Ecrit par le 5 novembre 2026

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :
– Chocolat Blanc 1 000g
– Crème liquide 2 200g
– Gélatine 200bloom 10pc
– Ganache Montée 500g
– Persil Plat Ciselé 10g
– Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :
– Eau 100g

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

– Jus Citron Vert 30g
– Sucre 10g
– Agar-Agar 3,5g
– Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :
– Figue Fraîche 400g
– Eau 100g
– Sucre 80g
– Pectine NH 10g
– Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :
– Œufs 360g
– Jaunes Œufs 90g
– Poudre Amande 337g
– Poudre à Crème 30g
– Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :
– Farine 50g
– Sucre 50g
– Poudre Amande 50g
– Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :
– Farine 1 000g

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

– Beurre 600g
– Sel 10g
– Sucre Glace 875g
– Jaune Œufs 220g
– Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit.
Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :
– Lait 273g
– Crème liquide 93g
– Poudre de Lait 0%MG 21g
– Glucose atomisé 19g
– Jaunes Œufs 16g
– Sucre 74g
– Stabilisateur à Glace 2g
– Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur.
Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :
– Eau 500g
– Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :
Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :
Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

plat cristallisé. Dans une 2ème assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3ème assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La recette de noix de Saint-Jacques du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de noix de Saint-Jacques dorées au poêlon avec « pommes-pommes » à la coriandre et chou-fleur croquant et jus acidulé de Granny Smith.

Pour 8 personnes :
– 0.25 l de vin blanc
– 1 échalote
– 32 pièces de palourdes grosses
– 40 pièces de noix de Saint-Jacques
– 30 gr de beurre
– Huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire bouillir une minute afin de faire évaporer l'alcool.
Verser les palourdes dans le vin blanc, couvrir et laisser les palourdes s'ouvrir.
Passer dans une passoire, récupérer le jus pour la sauce puis retirer une coquille sur les deux et disposer une feuille de papier absorbant mouillée dessus. Réserver.

Risotto « Pommes-pommes » :
– 0,4 kg de pomme de terre
– 0,2 kg de céleri rave
– 0,2 kg de pomme
– 1 oignon paille
– 0,1 kg de petites sommités de chou-fleur
– Beurre
– Coriandre fraiche hachée

Tailler les pommes de terre, le céleri et les pommes en petits dés de 5 mm de côté.
Dans un sautoir, faire suer l'oignon ciselé, puis les dés de pomme de terre et le céleri. Verser un peu de bouillon de volaille, assaisonner et cuire comme un risotto « Al dente ».
Au même moment dans un poêle, faire sauter quelques minutes les pommes fruits, réserver.

Au moment de servir, mélanger le risotto avec les pommes et les sommités de chou-fleur, ajouter un peu de bouillon et réchauffer l'ensemble avec quelques noix de beurre afin de lier l'ensemble. À la dernière minute, rajouter la coriandre et dresser en cercle.
Réchauffer au four les palourdes.
Cuire au dernier moment les Saint-Jacques en démarrant dans une poêle chaude à feu vif, sans huile, disposer les Saint-Jacques préalablement assaisonnées, attendre 1 minute puis ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre, puis retourner les Saint-Jacques, elles doivent être dorées, attendre 30 secondes et débarrasser.
Dresser les Saint-Jacques et les palourdes sur le risotto « pommes-pommes », mettre quelques jeunes pousses, le jus à part.

Jus acidulé :
– 10 cl de jus de pomme Granny Smith
– 100 gr de beurre
– 1/2 citron vert

Porter à ébullition le jus de pomme, ajouter les morceaux de beurre afin d'obtenir un beurre monté, aciduler avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



