you from aperitif to exceptional meals.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et lundi hors saison.

📍 Voie communale des Carrières
(24 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 95 94 35

✉ accueil@domainemetifiot.fr

www.domainemetifiot.fr

A nighttime photograph of a restaurant terrace. In the foreground, a woman in a dark dress is blurred as she moves. Several people are seated at tables with white tablecloths, some with wine glasses. Red patio umbrellas are closed. In the background, a large, ornate Gothic building with arched windows and a tall spire is illuminated. A large tree is on the right, and a classical column is on the left.

RESTAURANTS



Les restaurants mettent la diversité au menu

Cuisine étoilée, gastronomique, traditionnelle, bistronomique, française, provençale, gourmande et healthy, vegan et végétarienne, aux accents du monde ou street food, bars à vin et brasseries. Les établissements de la région d'Avignon déploient une palette gustative plurielle. Parfait pour varier les plaisirs !

Tout en haut de l'affiche se hissent trois restaurants avignonnais étoilés au Michelin et deux Bib gourmands. Le Grand Avignon, ce sont également trois étoilés et autant de chefs qui réinventent, magnifient et font rayonner les produits du terroir qui poussent à quelques pas seulement de leurs établissements. De nombreuses autres tables avignonnaises et locales mettent fruits, légumes et viandes de Provence au menu pour en faire découvrir toutes les nuances. Mais ici, les fourneaux jouent résolument la carte de la diversité ! Sortir déjeuner, dîner en ville ou dans ses alentours, c'est disposer d'un large choix de saveurs et de spécialités pour tous les budgets et toutes les envies. Bon appétit !

RESTAURANTS WITH DIVERSITY ON THE MENU

Michelin-starred cuisine, gastronomic, traditional, top-quality bistro style, French, Provençal, generous and healthy, vegan and vegetarian, with world influences or street food, wine bars and brasseries. The restaurants in the Avignon region give access to a wide-ranging taste experience. The perfect way to vary your eating pleasure!

At the top of the bill are Avignon's three Michelin-starred restaurants and two Bib Gourmand restaurants. In Greater Avignon, there are also three Michelin-starred restaurants and chefs who are reinventing, enhancing and sharing local produce grown just a few steps away from their restaurants. Many other restaurants in and around Avignon highlight Provençal fruit, vegetables and meat on their menus so that visitors can enjoy all their nuances. But here, the kitchens give pride of place to diversity! To go out for lunch, to dine out in or near the town is a chance to explore a wide range of flavours and specialties for all budgets and all tastes. Bon appétit!

FLORENT PIETRAVALLE, INFATIGABLE CRÉATEUR CULINAIRE

Auréolé d'une étoile et d'une étoile verte au guide Michelin, Florent Pietravalle chef du restaurant gastronomique de l'hôtel la Mirande (5*****) depuis 2016, porte la gastronomie avignonnaise et provençale au firmament. Créatif, singulier, curieux, il teste, expérimente, animé d'une démarche résolument innovante, engagée et éco-responsable. Rencontre :

FLORENT PIETRAVALLE, TIRELESS CULINARY CREATOR

With a Michelin star and a green star from the famous Guide, Florent Pietravalle, chef at the gastronomic restaurant at the 5-star La Mirande Hotel since 2016, is taking Avignon and Provençal cuisine to new heights. Creative, original, full of curiosity, he tests things out and experiments, embodying a resolutely innovative, committed and environmentally responsible approach. Interview:



Scannez ce QR Code et partez à la découverte de la cuisine singulière de Florent Pietravalle.

Scan the QR Code and set off to discover the unique cuisine of Florent Pietravalle.



Votre cuisine est à la fois locavore, inspirée des saveurs du monde et expérimentale. Comment la définir ?

C'est une cuisine d'envie, une cuisine d'auteur singulière, très tournée vers les saveurs salées, sucrées, acides, amères et qui explore constamment de nouvelles associations, de nouveaux produits et goûts. Par exemple nous faisons notre garum (condiment de l'Antiquité romaine, NDLR) et nos fermentations.

Pour vous, le restaurant la Mirande est un véritable écosystème local, pourquoi ?

Pêcheurs, boucher, maraîchers, fermiers... Une trentaine de partenaires travaillent avec nous et tout le monde m'inspire. Par exemple, avec les producteurs, nous décidons ensemble des semis à faire. De ces échanges naissent aussi de nouvelles variétés comme une carotte boule, un pois-chiche frais ou un petit-pois Lincoln.

Votre étoile verte au Michelin récompense votre engagement pour une gastronomie durable. Quels en sont les grands axes ?

Nous privilégions les produits locaux d'excellence, faisons notre compost qui est redistribué aux agriculteurs, avons créé une champignonnière dans la cave de l'établissement avec notre marc de café pour engrais, des herbes aromatiques poussent sur le toit.

À quoi faut-il s'attendre lorsque l'on s'installe à la table de Florent Pietravalle ?

À être surpris ! J'aime créer un cocon, une offre personnalisée pour les convives en fonction bien sûr de ce que j'ai en cuisine. Et tout peut changer pendant le service, j'aime cette énergie, la cuisine en mouvement. Il n'y a jamais rien de monotone ici !

La Mirande

📍 4 place de l'Amirande, Avignon - 04 90 14 20 20
www.lamirande.fr

Plus d'informations en page 56.

More information page 56.



Your cuisine is locavore, inspired by world cooking and experimental. How would you define it?

It is a cuisine of desire, an unusual creative cuisine, very much focused on savoury, sweet, tangy and bitter flavours, and constantly exploring new associations, new ingredients and tastes. For example, we make our own garum (condiment dating from Ancient Rome, Editor's Note) and fermentations.

For you, La Mirande restaurant is a real local ecosystem. Why it that?

Fishermen, a butcher, market gardeners, farmers... Some thirty partners work with us, and they all inspire me. For example, with our partners, we decide together which plants to sow. From our work together arise new varieties, including round carrots, fresh chickpeas and Lincoln peas.

Your green Michelin star is a reward for your commitment to sustainable gastronomy. What are your main approaches?

We give pride of place to excellent local produce, we make compost that is redistributed to farmers, we have created a mushroom bed in the restaurant cellar with our coffee grounds for fertiliser and aromatic herbs growing on the roof.

What should people expect when they sit down at a table in Florent Pietravalle's restaurant?

To be surprised! I like to create a cocoon, a tailor-made service for guests, according to what I have in the kitchen, of course. And everything can change during the service, I like this energy, the kitchen in movement. There is nothing monotonous here!



AVIGNON CENTRE

Avignon



LA MIRANDE

60 € (le midi) » 135 €

60 € 60 €

Approchez l'histoire d'Avignon en dinant dans la plus ancienne salle de la Mirande ou dans les jardins face au Palais des Papes. Menus en 2, 3 ou 4 séquences, explorant les saveurs fortes de la gastronomie provençale.

Get closer to the history of Avignon by dining in the oldest room at La Mirande or in the gardens opposite the Palace of the Popes. Menus in 2, 3 or 4 servings exploring the strong flavors of Provençal gastronomy.



Ouvert Toute l'année sauf janvier. Fermé mardi et mercredi.

Groupe Tarif groupe à partir de 8 personnes.

4, place de L'Amirande

+ 33 (0)4 90 14 20 20 ✉ mirande@la-mirande.fr

www.la-mirande.fr



LA VIEILLE FONTAINE

À la carte : 52 € » 130 €

Menu : 42 € (le midi) » 130 €

40 € 40 €

Au cœur de l'Hôtel d'Europe, dans un cadre raffiné et élégant, le Chef Pascal Auger vous recevra sur la belle terrasse ombragée ou dans l'ambiance feutrée de la salle à manger mariant modernité et raffinement.

Within the Hôtel d'Europe, in a chic and graceful setting, Chef Pascal Auger welcomes you to the lovely shady patio, or indoors, in the intimist ambiance of the indoor dining room that is both modern and elegant.



Ouvert Toute l'année. Fermé du 15/02 au 11/03.

Fermé dimanche et lundi toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Hôtel d'Europe - 12, place Crillon

+ 33 (0)4 90 14 76 76 ✉ reservations@heurope.com

www.heurope.com



LA TABLE HAUTE DE
LA MIRANDE / MIRAGE

À la carte : 15 € » 50 € (Mirage)

Menu : 105 € (Table haute)

Table Haute : Dans l'atmosphère conviviale de l'ancienne cuisine, le chef cuisine un menu unique retour du marché. Ouvert en soirée le mardi et le mercredi.

Mirage : Ambiance taverne dans les vestiges médiévaux de la livrée Saint Martial. Ouvert en juillet et août.

Table Haute: In the friendly atmosphere of the old kitchen, the chef cooks a unique menu back from the market. Open in the evening on Tuesday and Wednesday.

Mirage: Tavern atmosphere in the medieval remains of the Saint Martial livery. Open in July and August.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche et lundi.

4, place de L'Amirande

+ 33 (0)4 90 14 20 20 ✉ mirande@la-mirande.fr

www.la-mirande.fr



L'AGAPE

À la carte : 50 € » 100 €

Menu : 35 € » 75 €

45 € 45 €

Cuisine française créative élaborée uniquement à partir de produits frais et de saison. Dans une ambiance chaleureuse, dégustez des classiques revisités, des plats modernes et créatifs.

Creative French cuisine made only from fresh, seasonal produce. In a warm atmosphere, enjoy revisited classics, modern and creative dishes.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et dimanche.

21, place des Corps Saints

+ 33 (0)4 90 85 04 06

✉ contact@restaurant-agape-avignon.com

www.restaurant-agape-avignon.com





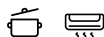
HIÉLY-LUCULLUS

Menu : 40 € (le midi) » 110 €



Découvrez la cuisine Pérouvienne, subtil mariage des cuisines péruvienne et provençale, dans le plus ancien restaurant gastronomique de la ville, dans un décor unique de style Majorelle.

Discover Pérouvienne cuisine, a subtle combination of Peruvian and Provençal cuisines, in the oldest gastronomic restaurant in the city, in a unique Majorelle style setting.



Ouvert Toute l'année. Fermé mardi et mercredi.

📍 5, rue de la République

☎ + 33 (0)4 90 86 17 07

www.hiely-lucullus.com



LA FOURCHETTE

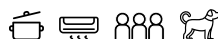
À la carte : 15 € » 22 €

Menu : 39 € - Menu enfant : 14 €



Restaurant familial, à deux pas du Palais des Papes. Mélant une cuisine de tradition aux accents originaux, entre le restaurant traditionnel et le bistrot.

Family restaurant, close to the Palace of the Popes. Mixing traditional cuisine with original flavors, between the traditional restaurant and the bistro.



Ouvert Toute l'année. Fermé samedi et dimanche, le 25/12 et 01/01 et les 3 premières semaines d'août.

📍 17, rue Racine

☎ + 33 (0)4 90 85 20 93

✉ contact@la-fourchette.net

www.la-fourchette.net



ITALIE LÀ-BAS

Menu : à partir de 35 €

Menu enfant : 24 €



Restaurant gastronomique référencé Bib Gourmand par le Guide Michelin. La chef Italia Palladino propose des plats créatifs qui naissent de la tradition italienne plus authentique.

Gastronomic restaurant referenced in the Michelin Guide. Chef Italia Palladino offers creative cuisine inspired by the most authentic Italian tradition.



Ouvert Toute l'année, du 1/02 au 31/12 le soir. Fermé 2 semaines en janvier et 2 semaines en septembre. Fermé lundi et mardi sauf Festival.

📍 23, rue Bancasse

☎ + 33 (0)4 86 81 62 27 ✉ info@italielabas.fr

www.facebook.com/italielabas



LE MOUTARDIER DU PAPE

À la carte : 7,50 € » 25 €

Menu : 35 € » 65 €

Menu enfant : 12 €



Face au Palais des Papes, en terrasse ou à l'intérieur de notre bâtisse du 18^e siècle, laissez-vous séduire par la cuisine inventive et raffinée du chef Jean-Rémi Joly, réalisée à partir de produits frais et de saison.

In front of the Palace of the Popes, on the terrace or inside the 18th century building, enjoy the inventive and refined cuisine of chef Jean-Rémi Joly, made with fresh and seasonal produce.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 15, place du Palais des Papes

☎ + 33 (0)4 90 85 34 76 ✉ contact@lemoutardierdupape.fr

www.lemoutardierdupape.fr





RESTAURANT SEVIN

Menu : 40 € (le midi) » 135 €
Menu enfant : 25 €

40 40

Corinne et Guillem Sevin vous accueillent dans leur maison accolée au Palais des Papes. Le restaurant gastronomique met en avant une identité culinaire personnelle et locale.

Corinne and Guillem Sevin welcome you to their home next to the Popes' Palace. The gourmet restaurant highlights a personal and local culinary identity.



Ouvert Toute l'année. Fermé mercredi et jeudi, fermé le dimanche soir en hiver et les 1/05, 26/05, 6/06, 14/07, 1/11, 11/11.

📍 10, rue de Mons

☎ +33 (0)4 90 86 16 50 ✉ contact@restaurantsevin.fr



AVIGNON OUEST Villeneuve lez Avignon



LE PRIEURÉ

À la carte : 36 € » 136 €
Menu : 36 € » 98 €
Menu enfant : 18 € » 22 €

50 50

Restaurant gastronomique de l'Hôtel 5* Le Prieuré. Pour découvrir une carte méridionale et raffinée et un instant gourmet qui enchantera vos papilles.

Le Prieuré 5 star-hotel gastronomic restaurant. Enjoy a Mediterranean cuisine that will delight your five senses.



Ouvert Du 1/03 au 31/10/2022 et tous les jours de mai à septembre. En mars, avril, et octobre : fermé le lundi soir, mardi midi/soir et mercredi midi.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 7, place du Chapitre (4 km d'Avignon centre)

☎ +33 (0)4 90 15 90 15 ✉ contact@leprieure.com

www.leprieure.com



AVIGNON OUEST

Pujaut



ENTRE VIGNE ET GARRIGUE

À la carte : 100 € » 150 €

Menu : 88 € » 135 € - Menu enfant : 25 €

45 45

Dans une ferme construite en 1610 par les chartreux, découvrez une cuisine aux parfums de Provence. Serge et Maxime, Meilleurs ouvriers de France et 1 étoile au Michelin 2018 et 2021 vous reçoivent dans leur maison.

In a beautiful farm built in 1610 by the Carthusian monks, come discover a cuisine with all the fragrances and flavours of Provence. Serge and Maxime, Meilleurs ouvriers de France and 1 Michelin star in 2018 and 2021 welcome you in their home.



Ouvert Toute l'année. Fermé le lundi et le mardi et le 1/05.

