



La cité des Papes est aussi celle d'Épicure. Les souverains pontifes ne dédaignaient d'ailleurs pas les plaisirs de la table. Ville d'histoire et de culture, Avignon régale aussi les sens. Portraits d'une ville savoureuse.

PAR SANDRINE BOUCHER PHOTOS GUILLAUME RIVIÈRE

# LA CITÉ DU PALAIS Avignon

Selon la description du poète Pétrarque, l'image de papes «*captifs de Babylone*» se vantant dans le luxe et la luxure au sein d'une ville «*sentine de tous les vices*» est probablement exagérée. Mais il fallait bien vivre et, pourquoi pas, vivre bien. Clément VI, pape de 1342 à 1352, grand mécène des arts, possédait une vaisselle représentant 200 kilos d'or et d'argent. Près du Grand Tinel, la salle à manger des repas d'apparat, il s'était fait aménager une vertigineuse pièce-hotte de 18 mètres de hauteur pour rôtir des pièces entières de boucherie. Surnommé «*la citadelle d'Ali Pacha*»\* par Alexandre Dumas qui ne l'aimait pas, le château des Papes abritait dans sa tour principale ce qu'il y avait de plus précieux: la chambre papale, le camérier, la bibliothèque, le trésor et... la cave où étaient entreposés les vins. La pièce, aujourd'hui vide, permet juste de laisser courir l'imagination. «*Nous ignorons comment les vins étaient stockés. En tout cas, les conditions thermiques et hygrométriques étaient parfaites*», glisse Julien Gallon, assistant de conservation.

## En 1996, Avignon devient capitale des Côtes du Rhône.

Près de la forteresse des pontifes, le Carré du Palais ouvrira à l'été 2016 avec un bar à vin, une école de dégustation, des tables d'hôtes, un restaurant, un parcours muséographique, une boulangerie, des propositions œnotouristiques... Jean-Michel Guiraud, d'Inter-Rhône – organisme rassemblant les professionnels de la viticulture et du négoce de la Vallée du Rhône –, annonce: «*Il s'agira d'un lieu unique, ambassadeur de la diversité des vins de la vallée du Rhône, qui jettera des passerelles avec l'univers du goût et donnera envie de partir à la découverte du territoire.*» ■

\* Alexandre Dumas, *Nouvelles impressions de voyage (midi de la France)*, 1841.



### Compagnonne de cœur et de route

Dans une vie antérieure, elle était formatrice et continuellement sur les routes. «*Quand j'ai rencontré mon mari vigneron, j'ai posé mes valises et plongé dans les cuves. Je n'en suis jamais sortie!*» rit-elle. Anne Mouralis, directrice de l'association Concours des vins d'Orange, est devenue présidente des Compagnons des côtes-du-rhône en 2013. À quelques mètres de son incroyable bureau, perché au-dessus du pont d'Avignon, poussent les jeunes ceps replantés sur le rocher des Doms, «*probablement la seule vigne AOC intramuros*». Tout un symbole. C'est aussi là que se déroule le Ban des vendanges, organisé par les Compagnons, qui attire entre 7000 et 9000 personnes fin août et la laisse «*épuisée mais heureuse de voir tous ces gens rassemblés dans la fête et le partage*». Son souhait: contribuer à faire qu'«*Avignon, grande ville de culture, soit aussi celle de la culture du vin*». Et lorsqu'elle part en vacances, c'est évidemment dans une région viticole: «*Il y a toujours un vigneron à écouter, une bonne bouteille à découvrir. Le vin est un produit extraordinaire, toujours délicieusement différent.*» ■



Anne Mouralis

PRÉSIDENTE DES COMPAGNONS DES CÔTES-DU-RHÔNE



Le palais des Papes, emblème de l'histoire du pontificat. La tour principale abritait autrefois ce qu'il y avait de plus précieux: la chambre papale, la chambre du camérier, la bibliothèque, le trésor et... la cave (ci-contre à gauche).

Au cœur de la ville, les halles accueillent une quarantaine de commerçants qui proposent une large variété de produits provençaux.



