Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72e édition, se félicite Michel Bernard. 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, Anne Mouralis avait tenu à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Ecrit par le 6 novembre 2026

Michel Bernard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration… Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vignerons en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Vaudieu : la 2e manche pour la chef Marie Petit-Doux, patronne du Beou à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



14e Rencontres de Vaudieu : la chef Marie Petit-Doux, patronne du « Beou » à Avignon, remporte la 2e manche avec son dessert.

Organisé à Châteauneuf-du-Pape, au coeur du prestigieux Domaine de Vaudieu créé en 1767, ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers qui mettent en musique des produits de terroir de saison en accord avec des vins rigoureusement sélectionnés, notamment par Laurent, Julien et Elise Bréchet, propriétaires des vignes et de ce château du XVIIIe.

Lundi 15 janvier, c'est donc Christian Moisa du restaurant « Gamel » à Nîmes qui a proposé l'entrée, une « Brandade en hiver », fumée au romarin, accompagnée d'un jus corsé de topinambour, de pickles de mangue et d'un croustillant de carotte violette, le tout arrosé d'un Châteauneuf blanc, « Les Clairettes de Gabriel » 2022.

Pour le plat, noix de veau cuite à basse température, mousseux d'artichaut, pleurote grillée au barbecue et laquée et huile de quinoa, une recette mise au point par Lucas Merley, du « Babet » à Vaison, servie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

avec un vin naturel.

Enfin, place au dessert, un entremet biscuit d'amande, graines de chia (qui font partie de la famille de la sauge), dattes, compotée d'ananas aux épices et ganache de chocolat de Valrhôna associé à un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets dont s'occupe Julien Bréchet.

Finalement, les jurés, les comédiens Eric Laugérias, Rebecca Hampton et Serge Dupire et le réalisateur François Vincentelli, sous la présidence du Meilleur ouvrier de France Fabien Lefevre, ont élu Marie Petit-Doux pour son dessert. Elle officie au Beou Bistrot, rue Violette, juste après la Collection Lambert, sur la droite, dans l'ancienne maison familiale d'Henri Doux, le réputé joailler-bijoutier de la Rue Saint-Agricol et de la Rue Joseph-Vernet. Bravo à cette jeune chef pleine de talent!. L'entrée a été classée 2e et le plat, 3e.

Contact : Beou Bistrot 14 Rue Violette Avignon. 06 16 59 70 58. www.beoubistrot.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête



Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape orgranise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oenologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.



L’entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon

Pour l’entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d’un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

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 6 novembre 2026

C’est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d’exception à La mère Germaine





Le chef Chistophe Hardiquest étoilé du restaurant La mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C’est Armand Arnal, chef de La Chassagnette à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d’une formule avec accords mets et vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922
Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine', l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.
Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.
Menu en 6 séquences 145 €
Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €
Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.com

Châteauneuf-du-Pape : la truffe magnifiée par des vins sublimes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



“Terrae“, c’est une nouvelle adresse pour gourmets, à l’entrée du village, vous ne pouvez pas la rater, à gauche dès le 1er giratoire en venant de Sorgues. Philippe Latil, l’un des 3 associés dans cette aventure culinaire du goût avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau nous raconte comment tout a commencé. « Je suis ingénieur en agriculture et j’ai longtemps travaillé dans l’agro-alimentaire (Ducros puis Mc Cormick). Depuis 3 ans, j’ai une société locale de truffes fraîches. J’achète des lots de ce diamant noir en France, en Italie, en Espagne, je les nettoie, je les calibre, je les conditionne et je les expédie. Mes principaux clients sont des restaurateurs en France et en Europe. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