📍 Mas de St-Bruno - 600, rte de St-Bruno (9 km d'Avignon)

☎ +33 (0)4 90 95 20 29 ✉ contact@vigne-et-garrigue.com

www.vigne-et-garrigue.com



AVIGNON NORD

Le Pontet



AUBERGE DE CASSAGNE ET SPA 5*

À la carte : 42 € » 80 € - Menu : 69 €

Menu enfant (12 ans) : 23 €

90 80

Avec sa cuisine typiquement provençale recherchée par les gourmands du monde entier, le restaurant gastronomique doit sa renommée à son chef, Philippe Boucher, disciple de Paul Bocuse et Georges Blanc.

With its typical Provençal cuisine sought after by gourmets from all over the world, the gourmet restaurant owes its fame to its chef, Philippe Boucher, a disciple of Paul Bocuse and Georges Blanc.



Ouvert Du 29/01/2022 au 31/12/2022, tous les jours.

📍 450, allée de Cassagne (7 km d'Avignon centre)

☎ +33 (0)4 90 31 04 18 ✉ resa@aubergedecassagne.com

www.aubergedecassagne.com



AVIGNON NORD
Châteauneuf-du-Pape



CHÂTEAU DES FINES ROCHES

Menu : à partir de 52 €
Menu du marché : 2 plats 28 € - 3 plats 34 €
Menu enfant : à partir de 25 €

La cuisine gastronomique est préparée par le chef & Disciple d'Escoffier, Hugo Loridan Fombonne et son équipe à partir de produits locaux de saison. Elle est servie dans les salons ou sur la terrasse panoramique entourée des pins dominant les vignes.

The chef Hugo Loridan Fombonne, disciple of Escoffier, and his team go out of their way to enhance regional and seasonal produce and create a local and Provençal gastronomic French cuisine for the pleasure of your taste buds.



Ouvert Du 1/01 au 17/04 et du 1/11 au 31/12, tous les midis : mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches. Du 18/04 au 31/10/2022, ouvert tous les jours midi et soir.

📍 1901, route de Sorgues (16 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 70 23

✉ accueil@chateaufinesroches.com

www.chateaufinesroches.com

AVIGNON SUD
Eyragues



LE PRÉ GOURMAND

À la carte : 25 € » 32 €
Menu : 38 € » 82 €

30  30 

A 5mn de Saint-Rémy de Provence et 10mn des Baux-de-Provence, dans un décor champêtre chic, une ambiance contemporaine et sereine, Patrick Léonce, chef cuisinier, exprime sa créativité autour de produits de saison.

5 minutes from Saint-Rémy de Provence, 10 minutes from the Baux-de-Provence, in a chic green and flowery setting, contemporary, serene ambiance, Chef Patrick Léonce brings his creative flair to seasonal products.



Fermé 2 semaines en novembre et 3 semaines en janvier.

Fermé le lundi, samedi midi et dimanche soir.

📍 175, avenue Marx Dormoy (13 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 94 52 63

✉ contact@lepre-gourmand.com

www.lepre-gourmand.com



CUISINE GASTRONOMIQUE
French gastronomy





AVIGNON

Ile de la Barthelasse



**RESTAURANT PIZZERIA
BAGATELLE**

Menu : **17€ » 30€**
Menu enfant : **9,90€**

160 80

Dans un cadre ombragé sous des platanes centenaires, restaurant traditionnel avec 2 salles et terrasse et une salle panoramique pour repas de groupes ou famille.

In a green setting under century-old plane trees, traditional restaurant with 2 rooms and a terrace and a panoramic room for group or family meals.



Ouvert Toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 25, allée Antoine Pinay - Ile de la Barthelasse

☎ +33 (0)4 90 86 71 35 ✉ auberge.bagatelle@wanadoo.fr

www.aubergebagatelle.com



LA FERME

À la carte : **21€** - Menu : **26€ » 34€**
Menu enfant : **15€**

50 60

Produits frais et cuisine 100% fait maison dans un cadre calme et authentique, cheminée à l'ancienne. Détente en terrasse à l'ombre des platanes séculaires et de la glycine.

Homemade cuisine with fresh products in a calm and authentic setting with fireplace. Relax on the terrace in the shade of old plane trees and wisteria.



Ouvert Du 2/04 au 31/12.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 110, chemin des Bois - Ile de la Barthelasse

☎ +33 (0)4 90 82 57 53 ✉ info@hotel-laferme.com

www.hotel-laferme.com



AVIGNON

Centre-ville



LE BERCAÏL

À la carte : **9€ » 25€**
Menu adulte : **35€**

80 300

Restaurant au bord du Rhône, sur l'Ile de la Barthelasse, cadre unique et vue sur le Pont d'Avignon et le rocher des Doms. Terrasse ombragée sous des platanes séculaires.

Restaurant on the banks of the Rhône, on the Ile de la Barthelasse, unique setting and view of the Pont d'Avignon and the Rocher des Doms. Shaded terrace under age-old plane trees.



Ouvert Tous les jours de début mars à fin octobre. Fermé en janvier et février et lundi et mardi de novembre à mars.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 162, chemin des Canotiers - Ile de la Barthelasse

☎ +33 (0)4 90 82 20 22 ✉ contact@restaurant-lebercaïl.fr

www.restaurant-lebercaïl.fr



ACTE 2

Menu : **30€ (le midi) » 58€**
Menu enfant : **14€**

30

Dans ce lieu plein de charme, Grégory Dandel propose une cuisine inspirée, uniquement à base de produits frais.

In this place full of charm, Grégory Dandel offers an inspired cuisine, only based on fresh products.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et mardi.

Fermé dimanche soir en basse saison.

📍 3B, rue de la Petite Calade

☎ +33 (0)9 53 99 36 88

✉ restaurantacte2@gmail.com

www.restaurantacte2.com





ALICE & SES MERVEILLES

À la carte : 7,50 € » 18 €

Menu: 22 € » 32 € - Menu enfant: 9,90 € 50 20

Venez déguster une cuisine aux saveurs du monde, pâtisseries maison, thés de qualité, chocolats chauds à l'ancienne dans une atmosphère chaleureuse inspirée de l'univers d'Alice au pays des Merveilles.

Sample our world cuisine, our homemade pastries, our quality tea, our gorgeous hot chocolate, all served in a wonderful setting with a great, different atmosphere inspired by Alice in Wonderland.



Ouvert Toute l'année. Fermé mardi, mercredi en basse saison.

Groupe Tarif groupe à partir de 18 personnes.

📍 29, rue de la Sarailerie

☎ + 33 (0)4 90 85 21 83 ✉ contact@aliceetsesmerveilles.fr

www.aliceetsesmerveilles.fr



BRASSERIE DU THÉÂTRE

À la carte : 6 € » 49 €

Menu : 16,50 € » 29,50 €

Menu enfant : 10 €

170 105

En plein cœur du centre historique d'Avignon, offre généreuse de classiques de la gastronomie française et de plats aux accents bistro. Large choix de vins et de fruits de mer à déguster dans un décor chaleureux ou sous nos platanes centenaires.

In the heart of the historic centre of Avignon, the restaurant offers generous classics of French gastronomy and dishes with bistro accents. Wide choice of wines and seafood to be enjoyed in a warm setting or under our century-old plane trees.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 36, cours Jean Jaurès

☎ + 33 (0)4 90 27 18 18 ✉ reservation@coludis.fr

www.brasserie-du-theatre-avignon.fr



BRASSERIE DE L'HORLOGE

À la carte : 14 €

50 80

Brasserie située dans le centre d'Avignon, sur la place de l'Horloge, en face de l'Opéra-Théâtre. Tous les plats sont cuisinés sur place avec des produits frais et locaux.

Brasserie located in the center of Avignon, on the Place de l'Horloge, opposite the Opera-Theater. All dishes are cooked with fresh and local products.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 26, place de l'Horloge

☎ + 33 (0)4 90 01 91 82

✉ contact@horloge84.com

www.facebook.com/laurentrestaurant



BRASSERIE DU CONSERVATOIRE

À la carte : 12 € » 20 €

Menu : 19 € » 30 €

70 120

Sur la Place Pie, face aux halles, ce restaurant bar vous accueille dans une ambiance cosy. Grande terrasse à l'ombre des platanes centenaires.

Facing Les Halles marketplace in Avignon, restaurant-bar with a great terrace shaded by century-old plane trees.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 12 personnes.

📍 17/19, rue Saint-Jean Le Vieux - Place Pie

☎ + 33 (0)4 90 86 86 42

✉ leconservatoire@orange.fr

www.facebook.com/barconservatoire





BUVETTE DU ROCHER DES DOMS

Menu : à partir de 6,50 € (salé)
à partir de 1,90 € (sucrée)

15 120

Une carte privilégiant des produits frais et locaux, à consommer sur place sur la terrasse, à l'ombre du grand cèdre ou au bord du bassin, ou dans le superbe Jardin des Doms... Glaces artisanales avec pot comestible, quiches éco-responsables.

A menu favouring fresh and local products, to be eaten on the terrace, in the shade of the large cedar tree or by the pool, or in the superb Jardin des Doms... Artisanal ice creams with edible pots, eco-responsible quiches.



Ouvert Tous les jours d'avril à septembre. Octobre à mars : ouvert le week-end, les mercredis et vacances scolaires. Ouvert aux horaires du jardin.

📍 Jardin du Rocher des Doms 📞 + 33 (0)6 63 23 64 86

✉️ buvetterocherdesdoms@gmail.com

www.buvetterocherdesdoms.fr



LE CARRÉ DU PALAIS

À la carte : 15 € » 40 €

Menu : 29,90 € » 39,90 €

Menu enfant : 10 €

120 120

Une très belle carte bistrot inspirée par la vallée du Rhône et la Provence. Le restaurant est dédié aux accords mets et vins, 100% Rhône. Nouvelle sélection de vins au verre chaque mois, plus de 400 références à la carte, rouges, blancs, rosés, vins doux naturels...

A very nice bistro menu inspired by the Rhone Valley and Provence. The restaurant is dedicated to food and wine pairing, 100% Rhône. New selection of wines by the glass each month, more than 400 references on the menu, red, white, rosé, sweet wines...



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 1, place du Palais

📞 + 33 (0)4 65 00 01 01 ✉️ contact@carredupalais.fr

www.carredupalais.fr



CAFÉ ROMA

À la carte : à partir de 13 €

Menu : 35 € - Brunch : 25 € (dimanche)

Menu enfant : 20 €

30 50

La cuisine créative et gastronomique d'Italia Palladino en version pop ! Restaurant mais aussi bistrot, café, salon de thé, brunch et apéritif dînatoire, toujours avec une touche italienne. Brunch le dimanche.

The creative and gastronomic cuisine by Italia Palladino in a pop version! Restaurant but also bistro, coffee shop, tea room, brunch and aperitif, always with an Italian touch. Brunch on Sundays.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche soir et le lundi sauf Festival.

📍 4, rue des Escaliers Sainte Anne

📞 + 33 (0)4 90 86 86 77 ✉️ info@caferoma.fr

www.facebook.com/caferomaavignon



CHEZ MAMIE

À la carte : 12 € » 22 €

Menu : 12 € » 26 € - Menu enfant : 8 €

45

Chez Mamie, il n'y a d'autre ambition que celle de proposer une cuisine fait maison et sincère, ancrée dans les saisons, joyeuse et généreuse. Accompagnée de bons vins, dégustez la dans une ambiance décontractée, simple et bon enfant.

At Mamie's, there is no other ambition than to offer homemade, joyful and generous cuisine, according to the seasons. Accompanied by good wines, enjoy it in a relaxed and simple atmosphere.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche et lundi. 7j/7 en juillet.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 41-43, rue Carnot

📞 + 33 (0)4 13 39 04 88 ✉️ chezmamie.avignon@gmail.com

www.facebook.com/ChezMamieAvignon





CŒUR D'ARTICHAUT

À la carte : 10 € » 18 €
Menu : 14 €

30 70

Cœur d'Artichaut est le lieu pour ceux qui veulent déguster un repas sain et gourmand, cuisiné avec amour à base de produits frais et locaux. Brunch le dimanche.

Cœur d'Artichaut is the place for those who want to enjoy a healthy and gourmet meal, cooked with love based on fresh and local products. Brunch on Sunday.



Ouvert Toute l'année, tous les jours de 9h à 17h.

📍 6, place de Principale

☎ + 33 (0)9 83 31 20 60

✉ coeurdartichautavignon@gmail.com

www.coeurdartichautavignon.com



CUISINE CENTR'HALLS

À la carte : 8 € » 24 €
Menu : 22 €

24

A l'intérieur du marché des Halles, espace de restauration et cours de cuisine. Déjeuner du mardi au dimanche midi, cours de cuisine avec visite du marché, démonstrations. Cuisine du marché.

Cooking classes and restaurant, right inside Les Halles marketplace. A market-inspired lunch menu everyday but Monday, cooking classes with visit of the market, cooking demonstration.



Ouvert Toute l'année, le midi. Fermé le lundi, mardi (sauf + de 6 personnes) et tous les soirs.

Groupe Tarif groupe à partir de 12 personnes.

📍 Les Halles d'Avignon - 18, place Pie

☎ + 33 (0)6 46 89 85 33

✉ contact@jonathanchiri.com

www.jonathanchiri.com



LE COUDE À COUDE

Menu : 13,90 € » 24,90 €
Menu enfant : 8,90 € » 13,90 €

14 18

Ambiance chaleureuse et familiale pour ce restaurant traditionnel qui propose une carte où tout est fait maison, avec des produits simples, de qualité, aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

Warm, family-style atmosphere in this traditional French restaurant which proposes a menu where everything is home-made using the very best fresh ingredients, full of flavours from both near and far.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et lundi (sauf Festival).

📍 37, rue de la Saraillerie

☎ + 33 (0)4 84 14 22 92

✉ lecoudeacoude@outlook.fr

www.facebook.com/Avignon.lecoudeacoude



L'ÉPICERIE

À la carte : 10 € » 40 €
Menu enfant : 12 €

20 50

A quelques pas du Palais des Papes, dans un cadre original et coloré, avec terrasse donnant sur le parvis de la basilique Saint-Pierre, une amoureux de la Provence vous propose une cuisine familiale et généreuse.

Few steps away from the Palace of the Popes, a charming restaurant right in front of Saint-Pierre church, beautiful outdoor terrace on a lovely city square. Generous and colorful Mediterranean cuisine.



Ouvert Tous les jours du 01/03 au 30/12 (sauf 25/12).

📍 10, place Saint-Pierre

☎ + 33 (0)4 90 82 74 22

www.facebook.com/lepicerieavignon84



**ESTAMINET ARÔMES
ET TENTATIONS**

À la carte : 25 € » 45 €
Menu : 16,50 €



Le restaurant Estaminet Arômes et Tentations propose une cuisine traditionnelle française revisitée à base de produits frais et de saison, à quelques pas du Palais des Papes.

