

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 9

Artikel: Avignon : la Cité des Papes et des chefs
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826945>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Avignon

La Cité des Papes et des chefs

La ville d'Avignon se visite en flânant à travers les ruelles et les placettes. On y découvre les trésors du passé, des lieux culturels et quelques spécialités culinaires qui mettent l'eau à la bouche. En route pour une balade gourmande.

Place de l'Horloge, les serveurs s'activent dès potron-minet aux terrasses des cafés qui se succèdent en face de l'Hôtel de Ville. C'est le véritable cœur de la cité, le lieu de tous les rendez-vous, le rassemblement des festivaliers, l'endroit où naissent les potins et les rumeurs. En toute saison, cette place représente un îlot préservé, car les voitures en sont bannies. Des saltimbanches, jongleurs, marionnettistes, musiciens et artistes peintres en

«Rue des Teinturiers, quatre roues tournent au gré du courant.»

assurent l'animation jusque tard dans la soirée.

La Cité des Papes possède un entrelacs de rues piétonnières parsemées de boutiques, qui font le bonheur des dames. La visite de la ville commence rue de la Bonneterie. Sur la petite place du Change, une échoppe propose tous les produits du terroir, conditionnés dans la région : les anchoïades cotoient les tapenades, les tomates séchées,

le miel et les confitures, sans oublier une gamme très riche d'huile d'olive vierge pressée à froid, évidemment.

Quelques dizaines de mètres plus loin, en face de la chapelle des Pénitents-Blancs, le restaurant Basilic Citron nous reçoit dans une ambiance exotique. Le chef Emmanuel Leblay y propose une carte de saison à base de légumes et de poissons. Au menu : filet de daurade royal et purée de tapenade ou tourmedos de sandre aux aubergines et tarte d'abricot au romarin.

La rue de la Bonneterie mène au bâtiment des Halles, qui accueille des producteurs venus de toute la région. Pour agrémenter cet édifice austère, on a érigé un mur de verdure impressionnant, grâce à une technique de culture hors sol révolutionnaire.

A l'intérieur, toute la Provence est présente aux étals, dans une atmosphère chaleureuse. Une centaine de mètres plus loin, la rue des Teinturiers se faufile entre les maisons séculaires, bordée par un canal qui actionnait jadis une vingtaine de roues à aubes. Aujourd'hui, il n'en reste que qua-

tre, qui tournent au gré du courant, pour le seul plaisir des visiteurs. Les teinturiers ont depuis longtemps abandonné leurs indiennes, mais quelques boutiques subsistent encore. Un bouquiniste jouxte un salon de thé, lui-même accolé à un petit théâtre. Les artisans qui animaient ce quartier pittoresque ont aujourd'hui disparu, victimes des produits importés d'Asie à prix cassés.

A perte de vue

Il faut se perdre dans les venelles pour découvrir, ici et là, des petits jardins, des madones de pierre et des courvettes intérieures hors du temps. En remontant la rue Thiers, on découvre l'église Saint-Pierre, dont l'entrée principale donne sur



Photos J.-H. P.

Le pape en son palais

C'est au 14^e siècle que le pape Clément V quitta sa résidence romaine pour s'installer en Avignon. Mais il fallut attendre quelques années encore pour que ses successeurs, Benoît XII et Clément VI commandent aux architectes Pierre Poisson et Jean de Louvres le magnifique palais qui fit d'Avignon la capitale du monde chrétien. A la mort du pape Grégoire XI, en 1378, les papes retournèrent à Rome. Toute l'histoire des papes en Avignon est racontée, en détail, lors de la visite (quasi obligatoire) du palais, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. A l'issue de la visite, il est possible de déguster les grands crus de la région, dans une bouteillerie animée par des œnologues distingués.





Le marché des Halles

Au centre de la ville se situe un important marché couvert. La région fournit tous les produits qui entrent dans la composition de la cuisine provençale. Tomates, courgettes, aubergines, asperges, artichauts côtoient le basilic, les herbes aromatiques comme le thym, le laurier et la sarriette. La région produit également les olives, les oignons et l'ail. Pour le dessert, le melon reste le roi des fruits avec l'abricot et la pêche. Petit plus, les produits sont vantés «avé l'assent», qui donne aux visiteurs l'impression de déambuler dans un film de Pagnol. Chaque samedi à l'heure de l'apéritif, dans les Halles, un chef de la région apprête en public une recette qu'il propose ensuite à la dégustation.

