Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

(vidéo) Terroirs en fête : record de fréquentation pour la 9e édition



Terroirs en Fête : record de fréquentation pour cet évènement populaire qui met à l'honneur les paysans et producteurs de tout le Vaucluse

12 500 entrées! + 2 500 qu'en 2025 au Parc de l'Arbousière, ce week-end à Châteauneuf-de- Gadagne. Des parents, des enfants, des séniors, des bébés dans leur poussettes, une ambiance famille et bonne franquette pour cette 9ème édition de « Terroirs en Fête » organisée par le Conseil Départemental de Vaucluse. Et ses agents n'ont pas chômé pour tout installer en pleine nature, certains ont même dormi sur place pour que la célébration de l'agriculture soit au top! Avec les 1 600 places de parkings auto, celui pour les vélos, le flêchage du Marché de Saveurs, de l'Espace Restauration.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 29 novembre 2026

Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Département de Vaucluse | Officiel (@departementdevaucluse)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

Dès l'entrée, pour vous déplacer au milieu des 4 hectares à l'abri du soleil grâce aux arbres, on vous remettait un plan avec la Ferme pédagogique, le Village des pitchouns, l'Espace élevage, l'Atelier de démonstrations culinaires, le stand des Côtes-du-Rhône avec les Compagnons. Les visiteurs avaient le choix entre le Rucher des Marjoraines et son miel, les Chouchoux du Ventoux, les Croquants de Velleron, les Fruits de Campredon, la Confrérie du Taste-Fougasse et le stand de l'AOP Cerises de France. Côté Salon des Vins et Spiritueux, 25 exposants, dont La distillerie « Les chineurs de Malt » du Thor, le Domaine de la Camarette de Pernes-les-Fontaines, la Cave Clauvallis de Saint-Didier, le Domaine Les Hautes Briguières de Mormoiron.



Course des "pitchouns" en draisienne.

Dès l'ouverture, samedi à midi, la Présidente Dominique Santoni, après avoir salué tous les exposants, a insisté : « Grâce à Terroirs en Fête, nous comprenons les métiers de l'alimentation, le savoir-faire et la passion qui animent nos paysans, nos producteurs du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette, du fruit au dessert, de l'abeille au miel. Et qui de mieux pour cette 9ème édition que Marcotte pour représenter cette grande fête de l'agriculture? »

L'invitée d'honneur qui est la marraine de ces « Terroirs en Fête » lui répond, tout sourire : « J'aime tout ce qui est bon. Je suis gourmande et j'admire ce que les producteurs vauclusiens nous proposent, c'est un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

bonheur de voir à quel point ils sont passionnés par l'excellence ».



Sylvain et Marina du "Domaine du Coffre" à Pertuis

Parmi les caveaux présents, « Le Domaine du Coffre » de Pertuis, avec à sa tête 3 frères, Sylvain, Aurélien et Florent et leur maman Cathy qui crée les étiquettes à l'aquarelle. Sur leurs 7 hectares à 350

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

mètres d'altitude, ils produisent depuis 3 ans les trois couleurs, avec les « Le chant des Vignes » et « La Clef des Sens ». Ils proposent aussi deux gîtes au coeur du Luberon. En tout, 20 000 bouteilles sortent de leur chai chaque année.



Lara Compan, la gagnante du concours de la tarte à la fraise organisée par nos confrères d'ICI Vaucluse

Ce week-end, la radio Ici Vaucluse avait délocalisé son studio pour aller à la rencontre des auditeurs. Autour de la directrice Valérie Derrer, de la responsable des programmes Sabine Maillochon, David Bérard a notamment animé le concours de tartes à la fraise. Et c'est Lara Compan de Montfavet qui a gagné pour sa tarte revisitée « Rosée d'un matin en Provence ».

A l'année prochaine! Save the date : 12 & 13 juin 2027.

Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

Les chefs récompensés par Michelin chez Bibendum à Avignon



Ça va de soi, non ? Remettre aux restaurateurs et leurs chefs cuisiniers les distinctions si recherchées dans cette brasserie Bibendum de la Rue Joseph Vernet. Et ils étaient des dizaines, venus du Gard, d'Ardèche, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône et bien sûr de tout le Vaucluse pour cette cérémonie.

Une opération organisée par le grossiste Métro chez Mathieu Desmarest. Né à Villeneuve-lès-Avignon, il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

a fait ses classes à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon, a travaillé avec Bruno d'Angélis à La Vieille Fontaine, au restaurant gastronomique de l'Hôtel d'Europe avant de partir pour les cuisines du Palais de l'Elysée à Paris aux côtés du chef des présidents de la république, Guillaume Gomez.

Le chef revient ensuite sur ses terres où il crée des lieux et des concepts. Pollen en 2018, étoilé en 2021, Bibendum et Tribu, tous les deux distingués par un Bib gourmand.

Ce lundi, aux côtés de sa femme Émilie, Mathieu Desmarest a reçu trois plaques émaillées rouges Michelin pour ses trois établissements, deux à Avignon le 3e à Roquemaure. Carton plein en somme. « C'est le travail de toute une équipe, un collectif, une famille, même. On a tous le même but, faire plaisir à ceux qui viennent s'attabler chez nous, leur proposer le meilleur des produits locaux, des saveurs, des accords mets-vins, une cuisine généreuse, un bon rapport prix – plaisir. » 55 salariés en tout pour le restaurant gastronomique, la brasserie et le bistrot.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

Parmi les récipiendaires, le 3 étoiles L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Institution mondiale créée après guerre par Raymond Thuilier, reprise par son petit-fils Jean-André Charrial qui a vu défiler la Reine Elizabeth II, Picasso, Albert Camus, Jean Cocteau, le Général de Gaulle, Winston Churchill, les Beatles et Barack Obama. Glenn Viel était représenté par son chef-pâtissier Brandon Dehan. Autre distinction pour Christophe Chiavola, le chef du Prieuré-Baumanière, 5 étoiles Relais & Châteaux à Villeneuve-lès-Avignon.

Ont reçu leur plaque les chefs-propriétaires Fanny Rey et Jonathan Wahid de L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, mais aussi L'Ineffable à Barbentane, Noël Bérard pour La Bastide de Capelongue à Bonnieux, Xavier Mathieu pour sa Table à Joucas dans le Luberon, Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Le Clair de la Plume à Grignan, Entre Vigne et Garrigue des Chenet père (Serge) et fils (Maxime) à Pujaut.

Une occasion pour saluer la créativité, le savoir-faire, le dynamisme, l'engagement, l'exigence de ces professionnels des métiers de bouche. Pour une fois, ils ont pu rencontrer leurs « frères d'âme », les chefs souvent seuls dans leur cuisine avec leur brigade et savourer ensemble la reconnaissance dont ils font l'objet grâce à Michelin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Brandon Dehan, chef pâtissier de l’Oustau de Baumanière (3*) aux Baux-de-Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Mathieu Desmarest, patron de Bibendum et Pollen à Avignon, et de Tribu à Roquemaure

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Xavier Mathieu, chef étoilé à Joucas

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de thon cru du chef Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon cru mariné au saté avec concombre, fenouil et coriandre.

Pour 4 personnes :

Le Thon mariné :

– 400 g de thon rouge frais (ou albacore, qualité sashimi)
– 2 c. à soupe de sauce soja
– 1 c. à soupe d'huile de sésame
– 1 c. à soupe de jus de citron vert
– 1 c. à café de miel liquide ou de mirin
– 1/2 c. à café de saté en poudre (ou pâte de satay diluée)
– 1/2 c. à café de gingembre râpé
– 1/2 petit piment rouge frais émincé (facultatif)

Couper le thon en tranches fines (environ 0,5 cm).
Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
Ajouter le thon, mélange délicatement et laisser mariner 10 à 15 minutes au réfrigérateur.