E.A.T. restaurant offers market-inspired cuisine prepared with fresh and seasonal products, not far from the Palace of the Popes.



Ouvert Du 15/02 au 23/12/2022. Fermé le mercredi.

📍 8, rue Mazan

☎ + 33 (0)4 90 83 46 74

✉ info@restaurant-eat.com

www.restaurant-eat.com

**LE GOÛT DU JOUR**

À la carte : 25 € » 49 €
Menu : 37 € » 49 € - Menu enfant : 15 €



Restaurant cosy où Julien Chazal, passionné de cuisine traditionnelle et pâtisserie, propose une cuisine inventive et généreuse réalisée avec des produits frais régionaux.

Cozy restaurant where Julien Chazal, passionate about traditional cuisine and pastry, offers inventive and generous cuisine made with fresh regional products.



Ouvert Toute l'année.

Fermé mardi et mercredi et les 24, 25 et 26/12/2022.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 20, rue Saint-Etienne

☎ + 33 (0)4 32 76 32 16 ✉ legoutdujour@orange.fr

www.legoutdujour84.com

**RESTAURANT FRANÇOISE**

À la carte : à partir de 10,50 €

Dessert : 4,50 € Plat du jour : 10,50 € 65



Restaurant et salon de thé, cuisine française et régionale dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Produits frais et locaux, cuisine maison : plats mijotés, salades, sandwiches, tartes salées, gratins, soupes, pâtisseries gourmandes.

Restaurant and tea salon, French and regional cuisine in a friendly, warm ambiance, everything is home made with fresh and local products: salads, sandwiches, savoury tarts, gratins, cakes.



Fermé le 25/12, à Pâques et en août. Fermé le dimanche.

📍 6, rue du Général Leclerc

☎ + 33 (0)4 32 76 24 77 ✉ info@melido.fr

www.melido.fr

**GRAND CAFÉ BARRETTA**

À la carte : 9 € » 26 €

Menu : 16 € (le midi) » 19 €

Menu enfant : 8 €



Le grand café Barretta, initialement créé en 1784, a rouvert en 2018 dans un lieu exceptionnel, lieu de détente et de rencontres. Restaurant / brasserie qui offre une cuisine raffinée situé sur la place Saint Didier récemment restaurée.

The original Grand café Barretta, created in 1784, came back to life in 2018, in an exceptional venue, for meeting friends and enjoy relaxation. Restaurant/brasserie with a fine cuisine, located on the recently redone Place Saint Didier.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 14, place Saint Didier

☎ + 33 (0)4 90 01 58 18 ✉ grandcafebarretta@gmail.com

Facebook.com/grandcafebarretta





GRANDE BRASSERIE LE CINTRA

À la carte : 9,50 € » 20 €

Menu : 14,50 € (le midi) » 25,90 €

Menu enfant : 8,50 €

170 15

Brasserie traditionnelle au cœur historique d'Avignon dans un cadre élégant et confortable, cuisine méditerranéenne dans une ambiance chaleureuse pour passer un agréable moment.

Traditional French brasserie in the heart of the historical city centre, in an elegant and comfortable setting, offers Provençal dishes in a warm atmosphere.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche soir et lundi soir.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 44, cours Jean Jaurès

☎ + 33 (0)4 90 82 29 80 ☎ + 33 (0)6 62 73 90 34

✉ lecintra@sfr.fr



LABEL ID

À la carte : 15 € » 28 €

Menu : 26 € » 35 €

Menu enfant : 11 €

25 15

Deux frères passionnés de cuisine ont décidé d'ouvrir ensemble un restaurant, les plats sont élaborés uniquement avec des produits frais et locaux.

Two brothers passionate about cooking have decided to open a restaurant together, the dishes are made only with fresh and local products.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche.

📍 68, rue Bonnetterie

☎ + 33 (0)4 90 33 91 06

✉ restaurantlabel.id@gmail.com

Facebook.com/labelid



IBIS KITCHEN

À la carte : 5 € » 15,50 €

Menu enfant : 10 €

45

Le restaurant Ibis Kitchen vous accueille tous les jours de 18h30 à 22h30. Il propose une cuisine moderne et de saison dans un cadre agréable et chaleureux en face des remparts.

The Ibis Kitchen restaurant welcomes you every night from 6:30 pm to 10:30 pm. It offers modern and seasonal cuisine in a pleasant and warm setting in front of the ramparts.



Ouvert Toute l'année.

📍 42, boulevard Saint-Roch

☎ + 33 (0)4 90 85 38 38

✉ H0944@accor.com

www.accorhotel.com



LE LIEU

À la carte : 15 € » 28 €

Menu : 16 € » 35 €

Menu enfant : 10 €

26 60

Dans une maison bourgeoise du 18^e siècle avec cour intérieure et terrasse en bord de Sorgue, le Lieu propose une cuisine authentique et provençale faite à base de produits frais.

In an 18th century mansion with an interior courtyard and a terrace on the edge of the Sorgue, the Lieu offers authentic, Provençal cuisine made from fresh produce.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche soir et le lundi.

📍 4, rue des Teinturiers

☎ + 33 (0)4 32 76 39 91

✉ sjs-associes@outlook.fr

www.lielieuavignon.org



MAISON RIPERT

À la carte : **10 € » 23 €**

Menu : **21 €** (le midi) » **42 €** (le soir)

Menu enfant : **10,50 €**

60 50

Une cuisine raffinée, inventive, type bistro, dans le décor d'une ancienne pâtisserie fondée en 1820, classée Bâtiment de France. Service détendu et attentionné, très belle sélection de vins.

Fine and creative cuisine prepared on site, Parisian Bistro style. The restaurant is a former pastry shop from 1900, now historical French building. Friendly and thoughtful service, great selection of wines.



Ouvert Toute l'année. Fermé mercredi et dimanche en hiver et dimanche en été.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 28, rue de la Bonneterie

☎ +33 (0)4 90 27 37 97

☎ +33 (0)6 18 02 58 91

✉ fredbaudet1@yahoo.fr



MAISON DE LA TOUR

À la carte : **40 € » 80 €**

Menu : **35 € » 80 €**

Menu enfant : **12 € » 15 €**

50 60

Niché dans une petite rue de l'ancien quartier des Italiens, le restaurant Maison de la Tour propose une cuisine gourmande et de saison. Jardin intérieur, arboré et lumineux. Véritable rôtissoire en salle. Brunch le dimanche.

Snugly nestled in a small street in the historical Italian quarter of Avignon, the restaurant Maison de la Tour offers a gourmet, seasonal cuisine. Lovely indoor garden, great light. An incredible real rôtissoire in the dining room. Brunch on Sunday.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche soir et lundi et 1/01.

📍 9, rue de la Tour ☎ +33 (0)9 86 22 29 73

<https://maisondelatour.wordpress.com>



LE MIREIO BATEAU RESTAURANT

Menu adulte + croisière : **de 52 € à 78 €**

Menu enfant + croisière : **25 €**

200

Embarquez à bord de ce bateau-restaurant et profitez le temps d'un déjeuner ou d'un dîner-croisière d'une des plus belles vues sur la Cité des Papes. Egalement excursions et croisières vers Arles, Tarascon...

Come on board this restaurant boat and enjoy a lunch or a dinner cruise with one of the most beautiful views of the City of the Popes. Also excursions and cruises to Arles, Tarascon...



Ouvert Du 14/02 au 31/12 tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 Grands Bateaux de Provence - Allées de l'Oulle

☎ +33 (0)4 90 85 62 25

✉ contact@bateauxdeprovence.fr

www.bateauxdeprovence.fr



LE MOLIERE

À la carte : **6 € » 13 €**

Menu : **18 € » 21 €**

Menu enfant : **8 €**

20 40

Sur la place des Corps Saints, le restaurant Molière propose une cuisine traditionnelle et méditerranéenne à base de produits frais dans un cadre chaleureux.

Located on the lovely square known as Place des Corps Saints, the restaurant Le Molière offers a traditional and Mediterranean cuisine in a warm, relaxing atmosphere.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

📍 68, place des Corps Saints

☎ +33 (0)4 32 76 31 79

☎ +33 (0)6 74 74 00 53

✉ lemoliere@sfr.fr

www.facebook.com/lemoliereavignon





LE PATIO

À la carte : 7€ » 29€

Menu : 18€ » 32€

Menu enfant : 10€

150 100

Restaurant et bar convivial, au design exotique chic et décontracté, ouvert sur un patio méditerranéen en bord de piscine. Cuisine traditionnelle bistrannique française fait maison aux influences méditerranéennes.

Friendly restaurant and bar, with a chic exotic and relaxed style, opens onto a Mediterranean patio and swimming pool. Traditional French cuisine with an Mediterranean influence and twist.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 Novotel Avignon Centre - 20, boulevard Saint-Roch

☎ + 33 (0)4 32 74 70 22 ✉ H7571-FB@accor.com

www.le-patio-restaurant-avignon.com



LE PETIT GRAND

À la carte : 4€ » 22€

Menu enfant : 10€

75 80

Le Petit Grand, situé sur une place piétonne, propose une carte de petits plats simples à partager, et une autre avec des grands plats plus élaborés (3 entrées, 3 plats et 3 desserts), des mets qualitatifs, produits locaux de saison.

The Petit Grand, located on a pedestrian square, offers a menu of simple dishes to share, and another with more elaborate large dishes (3 starters, 3 dishes and 3 desserts), qualitative dishes, local seasonal products.



Ouvert Toute l'année, tous les jours. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Ouvert 7/7 en juillet. Fermé du 23/12 au 1/02.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 72, place des Corps Saints

☎ + 33 (0)4 65 87 90 96 ✉ contact@petitgrand.fr

www.petitgrand.fr



LE PETIT CHAUDRON

À la carte : 14€ » 30€

Menu : 18€ » 35€

Menu enfant : 12€ » 16€

45 25

Une cuisine bistrannique à base de produits frais et locaux pour un voyage culinaire aux accents provençaux dans l'ambiance d'un vieux bistrot revisité et modernisé.

Bistronomic cuisine using fresh, local ingredients, for a great culinary journey with a Provençal accent in the cozy atmosphere of a classical bistrot, reinvented with a modern flair.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche et du 15/08 au 5/09.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 2 et 4, avenue de la Foire

☎ + 33 (0)4 86 34 71 93 ☎ + 33 (0)6 33 21 86 67

✉ resto.lepetitchaudron@gmail.com

www.restaurantlepetitchaudron.fr



LE PILI

À la carte : 9,50€ » 18€

Menu enfant : 9,50€

50 50

Restaurant pizzeria situé au centre historique sur une place avec fontaine et platanes. Cuisine provençale et pizzas au four à bois, faite maison avec des produits locaux et bio si possible.

Pizzeria and restaurant located in the historic center on a square with fountain and plane trees. Provençal cuisine and pizzas in a wood-fired oven, homemade with local and organic products if possible.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche midi.

📍 34, place des Corps Saints

☎ + 33 (0)9 825 999 00

✉ avignonlepili@gmail.com





LE 46

À la carte : **28€ » 32€** (3 plats)
Menu : **24€ » 29,50€** (le midi)
Menu enfant : **12€**

45 50

A quelques pas du Palais des Papes dans un cadre calme, le 46 est un lieu chaleureux où l'on peut déjeuner, dîner, grignoter ou simplement prendre un verre. Une cuisine à base de produits frais de qualité et 300 références de vins.

A few steps from the Palace of the Popes in a quiet setting, the 46 is a warm place where you can have lunch, dinner, snack or simply have a drink. A cuisine based on fresh quality products and 300 wine references.



Ouvert Toute l'année, tous les jours en été.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 46, rue de la Balance

☎ +33 (0)4 90 85 24 83

✉ contact@le46avignon.com

www.le46avignon.com



LE SAINT LOUIS

À la carte : **7€ » 14€**

80 60

Dans un cloître du 16^e siècle, au calme au cœur de ville, ce restaurant avec sa magnifique salle voûtée et sa vue sur la cour du cloître propose une cuisine méditerranéenne et provençale qui évolue au fil des saisons.

A beautiful cloister from the 16th century is home to this restaurant, with its magnificent vaulted ceiling and view over the courtyard. Mediterranean and Provençal cuisine, which keeps pace with the changing seasons.



Ouvert Jusqu'au 30/04 : fermé le midi sauf brunch du dimanche, fermé lundi soir et dimanche soir. A partir du 01/05 : ouvert tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 Cloître Saint Louis - 20, rue du Portail Boquier

☎ +33 (0)4 90 27 55 55 ✉ hotel@cloitre-saint-louis.com

www.cloitre-saint-louis.com



LE RACINE

À la carte : **17€ » 23€** - Menu 3 plats : **34€**
Formule midi (2 plats + café) : **20€**
(3 plats + café) : **25€**

Cuisine méditerranéenne bistronomique aux couleurs de la Provence. Restaurant niché entre le Pont d'Avignon et le Palais des Papes qui retrace l'histoire de ce lieu à travers une cuisine de saison et à base produits frais du Chef Pierre Onde.

Mediterranean bistro cuisine in the colors of Provence. Restaurant nestled between the Pont d'Avignon and the Palace of the Popes which traces the history of this place through seasonal cuisine and fresh produce from Chef Pierre Onde.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 2, rue Ferruce - Hôtel Mercure Pont d'Avignon

☎ +33 (0)4 90 80 93 80 ✉ h0549-fb@accor.com

www.facebook.com/racinerestaurantavignon



SAVITA

À la carte : **7,50€ » 8€**

20 25

Savita est une tarterie moderne au cœur des remparts d'Avignon. Venez y apprécier un large choix de tartes et desserts, un bol de soupe, des planchettes de charcuterie et fromages, tout est fait maison.

Savita is a modern tarterie in the heart of the ramparts of Avignon. Come and enjoy a wide choice of pies and desserts, a bowl of soup, platters of cold meats and cheeses, everything is homemade.



Ouvert Toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 50, place des Corps Saints

☎ +33 (0)4 90 03 32 07

✉ savita84000@gmail.com





LE SQUARE
AGRICOL PERDIGUIER

À la carte : 4 € » 15 €
Menu adulte : 9 € » 15 €
Menu enfant : 9 €

16 70

Dans un jardin sous les tilleuls, tout au long de la journée du petit déjeuner au salon de thé, appréciez la cuisine provençale faite maison à partir de produits locaux et bio si possible.

In a garden under the lime trees, throughout the day from breakfast to the tea time enjoy Provençal home-made cuisine using local and organic products if possible.



