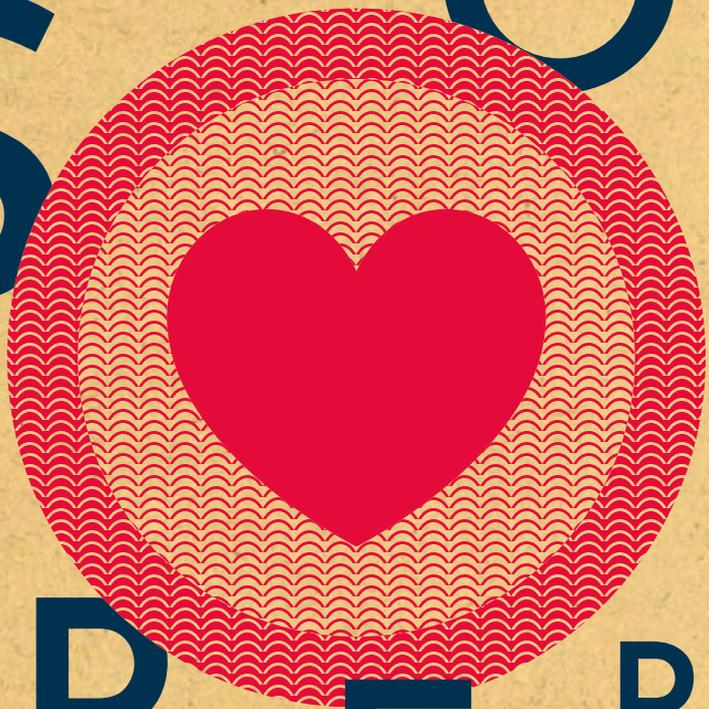


LE GUIDE
GOURMAND
2023



S A V O U R E R



AVIGNON
TOURISME
CRÉATEUR D'EXPERIENCES

P
PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



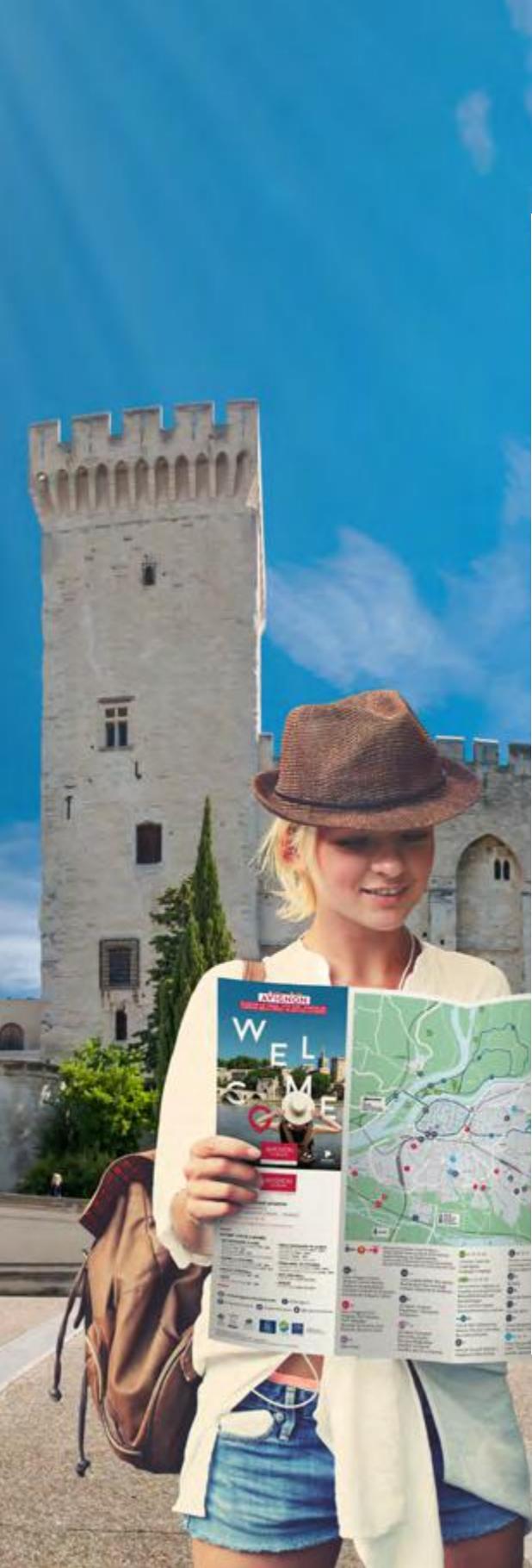
W
E
L
C
O
M
E



GUIDE SAVOURER

SOMMAIRE - TABLE OF CONTENTS INHALT - SOMMARIO - INDICE

- 02 **Offices de Tourisme**
Tourism offices - Fremdenverkehrsämter
Uffici del turismo - Oficinas 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 **Boire un verre**
Have a drink - Etwas trinken gehen
Bere qualcosa - Tomar una copa
- 46 **Autour du vin**
About wine - Alles über Wein
Eventi sul vino - En torno al vino
- 58 **Les restaurants**
Restaurants - Ristoranti - Restaurantes
- 86 **Des événements à croquer**
Bite into special events - Genussvolle Ereignisse
Eventi da gustare - Eventos gastronómicos
- 96 **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.

office de tourisme
grand
avignon

AVIGNON
TOURISME

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.grandavignon-destinations.fr
- 📱 @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 ROCHFORT-DU-GARD

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

BUREAU DE VEDÈNE

- 📍 Espace du Lavoir
Place du Petit Pont
84270 Vedène



SUMMER TROTT

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.

INFORMATION TROTT

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

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 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.

 **ET AUSSI**
And more

Le marché agricole de Velleron

Il a lieu tous les soirs, toute l'année. 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 all year round. 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 Vouland 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 Vouland 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.



Scannez ce QR code pour voir la vidéo des ruches.

Scan this QR code to see the video of the beehives.



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, Semailles a ouvert ses portes aux visiteurs depuis 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, Semailles opened to visitors in 2022.

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.

*Des ateliers, des stages,
des conférences, des balades...
de nombreux formats pour
petits et grands :*

04 90 16 05 05.

🌐 <https://semaillesavignon.fr>

*Workshops, courses, conférences,
walks... many formats for
children and adults:
+33 (0)4 90 16 05 05.*

🌐 <https://semaillesavignon.fr>



LES FERMES ET PRODUCTEURS DE PROXIMITÉ

Local farms and producers
Bauernhöfe und lokale Erzeuger
Aziende agricole di produttori locali
Lasgranjasdeproductoresceranas

LE TIPI, LE PREMIER LIEU DÉDIÉ À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Un lieu avant-gardiste, qui accueille petits et grands pour une découverte 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 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 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, 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.

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

LA FERME AUX GUS

Possibilité de réserver des paniers de fruits et légumes bios en ligne mais également de loger sur place dans une yourte.

You can book fruit and vegetable hampers online and stay in a yurt on-site.

📍 695, ch. 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.

For more than four generations, the family farm offers its fresh products, mostly picked the same day.

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

MAS DE CARLES

Maraîchage, chèvrerie, volailles, confiserie, oliveraie... le tout en bio, et solidaire ! C'est aussi un lieu d'accueil et de réinsertion. Possibilité d'acheter les produits au marché du lundi soir en haute saison aux Allées de L'Oulle, le jeudi matin au marché de Villeneuve.

Fruits and vegetables, goat farming, poultry, jam making, olive groves... all organic and in solidarity! The Mas de Carles is a place of reception and reinsertion. It is possible to buy their products at the Monday evening farmers' market at the Allées de L'Oulle, on Thursday mornings at the Villeneuve market.

📍 250, avenue Rheinbach
30400 Villeneuve lez Avignon
🌐 www.masdecarles.org

MAS RIBELLY

Poules pondeuses en bio, culture du houblon et micro-brasserie artisanale.

Organic laying hens, hop growing and craft microbrewery.

📍 91, allée de la Ribbely
84320 Entraigues-sur-la-Sorgue
🌐 <https://ribelly.fr/bienvenue>

LA FERME EN'VIE

Ferme agroécologique qui produit fruits et légumes ainsi que du petit élevage, en bio.

Agro ecological farm that produces fruit and vegetables as well as organic breeding.

📍 180, chemin de Castane
84740 Velleron

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 !

The Farmers of Vaucluse offer their seasonal products directly, through a drive through system!

🌐 endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr



LES MARCHÉS PROVENÇAUX

Markets from Provence
Märkte - Mercati - Mercados

AVIGNON

Tous les samedis matin

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

Every Saturday morning

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

VILLENEUVE LEZ AVIGNON

Tous les jeudis matin

Tous les jeudis matin, la place Charles David accueille le marché, au rythme des saisons, et propose le meilleur de la région dans une ambiance provençale !

Every Thursday morning

Every Thursday morning, the Place Charles David hosts the market, to the rhythm of the seasons, and offers the best of the region in a Provençal atmosphere!

SAINT-SATURNIN- LÈS-AVIGNON

Tous les dimanches matin

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

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

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

All year round, Thursday and Sunday mornings, a time to stroll through the alleys and along the canals that run along the Sorgue.

VAISON-LA-ROMAINE

Tous les mardis matin

Balade dans le grand marché provençal aux couleurs et senteurs du Midi.

Every Tuesday morning

Stroll through the large Provençal market with the colors and scents of the South.

UZÈS

Tous les mercredis et samedis matin

Le mercredi matin, place aux producteurs locaux qui se regroupent sur la place aux Herbes. Le samedi, le marché s'étend dans les rues environnantes.

Every Wednesday and Saturday morning

On Wednesday morning, local producers gather on the Place aux Herbes. On Saturdays, the market extend into the surrounding streets.



LE MARCHÉ COUVERT D'AVIGNON

Markets - Märkte - Mercati - Mercados

LES HALLES - AVIGNON

Du mardi au dimanche de 6h à 14h

Grand marché couvert regroupant une quarantaine de commerçants, proposant les produits frais du terroir. Démonstration culinaire le samedi à 11h.

Tuesday to Sunday 6am - 2pm

Large indoor Provençal market with 40 stands. Cooking demonstration Saturdays at 11am.

📍 Place Pie

🌐 www.avignon-leshalles.com



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Growers market – Bauernmarkt
Mercato degli agricoltori
Mercado de agricultores

AVIGNON

Le lundi de fin mars à fin octobre de 17h à 19h

Le marché des producteurs se tient les lundis de 17h à 19h 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.

End of March to end of October on Mondays: 5pm to 7pm

In Avignon, 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.

VELLON

D'avril à septembre, tous les jours de 18h à 19h30 (sauf dimanche et jours fériés). À partir du 1^{er} octobre, les mardis, vendredis et samedis à partir de 16h30 (sauf jours fériés)

Le marché de Vellon est 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 7.30 pm. (except Sunday and bank holidays) and from October 1st on Tuesdays, Fridays and Saturdays from 4.30 pm. (except public holidays).

The Vellon market has become a real institution in Provence. Its particularity is to present local producers offering exclusively fruits and vegetables harvested the same day.

ROCHEFORT-DU-GARD

Le mercredi de début avril à fin septembre à partir de 17h

Marché de producteurs tous les mercredis avenue Frédéric Mistral.

Every Wednesday from beginning of April to end of September from 5pm.

Farmers' market every Wednesday on Avenue Frédéric Mistral.



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



Retrouvez les marchés du Vaucluse
Find the Markets of Vaucluse

COURS DE

C
U
I
S
I
N
E



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 profitiez 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

AVIGNON CENTRE

CUISINE CENTR'HALLES



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

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 ! De 9h30 à 14h30, visite des Halles d'Avignon, cours de cuisine privé de 2 à 8 personnes avec dégustation de vins locaux, déjeuner au restaurant vers 13h.

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! From 9.30 am to 2.30 pm, visit of the Halles d'Avignon, private cooking class for 2 to 8 people with tasting of local wines, lunch at the restaurant around 1 pm.

📍 9, rue de la Tour

☎ + 33 (0)9 86 22 29 73

🌐 maisondelatour.wordpress.com

ITALIE LÀ-BAS

🇮🇹 Sur réservation

La Cucina, ateliers de cuisine du repas. Voir le programme des cours sur le site du restaurant.

On reservation only

La Cucina, cooking classes followed by a meal. Program of the cooking lessons online.

📍 23, rue de la Bancasse

☎ + 33 (0)4 86 81 62 27

☎ + 33 (0)6 17 13 10 86

🌐 www.italielabas.fr/cours-de-cuisine

LA MIRANDE

🇬🇧 Toute l'année - Sur réservation

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

🌐 www.la-mirande.fr

AVIGNON SUD

MADAME C

🇬🇧 Sur réservation

Ateliers culinaires destinés aux particuliers et aux entreprises souhaitant passer un moment convivial et gourmand accompagnés par un(e) chef.fe partageant ses spécialités et son savoir-faire. Les ateliers sont modulables et s'adaptent aux envies des clients.

On reservation only

Culinary workshops for individuals and professionals wishing to spend a convivial and gourmet moment accompanied by a chef sharing his specialities and expertise. The workshops are flexible and can be adapted to the wishes of the clients.

📍 Cowool - 25, avenue Mazarin
84000 Avignon

☎ + 33 (0)7 89 24 99 02

☎ + 33 (0)6 32 22 01 34

🌐 cherinebyfb@gmail.com

AVIGNON OUEST

ENTRE VIGNE ET GARRIGUE

🇬🇧 À la demande

Serge et Maxime Chenet. Vivez une immersion dans les cuisines du restaurant gastronomique et étoilé « Entre Vigne et Garrigue » le temps d'une après-midi aux côtés de deux Chefs, père et fils.

On request

Serge et Maxime Chenet. Immerse yourself in the kitchens of the gastronomic and starred restaurant «Entre Vigne et Garrigue» for an afternoon with two chefs, father and son.

📍 600, route de Saint-Bruno

30131 Pujaut

☎ + 33 (0)4 90 95 20 29

✉ contact@vigne-et-garrigue.com

🌐 vigne-et-garrigue.com/cuisine

LIEU SUR DEMANDE

ATELIER TOQUE CHEF 84

🇬🇧 Sur réservation

En français ou en anglais, le chef Jean-Marc Larrue vous fait découvrir l'art de la cuisine provençale aux Halles d'Avignon ou dans des lieux haut de gamme privatisés. 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

In French or English, chef Jean-Marc Larrue will introduce you to the art of Provençal cuisine in les Halles market or in high-end private venues. 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.

☎ + 33 (0)6 62 49 66 50

☎ + 33 (0)6 60 56 30 34

✉ toquechef84@gmail.com

🌐 atelier-toque-chef-provence.eatbu.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. Les « balades » sont conçues pour les petits groupes (max 10 pers).

Toute l'année, fermé dimanche et lundi.

De 30 € à 65 €. Gratuit pour les moins de 5 ans

IH : accessible en fauteuil roulant

☎ + 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, the tours are designed for small groups (max 10 people).

All year, closed Sunday and Monday.