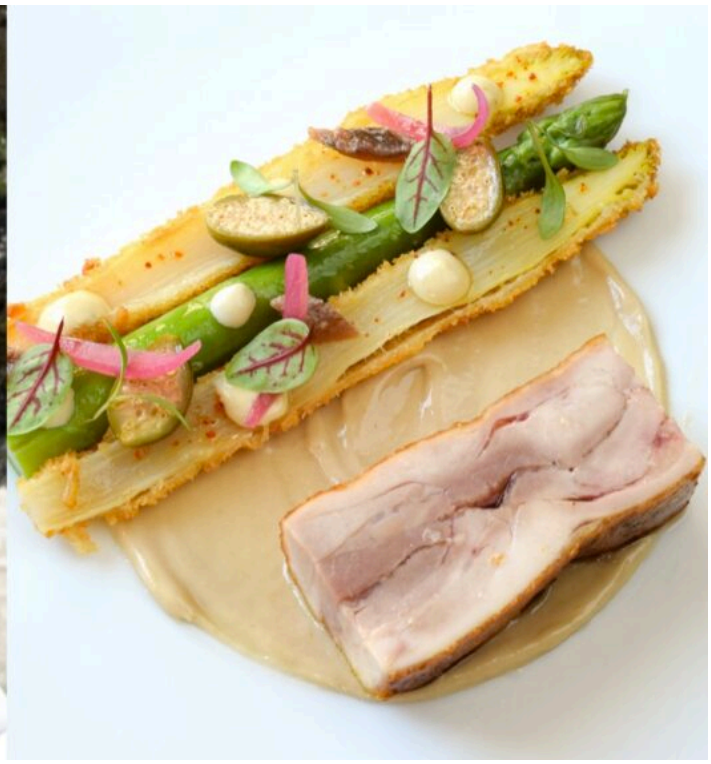
©Maeva Destombes

La recette de volaille du chef Michel Hulin

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :
– 6 beaux hauts de cuisses désossés
– Huile d'olive
– Beurre
– 3 gousses d'ail
– 2 échalotes épluchées
– 1 branche de thym
– Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la cuisson.
Cuir à 180°c pendant 20 minute en arrosant la volaille.
Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.
Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La sauce « Tonato » :
– 80 gr de petits câpres
– 80 gr d'anchois
– 400 gr de ventrèche de thon confite
– 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
– 100 gr d'huile de pépin de raisin
– 130 gr de vinaigre de Bonite
– 1 œuf mollet 6 minutes
– Sel
– Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :
– 12 pièces d'asperges vertes moyennes
– 6 pièces d'asperges blanches moyennes
– 1 œuf
– Farine
– Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°c, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :
– Pickles d'oignon
– Câpres à queue
– Anchois en petits cubes
– Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 500 gr de longe de thon
– 8 petites tranches de pain campagne très fines
– 4 radis
– 4 minis carottes
– 2 oignons botte
– 2 figues fraiches
– 0.160 kg de chutney de figues
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Herbes mélangées
– Vinaigre Balsamique

– 0.2 kg de foie gras terrine
– 0.2 kg de crème liquide bouillante
– 3 feuilles de gélatine réhydratée
– 0.3 kg de crème fouettée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.
Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.
Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.
Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.

Sablé noisette

200 gr de farine
100 gr de beurre
1 gr de sel
46 gr de sucre
46 gr de sucre glace
24 gr de poudre de noisette
44 gr d'œufs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Crémeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
160 gr de jaune
80 gr de sucre
130 gr de pâte de marron
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

Sorbet mandarine

555 gr d'eau
33 gr de sucre inverti
125 gr de sucre
100 gr de glucose atomisé
8 gr stabilisateur
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

L’Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l’année

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



À l'occasion de l'ouverture exceptionnelle de l'Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l'établissement organisera sa première soirée vigneronne de l'année ce dimanche 21 janvier. Les vignerons des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.

Ce dimanche 21 janvier, l'Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle, qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de Trevallon, Fontchêne et Hauvette seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement sur le site de Baumanière.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023





Le livre *Dans la tête de Glenn Viel*, qui retrace les dernières années du chef de L'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours Gourmand Awards.

Dans la tête de Glenn Viel n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. Anne Garabédian, journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions Le Cœur des Chefs en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé Edouard Cointreau, fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance,
jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

La recette de carpaccio de taureau du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

fumés et vieux parmesan.

Pour 8 personnes :
800 gr de carpaccio de taureau
80 gr de pignons de pins dorés
160 gr de tomates séchées
2400 gr de copeaux de parmesan
16 pièces de filet d'anchois fumés
Ciboulette ciselée
Huile d'olive de la Vallée des Baux
Vinaigre blanc de Balsamique
Crème de Balsamique noir
Fleur de sel de Camargue
Poivre du moulin
Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.
À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.
Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.
Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).
Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

Baumanière, présentation du Comité Mistral

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



L'excellence en Provence a un ambassadeur : Le Comité Mistral qui a fait une présentation d'exception à la Cabro d'Or de Baumanière. Créé en 2014, le Comité Mistral regroupe une trentaine de grandes marques authentiquement provençales, labellisées « entreprises du patrimoine vivant » et a pour but de les promouvoir en France et à l'étranger, aux Etats-Unis, en Chine, au Japon ou en Russie.