Les garnitures :

– 1/2 concombre, taillé en rubans fins ou en bâtonnets

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

– 1/2 bulbe de fenouil, émincé très finement à la mandoline
– Quelques feuilles de coriandre fraîche
– 1 oignon nouveau (blanc et vert), émincé finement
– Graines de sésame torréfiées
– Quelques gouttes d'huile pimentée (facultatif)
– Sel, poivre du moulin

Émincer finement le concombre et le fenouil.
Rincer et sécher les herbes.
Les garder au frais jusqu'au dressage pour préserver leur croquant.

La sauce de dressage :
– 1 c. à soupe de sauce soja
– 1 c. à soupe de vinaigre de riz
– 2 c. à soupe d'huile d'olive légère
– 1/2 c. à café de saté
– Quelques gouttes de citron vert

Mélanger les ingrédients de la sauce, goûte et ajuste l'acidité et le piquant selon ton goût.
Réserver à température ambiante.

Dressage :
Disposer harmonieusement les tranches de thon mariné dans une assiette creuse.
Ajouter les lamelles de concombre et de fenouil par-dessus, en donnant du volume.
Napper avec un peu de sauce de finition.
Parsemer de coriandre, oignon nouveau, graines de sésame et éventuellement quelques gouttes d'huile pimentée.
Terminer par une pincée de saté et un trait de jus de citron vert.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



DR

La recette de risotto de fregola sarda du chef Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de risotto de fregola sarda à la tomate, parmesan, courgettes grillées, anchois, radicchio et fines herbes.

Pour 4 personnes :
– 320 g de fregola sarda (pâtes sardes en petites billes)
– 1 échalote, finement ciselée
– 2 c. à soupe d'huile d'olive
– 120 ml de vin blanc sec
– 500 ml de bouillon de légumes chaud (ou plus selon la cuisson)
– 300 g de coulis de tomate (ou passata)
– 50 g de parmesan râpé
– 25 g de beurre
– Sel, poivre
– 2 courgettes
– 6 filets d'anchois (à l'huile ou frais marinés)
– 1 petite tête de radicchio (ou trévise), émincée
– Quelques feuilles de roquette ou jeunes pousses
– Herbes fraîches : basilic, persil plat, ciboulette
– Un filet d'huile d'olive pour la finition
– Optionnel : quelques gouttes de vinaigre balsamique réduit pour la décoration

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

Dans une casserole large, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
Ajoutez la fregola sarda et faites la légèrement toaster (comme pour un risotto) 2 à 3 minutes.
Déglacez au vin blanc, laisse évaporer.
Ajoutez le coulis de tomate, mélangez bien.
Versez ensuite le bouillon chaud, louche après louche, en mélangeant régulièrement, jusqu'à cuisson al dente (environ 20 minutes).
Hors du feu, incorporez le beurre et le parmesan pour lier et le rendre crémeux.
→ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
Coupez les courgettes en quartiers ou tranches épaisses, faites-les griller à la poêle ou au grill avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.
Faites revenir rapidement le radicchio à la poêle avec un peu d'huile d'olive, juste pour l'attendrir légèrement.
Égouttez les anchois si besoin.
Disposez une belle louche de fregola sarda crémeuse au centre de l'assiette.
Ajoutez par-dessus les courgettes grillées, les morceaux de radicchio, les anchois.
Décorez avec les fines herbes et les jeunes pousses.
Terminez par un petit filet d'huile d'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

DR

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.

Recette pour 4 personnes :
– 12 noix de Saint-Jacques
– 1 kiwi ferme
– 2 cébettes
– Pulpe de 2 fruits de la passion
– 1 orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

– 1 citron jaune
– 1 citron vert
– 2 c. à s. huile d’olive douce
– Fleur de sel ou sauce soja légère
– Poivre blanc ou timut
– Herbes ou jeunes pousses
– Zestes d’agrumes
– (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d’olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.
Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.
Sauce agrumes-passion : mélanger jus d’agrumes + pulpe de passion + huile d’olive + sel/soja + poivre.
Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes de sauce verte.
Servir très frais, immédiatement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



DR