From 30 € to 65 €. Free under 5 years old

IH : Accessible in wheelchair

☎ + 33 (0)6 62 89 55 44

✉ info@avignongourmetours.com

🌐 www.avignongourmetours.com





EN

ÉTÉ

RIEUR



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 Bercail

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

QUELS SPOTS POUR DÉGUSTER UNE GLACE ?

Pas de flânerie d'été sans succomber à un sorbet, une glace ou une crème glacée généreuse. Avec votre pot gourmand ou votre cornet croustillant, on vous emmène en balade.

S'offrir une glace rime avec pause fraîcheur. A l'ombre des platanes, bercée par sa fontaine, la place des Corps Saints est un lieu tout trouvé. Sans oublier l'ombrière d'époque qui trône sur la place des Carmes pour vous mettre au frais ou la rue des Teinturiers longée par la Sorgue. Et pourquoi pas un peu de lèche-vitrine en vous délectant de votre glace lavande ou thym (de Provence bien sûr) ? Dans ce cas, direction l'hyper centre commerçant avignonnais, les rues des Marchands, de la République, Saint-Agricol, Joseph Vernet, de la Bonneterie, des Fourbisseurs, etc. Autre option : les parcs et jardins du centre, le rocher des Doms, le square Agricola Perdiguier, ou le verger Urbain V à l'arrière du Palais des Papes.



La Princièrè
place des Corps Saints

**Buvette du Rocher
des Doms**

Le Glacier de Velleron
avec sa terrasse en bord
de Sorgue



WHERE TO ENJOY YOUR ICE CREAM WITH A VIEW?

There's no such thing as a summer stroll without a sorbet, ice cream or frozen yoghurt. Grab your tasty tub or crispy cone and join us for a wander.

If it's time for ice cream, it's time for a break. Place des Corps Saints is the perfect spot with its shade under the plane trees and trickling fountain. Cool off under the period sun shelter that takes pride of place on Place des Carmes or on Rue des Teinturiers by the Sorgue. Why not feast your eyes on the shop windows as you feast on your ice cream flavoured with lavender or thyme (from Provence obviously)? If that tickles your fancy then head to Avignon's high streets: Rue des Marchands, Rue de la République, Rue Saint-Agricol, Rue Joseph Vernet, Rue de la Bonneterie, Rue des Fourbisseurs etc. Another option: the parks in the centre, Rocher des Doms, Square Agricola Perdiguier or the Urbain V orchard behind the Palais des Papes.





LE PIQUE-NIQUE IDÉAL DES CHEFS GARDOIS MAXIME ET SERGE CHENET

Au restaurant gastronomique « Entre vigne et garrigue », 1 étoile Michelin, officie un duo père-fils. Ensemble, ils déclinent une cuisine de saison raffinée, proposée dans le cadre élégant d'un mas chargé d'histoire : une ancienne ferme des Chartreux, vue sur les lavandes, les vignes et les oliviers. Leur panier de pique-nique fleurit évidemment bon la Provence et la Méditerranée.

GARD CHEFS MAXIME AND SERGE CHENET'S PERFECT PICNIC

A father and son duo run the 1 Michelin-starred Entre Vigne et Garrigue fine dining restaurant. Together they serve sophisticated seasonal dishes in a stylish Provencal «mas» that oozes history: an old Chartreux farmhouse with views of the lavender fields, vineyards and olive groves. Naturally, their picnic hamper is packed full of goodies from Provence and the Mediterranean olive groves. Naturally, their picnic hamper is packed full of goodies from Provence and the Mediterranean.

LEUR ENTRÉE

- Le fameux crespou, gâteau provençal où plusieurs omelettes sont superposées : une omelette aux herbes fraîches (ciboulette, persil, coriandre...), une omelette à la purée de tomates et basilic, une omelette au fromage, une autre aux oignons, une autre encore à la tapenade noire. Préparé la veille, le crespou se déguste froid, assaisonné d'un coulis de tomates à l'estragon.
- On boit : un vin Blanc du Domaine Chabrier, Duché d'Uzès.

LEUR PLAT

- Moules de Bouzigues au curry : ouvrir les moules avec des échalotes. Faire suer le curry avec de l'huile d'olive puis ajouter un oignon, un poivron rouge, une banane, une pomme et du lait de coco. Mixer le tout et ajouter les moules. A préparer la veille et à déguster froid.
- On boit : un vin blanc Terre d'Argence du Domaine Mourgues du Grés IGP.

LEUR FROMAGE

- Un caillé de fromage de chèvre du Mas de Carles de Villeneuve lez Avignon au miel de lavande ou un pélardon en bocal à la tapenade noire.
- On boit : un Vacqueyras blanc, Domaine Clos de Cazaux Cuvée les Clés D'Or.

LEUR DESSERT

- Un riz rond de Camargue au lait, crumble praliné et sa marmelade d'abricots de Sauveterre du producteur Rémy Cambe. A servir en verrines.
- On boit : un Rosé de Tavel, Domaine de la Mordorée ; la Reine des Bois.



Scannez ce QR code et laissez Maxime et Serge Chenet vous détailler la composition de leur panier de pique-nique idéal.

Scan the QR code and listen to Maxime and Serge Chenet talk about what's inside their perfect picnic hamper.

THEIR STARTER

- *Crespou, Provence's signature omelette layer «cake»: a herby omelette (chives, parsley, coriander etc.), a tomato purée and basil omelette, a cheese omelette, an onion omelette and a black olive tapenade omelette. Crespou is made the day before and served cold, garnished with tomato sauce and tarragon.*
- *Serve with: A Domaine Chabrier white wine, Duché d'Uzès.*

THEIR MAIN

- *Curried Bouzigues mussels: steam the mussels with shallots until they open. Sweat the curry powder in olive oil then add onion, red pepper, banana, apple and coconut milk. Blend and add mussels. Make the day before and serve cold.*
- *Serve with: A Terre d'Argence white wine, Domaine Mourgues du Grés IGP.*

THEIR CHEESE COURSE

- *Clotted goat's cheese from Mas de Carles in Villeneuve lez Avignon with lavender honey or Pélardon in a jar with black olive tapenade.*
- *Serve with: A Vacqueyras white wine, Domaine Clos de Cazaux Cuvée les Clés D'Or.*

THEIR DESSERT

- *Camargue rice pudding, praline crumble and marmalade made from Rémy Cambe's Sauveterre apricots. Serve in verrines.*
- *Serve with: A Tavel rosé, Domaine de la Mordorée; La Reine des Bois.*

Entre vigne et garrigue

📍 Mas Saint-Bruno,
600 Route de Saint-Bruno, 30131 Pujaut
04 90 95 20 29.
Plus d'informations page 64.
More information en page 64.





LES COINS DE PIQUE-NIQUE À AVIGNON

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

Profitez des beaux jours pour flâner en ville et apprécier les coins de verdure pour pique-niquer au bord du Rhône ou dans les jardins d'un musée, se poser en terrasse entre amis ou en famille après avoir vu un spectacle ou une expo. Voici nos suggestions de lieux pour prendre un grand bol d'air !

Take advantage of the fine weather to stroll through the city and enjoy the green spaces to picnic by the Rhone or in the gardens of a museum, or to sit on a terrace with friends or family after seeing a show or an exhibition. Here are our suggestions for places to take a deep breath of air!

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 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 restaurant-buvette 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.

Pour grignoter sur le pouce

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^e s).

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



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 (15km) et Cavaillon (11km). 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

A 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.



SHOPPING

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!

“ À CÔTÉ ”

la marque de conserves qui cuisine
les fruits et légumes dont « personne ne veut » !



L'entreprise récupère des productions locales dans un rayon de 30 km autour d'Avignon pour confectionner une gamme de bocaux disponibles en ligne et en magasins bio.

Trop gros, trop petits, tordus, biscornus, tâchés... Mis au rebut les fruits et les légumes qui ne répondent pas aux standards ? Certainement pas avec « Local en bocal » ! L'entreprise avignonnaise fondée en 2015, qui commercialise la marque « A côté », met un point d'honneur à récupérer les productions des agriculteurs et maraîchers locaux qui ne peuvent pas les vendre. Ces fruits et légumes « moches », dont personne ne veut, seront cuisinés en soupes, sauces, coulis, tartinades, préparations pour taboulés, compotes, petits pots pour bébés, etc. Deux-cents tonnes de fruits et légumes sont ainsi sauvées du gaspillage chaque année et servent à confectionner (sans additifs ni conservateurs) 500 000 bocaux. « Nous cuisinons uniquement des productions locales bio, de saison, arrivées à pleine maturité » explique Charlotte Trossat, gérante de « Local en bocal ». Et niveau goût, ça change tout !

📍 Commandes en click & collect sur : a-cote.bio
Visite de l'atelier (105 rue Pierre Bayle à Avignon) sur rendez-vous.
Infos au : 04 90 33 31 02 ou sur communication@localenbocal.fr

« À CÔTÉ » : the food brand that uses the fruit and vegetables people leave behind!

The company collects local produce within a 30km radius of Avignon to make a range of jars available online and in organic shops.

Too big, too small, too ugly, knobbly, blotchy... Should imperfect fruit and vegetables be thrown out? It's a «no» from Local en Bocal! The Avignon business was founded in 2015 and trades under the A Côté brand. It makes a point of honour of collecting the produce that local farmers and producers can't sell. The wonky fruit and vegetables that nobody wants is made into soups, sauces, coulis, spreads, tabbouleh mixes, compotes, baby food and more. The 200 tons of fruit and vegetables they save from landfill every year go into making 500,000 jars (free of additives and preservatives). «We only cook with organic, local, seasonal and ripe ingredients», says Charlotte Trossat, manager of Local en Bocal. And you can tell when you taste it!



Scannez ce QR code et laissez Charlotte vous raconter le concept d'«A côté».

Scan the QR code and listen to Charlotte talk about «A côté».

📍 Click & collect on: a-cote.bio
Book a tour of the workshop
(105 rue Pierre Bayle in Avignon).
Information on +33 (0)4 90 33 31 02
or communication@localenbocal.fr

LES SPÉCIALITÉS 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 oregano 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...



Aline Géhant chocolaterie

Maison Bremond

La Croisière des Saveurs

Les Délices du Luberon

Maison Bronzini

La Boutique du Moulin

Laumar Epicerie fine de Provence

Un Désir Croquant



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. Nouveauté 2023 : La Roue passe au numérique ! Il est désormais possible de gérer son porte-monnaie en ligne depuis l'application dédiée.

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. New in 2023: La Roue goes digital! It is now possible to manage your wallet online from the dedicated application.

<https://laroue84.org>



AVIGNON CENTRE

Avignon



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 Géhant 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 Toute l'année. Fermé dimanche et lundi.
Fermé les jours fériés et en juillet / août.

📍 15, rue des Trois Faucons

☎ + 33 (0)4 90 02 27 21

✉ agchocolatier@gmail.com

www.aline-gehant-chocolatier.com



Venez découvrir les produits emblématiques de Provence, tradition et savoir-faire, circuits courts. 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, tradition and expertise, local products: the Provençal confectioner Lilamand, makers of candied fruits and calissons, the nougat maker Silvain, Alain's biscuits: calades d'Avignon, almond tuiles, crunchies.



Ouvert Toute l'année du lundi au samedi.
Fermé les 24, 25/12 et 1/01.

📍 19, rue Balance

☎ + 33 (0)4 13 39 07 19

✉ aurelienguillaumet@icloud.com



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 tartinables... Dégustation offerte.

Come and discover our artisanal specialties passionately made in our workshops in the south of France: Provençal 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



Fabricant de spécialités provençales et traditionnelles depuis 1989 : biscuits, calissons, nougats, olives en chocolat. Élégantes boîtes en métal, dégustation offerte.

A traditional biscuit, sweets and chocolate maker since 1989: 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 45 20 84 00

✉ lcg.avignon.change@curegourmande.com

www.curegourmande.fr





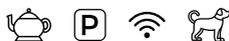
AVIGNON EST Caumont-sur-Durance



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. Du mercredi au vendredi : 8h30 -14h30, samedi et dimanche : 8h30-18h

📍 135, allée Antoine Pinay - Ile de la Barthelasse

📍 2, placette du Bourguet à Villeneuve lez Avignon

☎ + 33 (0)7 66 49 49 41

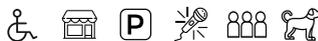
<https://la-magie-des-pains.fr>



NOUGATS LAURMAR

Entre Avignon e 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 31/12/2023. Ouvert le jeudi de 15h à 18h et le samedi de 10h à 13h. Les autres jours sur rdv.

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

☎ + 33 (0)6 31 90 76 56

✉ nougat-provence@hotmail.fr

www.laurmar.fr



Velleron



LA PRINCIÈRE

Située sur une place arborée du centre historique, la Princièrre propose des glaces artisanales d'exception aux parfums uniques, sans colorant et sans exhausteur et des sorbets vegans. Les gaufres sont sans gluten.

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.



Ouvert Du 1/04 au 24/12/2023 de 12h-19h30 (minut 30 en saison). Fermé le lundi hors juillet / août.

📍 23, place des Corps Saints

☎ + 33 (0)9 80 37 58 06

✉ glacesprinciere@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 ses 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 le lundi de janvier à mai et les 1/05 et 01/11.

📍 4, place neuve (32 km d'Avignon)

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

<https://nougats-silvain.fr>



Robion



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



Groupe : 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

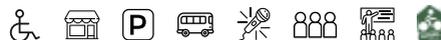


AVIGNON NORD Châteauneuf-du-Pape



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 et le samedi et dimanche en juillet / août. Fermé du 1^{er} au 3/01, 1/05, 14/07 et 25 et 26/12.

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

☎ + 33 (0)4 90 83 54 71

✉ boutiquegourmande@castelain.fr

www.chocolat-castelain.fr



Monteux



CONFISERIE 1844

Tarif plein : 2€

Gratuit pour les moins de 12 ans

Visites, dégustations, histoires, venez à la rencontre de la confiserie artisanale 1844 à Monteux avec sa boutique gourmande et ses visites guidées sur réservation.

Visits, tastings, stories, come and meet the 1844 confectionery in Monteux with its gourmet shop and guided tours on reservation.



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 CENTRE

Avignon



DISTILLERIE MANGUIN

Entrée libre - Visite guidée suivie d'une dégustation chaque samedi à 11h (sauf jours fériés)

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 and 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.

📍 784, chemin des Poiriers - Ile de la Barthelasse

☎ + 33 (0)4 90 82 62 29

✉ info@manguin.com

🌐 www.manguin.com



DISTILLERIES
Distilleries



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 4^e édition de "Chocolat & Vins".

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



WWW.AVIGNON-TOURISME.COM





AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



Situé au cœur de la Provence et non loin de la Cité des Papes, le Moulin à huile La Rétanque est un lieux de production, de vente et de dégustation de produits oléicoles.

Located in the heart of Provence, the «La Rétanque» olive oil mill is a place where they produce, make and sell olive oil. In the mill shop, there are lots of lovely regional products for sale.