Ouvert Tous les jours du 1/03 au 31/10.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

1, square Agricole Perdiguier

+ 33 (0)4 88 61 26 47 + 33 (0)6 12 59 22 62

avignonlesquare@gmail.com

<https://avignonlesquare.wixsite.com/le-square-restaurant>



L'ENTRE DEUX

À la carte : 16 € » 23 €
Menu : 15 € (le midi) » 28 €

80 80

Déguster des plats de l'Entre-Deux est un clin d'œil aux producteurs locaux, un appel à savourer le terroir de Provence ensoleillée et une invitation à retrouver la sincérité d'un instant de partage entre collègues ou entre amis et en toute simplicité.

Tasting Entre-Deux dishes is a nod to local producers, a call to savor the terroir of sunny Provence and an invitation to rediscover the sincerity of a moment of sharing with colleagues or friends and in all simplicity.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Ibis Styles Avignon sud - 2968, avenue de l'Amandier
(5 km d'Avignon centre)

+ 33 (0)4 90 87 86 46 H0399@accor.com

<https://all.accor.com>



LE 26

À la carte : 7 € » 26 €
Menu : 25 € » 30 €
Menu enfant : 11 €

27 22

Bistrot chic dans une déco contemporaine, cuisine traditionnelle revisitée fait maison par une jeune chef avec des produits frais et de saison. La carte change tous les mois.

Chic bistrot with contemporary style, traditional homemade cuisine with a twist, reinvented by a young chef who works with fresh seasonal products. The menu changes every month.



Ouvert Toute l'année. Fermé mardi et mercredi.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

26, rue des Trois Faucons

+ 33 (0)4 90 86 51 53 restaurantle26@outlook.fr

www.restaurantle26avignon.fr



IBIS KITCHEN

À la carte : 14,50 € » 17 €
Menu : 17,90 € » 22,90 €
Menu enfant : 6,50 €

65 25

Situé à l'entrée d'Avignon, ambiance calme et chaleureuse, terrasse avec piscine. Cuisine traditionnelle à base de produits frais.

Located at the entrance of Avignon, a warm and relaxed atmosphere, with a terrace and swimming-pool. Traditional cuisine works with fresh products.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 8 personnes.

Hotel Ibis Avignon Sud - 71, chemin de la Cristole
(3 km d'Avignon centre)

+ 33 (0)4 90 87 11 00 h0686@accor.com

www.accorhotels.com





CUISINE FRANÇAISE ET RÉGIONALE

French and provençale cuisine



À la carte : 3,50€ » 30€

Menu : 19€ » 49€

Menu enfant : 12€

50  40 

Restaurant bistrornique locavore et épicerie fine, cuisine fraîche et ouverte sur le monde.

Locavore bistrornic restaurant and delicatessen, fresh cuisine open to the world.



Ouvert Toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

 Hôtel Mercure Avignon TGV - 2, rue Mère Teresa
(2,5 km d'Avignon centre)

 + 33 (0)4 32 76 89 07  lesgustaves@accor.com

www.lesgustaves.fr



LE RESTO DU PARADOU

À la carte : 9€ » 22€

Menu : 15€ » 19€

100  60 

Le Resto du Paradou propose une cuisine de tradition française. La carte change 4 fois par an au gré des saisons et des envies du chef. Piscine et jardin en saison estivale.

The Resto du Paradou offers traditional French cuisine. The menu changes 4 times a year according to the season and the wishes of the chef. Pool and garden in summer season.



Ouvert Toute l'année. sauf vacances de Noel.

Fermé le dimanche.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

 85, avenue Clément Ader (10 km d'Avignon)

 + 33 (0)4 90 84 45 10

 restaurant@hotel-paradou.fr

www.hotel-paradou.com



MINES DE SAVEURS RESTAURANT TRAITEUR

À la carte : 16€ » 30€

Menu : 20€

40  40 

Cuisine retour du marché, le chef, cuisine des produits frais et change son menu tous les jours. Restaurant dans le MIN d'Avignon, idéal pour les groupes.

Cuisine with products from the market, the chef, cooks fresh produce and changes his menu every day. Restaurant in the MIN of Avignon, ideal for groups.



Ouvert Toute l'année, le midi.

Fermé samedi, dimanche et jours fériés et en août.

Groupe Tarif groupe à partir de 12 personnes.

 135, av Pierre Semard (4 min d'Avignon centre)

 + 33 (0)4 90 25 48 75  + 33 (0)6 52 69 80 95

 minesdesaveurs@hotmail.fr

www.minesdesaveurs.fr



AVIGNON OUEST

Villeneuve lez Avignon



À la carte : 9€ » 22€

Menu : à partir de 16€

Menu enfant : à partir de 10€

100 50

Cosy, frais et bon, l'Aubergine vous propose une cuisine traditionnelle, provençale et créative sur sa terrasse ombragée. Plats végétariens et plats 100% bio, produits frais et pain fait maison. Plateau tapas et burgers maison.

Cosy, fresh and good, Aubergine offers traditional, Provençal and creative cuisine on its shaded terrace. Vegetarian and 100% organic dishes, fresh products and homemade bread. Tapas and home-made burgers.



Ouvert Toute l'année, tous les jours. Fermé 1/01 et 25/12.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 15, rue de la République (3 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 90 05 64 ✉ auberginevilleneuve@yahoo.fr

www.aubergine-villeneuve.restaurant



À la carte : 12€ » 22€

Menu : 39€ - Menu enfant : 12€

250 250

À la fois bar, salon de thé, le Bistrot du Moulin attenant au Moulin de la Chartreuse, dans le cadre atypique de son ancienne grange propose une ambiance chaleureuse, une cuisine gourmande de saison, généreuse et authentique.

The Bistrot du Moulin which is just next to the Moulin de la Chartreuse, in the offbeat setting of the former barn of the mill, has a warm and friendly setting, seasonal cuisine that expresses generosity and authenticity.



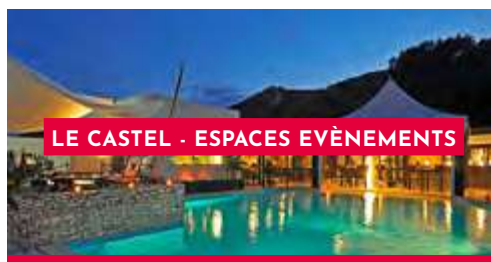
Ouvert Toute l'année, tous les jours sauf 25/12.

📍 74, rue de la République (3 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 25 45 59

✉ contact@maisonbronzini.com

www.maisonbronzini.com



Poussez les portes du Castel et profitez d'un cadre unique en plein cœur de la Provence. Véritable mas provençal, en duo ou en groupe, entrez dans l'univers du Castel et laissez-vous guider !

Push the doors of the Castel and enjoy a unique setting in the heart of Provence. Real Provençal mas, in duo or group, Enter the universe of Castel and let yourself be guided!



Ouvert Les vendredis et samedis de septembre à mai sur réservation.

📍 Chemin de la Caramude - Route de Sauveterre/Roquemaure (7 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 25 74 08

✉ contact@lecastel.biz

www.lecastel.biz



À la carte : à partir de 17,50€

Menu : 17,50€

Menu enfant : à partir de 9€

30 120

La Petite Cuillère propose une cuisine maison et raffinée dans une ambiance conviviale midi et soir puis se transforme en salon de thé cosy tout au long de la journée.

La Petite Cuillère offers an elegant homemade cuisine in a friendly atmosphere. Open for lunch and dinner, and turns into a cozy tea salon at all hours during the day.



Ouvert Tous les jours, toute l'année.

📍 1, square Dagmar Silhol (3 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 89 30 79

www.cuillere-et-annexe.com



CUISINE FRANÇAISE ET RÉGIONALE
French and provençal cuisine



AVIGNON OUEST

Pujaut



L'INSTANT DES METS

À la carte : 7,50€ » 28€

Menu : 30€ » 80€

Menu enfant (12 ans) :

à partir de 13,50€

240 240

Dans un cadre authentique et convivial, le restaurant vous propose une cuisine bistro-nomique le midi. Espaces de réception événementiels et traiteur sur demande.

In an authentic and friendly setting, this restaurant offers bistro-nomique cuisine at lunchtime. A great space for special events and receptions.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et mardi.

Fermé le dimanche soir.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

344, route de Sauveterre - Chemin des Bonnelles
(9 km d'Avignon centre)

+ 33 (0)4 66 82 56 18 ✉ linstantdesmets@gmail.com

www.linstantdesmets.fr



AVIGNON NORD

Sorgues



CONFIDENTIEL

À la carte : 14€ » 28€

Menu enfant : 12€

150 100

Lieu de dégustation qui s'adresse à tous les épicuriens, qui offre un univers chaleureux, vivant et festif au travers de soirées musicales tous les mardis et samedis. Valorisation des circuits courts et du terroir local.

A tasting place for all epicurians, offering a warm, lively and festive world through musical evenings every Tuesday and Saturday. Valorization of short circuits and local terroir.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Novotel Avignon Nord - 135, avenue Louis Pasteur
(9 km d'Avignon centre)

+ 33 (0)4 90 03 85 09

✉ confidentielavignon@gmail.com

www.confidentielavignon.com



AVIGNON EST

Jonquerettes



LE MAS LINDO

À la carte : 5€ » 22€
Menu enfant : 8€

50 50

Le Mas Lindo vous accueille dans une ambiance décontractée et vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits frais. Ambiance Lounge, musicale et dansante en week-end.

Mas Lindo welcomes you in a relaxed atmosphere and offers traditional cuisine based on fresh products. Lounge atmosphere, music and dancing on weekends.



Ouvert Du 03/02 au 31/03 et du 01/10 au 31/12, tous les jeudis, vendredis et samedis. Tous les jours du 01/04 au 30/09. Fermé lundi et dimanche. Fermeture le 25/12.

Groupe Tarif groupe à partir de 35 personnes.

📍 51 avenue du Mont-Ventoux (12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 39 56 97 ✉ contactlemaslindo@gmail.com

www.lemaslindo.com



AVIGNON EST

Velleron



LE GLACIER DE VELLERON

À la carte : 35€ » 40€
(hors partie glacier)

50

Le Glacier de Velleron vous invite toute l'année à déguster ses coupes glacées, ses cocktails ainsi que sa cuisine en bordure de Sorgue dans un grand parc arboré.

The Velleron Glacier invites you all year round to enjoy its icecreams, its cocktails and its cuisine on the edge of Sorgue in a large wooded park.

Ouvert Tous les jours, toute l'année.

📍 391, avenue des Sorgues (22 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 77 38 15 39

✉ moulindecirillon@orange.fr

www.facebook.com/glacierVelleron



CUISINE FRANÇAISE ET RÉGIONALE
French and provençale cuisine

AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



O'GASTOS

À la carte : 7€ » 24€

Menu : 18€ » 30€ - Menu enfant : 12€ 26 16

Restaurant à l'ambiance chaleureuse et confortable qui propose une cuisine traditionnelle de qualité. Des plats originaux et travaillés dans un cadre agréable et lumineux.

Restaurant with a warm and friendly atmosphere and quality traditional cuisine. Discover original dishes carefully prepared and a lovely bright and cheery setting.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et mardi et dimanche soir. Fermé le 25/12.

📍 49, rue porte de Jonquerettes (12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 88 11 93 ✉ ogastos@outlook.fr

<https://restaurant-ogastos.com>



WWW.AVIGNON-TOURISME.COM





AVIGNON CENTRE

Avignon



BIG FERNAND

À la carte : à partir de 13€

Menu : à partir de 16€

Menu enfant : à partir de 10€

Big Fernand : le pari d'allier la gastronomie française à la rapidité du fast food ! La recette du burger repensée autour des bons produits de nos régions.

Big Fernand: the challenge of combining French gastronomy with fast food! The burger recipe is rethought around the good products of our regions.



Ouvert Toute l'année, tous les jours, service en continu.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 51, rue du Vieux Sextier

☎ +33 (0)4 90 81 01 05 ✉ avignon@bigfernand.com

<https://bigfernand.com>



LE CÈDRE

À la carte : 6,50€ » 19,50€

Menu : 9,50€ » 24,90€

Menu enfant : 7€

100 85

Spécialités libanaises : cuisine orientale riche en saveur et faite maison à découvrir sur place ou à emporter. La décoration et les saveurs vous feront voyager au Moyen-Orient.

Lebanese specialties: homemade oriental cuisine to discover on the spot or take away. The decoration and flavors will make you travel to the Middle East.



Ouvert Toute l'année. Fermé du 19/12 au 5/01.

📍 6, rue Rempart du Rhône

☎ +33 (0)4 90 16 92 91

www.facebook.com/lecedreavignon



CAFÉ TULIPE

À la carte : 12€ » 15€

Menu : 12€ - Menu enfant : 10€

30 60

Le café Tulipe se partage entre un coffee shop de spécialité et une partie restauration locale et éco responsable. Dégustez des cafés d'excellences ainsi que des brunchs, des plats travaillés aux saveurs du monde et des pâtisseries maison.

Café Tulipe has both a coffee shop and a restaurant part that is locally sourced and eco-responsible. Here you can enjoy excellent coffees and all sorts of beverages, brunches, and dishes full of flavours from the world over, and home made pastries.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche et lundi.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 7, rue des Trois Faucons

☎ +33 (0)4 90 01 70 64 ✉ contact.cafetulipe@gmail.com

<https://la-cantine-du-nid-avignon.eatbu.com>



CÔTÉ SUSHI

À la carte : 2€ » 69€

32 12

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei, savant mélange entre la cuisine d'inspiration japonaise, technique et précieuse et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Côté Sushi is the specialist of nikkei cuisine, a mix of Japanese cuisine, technical and precious and Peruvian cuisine, exotic and spicy.



Ouvert Toute l'année.

📍 26, rue de la République

☎ +33 (0)4 82 29 09 93

✉ avignon@cotesushi.com

www.cotesushi.com





D'ICI & D'AILLEURS

À la carte : 15 € » 28 €

Menu : 22 € » 26 € - Menu enfant : 14 € 50 € 60 €

Un voyage gustatif au travers des saveurs du monde. Avec son look branché, le restaurant propose des spécialités avec une présentation raffinée élaborée à partir de produits frais.

A tasty journey through the flavors of the world. With its trendy look, the restaurant offers specialties with a fine presentation made from fresh products.



Ouvert Tous les jours du 2/06 au 30/11/2022.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

4, rue Galante + 33 (0)4 90 14 63 65

beatrice.bellegarde0424@orange.fr

www.dicietaillieurs-avignon.com



L'ITALIENNE AU CHAPEAU ROUGE

À la carte : 12 € » 38 €

22 €

Restaurant italien, cuisine maison avec des produits régionaux de Romagna et Marche du Nord. Spécialité : la Piadina, feuillet de farine farci et accompagné de charcuterie, fromage ou légumes.