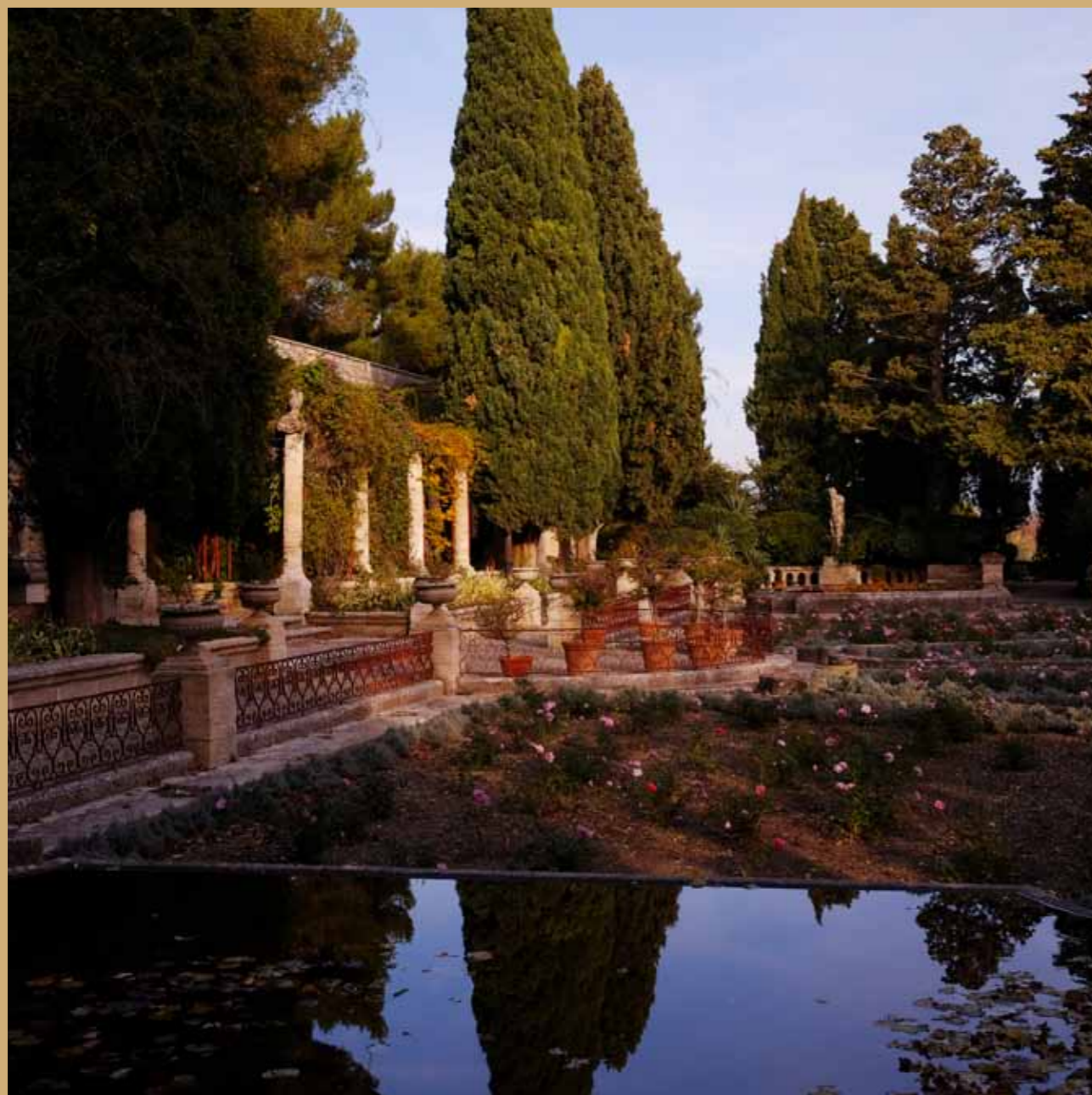
### Passeurs de terroirs

Laurent Mersier et Stéphane Gilbert, qui travaillaient au départ à Paris dans la presse, ont fini par faire leur métier d'un club de dégustation informel. Ils ont ouvert en 2008 Le Vin devant soi, petite cave chaleureuse située à deux pas de la place de l'Horloge. Le nom de la cave évoque à la fois leur reconversion professionnelle et la présence d'une fontaine de dégustation placée face à la porte d'entrée. L'essentiel du contenu de la cave provient de la région. «*Les côtes-du-rhône sont l'une des rares appellations dont les typicités sont aussi différentes*», remarquent-ils. Et les cavistes aiment le vin autant que celles et ceux qui le font. «*Cette proximité, ce contact avec les vignerons sont essentiels. L'émotion que procure le vin ne vient pas d'un tonneau, elle vient du producteur*», affirme Laurent Mersier. «*Il est important de savoir comment travaillent les vignerons, comment est fait le vin que l'on boit*», ajoute Stéphane Gilbert. Ils ont déjà accueilli une quarantaine de nationalités différentes. «*C'est un enrichissement mutuel. Le vin est un produit unique qui reflète notre terroir et nous unit.*» ■



