

Ecrit par Andrée Brunetti le 15 septembre 2020

Gastronomie : avec 'Mes tables gourmandes' Christian Kuchenbrod remet le couvert



Cette édition 2020-2021 de tous les métiers de bouche s'ouvre avec une préface du chef étoilé de l'Hôtel d'Europe, Pascal Auger : « il y a de la magie dans la cuisine, l'agneau de Sisteron, le cochon du Ventoux, le taureau de Camargue, les poissons de la Méditerranée, tout cela sent le soleil ».

Du bistrot à la gastronomie, bouchers, poissonniers, fromagers, pâtissiers, bars à vins et traiteurs sont recensés dans ce nouvel ouvrage. Parmi les valeurs sûres, classées 4 couverts, à Avignon, 'Les 5 sens' de Thierry Baucher, MOF. (Meilleur ouvrier de France - catégorie traiteur en 1984), 'Pollen' de Mathieu Desmarests, ancien chef de partie à l'Elysée et chef de 'La vieille fontaine' jusqu'en 2018, Florent Pietravalle, élève de Gagnaire et Robuchon, qui officie à 'La Mirande' où il a reçu une étoile Michelin. On trouve aussi 'Le château des fines roches' à Châteauneuf-du-Pape et 'L'Oustalet' de Laurent Deconinck à Gigondas et l'inoxydable 'Maison Prévôt' à Cavaillon, spécialiste du melon dans tous ses états depuis près d'un demi-siècle.

Parmi les '3 couverts', le réputé Philippe Hiély de 'La Fourchette', derrière l'opéra d'Avignon, 'Avenio', rue des trois faucons, 'L'Essentiel', rue petite fusterie à la Balance, 'Le carré d'herbes' à l'Isle-sur-la-



Ecrit par Andrée Brunetti le 15 septembre 2020

Sorgue et 'Le Sanglier paresseux' à Caseneuve. Figurent dans la catégorie '2 couverts', à Avignon, 'Le petit chaudron' de Pascal Mongenier, en face du gymnase de Champfleury, agrémenté d'une nouvelle terrasse ombragée, 'Le Cochon bleu', rue d'Annabelle, la brasserie 'Le Conservatoire' place Pie, 'La petite pêche', avec son loup grillé en croûte d'écailles et son tartare de thon, dans la grimpette de la rue Saint-Etienne, 'La Sperlongaise' de la famille Bizot qui dirige aussi depuis 1922 'Le Vox', place de l'Horloge ou encore à Villeneuve-lès-Avignon 'Le bistrot du moulin' (à huile d'olive) de Philippe Bronzini.

Vous pouvez ajouter à toutes ces suggestions du bien manger, le meilleur des productions locales avec 'La maison du fromage' aux halles d'Avignon, la chocolaterie artisanale 'Le palet noir' avec ses ganaches, ses pralinés et ses pâtes de fruits, rue de la Bonneterie, le 'Domaine Roche', viticulteur à Cairanne et sa cuvée de grenache gris 'Le vilain petit canard' ou bien encore le primeuriste de Barbentane Le jardin de Frédéric' et vous avez fait, en 135 pages le tour de tout ce qui exaltera vos papilles, dans cette édition 2020-21 de 'Mes tables gourmandes', ouvrage distribué gratuitement.

Contact : mestablesgourmandes@gmail.com