Et ce jeudi après-midi, il a débarqué à Baumanière où Jean-André Charial a accueilli vignerons, confiseurs et parfumeurs en compagnie du chef triplement étoilé de la Cabro d'Or, Glen Viel et du chef-pâtissier exécutif Brandon Dehan. L'esprit « Mistral » souffle sur tout le bassin méditerranéen, depuis Puyméras où « Plantin » cultive l'art de la truffe depuis 1930, jusqu'à Biot et sa célèbre verrerie soufflée à bulles dans les Alpes Maritimes, en passant par Aix-en-Provence et « Le Roy René », à la fois épicerie fine et confiserie qui propose les meilleurs calissons et nougats de la région.

Le stand « Rose et Marius » de Magali Fleur-Quint, par exemple, propose des parfums pour le corps et pour la maison. « J'ai travaillé pour les plus grands bijoutiers-horlogers, Cartier et Piaget et j'ai eu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

envie de partager mon goût des voyages et des senteurs à travers des bougies proposées dans de la porcelaine fine de Limoges, rehaussée d'or ou de platine, qu'on trouve dans les palaces mais aussi au Palais de l'Elysée. » Avec 5 salariés à ses côtés, elle exporte 40% de ses produits en Europe et en Asie, bientôt aux Etats-Unis et elle compte ouvrir une boutique à Paris.

Stella Munoz est là pour parler des produits « Plantin » qui subliment depuis 1930 la tuber « melanosporum » ou « aestivum », la truffe dans tous ses états, fraîche, blanche ou noire, entière ou brisée, tartinable, pour brouillades, mais aussi des cèpes et des morilles qui sont pour moitié exportés aux USA et en Asie et affichent un chiffre d'affaires de 29M€ à l'actif d'une soixantaine de salariés.



Les membres du Comité Mistral Provence

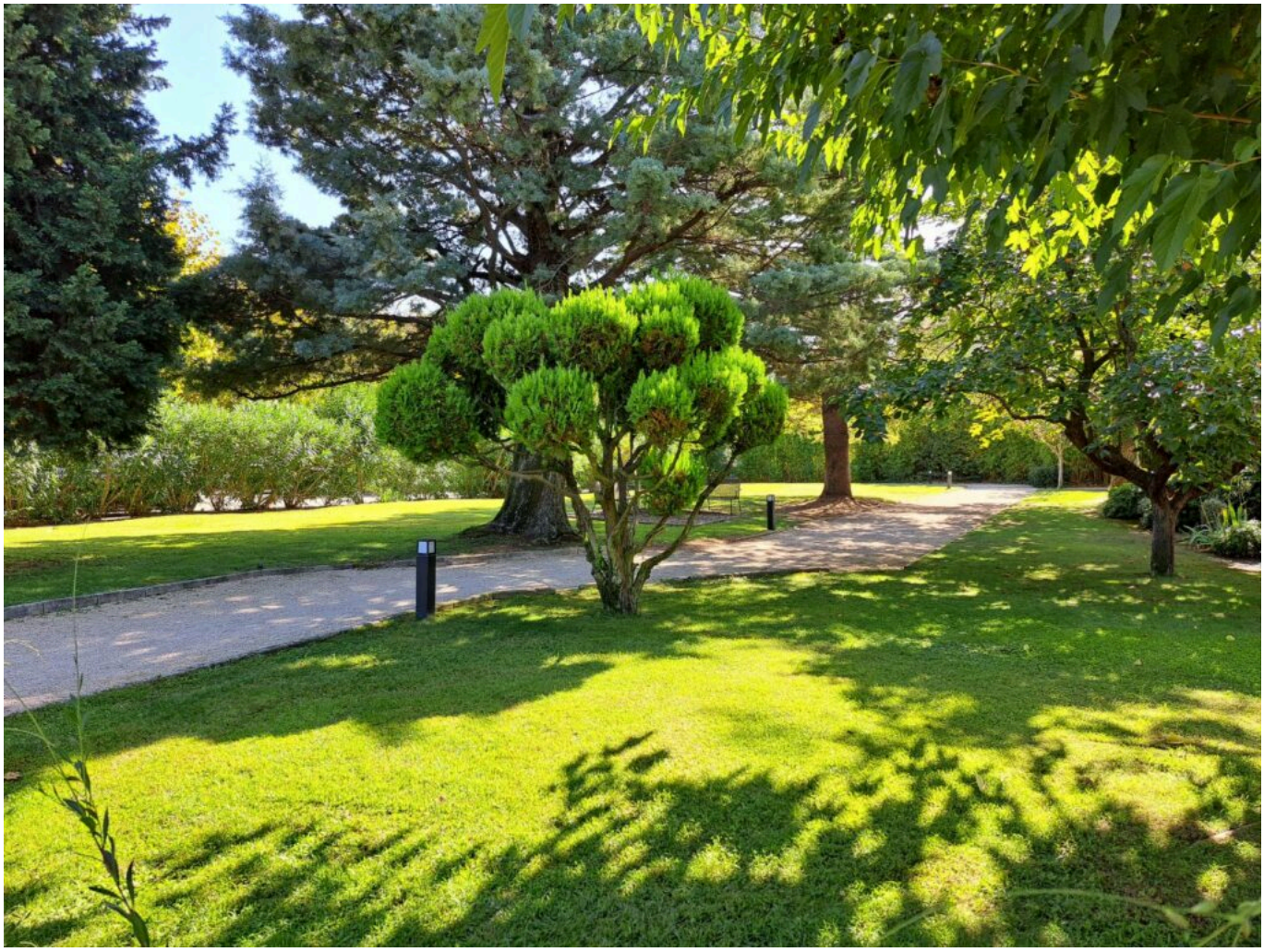
A côté, Laurent Bunan des vins éponymes de Bandol et son cépage emblématique, le Mourvèdre qui donne au rouge sa robe pourpre et son tanin soyeux. Depuis 1961, 3 générations de Bunan, d'abord les frères Pierre et Paul, puis Laurent et sa soeur Françoise et aujourd'hui Alex ont voué leur vie à la vigne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