La devanture avec Philippe Latil ©Andrée Brunetti

A Châteauneuf-du-Pape, en ce moment il propose à Terrae de la truffe d'automne, qu'on appelle « Bourgogne » ou « Champagne », (la tuber uncinatum, noire à veines blanches). Brisures, lamelles, jus de truffe, huile arômatisée en association avec des vins soigneusement sélectionnés par Nicolas Ong. Il a débuté, tout jeune, chez le chef étoilé Christian Etienne au pied du Palais des Papes, avant d'ouvrir la « Maison Moga » Rue Joseph Vernet et de se retrouver ici comme sommelier . « Nous avons une soixantaine de références, moitié Châteauneuf (notamment des blancs de chez Beaucastel, du Vieux Télégraphe, des Châteaux La Nerthe ou Mont-Redon, du Bosquet des Papes, des rouges du Clos des Papes et de Montfaucon). Nous avons aussi à la carte 50% de bouteilles qui viennent d'ailleurs, d'à côté, Lirac, Condrieu, de Saint-Joseph, mais également du bout du monde, des vins d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Nicolas Ong à gauche, le sommelier et Philippe Latil, un des 3 associés de « Terrae » avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau ©Andrée Brunetti

Au menu : « Velouté de butternut, tartufata aux olives de Nyons et lamelles de truffe », « Oeuf Meurette, mouillettes et truffe », « Tataki de thon déglacé, marinade, embeurré d'Agata au Comté et tuffe », « Pluma de porc, poivre & romarin, jus de Châteauneuf-du-Pape rouge, polenta truffée et légumes glacés ».

Philipe Latil précise : « Il y en a pour toutes les bourses, à partir de 7€ pour que les jeunes aussi puissent se faire plaisir avec un peu de truffe. Côté bar, 15 couverts, côté restaurant 22 dans un décor clair, bois, pierre sèche, mur végétal. C'était la maison de la famille du Domaine Condorcet. Nous l'avons rachetée et fait en sorte que cette nouvelle décoration nature attire. Quant il fait nuit, le château et la chapelle illuminés se détachent dans le ciel, le giratoire est souligné par un éclairage LED derrière les lettres en pierre Chateauneuf-du-Pape, c'est magnifique! ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

Il est prudent de réserver pour le Bar à truffe comme pour le Restaurant (ouverts du jeudi au dimanche).

Lire également : "Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit"

Contacts :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

« Terrae » Truffe & Vin – 36 Chemin du Clos – Châteauneuf-du-Pape
04 90 26 70 98
www.terrae-truffe.fr

Andrée Brunetti

Le Petit Fûté Provence 2023-2024 révélé chez l'iconique 'Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape



« Le Vaucluse est une pépite avec ses vins des Côtes-du-Rhône, son Ventoux, son Luberon, ses vestiges classés à l'UNESCO, ses deux Parcs Naturels Régionaux, ses cultures maraîchères et fruitières, ses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

festivals, ses poètes engagés et sa gastronomie aux accents du soleil, suivez le guide ».

Ainsi s'exprime Véronique Dardoize, cheville ouvrière de ce guide de 625 pages qui fait la part belle aux départements de Provence, d'Aubagne et ses santons à Sisteron et sa citadelle, de l'Enclave des Papes au Golfe de Saint-Tropez, de Fontvieille au Thoronet et son abbaye cistercienne.

À Lyon, il y a 'La Mère Brazier', au Mont Saint-Michel, 'La Mère Poulard' et à Châteauneuf-du-Pape, 'La Mère Germaine', une véritable institution née en 1922 grâce à Germaine Vion, cuisinière de la Présidence de la République, à l'Elysée qui rachète l'Hôtel Bellevue, le bien-nommé et fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. « Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel ont honoré ce lieu de leur présence », explique Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, qui, avec sa femme Isabelle, a racheté l'établissement en 2019 et a obtenu une étoile au Michelin en 2021.

« Nous l'avons rénové tout en conservant son âme », ajoute-t-il. Le couple a beaucoup investi sur ce site, son restaurant, sa verrière ombragée avec vue de toute beauté sur les vignes, le Rhône et le Palais des Papes, a refait les chambres avec goût et chic, choisi un mobilier contemporain, les tableaux et sculptures viennent de leur ancienne propriété au Brésil. « C'est notre ADN, on est chez nous » dit Arnaud Strasser. C'est là que règnent le chef belge doublement étoilé Christophe Hardiquest et sa cuisine aux saveurs et textures inédites. Un peu plus loin, ils ont racheté l'hôtel 'La Garbure', au-dessous de la Mairie. Ils ont aussi créé 'Le Comptoir de la Mère Germaine', lieu branché de la Place Jean-Moulin, avec assiettes de charcuterie ou de fromages, rôtissoire pour pièces de viandes. Les Stresser sont aussi propriétaires d'autres domaines vinicoles : le Prieuré des Papes (17ha) au nord de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise (120 hectares) qui a un nouveau caveau de vente, le Mas du Moulin Blanc à Tavel (8ha) qui produit un rosé de gastronomie et le Domaine de la Pousterle (15ha) à Ansouis où sont commercialisés des vins AOP dans les trois couleurs.