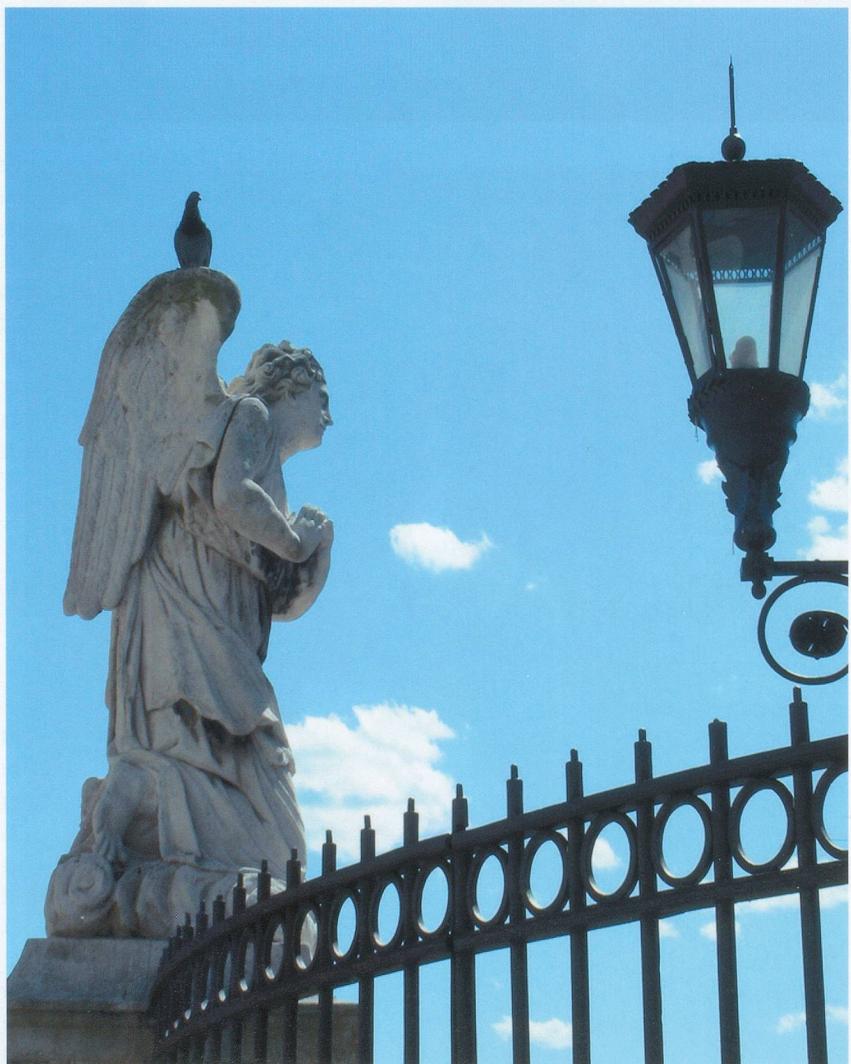


une minuscule place pavée, cernée de maisons de pierres taillées. Au 7^e siècle déjà, une chapelle a été érigée à cet emplacement, mais l'église actuelle date du 14^e. On reste en admiration devant les superbes portes de bois sculptées par Antoine Vollard en 1551. A l'enseigne de L'Epicerie, le restaurant voisin propose des spécialités régionales comme le croustillant de foie gras, la bourride de lotte ou la poêlée de gambas aux huiles épices.