Ouvert Toute l'année, fermé le dimanche et le 25/12.

📍 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

Les Baux-de-Provence



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.

📍 2455, route des Oliviers de Provence (25 km d'Avignon)

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

www.castelas.com



AVIGNON SUD

Cadenet



Le Domaine s'étend sur 30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois. Au cœur de l'olivieraie, composée de 4000 arbres, se trouve la zone d'Appellation d'Origine Protégée «Huile d'olive de Provence». La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique. Le moulin peut également se visiter.

The Domaine covers 30 hectares of olive trees, vines and woods. In the heart of the olive grove, made up of 4000 trees, is the Olive oil from Provence Protected Designation of Origin zone. The olive trees are grown according to the principles of organic farming. The mill can also be visited.



Ouvert Toute l'année.

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



Au cœur de la Provence adossé au versant sud des Alpilles, le Domaine d'Estoublon perpétue avec passion depuis 1489, la tradition des huiles d'olive et des vins d'exception. Le domaine abrite un restaurant à la cuisine authentique et raffinée et une épicerie fine.

In the heart of Provence, leaning against the Alpilles, the Domaine d'Estoublon has been perpetuating the tradition of exceptional olive oils and wines with passion since 1489. The estate houses a new restaurant with authentic and refined cuisine and a delicatessen.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Voir sur le site internet.

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

☎ + 33 (0)4 90 54 64 00

✉ contact@estoublon.com

www.estoublon.com



Avignon



ÉPICERIE FINE
Delicatessen



LE COMPTOIR DE MATHILDE

Chocolaterie et épicerie fine qui propose depuis plus de 10 ans des produits de qualité, un savoir-faire traditionnel et une fabrication artisanale française : pâtes 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



FROMAGERIE DE LOUISE

Sélection fine de produits régionaux : fromages affinés locaux et nationaux, charcuteries d'Ardèche, huiles d'olives d'exception, vins locaux et des meules de nougat 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.

📍 13, rue Rouge

☎ + 33 (0)9 87 18 51 18

✉ fromageriedelouiseavignon@gmail.com



DAY BY DAY

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>



MAISON BRÉMONT 1830

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

Provençal fine foods, Maison Brémont 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





Crèmerie, fromagerie traditionnelle, charcuterie, épicerie fine, vins et bières. Plus de 150 fromages authentiques en provenance de toute la France. Réalisation de plateaux pour apéritifs et réceptions sur commande.

Cream, traditional cheeses, charcuterie, fine foods, wine and beer. More than 150 genuine cheeses from all over France. We can make beautiful trays for your receptions on order.



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



AVIGNON OUEST
Villeneuve lez Avignon



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, de 8h à 19h en semaine et jusqu'à 12h30 le week-end. Fermé le 25/12.

📍 74, rue de la République

☎ + 33 (0)4 90 25 45 59

✉ contact@maisonbronzini.com

www.maisonbronzini.com



Entreprise familiale depuis 1958, nous aimons vous faire voyager au cœur des arômes ! Tous les produits sont nés d'un savoir-faire unique et sont confectionnés par nos soins, à Châteaurenard en Provence.

Family business since 1958, we like to take you on a journey to the heart of the aromas! All our products are born from a unique expertise and are made by us, in Châteaurenard in Provence.



Ouvert Toute l'année, le lundi après-midi et du mardi au samedi.

📍 12, place du Change

☎ + 33 (0)4 90 33 83 84

✉ contact@lamaisonduboncafe.com

www.lamaisonduboncafe.com



AVIGNON CENTRE

Avignon



LE CHATEAU DU BOIS

Au cœur historique entre le Palais des Papes et le Pont Saint Benezet, cette boutique est entièrement dédiée à la vraie lavande de Provence. Depuis plus de 10 ans la boutique est ambassadrice de la marque familiale 100% vaclusienne.

This shop in the historical heart of Avignon between the Palace of the Popes and the Avignon bridge Pont Saint Benezet, is entirely devoted to genuine lavender from Provence. For 10 years now, the shop is the true ambassador of our 100% Vacluse family brand.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche, le 24/12, 25/12 et 1/01.

📍 61, rue Grande Fusterie

☎ + 33 (0)4 90 14 70 05

✉ contact@purelavande.com

<https://chateaudubois.monboutigo.fr>



AVIGNON EN PROVENCE

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.

📍 3, rue Puits de la Reille

☎ + 33 (0)6 71 93 77 95

✉ m.guigon@esc-montpellier.com

www.avignon-provence.com



MUSÉE DE LA LAVANDE®
LUBERON-PROVENCE
DEPUIS 1991

LE CHATEAU DU BOIS®
PROVENCE
DEPUIS 1890

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

CROWERS & DISTILLERS
OF GENUINE
FINE LAVENDER
SINCE 1890

À 20 km d'Avignon
(direction Apt)

LIEU-DIT
MUSÉE DE LA LAVANDE
276 ROUTE DE GORDES
84228 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

MUSEEDELAVANDE.COM

FABRIQUE EN FRANCE

Boutique en ligne Online shop
www.lechateaudubois.fr

France.fr



PRODUITS DU TERROIR
Local products



AVIGNON SUD

Montfavet



Visite uniquement sur rendez-vous.
Tarif plein : **3€**. Gratuit pour les moins de 10 ans

Local en Bocal est une conserverie artisanale bio qui cuisine soupes, purées de fruits et bocaux savoureux à partir de fruits et légumes cultivés à 30 km de l'atelier. Rdv sur le site pour découvrir la gamme de produits et visiter l'atelier.

Local en Bocal is an organic artisanal cannery that makes soups, fruit purees and tasty jars from fruit and vegetables grown 30 km from the workshop. Visit the website to discover the range of products and how to visit the workshop.



Ouvert Toute l'année de 8h à 18h.

📍 105, rue Pierre Bayle (7 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 33 31 02

✉ contact@localenbocal.fr

www.localenbocal.fr



AVIGNON NORD

Puymeras



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

Tarif plein : **5€** (visite guidée). Tarif réduit : **3€**
Gratuit pour les moins de 18 ans

Partez à la découverte des secrets du diamant noir à l'institut de la truffe; venez vous immerger dans le monde mystique de la truffe, apprenez à reconnaître les différentes variétés, leur pousse, leur saisonnalité. Concluez votre visite par une dégustation.

Discover the secrets of the black diamond at the truffle institute; come and immerse yourself in the mystical world of the truffle, learn to recognise the different varieties, their growth, their seasonality. Conclude your visit with a tasting session.



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



AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



MIELLERIE DES BUTINEUSES

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



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





BOIRE UN

VERRE





Où boire un verre à Avignon ?

Après une chaude journée d'été ou pour se mettre à l'abri du mistral, Avignon regorge de bonnes adresses pour boire un verre entre amis ou en amoureux. Dans l'atmosphère feutrée d'un bar à vins, sur le pont d'une péniche avec vue sur le Palais des Papes, dans un bar à cocktails branché ou en écoutant de la musique dans un pub, le choix est varié !

HAVE A DRINK IN AVIGNON

After a hot summer day or to get away from the mistral wind, Avignon is full of good places to have a drink with friends or lovers. In the cosy atmosphere of a wine bar, on the deck of a barge with a view of the Palace of the Popes, in a trendy cocktail bar or listening to music in a pub, the choice is varied!



AVIGNON CENTRE

Avignon



LE CARRÉ DU PALAIS

Le Carré du Palais est une maison gourmande pour les vins AOC de la vallée du Rhône, avec sa cave de 10000 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 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.



Ouvert Tous les jours toute l'année.

📍 1, place du Palais

☎ + 33 (0)4 65 00 01 01

✉ contact@carredupalais.fr

www.carredupalais.fr



LE VIN DEVANT SOI

Avec plus de 600 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 œnologiques sur www.levindevantsoi.com.

With over 600 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. Fermé 25/12 et 1/01.

📍 1, rue Saint Agricol

☎ + 33 (0)4 90 82 04 39

✉ contact@levindevantsoi.fr

www.levindevantsoi.com



L'ORSAN BAR À VIN DE
L'HÔTEL DE CAMBIS

L'Hôtel de Cambis vous propose de vivre une expérience immersive autour du vin. Laissez-vous aller à la détente avec un verre de vin et une assiette à grignoter le temps d'une pause hors du temps.

The Hôtel de Cambis offers you an immersive wine experience. Relax with a glass of wine and a plate of snacks for a timeless break.

Ouvert Toute l'année.

📍 89, rue Joseph Vernet

☎ + 33 (0)4 90 14 62 73

✉ welcome@hoteldecambis.com

www.hoteldecambis.com/bar-a-vin



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

Ouvert Du 3/03 au 16/12/2023. Ouvert du mardi au samedi de mars à juin et de septembre à décembre.

📍 Chemin de l'Ile Piot

☎ + 33 (0)4 65 81 16 55

☎ + 33 (0)6 22 69 25 53

✉ vinotage.avignon@gmail.com

www.vinotage-avignon.fr



AVIGNON CENTRE

Avignon



BARYUM 56

Bar à cocktails niché en plein centre ville d'Avignon. Un lieu agréable où on l'on peut boire de bons breuvages et manger avec plaisir, découvrir et échanger, toujours avec le sourire ! Le tout avec des produits originaux, de qualité, le maximum français et équitables.

Cocktail bar nestled in the heart of Avignon. A pleasant place where you can have good drinks and eat with pleasure, discover and exchange, always with a smile! All this with original, quality products, as much French as possible and fair trade.



Ouvert Toute l'année du mardi au samedi de 16h30 à 1h du matin. Fermé 24 et 25/12 et 1/01.

📍 21, rue des Trois Faucons

☎ + 33 (0)6 83 16 87 85

✉ lebaryum56@gmail.com

www.baryum56.fr



LE CENTRAL

Bar à cocktails et à vins en plein cœur d'Avignon. Venez partager un délicieux moment de convivialité entre amis ou en famille. Vous pouvez déguster vos boissons en terrasse, sur le Rooftop ou dans le bar.

Cocktail and wine bar in the heart of Avignon. Come and share a delicious moment of conviviality with friends or family. You can enjoy your drinks on the terrace, on the Rooftop or in the bar.



Ouvert Tous les jours, à partir de midi.

📍 31, rue de la république

☎ + 33 (0)4 90 86 07 81

✉ contact@hotel-central-avignon.com

www.hotel-central-avignon.com



BAR À COCKTAILS
Cocktail bar



Grand avignon
communauté d'agglomération

Bien BON!

Rendez-vous gourmands du Grand Avignon

Du 11 au 17 sept. 2023

Programme complet sur : grandavignon.fr/bien-bon

AVIGNON CENTRE

Avignon



Bar à bières artisanales avec du bon vin sélectionné par nos soins et cocktails de qualité. Des planches à partager avec des produits locaux des Halles d'Avignon pour la charcuterie et la Fromagerie Gilbert pour le fromage.

Craft beer bar with good wine selected by us and quality cocktails. Plates to share with local products from Les Halles d'Avignon for the charcuterie and Fromagerie Gilbert for the cheese.



Ouvert Toute l'année. Nov, Dec, Janv, Fev du mardi au jeudi de 17h à minuit et vendredi et samedi 17h-01h, dimanche de 18h à minuit.

📍 2 rue du Portail Matheron

☎ + 33 (0)4 13 39 08 94

✉ mousseandco@gmail.com



Découvrez une carte de restauration à base de produits frais et faits maison dans une ambiance cosy de pub anglais. Large choix de bières pressions et à la bouteille et de vins pour accompagner vos repas.

Discover a restaurant menu based on fresh, home-made products in a cosy English pub atmosphere. A wide choice of draught and bottled beers and wines to accompany your meals.



Ouvert Toute l'année.

📍 32-34, cours Jean Jaurès

☎ + 33 (0)4 65 87 05 56

✉ thepipelinepub@gmail.com

www.facebook.com/pg/ThePipelinePub

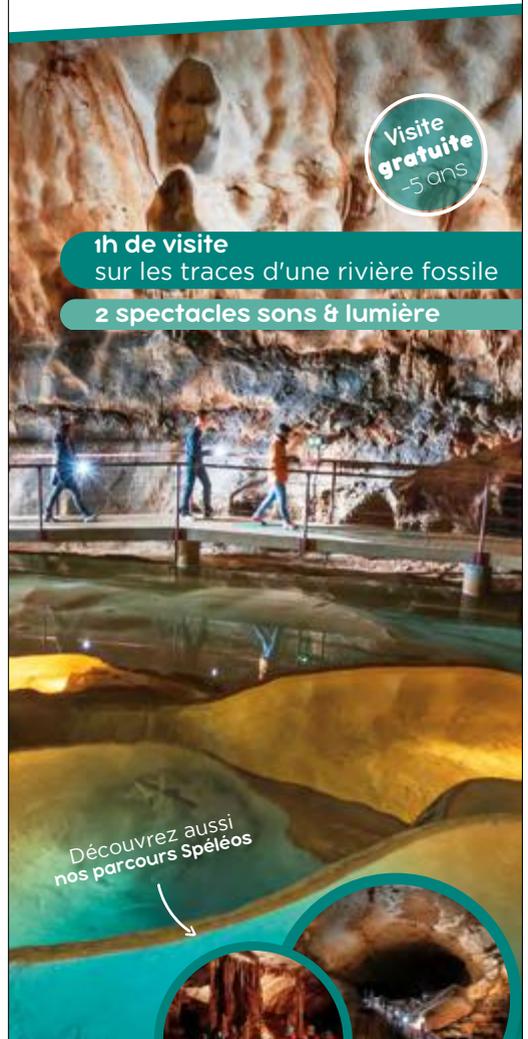


Grotte
Saint-Marcel
Gorges de l'Ardeche

Visite
gratuite
-5 ans

1h de visite
sur les traces d'une rivière fossile

2 spectacles sons & lumière



www.grotte-ardeche.com | +33 (0)4 75 04 38 07

2759 Route Touristique des Gorges 07700 BIDON





A close-up photograph of a person's hands pouring wine from a bottle into a glass. The person is wearing a light blue button-down shirt and a watch on their left wrist. The wine is a pale yellow color and is being poured into a snifter-style 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!





LA QUINE, LE DOMAINE VITICOLE À L'ACCENT GARDOIS

Dans cette exploitation de Saze reprise il y a 7 ans, le viticulteur Alexandre Medina produit le vin qu'il aime en faisant son chemin en direction du tout bio.

Une petite grive reconnaissable entre toutes s'invite sur les bouteilles du domaine de la Quine. Si vous allez à sa rencontre, Alexandre Medina, vigneron indépendant, vous contera l'histoire de cet emblème. Il vous détaillera également les différentes appellations de ses 24 hectares de vignes : Côtes du Rhône, Signargues et IGP Gard. La production du domaine de la Quine, ce sont aujourd'hui 20 000 bouteilles annuelles et une gamme de bibes. A la carte : un rosé, trois rouges et, nouveauté 2022, un blanc. « Je produis le vin que j'ai envie de boire » glisse Alexandre Medina. Des crus fruités, doux, souples et ronds, particulièrement adaptés à l'été. Un objectif ? La conversion totale de ses terres en bio à l'horizon 2024. Le domaine est déjà certifié Haute valeur environnementale (HVE) depuis juillet 2022.