« On n'a pas rajouté un seul mètre carré, on n'a fait appel ni à un décorateur ni à un architecte d'intérieur, on a fait selon nos goûts, nos envies, avec ma femme, ajoute Arnaud Strasser. Avant, La Mère Germaine était une Belle endormie, elle ronronnait, elle végétait dans son jus. On a rencontré le maire du village, Claude Avril, il nous a plu, on a foncé, on a tout refait mais on a gardé l'esprit des lieux. On est ouvert toute l'année, on partage la vie de Châteauneuf même en hiver, quand les touristes sont bien moins nombreux, on est motivés. »

Et surtout, Arnaud Strasser a créé des emplois, une cinquantaine, pour le service dans les restaurants et les hôtels, pour l'administration, la gestion, l'entretien. Il a fait appel aux artisans locaux pour la rénovation. Et une journaliste qui travaille à la BBC et au Financial Time, Jancis Robinson s'est déplacée à Châteauneuf-du-Pape, et elle a adoré… Donc, les planètes sont alignées pour un avenir lumineux. Et d'autres emplois restent à pourvoir pour l'import-export des vins, pour la gestion des stocks, pour s'occuper de l'œnotourisme, c'est dire si l'arrivée des Stresser donne un coup de fouet à l'économie et à la gastronomie locales.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Festival des Anges aux Fines roches, Plus de 300 personnes ont répondu à l'invitation



La 1re édition du Festival des Anges qui s'est déroulée à Châteauneuf-du-Pape et particulièrement au Château des Fines Roches ce samedi 23 septembre, a connu un franc succès avec l'arrivée de 300 personnes venues assister aux projections ainsi qu'au vote des films les plus plébiscités par le public.

Le 1er festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, fondé par Céline Pilati a eu lieu à l'Hostellerie des Fines roches ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement était organisé par l'association Act'Heures. Le public était invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Le Festival des Anges était parrainé par Giovanni Rocca comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Stéphanie Paréja de 'Plus belle la vie' et 'Astrid et Raphaëlle' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'.

Palmarès du Festival des anges
Prix senior 'Breton' de Christophe Switzer ; Prix Jeunes 'Dark Minor' de Lilou Fogli ; Prix du Public 'Délivre nous du mâle' de Tony Le Bacq. Mentions spéciales pour les films : 'Monsieur Lucien' de Robin Barriere ; 'L'embauche' d' Aliocha Itovich et Guillaume Ducreux. Coup de cœur pour le film : 'Mon frère' de Johannes Vorillon.

Article précédent sur ce sujet ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Châteauneuf-du-Pape, Hostellerie des Fines roches, 1er festival international du film de court métrage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Le 1er festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, aura lieu à l'Hostellerie des Fines roches ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement est organisé par l'association Act'Heures. Le public est invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré. On vous en dit plus.

«Céline Pilati, présidente de l'association Act'Heures, nous a sollicités pour cette première édition du court métrage avec Nicolas Meffre, dirigeant de Link organisation et nos partenaires l'Ehpad Prosper Mathieu, la Chambre d'hôte 'A 2 pas des vignes', l'école élémentaire Albert Camus, la Maison Brotte, la Mairie de Châteauneuf-du-Pape ainsi que France Bleu Vaucluse, relate Denis Duchêne, dirigeant de l'Hostellerie des Fines roches.»

Céline Pilati
«L'association Act'Heures est tournée vers le cinéma et a permis de produire et de co-produire des courts métrages. Ce 1er festival des Anges naît à Châteauneuf-du-Pape qui est aussi terre de tournages et de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

cinéma. Il est également intergénérationnel puisque nous organisons deux masters class privées d'une journée. L'une se déroulera ce vendredi 22 septembre, en classe primaire Albert Camus avec des élèves de CM2 et l'autre à la maison de retraite Prosper Mathieu, en collaboration avec le club de 3e âge de Châteauneuf-du-pape.»

