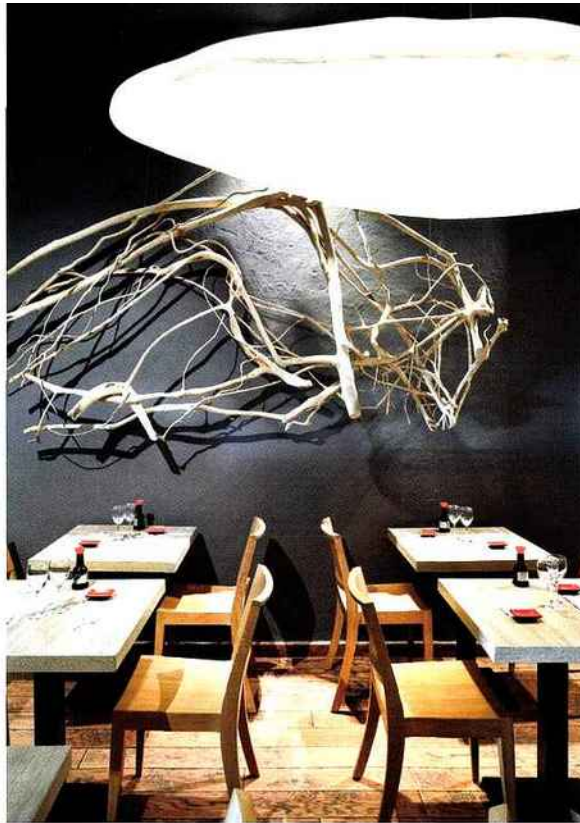




Ginette et Marcel Tartines, bric et broc

Dans un joyeux décor, papier peint aux murs, bois ciré, carrelage d'époque, vaisselle dépareillée... on se sent presque à la campagne. En entrant, ça sent bon la tarte au caramel et le clafoutis, les pommes dorées au four et le chocolat cuit ! Sans compter la ribambelle de tartines salées à croquer à toute heure. Un bon pain de boulanger, quelques tranches de rosette et des cornichons, du brie de Meaux, des noix et un filet de miel d'acacia ou encore du saumon fumé et de la crème de raifort. Avec une soupe ou une salade si l'on veut. Extra-frais et délicieux. 25, place des Corps-Saints, tél. 04 90 85 58 70. Tartines entre 4,10 € et 6,70 €. Bol de salade, 2,40 €. Soupe du jour, 4,40 €. Tous les jours, de 11 h à minuit non-stop.



Naka Design nippon

Katsuhiro Naka, le chef, le patriarche, débarqué de son île il y a trente-six ans déjà, a fait ses classes chez les plus grands de la capitale avant de s'installer à Saint-Germain-des-Près puis à Avignon en mai dernier. Et grand bien lui prit ! Le lieu est superbe. Des nuages en papier, signés Céline [Wright] éclairent en douceur, les grandes tables d'hôtes vous accueillent déchaussés et un salon en cuir vous réchauffe. À la carte, des menus classiques japonais servis sur plateau, des sashimis, sushis et makis de très bonne facture et une aubergine façon Naka (recette secrète de sa mère) qui vous fera à coup sûr chavirer... 4, place de la Principale, tél. 04 90 82 15 70. Du mardi au samedi, de 12 h à 14 h 15 et de 19 h à 22 h 30. Menus, de 12,90 € à 22 € le midi et de 18 € à 22 € le soir.



Les Halles, le ventre d'Avignon

Dans une ambiance urbaine un peu plus chic le week-end, il fait bon faire ses courses aux Halles. Les produits sont beaux, les démonstrations culinaires du samedi sont courues, le porc ibérique de la Maison Feste nous fait de l'œil et les raviolis à la brousse de Nonna Mia pourraient bien faire notre repas du dimanche. En prime on s'attable Chez la P'tite, l'une des trois buvettes du marché, pour une omelette au comptoir, une andouillette moutarde, un hachis parmentier ou une blanquette cuisinée par Virginie Becker qui choisit tous ses produits sur place bien sûr ! (Environ 12 € le plat du jour) Place Pie. De 6 h à 14 h, du mardi au dimanche.