LA QUINE, THE WINERY WITH A GARD ACCENT

Alexandre Medina makes the kind of wine he wants to drink at the Saze winery that he took over 7 years ago with a view to make it 100% organic.

An instantly recognisable little thrush adorns all the bottles from Domaine de la Quine. Alexandre Medina will tell you the story behind the emblem when you meet the independent winemaker. He'll also explain the different designations on his 24ha vineyard: Côtes du Rhône, Signargues and IGP Gard. Domaine de la Quine currently produces 20,000 bottles every year and a BIB range. On the menu: one rosé, three reds and, new for 2022, one white. «I make the wine I want to drink», says Alexandre Medina. Fruity, mellow, smooth and full-bodied vintages ideal for summer. What's the objective? To convert all his land to organic farming by 2024. The winery has been HVE (high environmental value) approved since July 2022.



Scannez ce QR-code pour découvrir en images le domaine gardois de la Quine dans le charmant village de Saze.

Scan the QR-code for images of Domaine de la Quine in the charming Gard village of Saze.



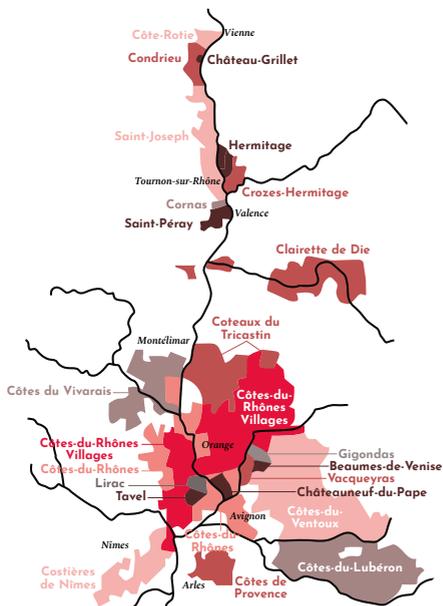
📍 **Domaine la Quine - 3, chemin du Pesquier, 30650 Saze.**
Visite et dégustation sur rendez-vous au 04 90 26 90 30.
Plus d'informations en page 51

📍 **Domaine la Quine - 3, chemin du Pesquier, 30650 Saze.**
Book your tour and tasting on +33 (0)4 90 26 90 30.
More information page 51



AUTOUR DU VIN

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



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 Bonneterie

☎ + 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, le matin.

Fermé le lundi.

📍 Les Halles - 18, place Pie

☎ + 33 (0)7 50 23 95 74

www.facebook.com/lacavedeshallesavignon

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 an 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 artisanales... 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, craft beers... A place dedicated to discussions and meetings around wine, with tasting evenings and winegrower activities throughout the year.



Ouvert Toute l'année. Fermé lundi et dimanche, 1/01, 1/05 et 25/12.

📍 29, boulevard Frédéric Mistral (3,6 km d'Avignon)

☎ + 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 vigneronnes 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. Fermé lundi, mardi, 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

✉ infodomainedelarouette@orange.fr

www.domainedelarouette.fr

AVIGNON OUEST

Saze

DOMAINE LA QUINE



Exploitation en agriculture raisonnée depuis sa création en 2000. Conversion bio et Haute Valeur Environnementale depuis 2022. 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. Organic conversion and High Environmental Value since 2022. 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. 3^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... Third year in organic conversion.



Ouvert Toute l'année.

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 sauf samedi et dimanche.

📍 400, chemin de l'Aiguilhon

(12 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 89 60 51

✉ commercial@chateau-aiguilhon.com

www.chateau-aiguilhon.com



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

Tavel

CHÂTEAU DE MANISSY



Tarif plein : 8 € (visite guidée). 20 € à 35 € (atelier à thème), dégustation gratuite. Gratuit jusqu'à 16 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, jours fériés et du 24/12 au 1/01.

📍 Route de Rochemaure

(14 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 86 94

✉ info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com

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 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

AVIGNON OUEST

Domazan

CHÂTEAU DES COCCINELLES



Le Château des Coccinelles, domaine viticole en agriculture biologique depuis 1978, producteur de Côtes-du-Rhône, entre Avignon et Uzès propose une gamme de vins bio en rouge, blanc et rosé, bulles et vin sans sulfites.

The Château des Coccinelles, an organic wine estate since 1978, producer of Côtes-du-Rhône wines, between Avignon and Uzès, offers a range of organic wines in red, white and rosé, sparkly and wine without sulphites.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Jours fériés sur rendez-vous.

📍 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

Rochemaure

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.

📍 Chemin du Coquillon (17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)6 79 79 35 75

✉ info@boucarut.com

www.boucarut.com

CHÂTEAU DE BOUCHASSY

Les vins du Château de Bouchassy sont nés de la passion de la famille Degoul, de sa volonté d'innover et de créer des goûts uniques en se basant sur des valeurs fondamentales: tradition, authenticité et qualité. De génération en génération, la famille Degoul cultive le savoir de la terre.

The wines of Château de Bouchassy were born from the passion of the Degoul family, from their desire to innovate and create unique tastes based on fundamental values: tradition, authenticity and quality. From generation to generation, the Degoul family has cultivated the knowledge of the land.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche.

📍 3757, chemin de la Vallu

(15 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 82 49

✉ contact@chateaubouchassy.com

www.chateaubouchassy.com

DOMAINE CASTEL OUALOU LES VIGNOBLES ASSEMAT



Domaine viticole familial au cœur des vignes de Rochemaure. Le domaine propose une gamme de vins aux 3 couleurs et pratique une lutte raisonnée et un travail du sol lié au respect de l'environnement.

Family wine estate in the heart of the vineyards in Rochemaure. The estate offers a range of wines in 3 colors and practices reasoned pest management and tillage linked to respect for the environment.



Ouvert Du 2/01 au 23/12/2023. Ouvert samedi et dimanche sur rendez-vous.

Fermé les jours fériés et entre le 24/12 et le 2/01.

📍 Chemin de Lirac - RN580

(17 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 66 82 65 52

✉ vignobles.assemata@wanadoo.fr

www.vignobles-assemata.fr

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/brewing adventure.



Ouvert Toute l'année.

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

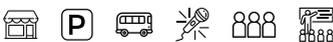
AVIGNON EST

Morières-lès-Avignon



Demazet la Cave 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.

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



Au cœur de Jonquerettes, 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.

In the heart of Jonquerettes, Domaine du Bois de Saint-Jean keeps alive the heritage of the Anglès family, which has been established since 1620. Vincent and Xavier Anglès have been making emblematic Rhône Valley wines for over 30 years.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le dimanche, le 1/01 et le 25/12.

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

☎ + 33 (0)4 90 22 53 22

✉ 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.

Fermé 25/12 et 01/01.

📍 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

Goult

AURETO VIGNOBLE



Groupe adultes : dégustation commentée **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, des expériences œno-touristiques et des vins biologiques. Venez redécouvrir le Luberon à La Cavale, au travers des leurs vins, issus de l'agriculture biologique, huiles d'olive et miel, reflets de la vision de Paul Dubrule, son propriétaire.

La Cavale, new experiences in wine-tourism and organic wines. Come and discover the Luberon at La Cavale, through our organically produced wines, olive oils and honey, reflecting the vision of Paul Dubrule, La Cavale's creator-owner.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche et lundi d'octobre à avril, dimanche en mai et septembre 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 produit des vins rouges, blancs et rosés. De la conduite de la vigne en agriculture biologique, à la nouvelle cave bâtie en 2018, le Château Gigognan est également entouré de champs de lavande, de ruches, de vergers, et d'oliviers qui lui permettent de produire son huile d'olive et son miel.

Château Gigognan is nestled in splendid countryside and makes red, white and rosé wines. The vineyards are organic, and the estate built a new wine cellar in 2018. In addition to its vineyards Château Gigognan also produces its own olive oil and honey.



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

📍 1180, chemin de Castillon

(14 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 39 62 60

☎ + 33 (0)7 54 35 17 07

✉ oenotourisme@gigognan.fr

www.gigognan.fr



UN VERRE AUX JARDINS

A glass of wine in the garden

**Les jeudis et vendredis
du 27 juillet au 25 août**

Jardins du Palais des Papes - Avignon

Thursdays and Fridays from 27 July to 25 August
Jardins du Palais des Papes - Avignon

Dégustation de vins dans une ambiance musicale
au cœur des jardins pontificaux.

*Wine tasting in a musical atmosphere in the heart
of the pontifical gardens.*

www.avignon-tourisme.com



AVIGNON NORD

Châteauneuf-du-Pape

CHÂTEAU LA NERTHE



Tarif plein : 18 € » 80 €

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.domainesrichard.fr/

chateau-la-nerthe

CHÂTEAU FORTIA



Tarif plein : 6 € à 20 €

Tarif -18 ans : gratuit

Château Fortia est l'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 dimanches et jours fériés et entre le 23/12/2023 au 01/01/2024.

📍 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 € (visite du chai + initiation à la dégustation)

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

✉ info@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr

MUSÉE DU VIN BROTTÉ



Tarif plein : de 8 € à 12 €

Gratuit pour les enfants

Venez vivre une expérience œnologique unique et plongez dans les pas d'un vigneron au fil des saisons. Les différentes pièces sont conçues pour vous immerger dans les vignes, les chais, et vous faire découvrir des vieux outils datant de différents siècles.

Come and enjoy a unique wine tourism experience and follow in the footsteps of a winemaker through the seasons. The different rooms are designed to immerse you in the vineyards, the cellars, and to let you discover old tools dating from different centuries.



Ouvert Toute l'année.

Fermé 25/12 et 1/01.

📍 Avenue Saint-Pierre de Luxembourg (16 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 83 59 44

✉ musee@brotte.com

www.museedevinbrotte.com

AVIGNON NORD

Courthézon

LE CELLIER DES PRINCES



Le Cellier des Princes : producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925. Regroupement de 150 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

✉ domainelepontu@orange.fr

www.domaine-le-pointu.com

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

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-amadiou.com

www.pierre-amadiou.com

CAVEAU GABRIEL MEFFRE DOMAINE LONGUE TOQUE



Tarif plein : 10 € à 50 €

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>



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.

Family winery (3rd generation) located in the south of the Rhône Valley, they will be glad to welcome you for a unique experience in the 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

Eyguières

DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES



Tarif plein : 18 €

Niché au cœur du Massif des Alpilles, le Domaine s'étend sur un territoire majestueux et sauvage. Entre modernité et authenticité, ce havre de paix exceptionnel puise dans la nature toute sa richesse aromatique pour créer des vins et huiles d'olives équilibrés.

Nestled in the heart of the Massif des Alpilles, the Domaine extends over a majestic and wild territory. Between modernity and authenticity, this exceptional haven of peace draws all its aromatic richness from nature to create balanced wines and olive oils.



Ouvert Toute l'année.

Fermé dimanche, le 25/12 et 1/01.

📍 Voie d'Aureille (49 km d'Avignon)

☎ + 33 (0)4 90 59 81 45

✉ contact@vallondesglauges.com

www.vallondesglauges.com

AVIGNON SUD

Saint-Rémy-de-Provence

DOMAINE DE MÉTIFIOT



Tarif plein : 15 €

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





RESTAURANTS



Les restaurants mettent la diversité au menu

Cuisine étoilée, gastronomique, traditionnelle, bistrannique, 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 deux restaurants avignonnais étoilés au Michelin et deux Bib gourmands. Le Grand Avignon, c'est également un étoilé 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 one Michelin-starred restaurant 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 specialities for all budgets and all tastes. Bon appétit!

“UN BON PLAT, C’EST UN BON PRODUIT, UN BON LÉGUME, UNE BONNE SAUCE !”

Laurent Clareton, le directeur de la Brasserie de l’Horloge à Avignon, prône une cuisine locale, simple et goûteuse. Une cuisine de l’essentiel déclinée dans un cadre élégant, face à l’Opéra et à la Mairie, à deux pas du Palais des Papes. Avec en prime en été, une superbe terrasse !

« A GOOD DISH MEANS A GOOD PRODUCT, GOOD VEGETABLES AND A GOOD SAUCE! »

Laurent Clareton, manager at the Brasserie de l’Horloge in Avignon, is all about local, simple and tasty food. The dishes showcase the ingredients in a stylish setting with views of the Opéra and Town Hall near the Palace of the Popes. It has an amazing terrace in summer too!



L’ouverture de la brasserie de l’Horloge en 2018, c’est un peu le retour de l’enfant du pays ?

En effet, j’ai grandi à Avignon où mes parents tenaient le restaurant « Le Vernet ». Je m’étais toujours dit que si je revenais à Avignon, ce serait pour ouvrir un établissement place de l’Horloge.

Clin d’œil à votre jeunesse avignonnaise, vous avez remis à la carte un plat qui vous tient particulièrement à cœur...

En 1989, mon père Claude a participé à un concours réunissant plusieurs chefs avignonnais. Il a remporté le prix avec son « Agnolade ». Il s’agit d’un sauté d’épaule d’agneau de Provence, cuit au vin, mijoté 24 heures, avec huile d’olive, carottes, tomates, oignons et même de la pomme Golden ! J’ai remis l’Agnolade à la carte fin 2022 et les clients adorent !



Did it feel like a homecoming when Brasserie de l'Horloge opened in 2018?

My parents ran Le Vernet restaurant so I grew up in Avignon. I always said that if I came back to Avignon, it would be to open a restaurant on Place de l'Horloge.

Vous tenez également beaucoup à proposer une cuisine locale ?

A la brasserie de l'Horloge, tout est fait maison avec des produits frais et locaux. D'ailleurs, les noms de nos fournisseurs sont même inscrits sur la carte ! Les légumes viennent du bassin d'Avignon, les poissons sont pêchés à Sète et arrivent tous les matins, les viandes sont provençales et françaises. En saison, nous servons par exemple une magnifique anchoïade marseillaise et un aioli au cabillaud frais et escargots de terre. Et le samedi, c'est poulet fermier. Sans oublier, chaque jour un plat... du jour différent !

Une cuisine de l'essentiel en somme !

Selon moi, un bon plat, c'est un bon produit, un bon légume, une bonne sauce ! Nous privilégions une cuisine simple et goûteuse. L'important pour nous, c'est que nos clients mangent des produits frais, dans un bel emplacement et profitent d'un service chaleureux.

Brasserie de l'Horloge

📍 26 place de l'Horloge,
Avignon. Tel : 04 90 01 91 82
Plus d'informations en page 67.
More information page 67.

In a nod to your childhood in Avignon, you've brought a dish back to the menu that's dear to your heart...