«Durant cette journée,
les participants aux masters class visionneront quatre films sélectionnés, débattront avec les professionnels du film de l'écriture jusqu'à la réalisation des courts métrages, puis éliront leur film préféré. Les deux films lauréats, chacun dans sa catégorie, recevront l'un le Prix Senior et l'autre le Prix Jeunes'. »

Pourquoi avoir convoqué le Anges ?
«Parce qu'on dit toujours 'Les Dieux du Cinéma', que ce soit en France ou à l'étranger. Et on les connaît, ce sont Claude Lelouche et tant d'autres, aux Etats-Unis ce serait Tarantino… On les voit, on sait qui ils sont… Les Anges du cinéma ce sont ceux qui travaillent avec eux, mais que l'on ne voit jamais, parce qu'ils travaillent derrière la caméra : techniciens, maquilleurs et même, finalement les figurants. Pourtant c'est grâce à eux que les films peuvent se faire. Je voulais mettre en lumière ceux qui font les films.»

Le public est très chaleureusement invité ce samedi 23 septembre, à partir de 18h
à participer à la compétition pour visionner 6 courts métrages pré-sélectionnés, issus des 539 films de France et de l'international reçu par le Festival des Anges et à voter pour son film préféré. Cette rencontre festive, conçue pour être un lieu d'échanges avec le public, sera rythmée par les interventions de personnalités du cinéma et de la télévision et des équipes techniques de tournage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les invités du festival des Anges

Le Festival des Anges est parrainé par Giovanni Rocca comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Victoria Bedos réalisatrice de 'La Plus belle pour aller danser' et scénariste de 'La Famille Bélier' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'. Je tiens à préciser que si ce festival a pu voir le jour c'est en grand partie grâce à Nicolas de Link organisation,» conclut Céline Pilati.

Maison de retraite Prosper Mathieu

«Nous sommes très privilégiés de recevoir cette master class dans notre établissement, explique le directeur de l'Ehpad, Michel Brives, car nous souhaitons nous ouvrir le plus possible sur l'extérieur. Les résidents sont très friands à ces rencontres intergénérationnelles auxquelles participeront également des adhérents du club du 3e âge de Châteauneuf-du-Pape. Nous serons une trentaine à participer à ce bel événement dans notre salle de cinéma.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

L'école primaire Albert Camus

«Je suis enchanté par ce projet car nous sommes toujours avides de nouveautés précise Mathieu Petre, professeur des écoles de la classe, d'autant que les enfants sont très axés sur l'image. Cette master class sera une façon de les faire relativiser, de leur faire analyser ce qu'ils voient, d'autant qu'ils sont en CM2.

Les infos pratiques

Festival des Anges. Festival de Courts métrages en Provence créé et présidé par Céline Pilati. Samedi 23 septembre. Ouverture des portes à 17h30. Entrée libre. Hostellerie des Fines Roches. 1901, Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Entrée libre.

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 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

30 ans après, la Confrérie des Taste-Fougasse se décarcasse toujours pour promouvoir le pain typique de notre région



La Fête des 30 ans de la Confrérie des Taste-Fougasse aura lieu le 7 octobre à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

C'est l'ancien maître nougatier de Sault, André Boyer, qui la préside aujourd'hui. Mais elle a été créée le 6 juin 1993 à l'initiative d'un couple de bons vivants, Cécile et Roland Vincent. Ce pianiste et chef d'orchestre (aujourd'hui 85 ans) est célèbre pour avoir composé nombre de tubes à partir des années 68 pour Michel Delpech (Chez Laurette, Pour un flirt, Les divorcés, Wight is Wight, Quand j'étais

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 6 novembre 2026

chanteur…), pour Dalida, Françoise Hardy ou Serge Reggiani, mais aussi Céline Dion (D'amour ou d'amitié).