Laurent Mersier et Stéphane Gilbert

CAVISTES : LE VIN DEVANT SOI



Classés aux Monuments historiques depuis 1947, les jardins Saint-André regroupent, sur 2 hectares, 111 espèces remarquables et des vestiges historiques.

À gauche, une poire williams dans une bouteille d'eau-de-vie à la distillerie Manguin. D'autres produits sont proposés, comme la liqueur, le pastis, le vieux marc de Provence, la crème de fruits ou encore la vodka.



### Une fée terrienne

Séverine Sagnet n'a que 30 ans et, déjà, on la surnomme «*mère*». La jeune femme a pris en 2010 les rênes de La Table Haute de la Mirande, la cuisine historique d'un des plus beaux hôtels-restaurants de la ville, situé au pied du palais des Papes, dans l'ancienne demeure des cardinaux au temps des pontifes d'Avignon. Elle s'occupe de tout: le choix des produits et des vins «*quasiment tous bio et de la région*», la table d'hôte deux fois par semaine et la direction de l'école de cuisine Le Marmiton, créée il y a vingt ans à la Mirande, qu'elle a ouverte aux enfants. Issue d'une famille d'agriculteurs de la région d'Agen, Séverine Sagnet milite pour donner leur noblesse et leur place aux légumes dans la gastronomie. «*Pourquoi la viande serait-elle systématiquement la pièce principale de l'assiette?*» s'interroge-t-elle. «*Bien cultiver la terre, la respecter, c'est ce qui va nous sauver. Tout est fait pour nous détacher du sol. Or, ce que l'on mange vient de la terre. Mon but est que les gens passent un bon moment, autour de bons produits et qu'ils repartent en ayant retrouvé cet ancrage.*» ■



Séverine Sagnet

HÔTEL-RESTAURANT : LA TABLE HAUTE DE LA MIRANDE



Jean-Claude Altmayer

RESTAURANT : LA MAISON DE FOGASSES

### Le fou chantant des fourneaux

Commencer sa carrière par un verre de romané-conti et la vision d'Élisabeth Taylor nue au petit déjeuner ne pouvait que marquer un destin. Jean-Claude Altmayer est passé dans nombre de grandes maisons de France, côté salle et côté cuisine, a servi cinq présidents de la République, rencontré Salvador Dalí et George Lucas, assemblé des larmes «*comme un grand cru*» pour le Palais de Tokyo. «*Ma plus belle expérience a été de faire cuisiner des patients d'un hôpital psychiatrique*», dit-il. Ce cuisinier infatigable transforme les caveaux en tables d'hôtes, entraîne ses clients «*caver*» (chercher les truffes) et fait chanter à des étrangers *Sur le Pont d'Avignon* en version rap. «*Passer une soirée avec Jean-Claude est un souvenir à vie. Sa cuisine est généreuse et la mise en scène permanente*», affirme un de ses amis. À 62 ans, il n'est pas prêt de raccrocher ses rêves et ses casseroles. Il projette d'ouvrir une navette gourmande entre Avignon et Châteauneuf-du-Pape, à moins qu'il ne se lance dans une autre aventure. «*J'ai une idée toutes les trente secondes*», avoue-t-il. ■

# Pratique

La Maison de Fogasses, un hôtel particulier foisonnant, au charme atypique.