My father Claude took part in a competition against lots of Avignon chefs in 1989. His «agnolade» won him the prize. It's Provence shoulder of lamb, slow-cooked in wine for 24 hours with olive oil, carrots, tomatoes, onions and a Golden Delicious apple! I put agnolade back on the menu in late 2022 and diners love it!

Serving local cuisine is important to you too isn't it?

Everything at Brasserie de l'Horloge is made in-house with fresh and local ingredients. We even feature the names of our suppliers on the menu! The vegetables come from the Avignon area, the fish is caught in Sète and brought in every morning, the meat is from Provence and France. In season we serve dishes like a fantastic Marseille anchoïade and aioli with fresh cod and snails. It's free range chicken on Saturday. And let's not forget our ever-changing dish of the day!

Essentially, we take things back to basics!

I believe a good dish means a good product, good vegetables and a good sauce! We serve simple food that tastes good. What matters to us is that our diners eat fresh produce in a beautiful setting with friendly service.



AVIGNON CENTRE

Avignon

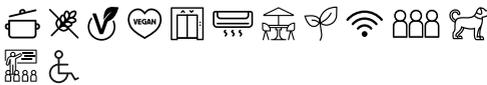


Menu adulte : 90 € » 190 €
Menu enfant : 50 €

40 40

Au restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin 2022, Florent Pietravalle crée un menu de dégustation en 2, 3 ou 4 séquences, explorant les saveurs fortes de la riche gastronomie provençale.

At the Michelin-starred restaurant 2022, Florent Pietravalle creates a tasting menu in 2, 3 or 4 sequences, exploring the strong flavours of the rich gastronomy of Provence.



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

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 4, place de L'Amirande

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

www.la-mirande.fr



Menu adulte : 120 € » 150 €

14

Dans l'atmosphère conviviale de l'ancienne cuisine, le chef cuisine un menu unique retour du marché à partager autour d'une immense table.

In the friendly atmosphere of the old kitchen, the chef cooks a unique menu back from the market to share around a large table.



Ouvert En juillet et août du mardi au samedi pour le dîner.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 4, place de L'Amirande

☎ + 33 (0)4 90 14 20 20

✉ mirande@la-mirande.fr

www.la-mirande.fr



Menu adulte : 48 € (le midi) » 140 €
Menu enfant : 25 €

65 50

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 15/03.

Fermé dimanche, lundi et 25/12 au soir.

📍 Hôtel d'Europe - 12, place Crillon

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

www.heurope.com



À la carte : 15 € » 35 €

30 30

Une alternative au restaurant gastronomique : le menu à la carte léger et décontracté de Florent Pietravalle est servi 7 jours sur 7, au Salon Jardin ou sur sa terrasse au pied du Palais des Papes.

An alternative to the gastronomic restaurant: Florent Pietravalle's light and relaxed «à la carte» menu is served 7 days a week, in the Salon Jardin or on its terrace at the foot of the Palais des Papes.



Ouvert Toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 7 personnes.

📍 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 : 20 € » 37 €
Menu adulte : 35 € » 80 €

50 50

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.



Fermé En novembre et janvier. 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 adulte : 60 € (le midi) » 135 €

20

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, tous les jours.

📍 5, rue de la République

☎ + 33 (0)4 90 86 17 07

✉ contact@hiely-lucullus.com

www.hiely-lucullus.com



LA FOURCHETTE

À la carte : 15 € » 23 €
Menu adulte : 41 €

50

Benjamin et Florine vous accueillent avec une cuisine de produits frais et locaux entre tradition et originalité, autour d'un vin de la région ou autres dans une ambiance cosy.

Benjamin and Florine welcome you with a cuisine of fresh and local products between tradition and originality, with wines from the region or others in a cosy atmosphere.



Ouvert Tous les jours toute l'année.

Fermé les 25/12 et 1/01.

📍 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 €

26 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 adulte : **35 € » 65 €**
Menu enfant : **12 €**

60 120

Face au Palais des Papes, en terrasse sur cette place majestueuse 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 of this majestic place 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



AVIGNON OUEST
Villeneuve lez Avignon



LE PRIEURÉ

À la carte : **36 € » 136 €**
Menu adulte : **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 1/04 au 31/10/2023. Fermé mardi midi/soir et mercredi midi du 30/08 au 14/09 et fermé le mardi et mercredi du 15/09 à fin octobre.

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



RESTAURANT SEVIN

Menu adulte : **45 € » 145 €**
Menu enfant : **25 €**

45 45

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 du 1^{er}/11 au 31/03.

10, rue de Mons
 + 33 (0)4 90 86 16 50 contact@restaurantsevin.fr
restaurantsevin.fr



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 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 savours of Provence. Serge and Maxime, Meilleurs ouvriers de France and 1 Michelin star welcome you in their home.



Ouvert Toute l'année. Fermé le lundi et le mardi.

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: 72€
Menu enfant (12 ans) : 23€



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 Toute l'année, 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 55€ - Menu
bistronomique : 2 plats 28€ et
3 plats 35€ - Menu enfant : à partir de 25€



La cuisine bistronomique le midi et gastronomique le soir est préparée par le chef et 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.

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, served in the lounges or on the panoramic terrace.



Ouvert De mai à fin octobre tous les jours, de novembre à fin avril ouvert du mercredi midi au dimanche midi.

📍 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 : 30€ » 36€
Menu adulte : 38€ » 82€



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 Du 13/11 au 7/01 et du 30/11 au 31/01. 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

WWW.AVIGNON-TOURISME.COM





AVIGNON

Ile de la Barthelasse



RESTAURANT PIZZERIA
BAGATELLE

À la carte: 5,90 € » 22 €

Menu adulte: 17,90 € » 40 €

150 60

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 Du 16 janvier au 14 novembre 2023.

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 € » 52 € - Menu :

36 € » 52 € - Menu enfant : 12 €

50 60

Cuisine généreuse, produits frais et cuisine 100% fait maison. Cadre calme et authentique, cheminée à l'ancienne. Détente en terrasse à l'ombre des platanes séculaires et de la glycine centenaire.

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. Fermé le dimanche.

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



LE BERCAIL

À la carte: 8 € » 25 €

Menu adulte: 37 €

Menu enfant: 12 €

80 300

Restaurant au bord du Rhône, cadre unique et vue sur le Pont d'Avignon et le rocher des Doms. Terrasse ombragée sous des platanes séculaires. Cuisine maison provençale et pizzas au feu de bois.

Restaurant on the banks of the Rhône, unique setting and view of the Pont d'Avignon and the Rocher des Doms. Shaded terrace under age-old plane trees. Homemade cuisine from Provence and baked pizza.



Ouvert Tous les jours du 3/03 au 31/12.

Groupe Tarif groupe à partir de 25 personnes.

📍 162, chemin des Canotiers - Ile de la Barthelasse

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

www.restaurant-lebercail.fr



OHANA

À la carte: 7,90 € » 19,90 €

Menu: 12 € » 15 € (plat du jour)

Menu enfant: 10,90 €

30 70

Une entreprise familiale, une cuisine fraîche et faite maison, une épicerie bien remplie, une belle terrasse ombragée, un havre de quiétude à deux pas du centre ville.

A family business, fresh home-made food, a well-stocked grocery shop, a beautiful shaded terrace, a haven of peace and quiet just a stone's throw from the city centre.



Ouvert De mars à octobre.

📍 Camping du Pont d'Avignon - 10, ch. de la Barthelasse

☎ +33 (0)4 65 87 22 77

✉ societehohana@gmail.com

www.aquadis-loisirs.com



AVIGNON
Centre-ville



CUISINE FRANÇAISE ET RÉGIONALE
French and provençale cuisine



ACTE 2

Menu adulte : 30 € (le midi) » 52 €
Menu enfant : 14 €



Dans ce lieu plein de charme, Grégory Dandel propose une cuisine inspirée, uniquement à base de produits frais de saison et si possible locaux.

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



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



BRASSERIE DU CONSERVATOIRE

À la carte : 12 € » 20 €
Menu adulte : 19 € » 30 €



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



ALICE & SES MERVEILLES

À la carte : 7,50 € » 18 € - Menu : 22 € » 32 € - Menu enfant : 9,90 €



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 Saraillerie

☎ + 33 (0)4 90 85 21 83 ✉ jean.stephanie27@gmail.com

www.aliceetsesmerveilles.fr



BRASSERIE DE L'HORLOGE

À la carte : 32 €
Menu enfant : 10 €



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 (légumes et fromages des Halles d'Avignon, brie truffé par nos soins).

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 (vegetables and cheeses from les Halles market...).



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 THÉÂTRE

À la carte : 15 € » 25 €

Menu adulte : 23,90 € » 29,90 €

Menu enfant : 9,90 €

170 105

En plein cœur des remparts, cuisine gourmande et faite maison mêlant les classiques de la gastronomie et plats bistrotonomiques aux accents provençaux, bar à vins et cocktails, et large choix de fruits de mer... à partager dans une ambiance conviviale.

In the heart of the ramparts, gourmet and homemade cuisine mixing gastronomic classics and bistrotonomic dishes with Provençal accents, wine bar and cocktails, and a wide choice of seafood... to share in a friendly atmosphere.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 36, cours Jean Jaurès

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

www.brasserie-du-theatre-avignon.com



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



BUVETTE DU ROCHER DES DOMS

À la carte : 10,90 € - Menu : 15,90 €

Menu enfant : 6,90 €

15 60

Lieu hors du temps ; havre de paix et de verdure au cœur de la ville, dans le jardin du Rocher des Doms. Carte saisonnière privilégiant les produits frais et locaux : salades, planches de charcuterie, panier pique-nique.

A timeless place; a haven of peace and greenery in the heart of the city, in the garden of the Rocher des Doms. Seasonal menu favouring fresh and local products: salads, charcuterie boards, picnic baskets.



Ouvert Toute l'année. Fermé 3 semaines en novembre et 3 semaines en janvier. Ouvert aux horaires du jardin.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 Rocher des Doms - 2, montée des moulins

☎ +33 (0)6 63 23 64 86 ✉ buvetterocherdesdoms@gmail.com

www.buvetterocherdesdoms.com



LE CARRÉ DU PALAIS

À la carte : 15 € » 40 €

Menu adulte : 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





CHEZ MAMIE

À la carte : 14€ » 22€
Menu : 24€ » 30€ - Menu enfant : 8€ 37 10

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



LE COUDE À COUDE

Menu adulte : 13,90€ » 24,90€
Menu enfant : 9€ » 16€ 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.

📍 37, rue de la Sarailerie

☎ + 33 (0)4 84 14 22 92

✉ lecoudeacoude@outlook.fr

www.facebook.com/Avignon.lecoudeacoude



CŒUR D'ARTICHAUT

À la carte : 10€ » 21€
Menu adulte : 15€ 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.

Coeur 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)6 28 55 12 77

✉ coeurdartichautavignon@gmail.com

www.coeurdartichautavignon.com



CUISINE CENTR'HALLS

À la carte : 8€ » 25€ 24

Déjeunez dans le marché central historique des Halles où nous servons strictement les produits les plus frais et profitons des ingrédients de haute qualité qui nous entourent. Déjeuner et cours de cuisine dans notre espace cuisine ouverte.

Have lunch in the historic central market of Les Halles where we serve only the freshest products and enjoy the high quality ingredients around us. Lunch and cooking classes in our open kitchen area.



Ouvert Toute l'année, le midi. Fermé le lundi et tous les soirs. Fermé le 25/12 et le 01/01.

Groupe Tarif groupe à partir de 18 personnes.

📍 Les Halles d'Avignon - 18, place Pie

☎ + 33 (0)6 46 89 85 33

✉ contact@jonathanchiri.com

www.jonathanchiri.com





L'ÉPICERIE

À la carte : 13 € » 60 €
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, l'équipe propose une cuisine méditerranéenne à base de produits frais et locaux.

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 with fresh and local products.



Ouvert Tous les jours de mars à décembre. Fermé le 25/12.

📍 10, place Saint-Pierre

☎ +33 (0)4 90 82 74 22

✉ restaurant.epicerie@gmail.com

🌐 www.facebook.com/lepicerieavignon84



RESTAURANT FRANÇOISE

À la carte : à partir de 10,50 €

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

65 40

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 ☎ +33 (0)6 79 49 97 05

✉ info@melido.fr

🌐 www.melido.fr



ESTAMINET ARÔMES ET TENTATIONS

À la carte : 13 € » 42 €

20 20

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 1/02 au 22/12/2023. Fermé le mercredi et fermé le dimanche de novembre à avril.

📍 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 : 11 € » 45 €

Menu : 49 € » 55 € - Menu enfant : 16 €

35

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.

Groupe Tarif groupe à partir de 25 personnes.

📍 20, rue Saint-Etienne

☎ +33 (0)4 32 76 32 16

✉ legoutdujour@orange.fr

🌐 www.legoutdujour84.com





GRAND CAFÉ BARRETTA

À la carte : 9 € » 26 €

Menu adulte : 16 € (le midi) » 19 €

Menu enfant : 9 €

140 140

Le grand café Baretta, 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 Baretta, 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

www.facebook.com/grandcafebarretta



IBIS KITCHEN
CENTRE GARE

À la carte : 5 € » 15,50 €

Menu enfant : 10 €

40

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 ramparts.

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



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 10 64 86 87

www.lecintra.com



MAISON DE LA TOUR

Menu adulte : 35 € » 80 €

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, ateliers de cuisine.

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, cooking classes.



Ouvert Toute l'année. Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi.

Groupe Tarif groupe à partir de 60 personnes.

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

✉ maisondelatour.avignon@gmail.com

maisondelatour.wordpress.com





MAISON RIPERT

Menu adulte : 21€ » 45€
Menu enfant : 14€

50 30

Une cuisine maison, à base de produits frais et de saison dans le décor d'une ancienne pâtisserie fondée en 1820, classé Bâtiment de France. Cuisine issue de circuits courts. Très belle sélection de vins (français), de fromages affinés.

Traditional cuisine prepared on site using fresh seasonal products, in the setting of the original pastry shop founded in 1820, listed as a historical French building. The cuisine works with local suppliers. Beautiful selection of French wines and outstanding cheese.



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

www.facebook.com/maisonripert



LE MOLIÈRE

À la carte : 7€ » 15€
Menu adulte : 15€ » 23€
Menu enfant : 10€

20 40

Le restaurant Molière propose une cuisine traditionnelle et méditerranéenne à base de produits frais dans un cadre chaleureux et familial. Vente à emporter et chef à domicile sur devis.

The restaurant Le Molière offers a traditional and Mediterranean cuisine in a warm, relaxing atmosphere. Takeaway and home cooking on request.



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 MIREIO BATEAU RESTAURANT

Menu adulte + croisière :
de 53€ à 79€

Menu enfant + croisière : 25€ 220 60

Toute l'année, le Mireio, plus grand bateau restaurant du sud de la France vous embarque pour un déjeuner ou dîner croisière. Diners spectacles, concerts et excursions en Provence.