Italian restaurant, home cooking with regional products from Romagna and Northern Marche. Specialty: the Piadina, stuffed flour pastry served with meat, cheese or vegetables.



Ouvert Toute l'année sauf du 10 au 30/08.

Fermé le lundi et mardi.

19, rue du Chapeau Rouge

+ 33 (0)7 68 58 53 80 mlmauri70@gmail.com

www.facebook.com/litalienneauchapeaurouge



ÉPICERIE DE GINETTE

À la carte : à partir de 4,30 €

Menu : 11,60 €

60 € 50 €

Spécialités de tartines, soupes et desserts fait maison. Décor vintage style bistrot des années 1940/50, terrasse ombragée sous les platanes.

Culinary specialties: homemade tartines, homemade soups and desserts. On a shady square, an old-fashioned bistrot from the 1940's, authentic decor.



Ouvert Toute l'année, tous les jours sauf 25/12 et 01/01.

Groupe Tarif groupe à partir de 8 personnes.

25-27, place des Corps Saints

+ 33 (0)4 90 85 58 70

lepicerieginette84@gmail.com

www.facebook.com/ginetteetmarcel



MAISON DEL COTTO

50 € 24 €

Restaurant italien, pizzeria situé dans un quartier piéton. Pâtes et plats italiens classiques. Menu du midi.

Italian restaurant, pizzeria located in a pedestrian area. Pasta and classic Italian dishes. Lunch menu.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche.

Groupe Tarif groupe à partir de 8 personnes.

16-18, rue des 3 Faucons

+ 33 (0)4 90 82 60 91

www.facebook.com/MaisonDelCotto





MAMMA CORSICA

À la carte : 8€ » 19€

Menu : 19€ » 24€

Menu enfant : 8,50€



Sur fond de musique corse, découvrez une cuisine alliant recettes de grands-mères et créations. Profitez également des produits traditionnels de l'île de Beauté dans l'épicerie située à côté du restaurant.

Traditional Corsican cuisine combining grandmother recipes and creations, with Corsican music in the background. Also enjoy the traditional products from Corsica in the grocery store located next to the restaurant.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

35, rue Saint Jean le Vieux

+ 33 (0)6 52 32 12 13 lucy.hendriks@caramail.fr

www.mamma-corsica.fr



NAKA

À la carte : 9,90€ » 20€

Menu : 13,50€ » 27,50€

Menu enfant : 8,90€



Naka est un restaurant traditionnel japonais où les saveurs brutes sont sublimes par elles-mêmes sans ajout d'épices. Au cœur du centre historique, sur une place au calme. Large sélection de saké japonais.

Naka is a traditional Japanese restaurant where the raw flavors are sublimated by themselves without the addition of spices. In the heart of the historic center, in a quiet square. Large selection of Japanese sake.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche.

4, place de la Principale

+ 33 (0)4 90 82 15 70

contact@restaurant-naka.com

www.restaurantnaka.fr



UNE MARGUERITE À TABLE

À la carte : 5€ » 15€



Cuisine italienne unique et authentique avec un service chaleureux et convivial. Les pâtes fraîches et les plats maison, réalisés à partir de produits frais, sont également à emporter. Epicerie fine et pause salée ou sucrée l'après-midi.

Unique and authentic Italian cuisine with warm and friendly service. Fresh pasta and homemade dishes, made from fresh products, are also to take away. Delicatessen and salty or sweet break in the afternoon.



Ouvert Toute l'année. Fermé le lundi, 25/12 et 1/01.

18 ter, rue Pétramale

+ 33 (0)9 88 40 53 77 + 33 (0)7 60 34 55 77

1margueriteatable@gmail.com

https://une-marguerite-a-table-restaurant-avignon.eatbu.com



LA PETITE PÊCHE

À la carte : 16€ » 120€



Une carte d'inspiration en fonction du marché : bouillabaisse, bourride, langoustinade, couteaux et tellines, recettes anciennes remises au goût du jour. Carte de pièces de Simmental : côte de bœuf et de veau...

An inspiration menu according to the market: bouillabaisse, bourride, langoustinade, couteaux and tellines, old recipes updated to the day. Simmental Parts: Beef and veal rib...



Ouvert Toute l'année, du jeudi soir au mardi midi.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

13, rue Saint Etienne

+ 33 (0)4 90 86 02 46

www.facebook.com/LaPetitePêcheAvignon





THE PIPELINE

À la carte : 12 € (pizza / Salade)

75 45

Beer and coffee house, style pub anglais nouvelle génération : 18 bières pression, 30 à la bouteille. Venez déguster nos pizzas, burgers et frites maison, salades et planches. Mise à disposition d'une salle de 30 pax sur demande.

Beer and coffee house, new generation English pub style: 18 draught beers, 30 by the bottle. Come and enjoy our pizzas, burgers and home made chips, salads and boards. Provision of a room of 30 pax on request.



Ouvert Toute l'année.

34, cours Jean Jaurès

+ 33 (0)4 65 87 05 56

www.facebook.com/pg/ThePipelinePub



POKAWA

À la carte : 5,90 € » 25 €

Menu : 11,90 € » 25,90 €

Menu enfant : 6,90 €

16 80

Spécialité de pokés. Sur une base de riz vinaigré, riz noir, quinoa ou carotte, légumes et fruits fraîchement coupés et une protéine au choix : poissons crus marinés, crevettes, falafel, poulet ou aiguillettes végétales.

Our specialties? Poke bowls! Fresh poke bowls to your taste, on a base of rice with vinegar, black rice, quinoa or carrot, freshly-chopped vegetables and fruits, and the protein of your choice: raw marinated fish, shrimp, falafel, chicken or vegetal strips.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

7, rue Saint Jean le Vieux

+ 33 (0)4 65 87 29 59

www.pokawa.com



LE SAINT CHOCOLAT

À la carte : 4,90 €

Brunch : 11,90 €

12 90

Profitez d'une pause gourmande salée et sucrée. Le bar à chocolat est la vitrine de notre chocolaterie située à Châteaurenard, en Provence. Ce lieu, pensé comme une manufacture, élabore des boissons gourmandes sous vos yeux.

Enjoy a gourmet break with sweet and savoury snacks. The chocolate bar is the showcase of the chocolate factory located in Châteaurenard, in Provence. It is a chocolate for passionate people that you will enjoy here.



Ouvert Toute l'année du lundi au samedi.

1, place Saint-Didier

+ 33 (0)4 90 27 98 51

bonjour@lesaintchocolat.com

www.lesaintchocolat.com



LA VACHE À CARREAUX

À la carte : 10 € » 24 €

40

Restaurant de spécialités vins, fromages et charcuteries. Produits frais et de qualité, favorisant les circuits courts. Lieu convivial, chaleureux et accueillant.

Restaurant specialised in wine, cheese and cold meats. Fresh and quality products, favoring short circuits. Friendly, warm and welcoming place.



Fermé 3 semaines en août. Fermé dimanche et lundi.

14, rue de la Peyrolierie

+ 33 (0)4 90 80 09 05

vacavignon@gmail.com

www.facebook.com/vache.a.carreaux





LE VIOLETTE

À la carte : 18 € » 45 €
Menu enfant : 10 €

40 150

Le Violette se situe au sein de l'Hôtel de Caumont qui abrite lui même la Collection Lambert d'art contemporain. La carte propose des saveurs traditionnelles et régionales souvent inspirées de cuisines du monde entier.

Le Violette is inside the courtyard at the mansion known as the Hôtel de Caumont now home to the Lambert Collection of contemporary art. The menu proposes traditional and regional cuisine with an international flair.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir. Ouvert 7/7 en juillet. Fermé 25/12 et 31/12.

📍 5, rue Violette

☎ + 33 (0)4 90 85 36 42

✉ restaurant.leviolette@gmail.com

<https://restaurant-le-violette-avignon.eatbu.com>



LE BOUZOUKI

À la carte : à partir de 30 €
Menu adulte : 33 € » 45 €
Menu enfant : 12 €

40 45

Dans un décor de Grèce antique, dégustez des spécialités grecques faites maison. Profitez de la terrasse d'été où s'entremêlent les effluves de jasmin et de roses ou de la véranda d'hiver avec vue sur le Fort Saint-André.

In a setting of ancient Greece, taste homemade Greek specialities. Enjoy the summer terrace where the scent of jasmine and roses mingle or the winter veranda with a view of Fort Saint-André.



Ouvert Du mardi au samedi (le soir), vendredi et samedi, midi et soir et dimanche midi. Fermé le 25/12 et de mi-octobre à mi-novembre.

📍 13, chemin du Polygone - Route de Sauveterre

(4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 25 06 64 ✉ le.bouzouki@free.fr

www.restaurant-grec-le-bouzouki.com



VIVOTTO

À la carte : 3 € » 14 €
Menu : 9,95 € » 11,95 €

25 20

Cuisine saine, gourmande et rapide, sans gluten, dans une ambiance détendue, tout fait maison. Risotti traditionnels, lasagnes, pâtes, soupes, salades, desserts.

Healthy, gourmet and fast cuisine, gluten free, served in a relaxed atmosphere, all homemade. Traditional risotti, lasagna, pasta, soups, salads, desserts.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 34, rue des Trois Faucons

☎ + 33 (0)7 70 77 15 65

☎ + 33 (0)4 32 76 36 73

✉ info@vivotto.fr

www.vivotto.com



CRÊPERIE L

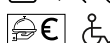
À la carte : 3,50 € » 14 €
Menu : 12,50 € » 21 €

Menu enfant : à partir de 8,20 €

16 16

Un air de Bretagne dans le sud de la France. Vous pourrez déguster l'originalité de recettes méditerranéennes associées à de fines galettes pur sarrasin.

An air of Brittany in the south of France. You can taste the originality of Mediterranean recipe associated with fine pure buckwheat patties.



Ouvert Du 1/02 au 31/12/2022.

Fermé mercredi et jeudi. Fermé 25/12.

📍 3, place Saint-Marc (4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 25 33 76

www.facebook.com/LeL30



L'ART DE LA VRAIE LAVANDE

La belle histoire de la lavande fine

Exposition
Exhibition
Espace Digital
Interactive spaces
with touchscreens
Animations
Activities
Événements
Events
Équipe passionnée
Overflowing team
Distillation
estivale
Live distillation
Boutique
spécialisée
en lavande fine
A.O.P

PRODUCTEURS
& DISTILLATEURS
DE LAVANDE FINE
DEPUIS 1890

GROWERS & DISTILLERS
OF GENUINE
FINE LAVENDER
SINCE 1890

À 20 km d'Avignon
(direction Apt)

LIEU-DIT
MUSÉE DE LA LAVANDE
276 ROUTE DE GORDES
84220 COUSTELLET
PROVENCE - FRANCE
Tél. 04 90 76 91 23
contact@museedelavande.com

7/7 du 1^{er} avril
au 23 décembre 2022

Consultez les
horaires d'ouverture
sur notre site internet



FABRIQUE
EN FRANCE



Boutique en ligne Online shop
www.lechateauaubois.fr

MUSEEDELAVANDE.COM



L'ATELIER DES PTITES CANAILLES

L'Atelier des P'tites Canailles est un salon de thé parents/enfants, cosy et convivial. Ateliers pour enfants et parents, goûters d'anniversaire, centre de loisirs agréé à retrouver toute l'année, sur réservation.

L'Atelier des P'tites Canailles is a cosy and friendly parents/children's tea room. Children's and parents workshops, birthday parties, summer school offered throughout the year on reservation.



Ouvert Toute l'année. Fermé le dimanche et jours fériés.

📍 54, avenue Pasteur (3 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)6 72 66 78 97

✉ lare-creation@outlook.fr

www.atelierdesptitescanailles.fr



WWW.AVIGNON-TOURISME.COM



ÉVÉNEMENTS



Des événements à croquer

Toute l'année, on fête les vins et les produits du terroir provençal. Profitez de nos manifestations et venez partager notre art de vivre.

Demandez nos calendriers de manifestations «les Rendez-vous d'Avignon» et le «Vibrer» du Grand Avignon pour connaître les manifestations culinaires, stages de cuisine, dégustations de vins et autres fêtes gourmandes ou consultez notre site internet : www.avignon-tourisme.com

BITE INTO SPECIAL EVENTS

All year long, we celebrate wine and food from throughout Provence. Take advantage of these regional and local celebrations and share in the Provencal lifestyle!

Ask for our special events calendar, called Rendez-vous d'Avignon and Vibrer du Grand Avignon to see what is going on and learn about the culinary events, cooking classes, wine-tastings, and other gourmand events. Or check our Web site: www.avignon-tourisme.com





AVRIL

VILLENEUVE LEZ AVIGNON



FÊTE DE LA SAINT-MARC

Fête de la vigne et du vin. Intronisations, danses, charrettes provençales, marché aux vins, messe en provençal...

SAINT-MARC FESTIVAL

Vine and wine celebration. Inaugurations, dances, Provençal carts, wine market, mass in Provençal...

📍 30400 Villeneuve lez Avignon
www.fetedesaintmarc.com



DE FERME EN FERME

Événement dédié à l'Agriculture Durable. Chaque année, les producteurs du réseau ouvrent leurs portes au grand public pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs activités.

DE FERME EN FERME

Event dedicated to Sustainable Agriculture. Each year, the producers of the network open their doors to the general public to showcase their know-how and activities.

📍 Gard et Vaucluse
www.defermeenferme.com

VEDÈNE



LE MARDI, C'EST FOOD TRUCKS !

📅 **D'avril à octobre** - les mardis à partir de 17h

April to October - every Tuesday from 5pm

Venez découvrir des spécialités de Mayotte, cuisine traditionnelle, spécialités provençales, cuisine japonaise... et ambiance musicale avec DJ, Karaoké !

FOOD TRUCKS

Come and discover culinary specialties: specialties from Mayotte, traditional cuisine, Provençal specialties, Japanese cuisine... and musical atmosphere with DJ, Karaoké!

📍 Place du Petit Pont - 84270 Vedène

MAI VELLERON



FÊTE DE LA FRAÏSE

📅 **8 mai 2022**

8th May 2022

Toute la journée : dégustation et vente de fraises.

STRAWBERRY CELEBRATION

All day: tasting and sale of strawberries.

📍 84740 Velleron
www.velleron.fr/la-fete-de-la-fraise

JONQUERETTES



FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

Animations, expositions, musiciens, chefs dans la cave, atelier accord met et vin, ainsi que les cuvées du domaine à déguster... au Domaine du Bois de Saint-Jean.

WINE AND VINE FESTIVAL

Activities, exhibitions, musicians, chefs in the cellar, a wine workshop as well as wine tastings... at the Domaine du Bois de Saint-Jean.