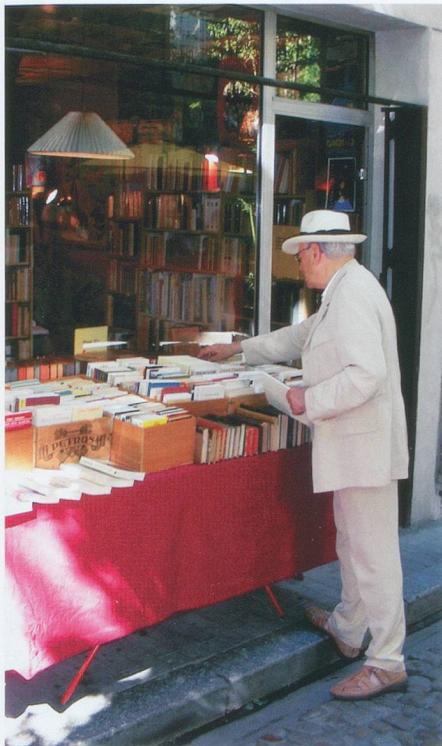
La rue Peyrollerie vous emmène sur l'esplanade du Palais des Papes. A noter au passage deux restaurants très cotés. Celui de l'hôtel La Mirande, célèbre pour son ris de veau et son loup doré et le restaurant Christian Etienne, accolé au Palais des Papes, perché sur un éperon rocheux. Le chef, qui a d'ailleurs rédigé de nombreux ouvrages culinaires, propose entre autres spécialités, des artichauts en barigoule au basilic, une brandade de morue aux truffes et un nougat glacé au miel de Provence. Après une visite au Palais des Papes (compter 1 h 30), il faut escalader le rocher des Doms, cette colline de calcaire qui servait déjà de place forte au temps des Romains. Au sommet, une oasis de verdure invite à la flânerie. Depuis l'esplanade, la vue est imprenable sur le Mont-Ventoux et la région. Un escalier aux larges marches mène ensuite au célèbre pont Saint-Bénezet, qui fait la gloire de

la cité. Une navette gratuite vous emmène de l'autre côté du Rhône, sur l'île de la Bartelasse. Du quai Antoine-Pinay, la vue est magnifique sur le pont et le palais. Il suf-

fit ensuite d'enjamber le Rhône par le pont Dalladier, pour revenir au cœur de la cité par la porte de l'Oulle et la très coquette place Crillon. ■



Des anges de pierre veillent sur le parvis du Palais des Papes.



Adresses utiles

Pont Saint-Bénezet: visite audio-guidée avec la légende de saint Bénezet et du pont dès le 12^e siècle. Tél. 0033 4 90 27 51 16.

Palais des Papes: visite audioguidée de la «plus belle maison du monde». Tél. 0033 4 90 27 50 00.

Restaurant Basilic Citron: 4, place de la Principale. Spécialités de poissons et cuisine du terroir. Tél. 0033 4 90 85 98 85.

Restaurant L'Epicerie: 10, place Saint-Pierre. Cuisine du Sud aux accents colorés. Tél. 0033 4 90 82 74 22.

Restaurant Christian Etienne: 10, rue de Mons. Spécialités de bouillabaisse et ratatouille. Cuisine raffinée. Tél. 0033 4 90 86 16 50.

Hôtel du Palais des Papes**: en face du Palais des Papes. Tél. 0033 4 90 86 04 13.

Hôtel de l'Horloge***: place de l'Horloge. Tél. 0033 4 90 16 42 00. www.hotels-ocre-azur.com

Office du tourisme: 41, cours Jean-Jaurès, 84004 Avignon. Tél. 0033 4 32 74 32 74. www.avignon-tourisme.com

Un Réveillon en Avignon

Offre spéciale du 29 déc. au 1^{er} janvier 2008

Venez passer le Réveillon en Avignon, avec des excursions dans les Alpilles, aux Baux-de-Provence et à Gordes.



PROGRAMME

Samedi 29 décembre. Voyage en car vers Avignon. Déjeuner libre en cours de route. Installation à l'hôtel Mercure Cité des Papes, sur la place de l'Horloge. Temps libre. Dîner libre et logement.

Dimanche 30 décembre. Visite guidée d'Avignon et du Palais des Papes. Dégustation à la Bouteillerie. Déjeuner libre. Excursion dans les Alpilles par Saint-Rémy-de-Provence, Fontvieille, Maussane, Eygalières et les Baux-de-Provence, visite de sa cathédrale d'images. Dégustation de vins et d'huile d'olive au château d'Estoublon. Le soir, embarquement pour la croisière et dîner dansant à bord du *MS Mireio*.

Lundi 31 décembre. Visite du marché de l'Isle-sur-la-Sorgue.

INSCRIPTIONS

Carlson Wagonlit Travel – Par téléphone: 021 320 72 35
Par fax: 021 323 74 14 – E-mail: schristinat@carlsonwagonlit.ch

Carlson Wagonlit & Travel
GÉNÉRATIONS
1977 – 2007
30 ans de collaboration
30 francs de réduction