All year round, the Mireio, the largest restaurant boat in the south of France, takes you on a lunch or dinner cruise. Dinner shows, concerts and excursions in Provence.



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

Groupe Tarif groupe à partir de 40 personnes.

📍 Grands Bateaux de Provence - Allées de l'Oulle

☎ +33 (0)4 90 85 62 25 ✉ contact@bateauxdeprovence.fr

<https://bateauxdeprovence.fr>



LE PATIO

À la carte : 12€ » 26€ - Menu :
18€ » 23€ - Menu enfant : 12€ 150 100

Le Patio, comme une envie d'évasion et d'intimité ! Dans un patio avec piscine, lors d'un déjeuner ou d'un dîner en terrasse, profitez d'une ambiance exotique et de plats méditerranéens préparés avec des produits de la région.

The Patio, a desire to escape and be intimate! Patio with a swimming pool, during a lunch or a dinner on the terrace, enjoy an exotic atmosphere and Mediterranean dishes prepared with local products.



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

restaurantsandbars.accor.com/fr/restaurant/7571_R001





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. 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 46

À la carte : 9 € » 26 €
Formule déjeuner : 25 €
Menu enfant : 12 €

45 22

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 40 personnes.

46, rue de la Balance

+ 33 (0)4 90 85 24 83 contact@le46avignon.com

www.le46avignon.com



LE PILI

À la carte : 13 € » 30 €
Menu enfant : 11 €

70 70

Restaurant pizzeria situé au centre historique sur une place typiquement provençale. Cuisine méditerranéenne traditionnelle et pizzas au feu de bois. Cuisine maison dans un cadre très chaleureux.

Pizzeria and restaurant located in the historic center on a Provençal square. Traditional Mediterranean cuisine and pizzas in a wood-fired oven. Homemade cuisine in a warm setting.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

34, place des Corps Saints

+ 33 (0)9 825 999 00

restaurantpili@gmail.com

<https://avignonlepili.wixsite.com/le-pili-restaurant>



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.

Hôtel Mercure Pont d'Avignon - 2, rue Ferruce

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

www.facebook.com/racinerestaurantavignon



LE 26

À la carte : 7€ » 20€
Menu adulte : 25€ » 30€
Menu enfant : 11€



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 bistro 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, les soirs du mercredi au dimanche et le dimanche midi. Fermé lundi et mardi.

Groupe Tarif groupe à partir de 8 personnes.

📍 26, rue des Trois Faucons

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

www.restaurantle26avignon.fr



**BRITHOTEL AVIGNON SUD
LE CALENDAL**

À la carte : 19€ - Menu adulte : 23€ » 26€ - Menu enfant : 10€ 60🍴 20🍷

A 5 minutes du Parc Expo et du centre d'Avignon, le Calendal propose tous les soirs de la semaine une cuisine gourmande et savoureuse élaborée à partir de produits de qualité.

5 minutes from the Parc Expo and the centre of Avignon, the Calendal offers gourmet and tasty cuisine made from quality products every evening of the week.



Fermé Du 23/12/2023 au 7/01/2024.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 87, rue du Bon Vent - ZAC de la Cristole-Montfavet (4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 88 15 00

✉ avignon-sud@brithotel.fr

<https://hotel-avignon-sud.brithotel.fr>



YOUPI !

À la carte : 12€ - Menu adulte : 17€
Menu enfant : 8€ 25🍴 25🍷

Youpi ! C'est un café-librairie mais aussi une cantine et une épicerie. Profitez du salon de thé toute la journée, de la cuisine végétarienne simple et de saison le midi avec des produits locaux et de saison. Programmation d'événements et d'ateliers.

It is a café-library but also a canteen and a grocery shop. Enjoy the tea room all day long, the simple vegetarian cuisine at lunchtime with local and seasonal products. Programming of events and workshops.



Ouvert Toute l'année, sauf 3 semaines en août et vacances de Noël. Fermé dimanche et lundi sauf juillet. Pas de restauration le soir sauf en juillet.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 personnes.

📍 26, avenue Saint Ruf

☎ + 33 (0)4 90 82 07 49 ✉ contact@youpi-avignon.fr

<https://youpi-avignon.fr>



L'ENTRE DEUX

À la carte : 14€ » 19€
Menu : 20€ » 25€
Formule midi : 15€ 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. Fermé samedi et dimanche midi.

📍 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>





IBIS KITCHEN

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

45 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



MINES DE SAVEURS
RESTAURANT TRAITEUR

À la carte : 16 € » 30 €
Menu adulte : 19 € » 21 €

35 30

Situé dans le MIN d'Avignon, le chef Disciple d'Escoffier propose une cuisine maison retour du marché à base de produits frais.

Located in the Avignon wholesale market, the chef Disciple d'Escoffier offers a cuisine featuring fresh products, back from the market.



Ouvert Toute l'année, le midi.

Fermé samedi, dimanche et jours fériés et en août.

Groupe Tarif groupe à partir de 12 personnes.

📍 Bat H1 135, avenue Pierre Semard (4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 25 48 75 ✉ minesdesaveurs@hotmail.fr

www.minesdesaveurs.fr



LES GUSTAVES

À la carte : 7,50 € » 32 €
Menu : 23 € » 49 €
Menu enfant : 15 €

60 60

Le restaurant bistronomique locavore et épicerie fine proposent une cuisine fraîche et ouverte sur le monde avec un fort ancrage régional, des produits de qualité et une carte de saison.

The bistronomic locavore restaurant and delicatessen offer fresh and international cuisine with a strong regional focus, quality products and a seasonal menu.



Ouvert Toute l'année.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 Hôtel Mercure Avignon TGV - 2, rue Mère Térèse
(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 : 8,50 € » 22 €
Menu adulte : 19 € » 25 €
Menu enfant : 13 €

150 50

Dans ce restaurant de type bistrot chic, venez découvrir les nouvelles saveurs de cette cuisine traditionnelle et provençale élaborée avec des produits frais de saison. La carte est modifiée plusieurs fois par an.

In this chic bistro-style restaurant, come and discover the new flavours of this traditional Provençal cuisine prepared with fresh seasonal produce. The menu changes several times a year.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

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





AVIGNON OUEST

Villeneuve lez Avignon



À la carte : 9€ » 22€
Menu : 16€
Menu enfant : 10€

100 50

Une cuisine traditionnelle, provençale et créative avec terrasse ombragée. Plats végétariens et plats 100% bio, produits frais et pain fait maison. Plateau tapas et burgers maison.

Traditional Provençal cuisine and creative French cuisine. Cosy, cool and fun. Shady terrace, lovely dining room, warm and friendly ambiance. Homemade tapas and 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



AVIGNON OUEST

Rochefort-du-Gard



À la carte : 6€ » 25€
Menu enfant : 9€

25 35

Petit restaurant en centre ville avec terrasse ombragée, spécialités truffes et cèpes, produits frais et de saison. Réservation conseillée.

Small restaurant in the centre of town with a shaded terrace, truffle and cep specialities, fresh seasonal produce. Reservation recommended.



Ouvert Du 25/08/2022 au 01/08/2023. Fermé le dimanche.

📍 8, impasse du lavoir (10,6 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)6 42 60 93 37 ☎ + 33 (0)4 90 03 14 55

✉ emilie.rolle@my.com



AVIGNON NORD

Sorgues



À la carte : 12€ » 28€
Menu enfant : 12€

250 250

A 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.

Groupe Tarif groupe à partir de 16 personnes.

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

☎ + 33 (0)4 90 25 45 59 ✉ contact@maisonbronzini.com

www.maisonbronzini.com



À la carte : 10€ » 50€
Menu enfant : 12€

150 150

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. Fermé le 25/12.

Groupe Tarif groupe à partir de 20 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 NORD

Châteauneuf-du-Pape



À la carte : 15€ » 36€

30 40

Au cœur des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, l'Hôtel - Restaurant 3* ancienne bergerie du 17^e siècle aux murs épais et au caractère typiquement provençal, vous accueille pour une petite pause entre amis ou en famille.

In the heart of the Châteauneuf-du-Pape vineyards, the 3 Hotel-Restaurant La Sommellerie, an old 17th century sheepfold with a typically Provencal character, welcomes you for a short break with friends or family.*



Ouvert Du 26/01 au 23/12/2023, tous les soirs sauf dimanche et lundi.

2268, route de Roquemaure - Grange Neuve (22 km d'Avignon centre)

+ 33 (0)4 90 83 50 00 contact@la-sommellerie.com

www.la-sommellerie.fr



AVIGNON EST

Saint-Saturnin-lès-Avignon



À la carte : 11€ » 37€

Menu : 24€ » 34€ - Menu enfant : 10€ 30 18

O'Gastos propose une cuisine savoureuse, des plats traditionnels et des produits de saison. Pour vous apporter le meilleur de la gastronomie les produits utilisés sont essentiellement issus de producteurs locaux et bios.

O'Gastos offers tasty cuisine, traditional dishes and seasonal products. To bring you the best of gastronomy, the products used are mainly from local and organic producers.



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>



AVIGNON EST

Velleron



À la carte : 35€ » 40€

(hors partie glacier)

50 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

moulindecrillon@orange.fr

www.facebook.com/glacierVelleron





AVIGNON CENTRE

Avignon



À la carte : à partir de 13€
Menu adulte : 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>



À la carte : 9€ » 18,90€
Menu adulte : 16,50€ » 39,90€
Menu enfant : 6,50€



Situé à l'intérieur des Halles Centrales, Inspiration Camargue propose des spécialités méditerranéennes : viande de taureau, fruits de mer, salades, tapas, sandwiches, vins et bières régionaux, sel de Camargue.

Located inside the Halles covered market, Inspiration Camargue offers Mediterranean specialities: bull meat, seafood, salads, tapas, sandwiches, regional wines and beers, Camargue salt.



Ouvert Toute l'année, de 7h à 14h. En juillet : 6h-20h.
Fermé le lundi sauf juillet.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 Halles Centrales - 18, place Pie

☎ + 33 (0)6 68 21 59 64

✉ contact@inspirationcamargue.com

<https://inspirationcamargue.com>



À la carte : à partir de 5,30€
Menu adulte : à partir de 12,40€ 60🍴 50🍴

Spécialités de tartines, soupes et desserts fait maison. Décor vintage style bistrot des années 1940/50, terrasse ombragée sous les platanes.

Culinary specialities: 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

✉ lepicieriegINETTE84@gmail.com

www.facebook.com/ginetteetmarcel



À la carte : 15€ » 45€ 22🍴 22🍴

Petit restaurant italien en centre ville. Un lieu chaleureux, intimiste, au décor dessiné et réalisé par les propriétaires qui proposent des produits faits maison régionaux de Romagna et Marche du Nord élaborés par Maria Luisa.

Small Italian restaurant in the city centre. A warm, intimate place, with a decor designed and created by the owners, who offer home-made regional products from Romagna and Marche du Nord prepared by Maria Luisa.



Ouvert Toute l'année.

📍 19, rue du Chapeau Rouge

☎ + 33 (0)7 68 58 53 80

www.facebook.com/litalienneauchapeaurouge





LÉO LÉA ASSIETTE AU BOEUF

À la carte : 16,70 € » 18,80 €

Menu adulte : 16,70 € » 23,60 €

Menu enfant : 10,70 €

80 20

Léo Léa Assiette au Bœuf s'installe à Avignon ! Découvrez la fameuse formule unique avec son bœuf paradis et ses frites fraîches à volonté !

Léo Léa Assiette au Bœuf has opened in Avignon! Discover the famous unique menu with its beef paradise and all you can eat fresh fries!



Ouvert Toute l'année.

📍 28, place de l'Horloge

☎ + 33 (0)4 32 74 07 24

✉ avignon@assietteauboeuf.fr

www.avignon.assietteauboeuf.fr



LA MAISON DES FONDUES

À la carte : 19 € » 29 €

Menu enfant : 12 €

56 24

Depuis 1989, la Maison des Fondues régale les papilles des amateurs de fondues : au fromage, à l'huile ou au bouillon, toutes sauront satisfaire les amateurs de tablées conviviales, amoureuses, amicales ou familiales.

Since 1989, the Maison des Fondues has been delighting the taste buds of fondue lovers: cheese, oil or broth fondues, all of which will satisfy lovers of convivial, loving, friendly or family gatherings.



Fermé Du 7/08 au 4/09/2023.

Fermé le lundi et le dimanche midi.

📍 72, rue de la Bonneterie

☎ + 33 (0)9 81 36 75 90

✉ maisondesfonduesavignon@gmail.com

www.maisondesfonduesavignon.fr



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.

📍 16-18, rue des 3 Faucons

☎ + 33 (0)4 90 82 60 91

www.facebook.com/MaisonDelCotto



MAMMA CORSICA

À la carte : 8,50 € » 19,50 €

Menu enfant : 8,50 €

40 40

L'île de Beauté à votre table. Dans un charmant décor d'auberge, cuisine alliant les recettes de grands-mères et créations, toutes à base de produits insulaires qui font la richesse du terroir corse.

The island of Beauty at your table. In a charming inn setting, cuisine combining the recipes of grandmothers and creations, all based on island products that make up the richness of the Corsican soil.



Ouvert Toute l'année. Fermé le mercredi.

Groupe Tarif groupe à partir de 10 personnes.

📍 35, rue Saint Jean le Vieux

☎ + 33 (0)4 90 86 81 03 ✉ lucy.hendriks@caramail.fr

www.mamma-corsica.fr





À la carte : 12 € » 40 €

18 30

Véritable restaurant italien situé en plein cœur de centre-ville. La salle voûtée du 17^e siècle vous charmera. La cuisine propose des pâtes fraîches maison et des plats italiens typiques de différentes régions. Produits frais, bio et de saison.

Real Italian restaurant located in the heart of the city centre. The vaulted room from the 17th century will charm you. The kitchen offers fresh homemade pasta and typical Italian dishes from different regions. Fresh, organic and seasonal products.



Ouvert Toute l'année.

Fermé le lundi et dimanche soir, 25/12 et 1/01.

📍 18 ter, rue Pétramale

☎ +33 (0)7 60 34 55 77 ✉ 1margueriteatable@gmail.com

<https://une-marguerite-a-table-restaurant-avignon.eatbu.com>



À la carte : 7 € » 19 €

Menu enfant : 12,50 €

60 80

Découvrez une belle carte Italo-Méditerranéenne uniquement à base produits frais. Les pizzas sortent du four Napolitain installé dans la salle. Dégustez une sélection de recettes, parfois revisitées, des classiques de la gastronomie italienne.

Discover a beautiful Italian-Mediterranean menu made exclusively with fresh products. The pizzas come out of the Neapolitan oven installed in the room. Taste a selection of recipes, sometimes revisited, of the classics of Italian gastronomy.



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

Groupe Tarif groupe à partir de 12 personnes.