📍 84450 Jonquerettes

www.domaineduboisdesaintjean.fr

ROCHFORT-DU-GARD



LES SOIRÉES FOOD TRUCK DE ROCHEFORT-DU-GARD

📅 **Mi-mai à fin septembre**
les jeudis à partir de 18h30

Mid-May to end of September - Thursdays from 6:30pm

Sucrés, salés, exotiques, traditionnels, végétariens, sushis et autres spécialités régionales sont au menu de cette douzaine de restaurants ambulants. Sans oublier les vignerons rochefortais présents chaque jeudi. Un rendez-vous familial convivial au cœur du centre ancien.

FOOD TRUCKS

Sweet, savoury, traditional, Asian food, vegetarian, sushi and other regional specialties are all on the menus of these mobile restaurants, a good ten food trucks in the heart of the historical village centre on Thursday evenings. And of course, the great wines made in Rochefort are also on hand. A fun, friendly and family time in historical Rochefort.

📍 Place de la République - 30650 Rochefort-du-Gard

☎ + 33 (0)4 90 26 13 73

JUIN AVIGNON



LES ESTIVALES DES CÔTES-DU-RHÔNE

📅 **Les jeudis en juin 2022**

Thursdays in June 2022

Quatre soirées pour déguster les vins de la proche région et rencontrer les producteurs, le tout en musique dans le centre ville !

THE SUMMER NIGHTS OF CÔTES-DU-RHÔNE WINES

Meet the winemakers, discover and taste good Côtes-du-Rhône wines in music in the city centre!

📍 84000 Avignon

<https://compagnonscotesdurdhonne.fr>

MORIÈRES-LÈS-AVIGNON



ROSÉ PARTY À LA CAVE DEMAZET 4^e EDITION

📅 **24 juin 2022**

24th June 2022

La fête du début de l'Été ! Groupe Live et Soirée DJ, restauration sur place. Sur réservation.

ROSÉ PARTY AT CAVE DEMAZET - 4TH EDITION

Celebrate the beginning of summer with live bands and DJ set. Onsite catering. By reservation.

📍 84310 Morières-lès-Avignon

www.demazet.com



ÉVÉNEMENTS
Events



JUILLET

SAZE



LES ESCAPADES DE SIGNARGUES



Vendredi 8 juillet 2022

Friday 8th July 2022

Les Escapades de Signargues invitent le voyageur à une déambulation gourmande dans les rues et les places des villages. Une autre manière de déguster les AOP Côtes-du-Rhône Villages Signargues autour d'accords mets et vins dans une ambiance festive familiale.

ESCAPADES IN THE SIGNARGUES APPELLATION

The Escapades de Signargues invites the traveller to a gourmet stroll through the streets and squares of the villages. Another way to taste the PDO Côtes-du-Rhône Villages Signargues around food and wine pairings in a family festive atmosphere.

📍 30650 Saze
www.signargues.fr

ROCHEFORT-DU-GARD



L'AÏOLI



Fin juillet 2022

End of July 2022

Le traditionnel Aïoli, est servi en ouverture de la fête votive de Rochefort-du-Gard, un rendez-vous populaire et convivial ancré depuis plusieurs décennies dans le patrimoine gourmand local.

AÏOLI

The traditional Aïoli is served at the opening of the local fair of Rochefort-du-Gard, a popular and friendly meeting going on for several decades in the local gourmet heritage.

📍 30650 Rochefort-du-Gard
☎ + 33 (0)4 90 26 69 90

AVIGNON



BAR À VINS DES CÔTES-DU-RHÔNE



Du 8 au 30 juillet de 19h à 23h

From 8th to 30th July, from 7pm to 11pm

Pour cette 76^e édition du Festival d'Avignon, un sommelier fera découvrir au public chaque soir une nouvelle sélection (entre 15 et 20 références différentes) de Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages.

CÔTES-DU-RHÔNE WINE BAR

For this 76th edition of the Festival d'Avignon, a sommelier will introduce the public to a new selection of Côtes-du-Rhône and Côtes-du-Rhône Villages wines (between 15 and 20 different references) each evening.

📍 Inter Rhône - Maison des Vins d'Avignon
6, rue des Trois Faucons - 84000 Avignon
www.baravinscdr.com

AOÛT

AVIGNON



BAN DES VENDANGES



Samedi 27 août 2022

Saturday 27 August 2022

Traditionnel ban des vendanges proclamant l'ouverture des vendanges des Côtes-du-Rhône. Défilé de confréries, messe vigneronne, pique-nique, bal, musique...

GRAPES HARVEST PROCLAMATION - 26TH EDITION

A parade of the wine-making brotherhoods, a Harvest Mass, tasting of Côtes-du-Rhône wines, picnic, bal and music in the capital of the Côtes-du-Rhône wines.

📍 84000 Avignon
<https://compagnonscotesdurhone.fr>

SEPTEMBRE

AVIGNON



Fin septembre 2022

End of September 2022

L'association des Chefs Avignon *tu me régales* organise tous les ans un grand pique-nique gastronomique, populaire et festif sur les berges du Rhône, en face du pont d'Avignon.

CHEFS' PICNIC

The Chefs of Avignon organize each year a huge gastronomic picnic on the Rhône banks in front of the Avignon Bridge.

📍 84000 Avignon

<https://lepiqueniquedeschefs.fr/fr>

OCTOBRE

AVIGNON



Une semaine en octobre 2022

A week in October 2022

Une semaine pour célébrer la culture italienne dans une ambiance festive : spectacles, expositions, marché gourmand...

ITALIAN WEEK

One week to celebrate Italy in a warm atmosphere: shows, exhibitions, market...

📍 84000 Avignon

www.avignon.fr



ÉVÉNEMENTS
Events

AVIGNON



Septembre (à confirmer)

September (to be confirmed)

Des chefs investissent les Halles et proposent démonstrations et dégustations...

CELEBRATING FRENCH GASTRONOMY

Tastings of dishes, cooking demonstrations, by different chefs are scheduled throughout Les Halles marketplace.

📍 84000 Avignon

www.avignon-leshalles.com

AVIGNON



Aux Halles. Découverte des produits du terroir pour les scolaires et le grand public.

WEEK OF TASTE

Discovery of local products for schoolchildren and the general public. In les Halles market.

📍 84000 Avignon

www.avignon-leshalles.com



NOVEMBRE

AVIGNON



17 novembre 2022

17th November 2022

Avignon célèbre le nouveau millésime des Côtes-du-Rhône primeurs dans une ambiance festive au cœur de la ville, sur la place de l'horloge : découverte du primeur et autres millésimes, dégustation et vente, traditionnel défilé des confréries...

Millévin celebrates the new vintage with festive events in the heart of Avignon: discovery and tastings of the Côtes-du- Rhône Primeur wines, sales of the recent Côtes-du-Rhône vintages, and parade of the wine-making brotherhoods...

📍 84000 Avignon
www.millevin.fr

AVIGNON



18 au 20 novembre 2022

18 to 20 November 2022

Les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » venant de toute la France, proposent des produits de terroir issus exclusivement de leurs exploitations, à des prix producteurs.

GASTRONOMY WEEK-END

Members of the «Welcome to the Farm» network, from different regions in France, present an entire range of products from their lands, at producer price.

IH Place de l'Horloge sans obstacle pour PMR
Easy access to the Horloge square (no obstacle)

📍 Place de l'Horloge - 84000 Avignon
www.bienvenue-a-la-ferme.com

VEDÈNE



Du 4 au 6 novembre 2022

4 to 6 November 2022

Le rendez-vous est pris pour tous les amoureux du chocolat avec la 3^e édition de « Chocolat & Vins ».

CHOCOLATE AND WINE FAIR

Save the date, for all chocolate lovers with the third edition of Chocolate & Wines.

📍 L'Autre Scène - 84270 Vedène

DÉCEMBRE

AVIGNON



Retrouvez de nombreux produits du terroir sur nos marchés de Noël.

CHRISTMAS MARKET

Find many local products at our Christmas markets.

📍 84000 Avignon
www.avignon-tourisme.com

TOUTE L'ANNÉE

AVIGNON

VILLENEUVE LEZ AVIGNON



ÉVÉNEMENTS
Events



 **Chaque samedi à 11h, (sauf août)**

Every Saturday at 11 am (except in August)

La petite cuisine des Halles est une cuisine démonstration où les chefs de la région préparent un petit plat devant le public des halles avant de le leur faire déguster.

AND ALL YEAR LONG: LA PETITE CUISINE AT LES HALLES! Chefs from the restaurants in and around Avignon, prepare their choice of recipes – right there in front of you, with discussion, questions, sharing... Afterwards, the resulting dish is shared by all.

 Les Halles - Place Pie - 84000 Avignon
www.avignon-leshalles.com.fr



 **Tous les lundi à partir de 18h**

Every Monday from 6pm

Tous les lundis soir de 18h à 22h.

FOOD TRUCKS

Every Monday evening from 6pm to 10pm.

 Place Charles David - 30400 Villeneuve lez Avignon
 + 33 (0)4 90 27 49 49





5 BONNES PRATIQUES À APPLIQUER... MÊME EN VACANCES !

Vacances j'oublie tout... mais pas les bonnes habitudes pour respecter l'environnement ! Chaque geste compte pour réduire le gaspillage et l'usage du plastique, mais aussi pour jouer la carte de la proximité afin de limiter l'empreinte carbone. Le guide « Savourer » vous livre 5 astuces simples pour consommer responsable et durable sous le soleil de Provence.

5 ENVIRONMENTALLY FRIENDLY TIPS TO FOLLOW... EVEN ON HOLIDAY!

On holiday, I forget about everything... but not the right way to respect the environment! Everything counts to reduce waste and the use of plastic, but also staying local to limit my carbon footprint. The «Savour» guide brings you 5 simple tips for responsible and sustainable consuming in the sunshine of Provence.



J'UTILISE UNE GOURDE PLUTÔT QUE DES BOUTEILLES EN PLASTIQUE

Pour remplir sa gourde et éviter d'utiliser des bouteilles en plastique, la ville d'Avignon compte plusieurs fontaines et points d'eau potable. En centre-ville, vous les trouverez rue de la République, rue des Teinturiers, place Pasteur, rue Carnot, rue Persil et porte de l'Oulle. Dans l'extramuros, rendez-vous au Parc Chico Mendès et au Parc de Massillargues, ou encore à Villeneuve lez Avignon sur la place Charles David.

1. A FLASK INSTEAD OF PLASTIC BOTTLES

So that you can fill up your flask and avoid using plastic bottles, the town of Avignon has set up a number of fountains and drinking water sources. In the town centre, you will find them in Rue de la République, Rue des Teinturiers, Place Pasteur, Rue Carnot, Rue Persil and Porte de l'Oulle. Outside the city, head for the Chico Mendès Park and Massillargues Park, in Villeneuve lez Avignon on the Place Charles David.



JE TRIE MES DÉCHETS

Les jours de collecte des déchets ménagers diffèrent selon la ville et le secteur où vous résidez. Par exemple, à Avignon intra-muros, elle a lieu tous les jours (hors dimanche). De nombreux points d'apport volontaire sont disponibles en ville et sur le territoire du Grand Avignon pour trier le carton, le plastique, le métal et le verre.

- Plus d'infos sur : <https://www.grandavignon.fr/fr/collecte-et-tri-des-dechets-pour-le-propre-interet-de-tous>

2. SORTING WASTE

Waste-collection days vary depending on the town or area where you staying. For example, in Avignon itself, waste is collected every day (except Sunday). There are many collection points in the town and all over Greater Avignon for sorting cardboard, plastic, metal and glass.

- More details on : <https://www.grandavignon.fr/fr/collecte-et-tri-des-dechets-pour-le-propre-interet-de-tous>



JE DEMANDE UN « DOGGY BAG » AU RESTAURANT

La mise à disposition de « doggy bags » (boîtes repas) par les restaurateurs est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2021. Vous calez ? N'hésitez pas à demander ces contenants réutilisables pour rapporter vos restes à la maison. Un geste économique et écologique !

3. A « DOGGY BAG » AT THE RESTAURANT

It has been obligatory for restaurants to provide doggy bags since 1 July 2021. Are you full up? Then don't hesitate to ask for these reusable containers to take the leftovers home. It reduces waste and is good for the planet!



JE LIMITE LE RECOURS AUX EMBALLAGES

Acheter en vrac, apporter ses propres sachets et bocaux, ses tote bags en tissu réutilisable (et pourquoi pas floqués aux couleurs d'Avignon et du Vaucluse !), ses cabas et paniers : c'est éviter le recours massif aux emballages en carton et en plastique. Pensez-y, de plus en plus de commerçants jouent le jeu !

4. LIMITING USE OF PACKAGING

Buy food without packaging, bring your own sachets and jars, tote bags made of recycled material (and why not printed in the colours of Avignon and Vaucluse!), shopping bags and baskets: in this way, you can avoid using a lot of cardboard and plastic packaging. Give it a try, more and more retailers are playing the game!



JE CONSOMME LOCAL

Avis aux locavores : à Avignon et sa région, vous avez tout à portée de main pour consommer local. Faites par exemple un détour aux nouvelles Halles Macellio au Pontet ou aux Halles d'Avignon, les commerçants présents renseignent avec plaisir sur les savoir-faire, la saisonnalité et la provenance des produits.

Découvrez aussi une multitude de marchés pour renouer avec le plaisir d'acheter en direct des produits qui ont poussé à seulement quelques kilomètres des étals. (Voir page 12-13).

5. CONSUMING LOCALLY

For locavores: in and around Avignon, everything is close at hand so you can consume locally. For example, head for Les Halles, the big indoor market in Avignon, where some forty traders will be happy to tell you more about the know-how, seasonal freshness and origins of their food.

There are also a whole host of markets where you can rediscover the fun of buying food grown just a few miles away from the market stalls. (See page 12-13).