## CONTACT

### Office de tourisme d'Avignon

41, cours Jean-Jaurès, Avignon.  
Tél. 04 32 74 32 74.  
[avignon-tourisme.com](http://avignon-tourisme.com)

## OÙ MANGER ?

### L'Agape

Dans le centre-ville, ce restaurant vous propose une « cuisine de bistrot chic ». Une ambiance chaleureuse, des classiques revisités, mais aussi modernes et créatifs... Avec, en prime, une charmante terrasse avec fontaine, platanes et église. 21, place des Corps Saints, à Avignon. Tél. 04 90 85 04 06  
[restaurant-agape-avignon.com](http://restaurant-agape-avignon.com)

### Le CO2

Menus de saison autour de produits frais: poisson du marché, terrine de campagne maison, pâtes, plats du jour... Large sélection de vins des différents terroirs français et collection de rhums arrangés. 3 bis, rue Petite-Calade, à Avignon. Tél. 04 90 86 20 74  
[restaurant-lacuisinedolivier.fr](http://restaurant-lacuisinedolivier.fr)

### La Fourchette

Ce vénérable établissement familial offre une atmosphère paisible. Dans l'assiette: des plats classiques à redécouvrir dans toutes leurs saveurs: brandade de morue maison, pieds et paquets à la provençale, blanquette d'agneau... La carte des vins fait une très belle part aux crus de la région. 17, rue Racine, à Avignon. Tél. 04 90 85 20 93  
[la-fourchette.net](http://la-fourchette.net)

### L'Essentiel

À quelques pas du palais des Papes, Dominique et Laurent Chouviat entremêlent tradition et modernité, avec une cuisine « sérieuse, fine, classique sans bavure »! La cour intérieure du restaurant datant du XVII<sup>e</sup> siècle complète le décor. 2, rue Petite Fusterie, à Avignon. Tél. 04 90 85 87 12.  
[restaurantlessentiel.com](http://restaurantlessentiel.com)

## OÙ BOIRE UN VERRE ?

### La Mirande

Hôtel de luxe, restaurant gastronomique, table d'hôte et école de cuisine. La Mirande propose aussi un salon de thé

et un bar. L'après-midi ou en soirée, il est doux d'aller y boire un chocolat chaud ou un verre de bon vin tout en profitant du raffinement du patio et des jardins. Une manière aussi de découvrir ce monument historique superbement restauré. 4, place de l'Amirande, à Avignon. Tél. 04 90 14 20 20  
[la-mirande.fr](http://la-mirande.fr)

### Chez la P'tite

Dans ce bar des halles d'Avignon se croisent noctambules, livreurs, artistes, avocats, bandes de copains et âmes solitaires autour d'une même table. « Peu importe le panier, tout le monde a sa place », affirme la virevoltante Virginie Becker. Chez la P'tite fait les frites « à la belge » avec de la graisse de bœuf, un plat chaque vendredi, et prépare à la demande les produits vendus aux halles. Les halles, place Pie, à Avignon. Tél. 06 14 30 63 31

## OÙ DORMIR ?

### La maison de Fogasses

Corinne Guyon a transformé cet hôtel particulier en un lieu atypique et foisonnant comme son décor: tour à tour salon de thé, galerie ou salle de spectacle. « Je ne m'interdis rien! » rit celle qui rêvait « d'une grande maison de famille ouverte ». Tous les lundis, la maison de Fogasses propose un déjeuner, sur réservation, avec un menu unique. Elle dispose aussi de cinq grands appartements pour les visiteurs de passage. 37, rue des Fourbisseurs, à Avignon. Tél. 04 90 87 25 02  
[maison-de-fogasses.com](http://maison-de-fogasses.com)

### Côté Square

En plein cœur d'Avignon, à l'intérieur des remparts, Véronique et Frédéric Rousset nous accueillent dans leur maison moderne et confortable. La maison d'hôte Côté Square propose 3 agréables chambres climatisées au 1<sup>er</sup> étage.



À noter, une terrasse pour profiter des beaux jours et un garage mis à disposition. Précieux. 8, rue du Crucifix, à Avignon. Tél. 04 90 85 52 42 ou 06 44 25 35 05  
[cotesquare-avignon.com](http://cotesquare-avignon.com)

## VISITES

### Le Carré du Palais

Le nouveau projet œnotouristique d'InterRhône ouvrira ses portes l'été 2016. Ce bel hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle abritera un bar à vin, une école de dégustation et diverses propositions autour des grands ferments: pain, café, fromages, thé et charcuteries. Un haut lieu du vin et de la gastronomie à ne pas manquer! Place du Palais-des-Papes, Avignon.  
[www.carredupalaisavignon.com](http://www.carredupalaisavignon.com)