« Au départ, explique André Boyer, il y avait une bande de copains, des avignonnais comme l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique (connu pour le générique de « Goldorak » en 1978) et qui travaillait pour le label de disques Eddie Barclay. Avec Roland, toujours prêt à faire la fête, ils se sont dit : 'Si on faisait une chanson sur la fougasse et on l'entonnerait à la fin des repas ! Ce serait notre Ode à la joie à nous'. Sitôt dit, sitôt fait, c'est sur la grande Place de Sorgues qu'a eu lieu la 1ère fête de la confrérie. »



André Boyer découpe la Fougasse aux Grattelons qu'il sort du four © DR

« On était et on est toujours bénévoles. Avec comme moteur, le plaisir, l'amitié, la convivialité. Petit à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

petit, les Compagnons des Côtes du Rhône nous ont rejoints, on a fêté les vins primeurs ensemble en novembre aux Halles d'Avignon. Depuis, on participe régulièrement à la Fête de la Truffe ou au Salon de l'Agriculture, on quadrille le Vaucluse voire, quand on est invité, les Bouches-du-Rhône avec d'autres Confréries (du calisson, de la fraise, de la cerise, des Côtes du Rhône, du Ventoux, du Luberon) qui partagent le même goût des bonnes choses de chez nous, de notre terroir, de nos artisans, maraîchers, viticulteurs… » ajoute notre épicurien André Boyer. Mais André Boyer et ses copains ont aussi un cœur ! En 1997, avec les Taste-Fougasse et ses amis artisans de bouche, il avait confectionné un nougat qui a figuré dans le Livre Guinness des Records (12,45m de long et 4,45m de large). Il avait été découpé en petites portions et vendu au profit d'une association caritative.

« Des fougasses, il y en a pour tous les goûts » explique André Boyer qui, depuis qu'il a pris sa retraite de maître nougatier, a conçu un laboratoire de pâtisserie à la maison sur la route de Saint-Trinit à Sault. « La recette de base est la même (farine, eau, sel, levure, huile d'olive), après on peut en faire au romarin, aux lardons, au parmesan, au chèvre, au Roquefort, au jambon, à la tomate, c'est infini. »

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

- 

De nombreuses personnalités ont été intronisées à la confrérie, comme Véronique Sanson, Annie Girardot et Michel Delpech © DR

Parmi les personnalités intronisées au long de ces 30 ans, le producteur de disques Eddie Barclay, avec qui travaillait Roland Vincent, Danièle Evenou et son mari Georges Fillioud, ancien ministre de la Communication de François Mitterrand en 1981, Véronique Sanson, Michel Delpech, le chansonnier Jean Amadou, le comédien Michel Duchaussoy, le spécialiste du berlingot de Carpentras, Serge Clavel, l'ancien chef des cuisines de la Préfecture de Vaucluse, Jean Farigoule, le traiteur de l'Isle-sur-la Sorgue, Yves Meffre, l'ancien maire de Ménerbes, par ailleurs heureux producteur au cinéma de « Emmanuelle en Thaïlande » et de la série culte « Les bronzés », le MOF (meilleur ouvrier de France) du stuc à Mazan, Patrick Zambelli, ou encore Thierry Lagneau, le maire de Sorgues.

Le 7 octobre, la Fête des 30 ans de la Confrérie aura lieu à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Réservation ouverte tant qu'il y a des places (www.chateaufinesroches.com).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

« La Fougasse aux Grattelons »
(Chansons dont la musique est co-signée Roland Vincent / Alain Musichini et les paroles Cécile Vincent / Enrique Fort) :
Si les barbiers ont Séville et les divas l'opéra
S'il y a du soleil aux Antilles et de gros cigares à Cuba
Si Paris a la Tour Eiffel et Marseille sa Canebière
S'il y a de la bière à Bruxelles, le 22 est toujours à Asnières
De Cucuron à Montfaucon on nous prend tous pour des cons
De Velleron à Cucuron on nous gave de melons !
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont !
Qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus bon, c'est le pont !
Mais non, grand couillon…
Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET Y'A RIEN DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE QUE LA FOUGASSE
Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE AUX GRATTELONS…
Si les gondoles sont à Venise, les berlingots à Carpentras
Et si Big Ben a sa Tamise et les Basques la chistera
Si la Hollande a ses tulipes et l'Italie sa Tour de Pise
A Cogolin on fait des pipes, à Châteauneuf on intronise
De Roussillon jusqu'à Vaison, on taquine le bouchon
Et de Robion à Mormoiron, on est tous des gros cochons
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont…. reprise !

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 !