LÉGENDES



Bar à vins - Wine bars
Weinbar - Enoteca
Bar de vinos



Fait maison - Home made
Hausgemacht - Fatti in casa
Platos caseros



Sans gluten - Gluten free
Glutenfreie - Senza glutine
Sin gluten



Bio - Organic - Bio-Küche
Bio - Ecológica



Végétarien - Vegetarian
Vegetarische Küche
Vegetariana - Vegetariana



Végétalien - Vegan - Vegane
Küche - Cucina vegana
Cocina vegana



Piscine - Swimming pool
Schwimmbad - Piscina
Piscina



Ascenseur - Elevator - Aufzug
Ascensore - Ascensor



Climatisation
Air conditioned room
Klimaanlage
Aria condizionata
Acondicionado



Terrasse - Terrace
Terrazza - Terraza



Jardin - Garden - Garten
Giardino - Jardín



Salon de thé - Tea room
Teesalon - Sala da tè
Salón de té



Parking payant - Pay car
park - Gebührenpflichtiger
Parkplatz - Parcheggio a paga-
mento - Aparcamiento de pago



Parking privé gratuit
Free private parking
Privatparkplatz
Parcheggio privato
Parking privado



Parking à proximité
Nearby parking
Parkplatz in der Nähe
Parcheggio vicino
Aparcamiento cercano



Parking autobus
Coach parking - Busparkplatz
Parcheggio pullman
Aparcamiento de autocares



Wifi - Wlan



Animation de soirées
Entertainment evenings
Abendanimationen
Animazione di serate
Animación de veladas



Animation enfants - Kids
entertainment - Animation für
Kinder - Eventi per bambini
Animación infantil



Accueil groupes - Groups
Gruppen - Accoglienza
gruppi - Recepción de grupos



Animaux admis - Pets admitted
Tiere erlaubt - Animali ammessi
Se admiten animales



Salle de réunion - Conference
room - Konferenzraum - Sala
riunioni - Sala de reunión



Service après 22h - Service
after 10 pm - Service nach 22
Uhr - Cucina aperta dopo le 22
Servicio después de las 22:00



Chèques vacances



Ticket resto



Label Relais & Châteaux



Label Vignobles
et Découvertes



Accessible en fauteuil roulant
Wheelchair accessible
Zugänglich für Rollstuhlfahrer
Accesso per Persone
a Mobilità Ridotta
Acceso a personas de
movilidad reducida

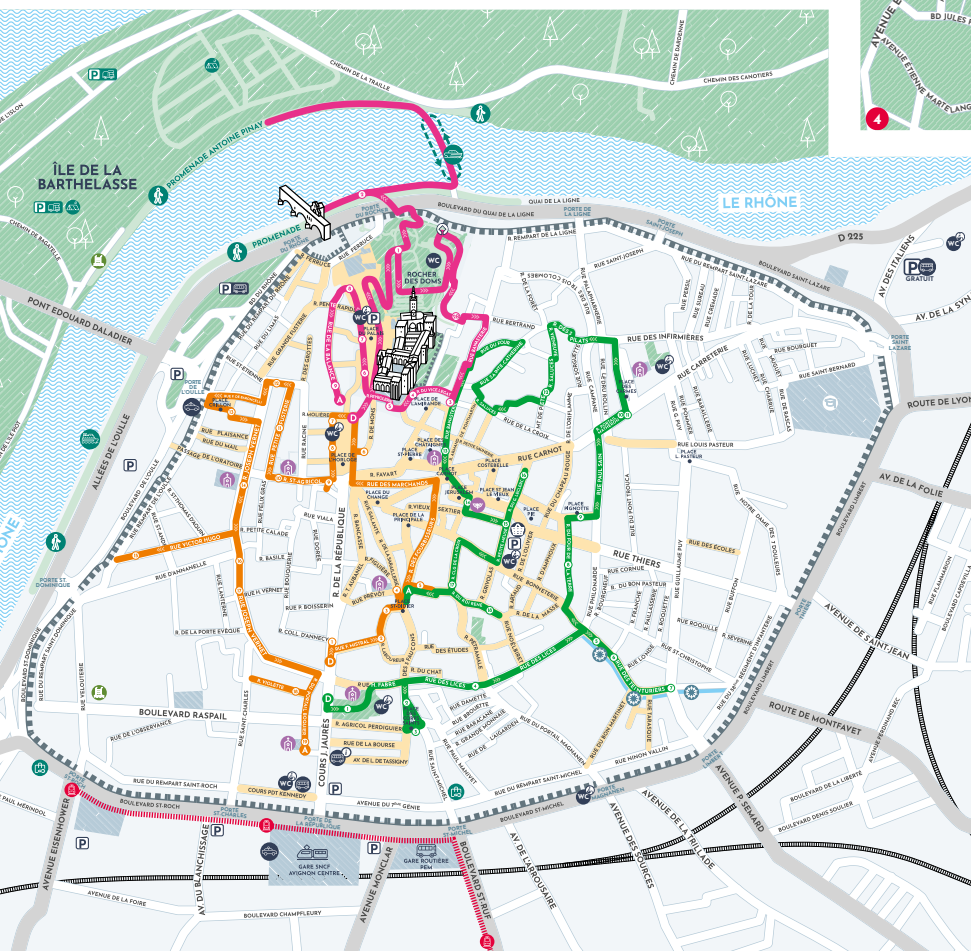
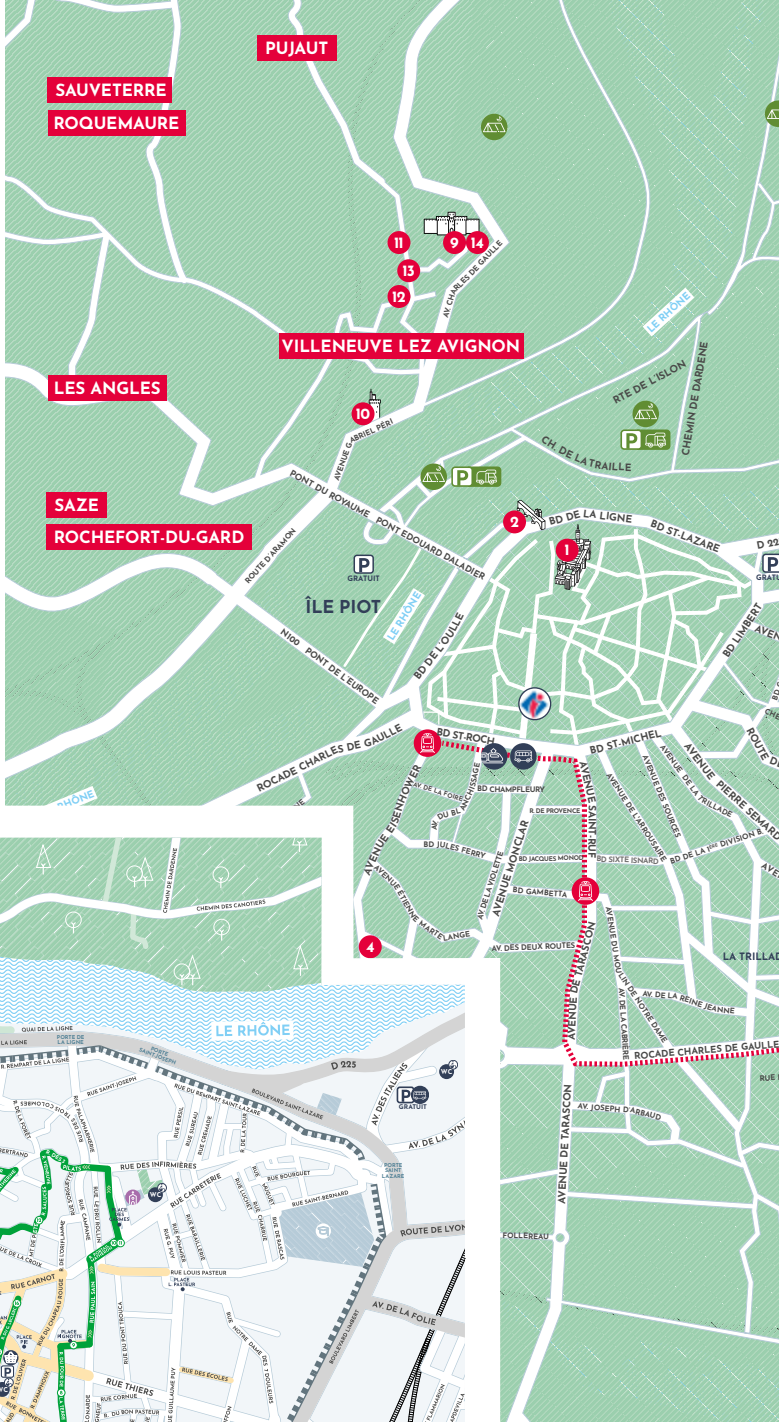


Label Accueil Vélo

PLANS

AVIGNON ET GRAND AVIGNON

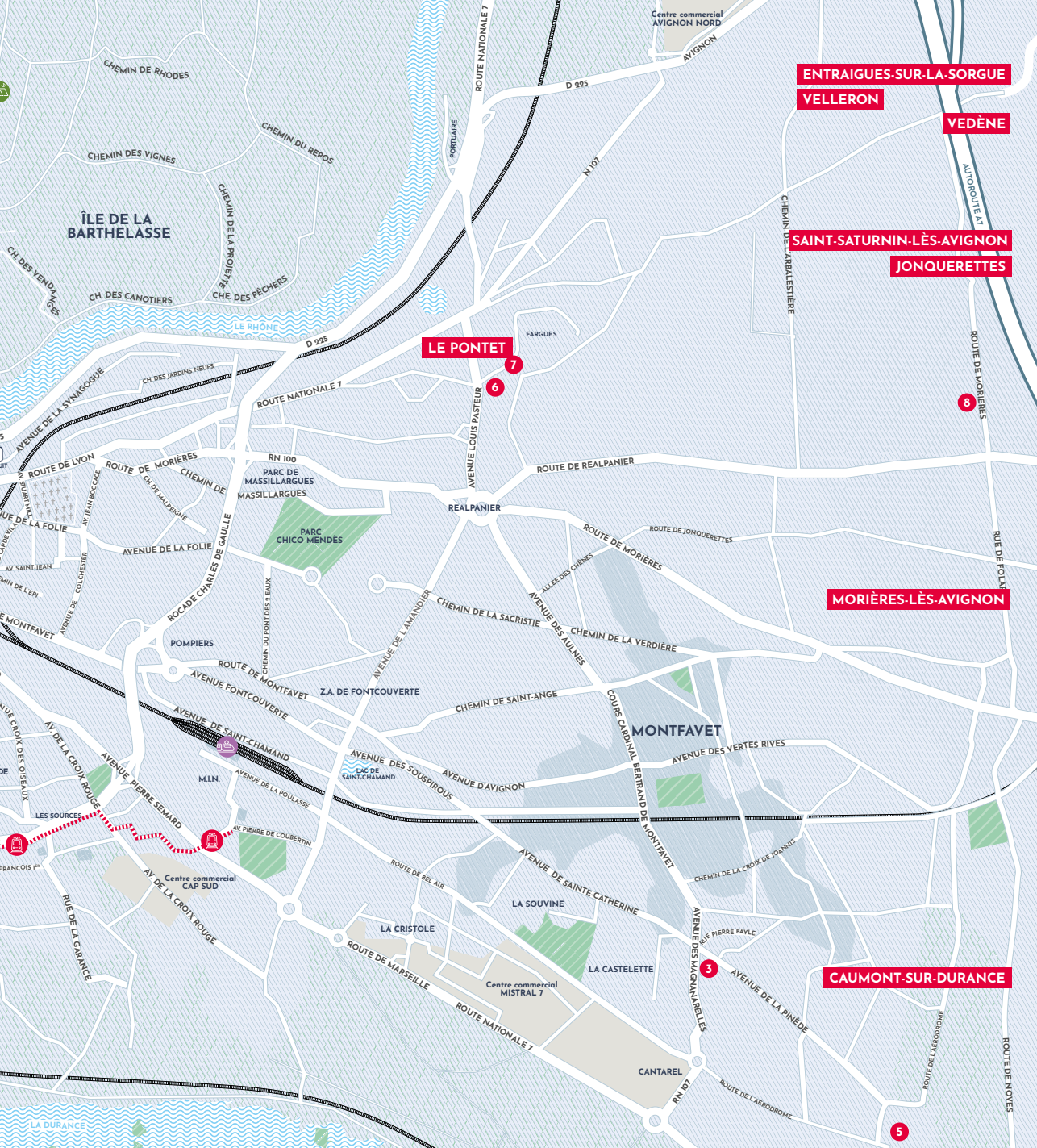
- 1 Palais des Papes
- 2 Pont Saint-Bénézet
- 3 Musée des Arcades
- 4 La FabricA
- 5 Parc des Expositions
- 6 Château de Fargues
- 7 Auditorium du Grand Avignon
- 8 Espace Culturel Folard
- 9 Fort Saint-André
- 10 Tour Philippe le Bel
- 11 La Chartreuse – Centre national des écritures du spectacle
- 12 Collégiale Notre-Dame
- 13 Musée Pierre-de-Luxembourg
- 14 Jardins de l'Abbaye Saint-André



Gare Avignon Centre
Avignon Centre Station
Avignon Hauptbahnhof
Stazione Centrale di Avignone
Estación de Avignon Centro



Gare Avignon TGV
Avignon TGV Station
TGV-Bahnhof
Stazione ferroviaria TGV
Estación de trenes TGV



Auto-Train



Gare routière PEM / Bus station
Busbahnhof / Stazione degli
autobus / Estación de autobuses



Aéroport / Airport
Flughafen / Aeroporto
Aeropuerto



Bus pour l'aéroport / Bus to the
airport / Bus zum Flughafen
Autobus aeroporto / Autobus
para el aeropuerto



Camping / Camp site
Campingplatz / Campeggi
Campings



Tramway / Straßenbahn
Tram / Tranvia



Aire et services camping-cars
Camping-car area and services
Wohnmobile Bereich und
Dienstleistungen
Area e servizi per camper
Área de autocaravanas y servicios



Circuit vélo
Cycling routes Radtour
Percorsi in bicicletta
Recorrido en bicicleta
Krankenhäus
Ospedale