avec 250 000 bouteilles produites sur les 3 domaines à La Cadière, au Castellet et bien sûr à Bandol entre le Gros Cerveau et le Mont Caume.

Invité aussi de cette présentation du Comité Mistral à Baumanière, Jérémie Marcuccilli, le créateur de « Kookabarra« , leader du jus de fruits frais pressé depuis 2006. « C'est une consécration d'être ici, parmi ces marques premium de la Provence. Je suis un artisan du fruit, sans additifs ni conservateurs qui garde sa saveur et sa valeur nutritive. » Et le choix est large, des flacons de 25cl aux bouteilles d'un litre, aux parfums orange, clémentine, pamplemousse, pomme verte, pink lady, fraise de Carpentras, ananas, abricot, citron vert mix orange-carotte-citron, aux cures detox avec des jus anti oxydants pomme-mangue-gingembre ou pomme-fruits rouges-citron, mais aussi aux smoothie pomme-banane et pomme-kiwi. Il a également innové en proposant des cubi de jus 100% recyclables. Jérémie Marcuccilli a débuté au MIN d'Avignon mais, vu le succès de ses jus de fruits frais, il a dû déménager à Cavaillon pour s'agrandir, il emploie aujourd'hui 35 salariés et affiche une croissance de + 20% par an et un chiffre d'affaires de 7M€.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le parc de Baumanière

L'hôte de cette présentation de produits exceptionnels, Jean-André Charial, chef cuisinier et propriétaire de cette magnifique maison créée par son grand-père Raymond Thuilier en 1945 classée 5 étoiles par Michelin a travaillé avec les plus grands noms de la gastronomie, Troigros ou Bocuse. « Ce qui me tient à coeur, c'est de proposer le plus beau, le meilleur, d'être toujours attractif. Baumanière s'évertue d'offrir un véritable voyage des sens qui ne cesse d'évoluer. Nous avons ouvert une chocolaterie qui propose de tablettes et des bonbons au thym, au fenouil ou à la sarriette. Nous avons aussi ouvert un atelier de céramique, nous allons ajouter un 3ème potager. » Chaque année, il investit entre 2 et 3 M€ pour toujours offrir le meilleur aux clients, nouvelles chambres, salles de bains, un espace spa.

Pourquoi fait-il partie du Comité Mistral Provence ? La réponse de Jean-André Charial : « Parce que nous mettons en avant un art de vivre à la française, une qualité, une excellence. Que ce soit la verrerie, la vaisselle, l'alimentaire, la viticulture, les arts de la table, de la décoration, tout est authentique, c'est un vrai savoir-faire de purs artisans, pas d'importations au rabais ». Avant de conclure : « Le plus dur, c'est de durer. Pour cela il faut savoir s'entourer, innover et déléguer un peu ». Dans cette illustre maison qui depuis 1945 a reçu les présidents du monde entier, des stars de la culture, du sport, il retient quelques noms qui l'ont marqué à jamais : « Obama il y a 3 ans (quand il avait passé des vacances en famille sur l'Ile de la Barthelasse), la Reine Eisabeth II d'Angleterre, Frédéric Dard, Paul Mac Cartney, Mick Jagger, les leaders des Beatles et les Rolling Stones. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Geln Viel, Jean-André Charial et le chef pâtissier Brandon Dehan