📍 29, rue Théodore Aubanel

☎ +33 (0)4 90 82 60 90 ✉ pinocchio.avignon@gmail.com

<https://pinocchio-restaurant.fr/avignon>



À la carte : 9,90 € » 20 €

Menu adulte : 13,50 € » 27,50 €

Menu enfant : 8,90 €

65 90

Naka est un restaurant traditionnel japonais où les saveurs brutes sont sublimesées 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

✉ qinpengyingying@hotmail.com

www.restaurantnaka.fr



À la carte : 7 € » 50 €

75 45

Découvrez une carte de restauration à base de produits frais et faits maison dans une ambiance cosy de pub anglais. Large choix de bières pressions et à la bouteille et de vins pour accompagner vos repas.

Discover a restaurant menu based on fresh, home-made products in a cosy English pub atmosphere. A wide choice of draught and bottled beers and wines to accompany your meals.



Ouvert Toute l'année.

📍 32-34, cours Jean Jaurès

☎ +33 (0)4 65 87 05 56

✉ thepipelinepub@gmail.com

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 VIOLETTE

À la carte : 20 € » 28 €
Menu adulte : 40 € » 55 €
Menu enfant : 14 €

40 200

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. Fermé 25/12 et 31/12.

📍 5, rue Violette

☎ + 33 (0)4 90 85 36 42

✉ restaurant.leviolette@gmail.com

www.facebook.com/Restaurant-le-violette



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



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





AVIGNON OUEST
Villeneuve lez Avignon



BASTA COSI

À la carte : **11 € » 28 €**

Menu du jour : **21 €** le midi en semaine

Menu enfant : **10 €**



Restaurant de spécialités Italiennes et Méditerranéennes, situé à proximité immédiate de la ViaRhôna. Cuisine de haute qualité, produits frais et de saison, terrasse ombragée, vente à emporter, ouvert 7/7 midi et soir.

Restaurant serving Italian and Mediterranean specialties, located in the immediate vicinity of the ViaRhôna. High quality cuisine, fresh and seasonal products, shaded terrace, takeaway, open 7/7 for lunch and dinner.



Ouvert Toute l'année tous les jours. Fermé du 24/12 au 2/01.

Groupe Tarif groupe à partir de 15 personnes.

📍 7, impasse du Pont (1,4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 80 00 80

✉ basta.cosi.reservations@gmail.com

www.bastacosif.fr



LE BOUZOUKI

À la carte : **à partir de 30 €**

Menu adulte : **30 € » 50 €**

Menu enfant : **14 €**



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 specialties. Enjoy the summer terrace where the scent of jasmine and roses mingle or the winter veranda with a view of Fort Saint-André.



Ouvert Toute l'année. Tous les soirs du mardi au dimanche.

Vendredi, samedi et dimanche midi. Fermé le lundi, 25/12, 1 semaine en février et 3 semaines en oct./nov.

📍 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



CRÊPERIE L

À la carte : **3,10 € » 14 €**

Menu adulte : **23 €**

Menu enfant : **8,50 €**



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. Un mélange à ne pas manquer entièrement sans gluten.

An air of Brittany in the south of France. You can taste the originality of Mediterranean recipe associated with fine pure buckwheat patties. A mix not to be missed, entirely gluten-free.



Ouvert Toute l'année, tous les jours.

Fermé mardi et mercredi. Fermetures exceptionnelles les 1^{er} janvier et 25 décembre.

📍 3, place Saint-Marc (4 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 90 25 33 76

www.facebook.com/LeL30

WWW.AVIGNON-TOURISME.COM



AVIGNON OUEST
Villeneuve lez Avignon



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, les jours fériés et du 8/08 au 28/08.

📍 54, avenue Pasteur (3 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)6 72 66 78 97

✉ lare-creation@outlook.fr

www.atelierdesptitescanailles.fr

AVIGNON NORD
Le Pontet



À la carte: 3,95 € » 34,95 €

Le Tommy's Diner est un restaurant type Diner U.S des années 50 et pionnier des Diners en France, proposant un large choix du produit-phare, le burger, ainsi que d'autres spécialités américaines.

Tommy's Diner is a U.S. diner-style restaurant from the 1950s and a pioneer of diners in France, offering a wide selection of the signature burger as well as other American specialties.



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

📍 311, chemin des Petits Rougiers (6,7 km d'Avignon centre)

☎ + 33 (0)4 13 41 66 10 ✉ lpa.direction@tommys.fr

www.tommys-cafe.com



*All you need is Burgers,
Sports, Music & Fun!*

TOMMY'S
Diner *café*
Since 1983

TOMMY'S DINER
LE PONTET
311 chemin Petits Rougiers
84130 Le Pontet

RÉSERVATION
04 13 416 610

tommys-diner.com



RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS
Restaurant of specialties

MA CHECK-LIST ÉCO-RESPONSABLE



En vacances comme chez moi, je participe à la démarche collective de réduction de mon empreinte carbone ! Ce Guide Savourer propose une checklist de pratiques simples pour voyager responsable en terre provençale.

MY ECO-FRIENDLY CHECKLIST

On holiday and at home, I participate in the collective process to reduce my carbon footprint! This Guide offers a checklist of simple practices to travel responsibly in Provence.





JE TRIE MES DÉCHETS

Sur le territoire d'Avignon et des communes du Grand Avignon, tous les emballages se recyclent dans les poubelles jaunes.

SORTING WASTE

In Avignon and the communes of Grand Avignon, all packaging is recycled in the yellow bins.



Scannez ce QR-code pour consulter le guide du tri.

Scan this QR-code to the sorting guide.



JE DEMANDE UN « DOGGY BAG » AU RESTAURANT POUR TERMINER MON REPAS PLUS TARD



I ASK FOR A « DOGGY BAG » AT THE RESTAURANT TO FINISH MY MEAL LATER



JE CONSOMME LOCAL ET DE SAISON



I CONSUME LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS



Découvrez le calendrier des fruits et légumes de saison.

Discover the season calendar of fruits and vegetables.



J'UTILISE MES PROPRES CONTENANTS : GOURDE, CABAS, TOTE-BAG...



I USE MY OWN CONTAINERS: WATER BOTTLE, SHOPPING BAG, TOTE-BAG...



J'ÉCONOMISE L'ÉCLAIRAGE ET L'EAU SUR MON LIEU DE SÉJOUR



I SAVE LIGHTING AND WATER AT MY HOLIDAY DESTINATION



JE ME DÉPLACE À PIED, À VÉLO, EN TRANSPORTS EN COMMUN



Sur notre territoire, les réseaux et les possibilités sont vastes.

I WALK, CYCLE, USE PUBLIC TRANSPORT

On our territory, the networks and possibilities are vast.



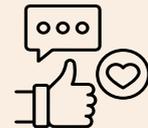
Utilisez notre réseau Orizo.

Use the Orizo transports



Découvrez le projet PEM.

Discover the PEM project



JE RENCONTRE LES HABITANTS ET PARTAGE MES EXPÉRIENCES

I MEET LOCAL PEOPLE AND SHARE MY EXPERIENCES



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» des villes du Grand Avignon pour connaître les manifestations culinaires, stages de cuisine, dégustations de vins et autres fêtes gourmandes ou consultez nos sites internet :
www.avignon-tourisme.com & www.grandavignon-destinations.fr

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 Provençal 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 sites www.avignon-tourisme.com and www.grandavignon-destinations.fr





AVRIL

VILLENEUVE LEZ AVIGNON



FÊTE DE LA SAINT-MARC



Samedi 29 et dimanche 30 avril 2023

Saturday 29th and Sunday 30th April 2023

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



Dernier week-end d'Avril

Last week-end on April

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.

FROM FARM TO FARM

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



Du 2 mai au 26 Sept. les mardis à partir de 17h

2nd May to 26th September, every Tuesday from 5pm

Venez découvrir des spécialités de Mayotte, cuisine traditionnelle, spécialités provençales, cuisine japonaise... et ambiance musicale avec DJ, Karaoke !

FOOD TRUCKS

Come and discover culinary specialties: specialties from Mayotte, traditional cuisine, Provençal specialties, Japanese cuisine... and musical atmosphere with DJ, Karaoke!

📍 Place du Petit Pont - 84270 Vedène

ROCHFORT-DU-GARD



Du 20 avril au 28 septembre

les jeudis à partir de 18h30

20th April to 28th 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.

FOOD TRUCKS IN ROCHEFORT-DU-GARD

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.

📍 Place de la République - 30650 Rochefort-du-Gard
☎ + 33 (0)4 90 26 13 73

MAI VELLERON



 **8 mai 2023**

8th May 2023

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



 **Jeudi 18 et vendredi 19 mai 2023**

Thursday 18th and Friday 19th May 2023

Rendez-vous convivial et festif qui convoque chacun des 5 sens. Marché aux aromates et aux fleurs, pique-nique et démonstrations culinaires, parcours senteurs, visites botaniques, ateliers de composition florale, concert, projection de film, guinguette...

UNDER THE ROMA

A new festive event that will appeal to all 5 senses. Aroma and flower market, picnic and culinary demonstrations, scent trail, botanical tours, flower arrangement workshops, concert, film projection, refreshment stand...

 Jardin du Palais des Papes - 84000 Avignon

www.palais-des-papes.com

AVIGNON



 **Samedi 13 mai 2023 - 18h à 1h**

Saturday 13th May 2023 - 6pm-1am

Ateliers découverte des Vins des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, dégustations, animations, village de Food-trucks et d'étals gourmands et une programmation musicale et festive !

CÔTES-DU-RHÔNE WINES LIVE

Workshops to discover Côtes du Rhône and Côtes du Rhône Villages wines, tastings, activities, a village of food-trucks and gourmet stalls and a musical and festive programme!

 Place du Palais des Papes - 84000 Avignon

www.cotesdurhone.com/livecdr

JONQUERETTES



 **Samedi 20 mai 2023**

Saturday 20th May 2023

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



ÉVÉNEMENTS
Events



JUIN AVIGNON



LES ESTIVALES DES CÔTES-DU-RHÔNE



Les jeudis de juin 2023

Thursdays in June 2022

Cinq soirées pour déguster les vins de la proche région et rencontrer les producteurs, le tout en musique dans un joli jardin !

*THE SUMMER NIGHTS OF CÔTES-DU-RHÔNE WINES
Meet the winemakers, discover and taste good Côtes-du-Rhône wines in music in a lovely garden!*

📍 84000 Avignon

<https://compagnonscotesdurhone.fr>

PUJAUT



LES CHARTREUX PARTENT EN LIVE



Vendredi 30 juin 2023

Friday 30th June 2023

Concert et bonne humeur pour la fête des vignerons coopérateurs de Pujaut.

THE CHARTREUX GO LIVE

Concert and good mood for the festival of the cooperative winegrowers of Pujaut.

📍 30131 Pujaut

ROCHEFORT-DU-GARD



SOIRÉE NAMAS PAMOUS



Vendredi 2 juin 2023

Friday 2nd June 2023

Fête des vignerons à la cave des vignerons du Castelas, dans une ambiance musicale.

SPECIAL EVENING

Winegrowers' festival at the Castelas winegrowers' cellar, in a musical atmosphere.

📍 30650 Rochefort-du-Gard

www.vignerons-castelas.fr

MORIÈRES-LÈS-AVIGNON



ROSÉ PARTY À LA CAVE DEMAZET 5^e EDITION



Vendredi 23 juin 2023

Friday 23th June 2023

La fête du début de l'Été ! Groupe Live et Soirée DJ, restauration sur place. Sur réservation.

ROSÉ PARTY AT CAVE DEMAZET - 5TH EDITION

Celebrate the beginning of summer with live bands and DJ set. Onsite catering. By reservation.

📍 84310 Morières-lès-Avignon

www.demazet.com

JUILLET

SAZE / DOMAZAN

ROCHEFORT-DU-GARD / ESTÉZARGUES



LES ESCAPADES DE SIGNARGUES

 **Saze 7/07, Domazan 14/07, Rochefort-du-Gard 21/07 et Estézargues 28/07**

Saze 7/07, Domazan 14/07, Rochefort-du-Gard 21/07 and Estézargues 28/07

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

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

AVIGNON



UN VERRE AUX JARDINS

 **Jeudis et vendredis du 27 juillet au 25 août**

Thursday and Friday from 27th July to 25th August 2023

Dégustation de vins dans une ambiance musicale au cœur des jardins pontificaux.

A GLASS OF WINE IN THE GARDEN

Wine tasting in a musical atmosphere in the heart of the pontifical gardens.

 Place du Palais des Papes - 84000 Avignon

www.avignon-tourisme.com

AOÛT

ROCHEFORT-DU-GARD



L'AÏOLI

 **Début août 2023**

Beginning of August 2023

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



BAN DES VENDANGES

 **Samedi 25 et dimanche 26 août 2023**

Saturday 25th and Sunday 26th August 2023

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

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>



ÉVÉNEMENTS
Events



SEPTEMBRE AVIGNON



 **Du 11 au 17 septembre 2023**
From 11th to 17th September 2023

Des producteurs, des vignerons, des chefs et des lieux insolites... un menu alléchant d'animations gourmandes et de fête.

Producers, winemakers, chefs and unusual places... a tempting menu of gourmet and festive events.

 84000 Avignon
www.grandavignon.fr/fr/bien-bon

NOVEMBRE AVIGNON



 **Jeudi 16 novembre 2023**
Thursday 16th November 2023

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

OCTOBRE AVIGNON



 **Une semaine en octobre 2023**
A week in October 2023

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

AVIGNON



 **Novembre 2023**
November 2023

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



SALON CHOCOLAT & VINS



Du 3 au 5 novembre 2023

3th to 5th November 2023

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

TOUTE L'ANNÉE AVIGNON



ET TOUTE L'ANNÉE...
LA PETITE CUISINE DES HALLES !



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

A 10 mn d'Anduze

2022
★★★
LE GUIDE VERT

UN MONDE DE NATURE
GROTTE DE TRABUC
30140 GARD
SITES EXCEPTIONNELS

07 87 39 06 24

Esprit PARC NATIONAL

Soyez curieux...
Partez pour un voyage souterrain, à travers une authentique géode minérale, à la découverte des fameux 100 000 Soldats !

www.grotte-de-trabuc.com

The advertisement features a large image of a cave interior with a pool of water reflecting the lights. A circular logo in the center reads 'UN MONDE DE NATURE GROTTE DE TRABUC 30140 GARD SITES EXCEPTIONNELS'. A smaller logo in the top left corner says '2022 LE GUIDE VERT'. A phone number '07 87 39 06 24' is displayed in the middle right. At the bottom, there is a call to action in French and the website 'www.grotte-de-trabuc.com'.