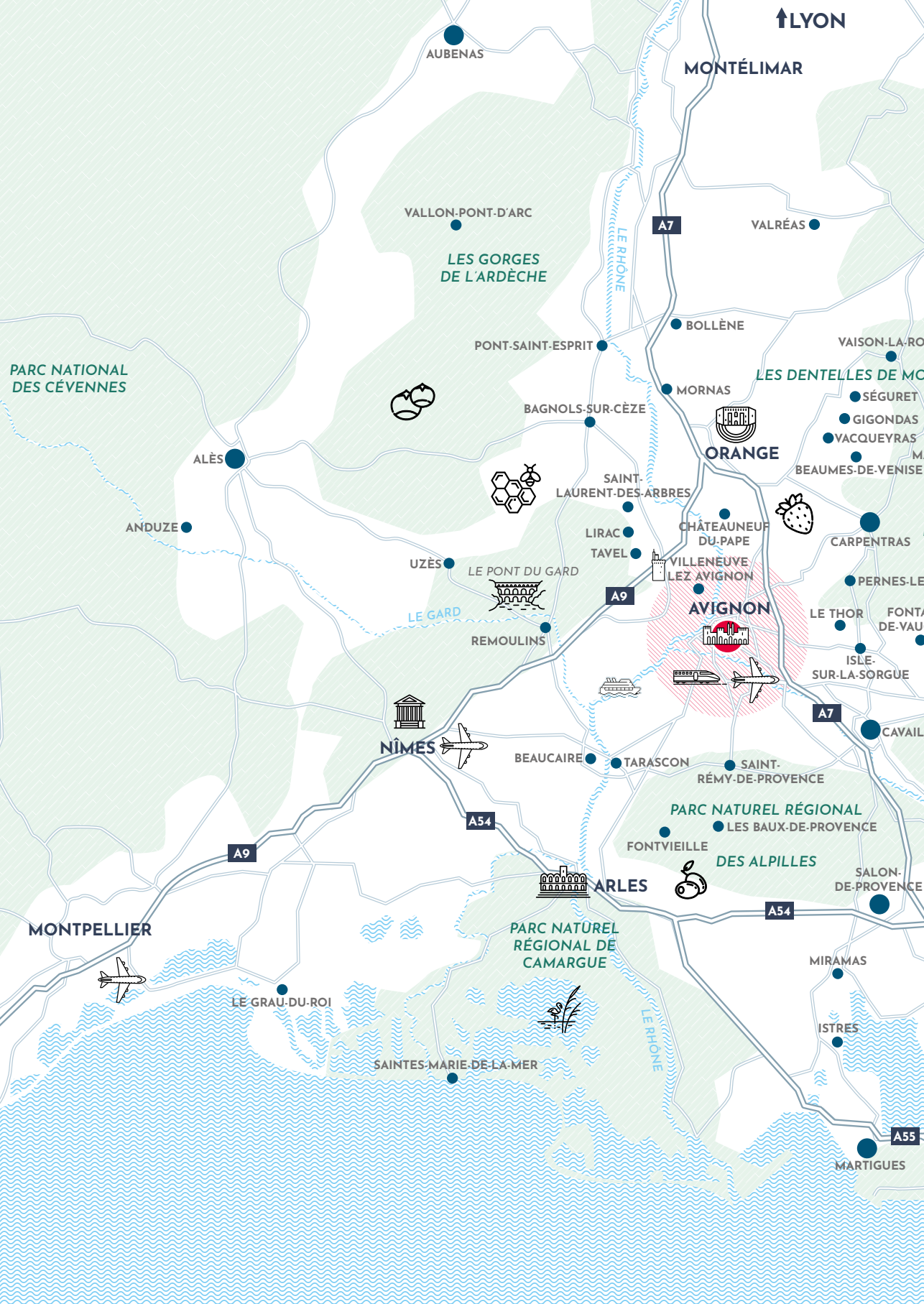
TGV



CENTRE



Navette ferroviaria entre les gares
Train shuttle between both
train stations
Zugverbindung ins Stadtzentrum
Accesso ferroviario tra le stazioni
ferroviarie
Acceso ferroviario entre
los estaciones de tren



↑ LYON

MONTÉLIMAR

AUBENAS

VALLON-PONT-D'ARC

LES GORGES DE L'ARDÈCHE

VALRÉAS

A7

LE RHÔNE

PONT-SAINT-ESPRIT

BOLLÈNE

MORNAS

VAISON-LA-ROCHE

SÉGURET

GIGONDAS

VACQUEYRAS

BEAUMES-DE-VEZENIE

ORANGE

ALÈS

ANDUZE

BAGNOLS-SUR-CÈZE

SAINT-LAURENT-DES-ARBRES

LIRAC

TAVEL

CHÂTEAUNEUF DU-PAPE

VILLENEUVE LEZ-AVIGNON

AVIGNON

UZÈS

LE PONT DU GARD

LE GARD

REMOULINS

NÎMES

BEAUCAIRE

TARASCON

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

A7

LE THOR

FONTA-DE-VAU

ISLE-SUR-LA-SORGUE

CAVAIL

PARC NATUREL RÉGIONAL

LES BAUX-DE-PROVENCE

FONTVIEILLE

DES ALPILLES

SALON-DE-PROVENCE

MONTPELLIER

ARLES

PARC NATUREL RÉGIONAL DE CAMARGUE

LE GRAU-DU-ROI

SAINTES-MARIE-DE-LA-MER

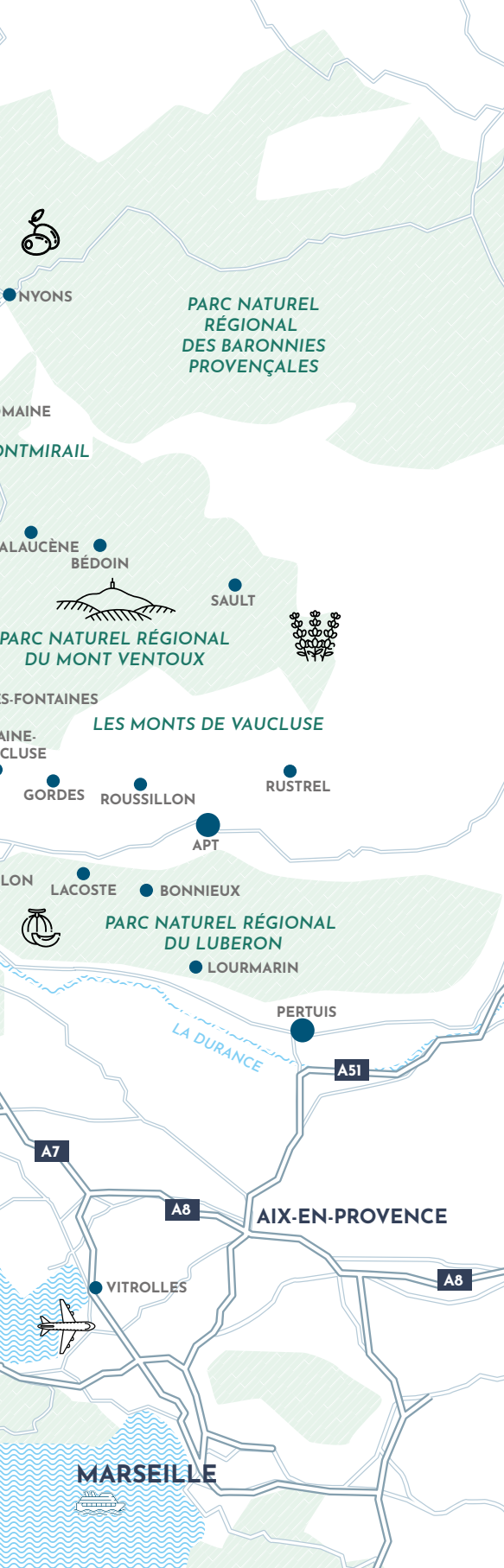
LE RHÔNE

MIRAMAS

ISTRES

A55

MARTIGUES



PLAN

CARTE RÉGION

- Les Communes du Grand Avignon
- Grand Avignon urban community
- Grand Avignon Gemeindeverband
- Aera metropolitana Grand Avignone
- Zona metropolitana Grand Aviñón

- AVIGNON
- CAUMONT-SUR-DURANCE
- ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE
- JONQUERETTES
- LE PONTET
- LES ANGLÉS
- MORIÈRES-LÈS-AVIGNON
- PUJAUT
- ROCHEFORT-DU-GARD
- ROQUEMAURE
- SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON
- SAUVETERRE
- SAZE
- VEDÈNE
- VELLERON
- VILLENEUVE LEZ AVIGNON

Grand Avignon
Grand Avignone
Grand Aviñón

Avignon Centre
Avignon Zentrum
Avignone Centro
Avignon Centro



AVIGNON

RECONNUE POUR SON ACTION EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

La ville d'Avignon dispose de nombreux labels et reconnaissances, dont plusieurs relatifs à son engagement en faveur de la biodiversité et du développement durable.

The city of Avignon has been given a wide range of labels and awards, including several linked to its commitment in favour of biodiversity and sustainable development.

FOODSHIFT 2030

Foodshift 2030

Pour ses actions sur les questions de l'alimentation durable et de la restauration collective de demain (projet européen piloté par l'Université de Copenhague).

They include «Foodshift 2030» for the city's action in favour of sustainable food and the restaurants and catering of tomorrow (European project launched by the University of Copenhagen).



Territoire durable, une COP d'avance

Par l'Agence Régionale de la Biodiversité. Palmarès des trois premières éditions (2018, 2019, 2021) : Avignon label NIVEAU 2. Communauté d'agglomération du Grand Avignon RECONNAISSANCE « Territoire Engagé ».

By the Regional Agency for Biodiversity. Awards for the first three editions (2018, 2019, 2021): Avignon label Level 2. Agglomeration community of Grand Avignon: Recognition « Committed Territory ».



Projet Alimentaire Territorial

Programme National pour l'Alimentation « Territoires en Action ». Lauréat 2018. Communauté d'agglomération du Grand Avignon « reconnaissance ministérielle niveau 1 ».

National Programme for Food Programme «Territories in Action». Winner 2018. Agglomeration community of Grand Avignon: Ministerial recognition level 1».



Terre Saine, commune sans pesticides

Par le ministère de la Transition écologique et solidaire, pour l'engagement que la Ville a pris en 2014 de ne plus utiliser de pesticide dans ses espaces verts, sur la voirie ou sur les terrains de sport.

«Terre Saine», town without pesticides (by the Ecological Transition and Solidarity Ministry, for the city's commitment in 2014 to halt the use of pesticides in green spaces, on roadsides and sports pitches).



Ville nature - Niveau 4 libellules

Par le ministère de la Transition écologique et solidaire.

«Ville Nature» - level 4 «Dragonflies» (by the Ecological Transition and Solidarity Ministry).



Territoire Engagé pour la Nature

TEN 5 (par l'Agence Régionale de la Biodiversité).

TEN 5 («Territoire Engagé pour la Nature» – (by the Regional Biodiversity Agency).



Capitale Régionale de la biodiversité en Provence-Alpes-Côte d'Azur

En 2018 (par l'Agence Régionale de la Biodiversité).

Regional Capital of biodiversity in Provence-Alpes-Côte d'Azur in 2018 (by the Regional Biodiversity Agency) ; «Territoire Durable, une COP d'avance» (in 2018).



OFFICE DE TOURISME D'AVIGNON

41, cours Jean Jaurès BP8 84004 Avignon Cedex 1



Cette marque prouve la conformité à la norme NF X 50-730 et aux règles de certification NF 237. Elle garantit que les activités d'accueil, d'information, de promotion/communication, de production/commercialisation, de la boutique, l'évaluation et l'amélioration de la qualité de service sont contrôlées régulièrement par AFNOR Certification : www.marque-nf.com

L'office de tourisme s'engage à tout mettre en œuvre pour garantir la satisfaction de ses clients en prenant en compte leurs réclamations et suggestions et en réalisant des actions pour améliorer en permanence le niveau de qualité de ses services et celui de la destination.



This mark shows conformity with the standard NF X 50-730 and the certification rules NF 237. It guarantees that the activities of reception and information, promotion/communication, production, marketing and sale of tourist services and products, store, service quality assessment and improvement are monitored regularly by AFNOR Certification: www.marque-nf.com

The tourist office gets involved to do its best to guarantee its clients satisfaction considering their claims and suggestions, in making actions that improve all the time the level of quality of its services and of the destination.



Diese Markenbezeichnung ist ein Beweis für die Einhaltung der Norm NF X 50-730 und der Zertifizierungsregeln NF 237. Sie garantiert, dass alle Tätigkeiten im Bereich Betreuung, Auskunft, Promotion/Kommunikation, Produktion/Vertrieb, Boutiqueverkauf, Auswertung und Service-

qualität regelmäßig von AFNOR Certification: www.marque-nf.com. Das Fremdenverkehrsamt verpflichtet sich, die Zufriedenheit seiner Kunden, unter Rücksichtnahme der Vorschläge und Reklamationen, und der permanenten Verbesserung seiner Leistungen, zu gewährleisten.



Questo marchio prova la conformità alla norma NF X 50-730 e alle regole di certificazione NF 237. garantisce che le attività di accoglienza, di informazione, di promozione/comunicazione, di produzione/commercializzazione, di vendita, nonché la valutazione e il miglioramento della qualità di servizio sono controllati regolarmente dall'ente aFnor certification: www.marque-nf.com

L'ente di turismo si avvia di fare tutto per garantire la soddisfazione dei suoi clienti, in prendendo in conto i loro reclami e suggestioni, in realizzando azioni per migliorare continuamente il livello di qualità dei suoi servizi e quello della destinazione.



Esta marca prueba la conformidad con la norma NF X 50-730 y con las reglas de certificación NF 237. Garantiza que las actividades de recepción, de información, de promoción/comunicación, de producción/comercialización, de la tienda, la evaluación y la mejora de la calidad de servicio son controladas regularmente por AFNOR Certification: www.marque-nf.com

La oficina de turismo se compromete a poner de su parte para garantizar la satisfacción de sus clientes teniendo en cuenta sus reclamaciones y sugerencias, elaborando acciones para mejorar el nivel de calidad de sus servicios y de la destinación.

Edition réalisée conjointement par les Offices de Tourisme d'Avignon et du Grand Avignon, la Ville d'Avignon et le Grand Avignon en mai 2022 en 8 000 exemplaires.

Maquette et mise en page :

Agence Anonymes

Rédaction :

Florence Antunes,
Avignon Tourisme,
Grand Avignon

Impression :

Imprimerie Orta - Avignon

Crédits photos :

Empreintes d'Ailleurs, Avignon
Tourisme, Grand Avignon, DR
Partenaires d'Avignon Tourisme,
Sylvie Villeger, Marianne
Casamance, Shutterstock,
Adobe Stock, Olivier Tresson,
Tipi © Brian du Halgouet,
Pierre Onde DR Restaurant
Racine, DR Domaine d'Escarvaillac,
DR Inter Rhône, Florent Pietravalle
DR La Mirande.

■ ■ Dans un souci de protection de l'environnement, ce guide est édité par un imprimeur IMPRIM'VERT.

Les renseignements et tarifs mentionnés dans ce guide sont donnés à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

■ ■ In our ongoing effort to increase environmental protection, this guide is printed by a green IMPRIM'VERT printer.

The information and prices listed in this guide are provided for information purposes only and are not contractual.

■ Die genannten Informationen und Preise sind ohne Gewähr.

■ ■ Le informazioni e le tariffe indicate in questa guida sono riportate a titolo indicativo e non sono contrattuali.

■ Las informaciones y las tarifas mencionadas en esta guía se dan a título informativo y no son contractuales.



AVIGNON

Capitale des CÔTES DU RHÔNE

Hors les murs, le vignoble des Côtes du Rhône vous propose de découvrir ses domaines viticoles labellisés, ses sentiers vigneron et ses nombreuses activités œnotouristiques.



Tout l'œnotourisme sur :



DISPONIBLE SUR

Google Play



Télécharger dans

l'App Store



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.