### Epicurium

À proximité d'Avignon, Epicurium est un site « dédié au végétal, de la graine à l'assiette. C'est un lieu vivant, qui invite à une découverte sensorielle, culturelle et ludique du végétal », sur près de 9 000 m<sup>2</sup>. Visite possible (potager, verger, ruche). À noter, parmi les nombreuses animations proposées, des cours de cuisine « grand chef », en compagnie durant quatre heures d'un chef renommé de la région. Le cours inclut la préparation des plats, le déjeuner en compagnie du chef et une dégustation de vins de la Vallée du Rhône animée par un sommelier.  
[epicurium.fr](http://epicurium.fr)

### Kelly Mac Auliffe

« Devenir sommelier, c'était un beau challenge! » Entièrement voué à sa passion, Kelly Mac Auliffe voit et fait les choses en grand: après ses débuts chez Ducasse, un passage à Las Vegas et la conquête de l'Amérique, il revient en France avec l'ambition de faire rayonner les vins du Rhône au-delà des frontières. Il participe régulièrement aux ateliers de dégustation baptisés « After Work », organisés à la Maison des Vins d'Avignon.



DR

Ces ateliers proposent à tous les passionnés du vin et du goût de parfaire leurs connaissances, d'échanger avec les sommeliers des Côtes du Rhône et de se régaler autour d'accords mets et vins. [kmcauliffe@hotmail.fr](mailto:kmcauliffe@hotmail.fr)  
Programme des ateliers sur [vins-rhone.com](http://vins-rhone.com), rubrique Déguster.

### La Petite cuisine des Halles

Cette animation, organisée par Avignon Tourisme au cœur des halles le samedi matin, ravira les amateurs de bons produits. Les grands chefs de la région s'y succèdent tout au long de l'année pour faire la démonstration de leur art. Et lorsque les mets sont prêts, le public est invité à les savourer... Infos: [avignon-leshalles.com/petitecuisine.htm](http://avignon-leshalles.com/petitecuisine.htm)

## ÉVÉNEMENTS

### Bar à Vins des Côtes du Rhône

Durant le Festival d'Avignon (en juillet), Inter Rhône ouvre son éphémère Bar à Vins des Côtes du Rhône dans la cour de la Maison des vins. Dans une ambiance détendue, un sommelier fait découvrir au public chaque jour une nouvelle sélection de côtes-du-rhône et côtes-du-rhône Villages.  
[www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

### Ban des vendanges

Pour célébrer le début des vendanges des côtes-du-rhône le dernier week-end d'août, « le Ban des vendanges des Côtes du Rhône est devenu la fête traditionnelle des Compagnons et la grande manifestation vigneronne par excellence ». Deux jours de fête avec le marché des gourmands et le Grand bal des vendanges le samedi, puis un grand pique-nique sur le rocher des Doms le dimanche (musique et animations au programme).  
[www.bandesvendanges.fr](http://www.bandesvendanges.fr)



Thomas O'Brien/InterRhône

### Millévin 2016

Millévin, la fête du nouveau millésime et des vins des Côtes du Rhône, a traditionnellement lieu le 3<sup>e</sup> jeudi de novembre. Cette manifestation, organisée par Inter-Rhône en collaboration avec la Ville d'Avignon, propose aux vignerons, négociants et amateurs de vins des stands de dégustation, ainsi que des espaces dédiés à des activités pédagogiques (initiation à la dégustation, méthodes de vinification...). Le tout sur fond de musique et dans la bonne humeur!  
[vins-rhone.com](http://vins-rhone.com)

## INNOVATION

### L'application Vins Rhône Tourisme

Cette application vous offre une découverte inédite de la Vallée du Rhône et de ses vins. Avec votre smartphone, visitez Avignon avec un regard nouveau. La capitale des Côtes du Rhône se dévoile en 6 vidéos sous un jour tour à tour historique, patrimonial, culturel et gastronomique. Au fur et à mesure de votre visite, relevez les défis proposés par l'application, récoltez des trophées et gagnez des cadeaux! Dans cette appli, vous trouverez également des informations sur les appellations des vins des Côtes du Rhône ainsi que sur les caves, restaurants et bars vins à proximité. Cette application gratuite est disponible en français et en anglais sur App Store et Google Play.



Thomas O'Brien/InterRhône

La ville en liesse lors de l'édition 2014 de Millévin, la fête du nouveau millésime et des vins des Côtes du Rhône.