

Ecrit par le 4 juillet 2026

(Vidéos) Mathieu Lustrerie se transforme en cuisine pour une émission sur France 3



Ce samedi 27 septembre, le Vaucluse sera à l'honneur dans l'émission télévisée ***Cuisine Ouverte***, diffusée chaque semaine sur France 3. Le chef ***Mory Sacko*** installera son comptoir et ses ustensiles au cœur de la ***Lustrerie Mathieu*** à Gargas et cuisinera aux côtés du chef étoilé ***Christophe Bacquié***, du ***Mas des Eydins*** à Bonnieux.

Chaque samedi, l'émission culinaire *Cuisine Ouverte* met en lumière la diversité de la cuisine française parcourant la France à la recherche des meilleurs produits du terroir. Dans chaque émission, le chef animateur Mory Sacko, dévoilé dans l'émission *Top Chef*, est accompagné d'une personnalité française, et un chef local propose une recette aux téléspectateurs.

Ce samedi 27 septembre, c'est en Vaucluse que Mory Sacko débarrera ses poêles et ses couteaux, dans un lieu emblématique du département : Mathieu Lustrerie. C'est dans cette entreprise du patrimoine vivant, spécialisée dans la création et la restauration de lustres de luxe, que le chef cuisinera aux côtés du compositeur et musicien Yarol Poupaud, à la lumière des lustres. Le chef Christophe Bacquié, installé à Bonnieux et doublement étoilé par le Guide Michelin, sera aussi de la partie et dévoilera une de ses



Écrit par le 4 juillet 2026

recettes.

Diffusion ce samedi 27 septembre à 20h25 sur France 3.

Le Vaucluse a déjà été mis en lumière par l'émission

Ce n'est pas la première fois que l'équipe de *Cuisine Ouverte* pose ses caméras en Vaucluse durant cette 6e saison de l'émission. Le samedi 13 septembre dernier, c'est à Oppède ainsi qu'à Lourmarin, dans la cour du Château, que Mory Sacko a révélé les richesses du Luberon.

Pour cette émission, il était accompagné d'[Angélique Angarni-Filopon](#), Miss France 2025. On a pu aussi le voir rencontrer le maraicher [Didier Ferreint](#) des [Asperges Vertes de Mallemort](#). Et c'est la cheffe étoilée [Nadia Sammut](#), de l'[Auberge La Fenière](#) à Cadenet, qui a proposé sa recette.

Pour voir le replay de cette émission, [cliquez ici](#).