ÉVÉNEMENTS
Events





LÉGENDES



Bar à vins - Wine bars - Weinbar -
Enoteca - Bar de vinos



Fait maison - Home made Hausge-
macht - Fatti in casa Platos caseros



Sans gluten - Gluten free - Gluten-
freie - Senza glutine
Sin gluten



Bio - Organi - 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 - As-
censore - 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 pagamento -
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 reunion



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



Accessible en fauteuil roulant
Wheelchair accessible
Zugänglich für Rollstuhlfahrer
Accesso per Persone
a Mobilità Ridotta
Acceso a personas de
movilidad reducida



Label Relais & Châteaux



Label Vignobles & Découvertes



Label Accueil Vélo



Label Qualité Tourisme

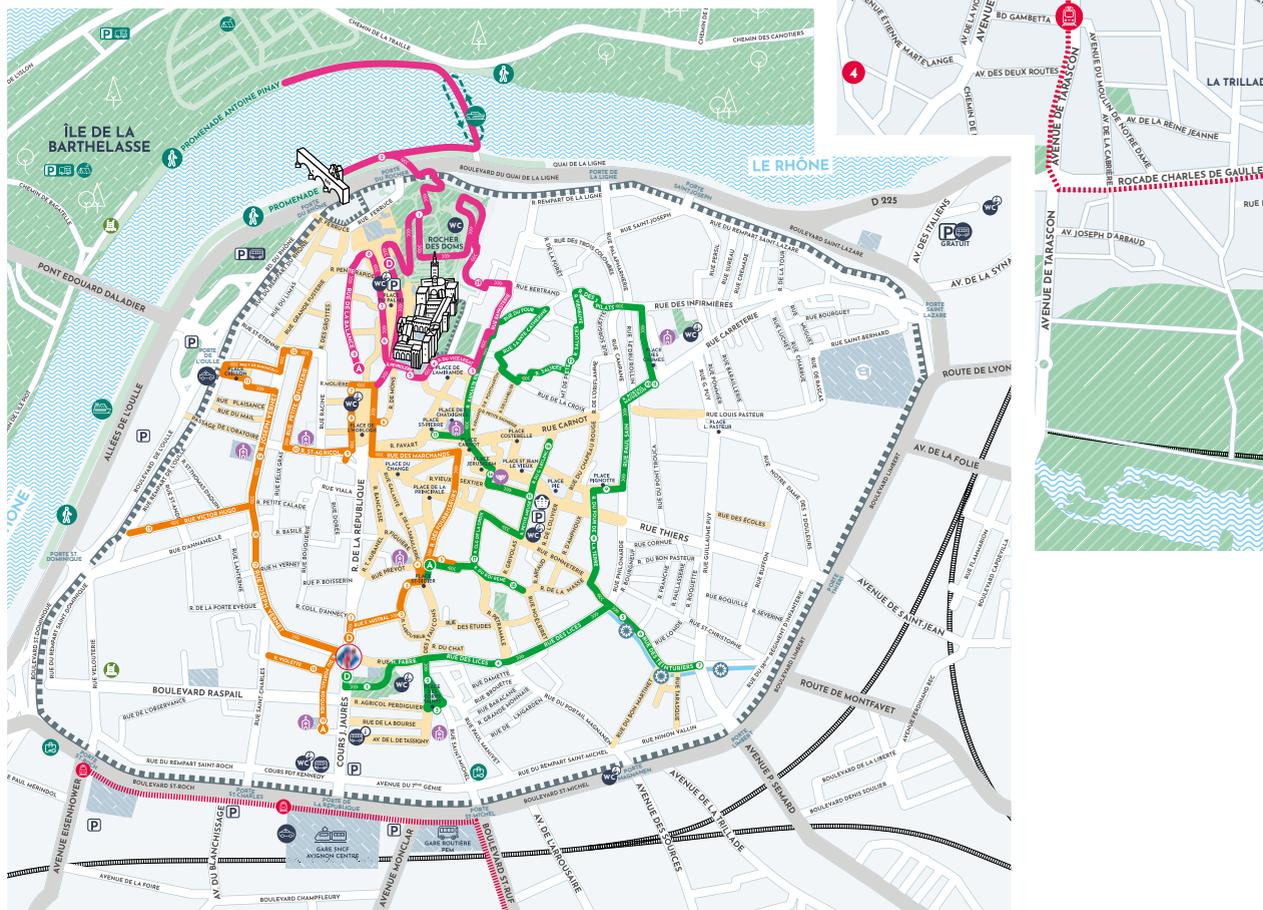
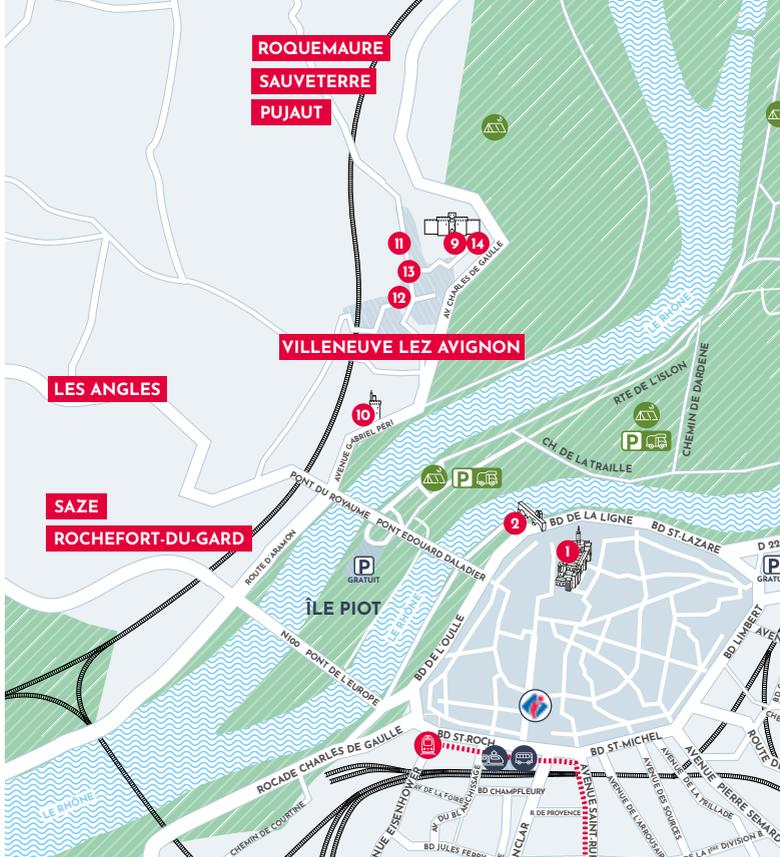


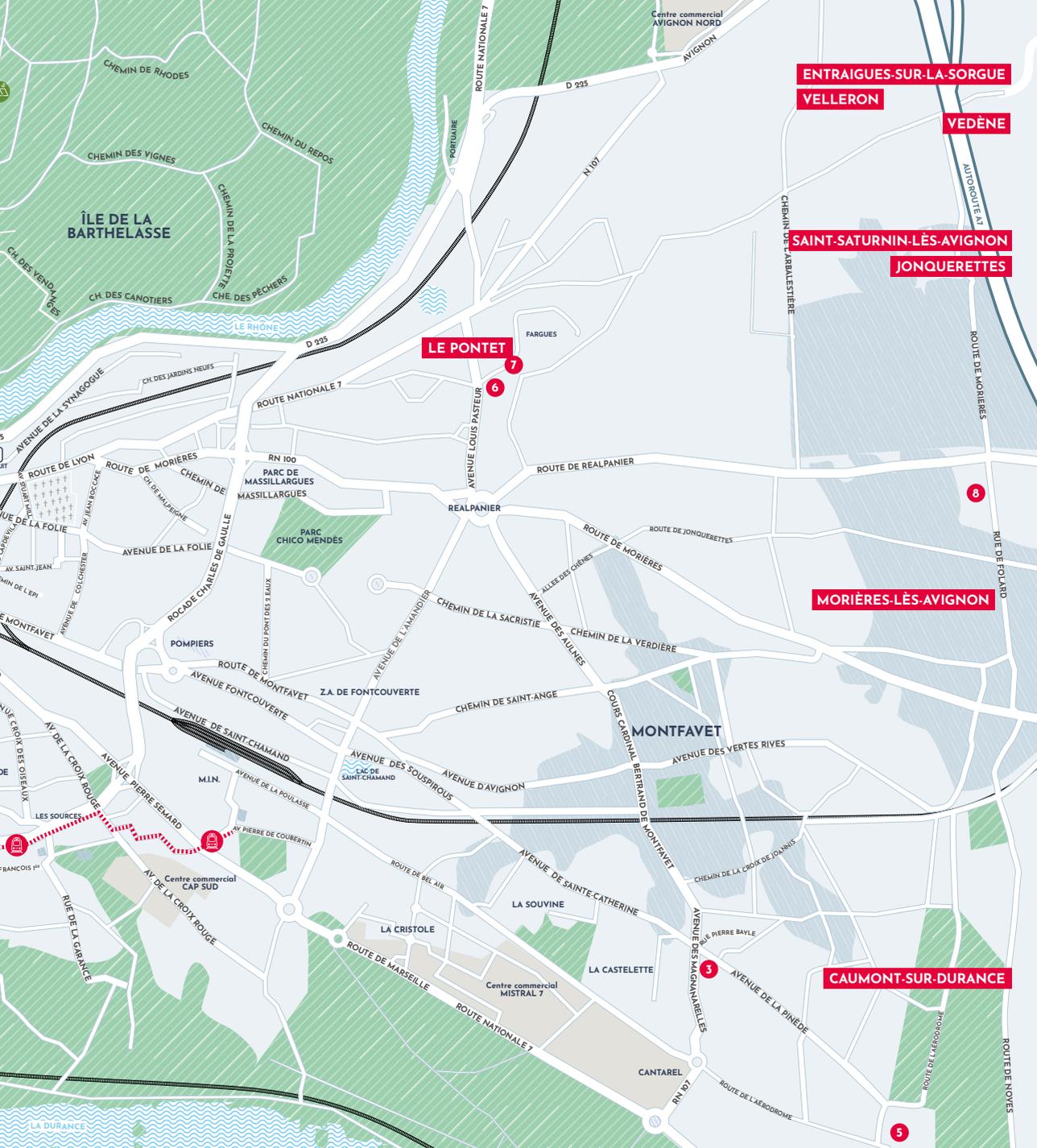
Logis de France

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



Gare routière PEM / Bus station
Busbahnhof / Stazione degli autobus / Estación de autobuses



Aéroport / Airport
Flughafen / Aeroporto
Aeropuerto



Tramway / Straßenbahn
Tram / Tranvía



Camping / Camp site
Campingplatz / Campeggi
Campings



Aire et services camping-cars
Camping-car area and services
Wohnmobile Bereich und Dienstleistungen
Area e servizi per camper
Area de autocaravanas y servicios

TGV



Navette ferroviare entre les gares
Train shuttle between both
train stations
Zugverbindung ins Stadtzentrum
Acceso ferroviario tra le stazioni
ferroviarie
Acceso ferroviario entre
los estaciones de tren



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).



Projet Alimentaire Territorial

Département du Vaucluse PAT à vocation sociale et éducative, Lauréat 2019-2020 « reconnaissance ministérielle Niveau 1 ». Communauté d'agglomération du Grand Avignon, Lauréat 2018-2019 « 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. Ville labellisée en 2019.

«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).



Territoire durable, une COP d'avance

Par l'Agence Régionale de la Biodiversité. Palmarès 2018-2019, Avignon label « Niveau 2 ». Communauté d'agglomération du Grand Avignon, Palmarès 2022-2024 la bel « Niveau 2 ».

By the Regional Agency for Biodiversity. Awards 2018-2019, Avignon label «Level 2». Grand Avignon agglomeration community, 2022-2024 Level 2» label.



Ville nature - Niveau 4 libellules Et territoire Engagé pour la Nature

Ville d'Avignon récompensée pour sa politique menée en matière de valorisation et de préservation de la nature. Palmarès 2019 « 4 libellules », par le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire. Palmarès 2019-2022 «Territoire Engagé pour la Nature » par l'Agence Régionale de la Biodiversité. «Ville Nature» - level 4 «Dragonflies» (by the Ecological Transition and Solidarity Ministry). City of Avignon rewarded for for its policy in terms of and preservation of nature. «4 dragonflies» award for 2019, by the Ministry of the Ecological and Solidarity. Awards 2019-2022 «Territoire Engagé pour la Nature» by the Regional Agency for Biodiversity Agency.



Capitale Régionale de la biodiversité en Provence-Alpes-Côte d'Azur

En 2018 (par l'Agence Régionale de la Biodiversité). Prix régional sur la thématique « conception et gestion écologiques dans les espaces de nature.

In 2018 (by the Regional Agency Biodiversity Agency). Regional award on the theme «ecological design and management in nature areas.



OFFICES DE TOURISME

Pour les activités d'accueil, d'information,
de promotion/communication,
de production/commercialisation et de la boutique.

Développé par AFNOR Certification
www.marque-nf.com

OFFICE DE TOURISME D'AVIGNON

41, cours Jean Jaurès BP8 84004 Avignon Cedex 1



L'Office de Tourisme s'engage et agit pour garantir votre satisfaction, en prenant en compte vos avis, suggestions et réclamations, et en mettant en œuvre des actions permettant d'améliorer continuellement le niveau de qualité de nos services et celui de la destination.



The Tourist Office is committed to guaranteeing your satisfaction by taking into account your opinions, suggestions and complaints, and by implementing actions to continually improve the quality of our services and the destination.



Die Touristeninformation ist stets darum bemüht, Ihre Zufriedenheit zu garantieren und berücksichtigt dafür Ihre Meinungen, Vorschläge und

Reklamationen und setzt Maßnahmen um, um das Qualitätsniveau sowohl unseres Services als auch des Reisegebiets kontinuierlich zu verbessern.



L'Ufficio del turismo si impegna e opera per garantire la vostra soddisfazione, tenendo conto della vostra opinione, dei vostri suggerimenti e dei vostri reclami e realizzando attività per migliorare costantemente il livello di qualità dei nostri servizi e della vostra destinazione.



La Oficina de Turismo se compromete a garantizar su satisfacción teniendo en cuenta sus opiniones, sugerencias y quejas, y poniendo en marcha acciones para mejorar continuamente la calidad de nuestros servicios y la del destino.



#AVIGNON
Ville d'exception

Édition réalisée conjointement par les Offices de Tourisme d'Avignon et du Grand Avignon, la Ville d'Avignon et le Grand Avignon en mai 2023 en 6800 exemplaires.

Maquette et mise en page :

Agence Anonymes

Rédaction :

Florence Antunes,
Avignon Tourisme,
Grand Avignon

Impression :

Imprimerie Orta - Avignon

Crédits photos :

2^e page de couverture © J. Audigier
- Empreintes d'Ailleurs, Avignon
Tourisme, Grand Avignon, DR
Partenaires d'Avignon Tourisme,
Sylvie Villeger, Marianne
Casamance, Shutterstock,
AdobeStock, Olivier Tresson, Tipi
© Brian du Halgouet, DR Inter
Rhône, DR Domaine de la Quine
- DR Local en Bocal - Page 21 © La
Provence



IMPRIM'VEERT



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 œnoturistiques.



Tout l'œnotourisme sur :



DISPONIBLE SUR

Google Play



Télécharger dans

l'App Store

