Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence





Depuis un an, c'est au cœur du Château La Croix des Pins à Mazan que le jeune chef Jérôme Tchomlek officie derrières les fourneaux de la Maison Aréni. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien Jérôme Tchomlek. « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-pèree avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chausseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les Tchomlek, ce sera la cuisine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Crédit : DR

> « J’ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »
>
> *Jérôme Tchomlek*

« J’ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l’âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m’a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3e, j’ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l’orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C’était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400 couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J’étais trop content car mon but c’était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore… Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.



Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine
Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est Chez Serge à Carpentras (l'établissement réputé de Serge Ghoukassian, un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »
Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse
« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant Clovis & Basina à Crillon-le-Brave, village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

C'était A Ventoux, le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.
Il rencontre alors Jérôme Petitjean, le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.



Pourquoi Aréni ?
Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.
« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers
« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.
« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.
« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).



Crédit : Maison Aréni/DR

> « La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée
Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.
« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezze inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs. Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de Relais Vert à Carpentras, asperges et fraises des Malauques à Mazan, pigeons et volailles de la Station Avicole du lac à Monteux, boucherie Choc Viande à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, la Fromagerie Mercy à Carpentras, la crémerie SDV à Sorgues, la boulangerie-pâtisserie Augusta à Sarrians, les poissons de Toute La Marée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Elite Marée à Avignon, les cafés de la Maison Brès à Sarrians, le Safranier Guillaume Chardon à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie Lou Gau à Mazan… N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même la blanchisserie C L'Atelier pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.
Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins
De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat
Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras…) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (…). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal

« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.

Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').

« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épice et les bons accompagnements. »



Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Des projets pour mieux s'enraciner

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »
Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.
« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.
« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »
« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

Maison Aréni. Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).
Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et réservation en ligne.



Animation : les Mardis accordés
Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent les Mardis accordés. Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

L’équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.
« C’est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d’une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d’alcool, les organisateurs proposent également les jus d’Yvette de Mazan.
« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Avec Naël Tamghart le Quai des Saveurs règne sur l’Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Naël Tamghart, second de cuisine au Quai des saveurs à Avignon, vient de remporter la médaille d'Excellence pour le métier Cuisine au Euroskills 2025. Il s'agit du championnat d'Europe des métiers dont l'épreuve vient de se tenir à Herning au Danemark. Une consécration pour le jeune carpentrassien né en 2004 et formé à l'Ecole Hôtelière d'Avignon (EHA) de la CCI de Vaucluse avec un bac pro cuisine de 2019 à 2022 et une MC (Mention complémentaire) pâtisserie en 2022/2023. C'est là qu'il rencontrera notamment Patrice Leroy, responsable technique de l'EHA depuis plus de 20 ans, qui l'a accompagné et soutenu tout au long de cette aventure.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Naël Tamghart lors du concours Euroskills au Danemark. Crédit : DR/Quai des saveurs

Il faut dire que celui qui est aussi Maître Cuisinier de France, disciple d'Escoffier et chef partenaire de l'édition Bien Bon 2025 du Grand Avignon, a l'habitude des concours. Patrice Leroy (lui aussi ancien élève à l'Ecole Hôtelière) a ainsi déjà 'coaché' 5 meilleurs apprentis cuisiniers de France, dont Awen Franceschi titrée en début d'année, ainsi que deux médaillés d'or lors des Worldskills, les Olympiades des Métiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La délégation de l’EHA lors des Euroskills avec Patrice Leroy (tout à droite). Crédit : DR/Quai des saveurs.

Pour Naël Tamghart, son parcours avait auparavant débuté avec une médaille d’argent aux WorldSkills France 2023 où il avait gagné l’honneur de défendre les couleurs nationales aux Euroskills.
Le jeune vauclusien n’a cependant pas été le seul à avoir brillé sous les couleurs tricolores puisque l’équipe de France a terminé première nation européenne avec 27 médailles (7 d’or, 5 d’argent, 5 de bronze et 10 d’excellence).
Au total, l’épreuve a réuni près de 600 compétiteurs provenant de 33 pays et concourant dans 38 disciplines.

L.G.

Awen Franceschi, élève de l’Académie Vaucluse Provence gagne la 70e finale nationale du meilleur apprenti cuisinier de France 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Avec ‘Cantines & Cuisines’, le Grand Avignon démocratise la gastronomie



L’Ecole hôtelière d’Avignon (EHA) vient d’accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs Serge Chenet et Patrice Leroy ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l’opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l’édition 2025 du festival gastronomique ‘Bien Bon !’.

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d’entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l’école hôtelière d’Avignon.

Sous la direction des chefs Serge Chenet (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé Entre vigne et Garrigue à Pujaut) et Patrice Leroy (Directeur Technique de l’EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d’un menu gastronomique collectif, conçu pour être

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition du festival gastronomique 'Bien Bon !'.

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Taboulé d’épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Risotto de lentilles.
Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées
Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération Cantines & Cuisines animées, l'un des temps fort du festival Bien Bon de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon. Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire – écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires – proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

> « Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Participants :

- Avignon – Cuisine centrale
- Entraigues – Cuisine Centrale
- Vedène – Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard – Cuisine centrale
- Les Angles – Service restauration
- Sauveterre – Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut – Cuisine centrale
- Roquemaure – Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies – Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! – Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

● Semailles

Faites de la cuisine et pas la guerre



Se nourrir n’est pas uniquement une nécessité vitale cela peut-être aussi un moyen pour les hommes de se rapprocher, de partager et de mieux se comprendre. Crée en 2016, le Refugee Food Festival, qui se tient chaque année au mois de juin, dans une douzaine de villes françaises (dont Marseille) s’est fixé pour objectif de changer le regard face aux réfugiés en faisant découvrir la cuisine de leur pays d’origine. Une belle idée…

Des saveurs différentes, des associations de goûts inédites, des savoir-faire nouveaux voire inattendus, la cuisine peut-être un moyen d’aborder la différence et de se comprendre. C’est sur cette idée qu’est née le Refugee food festival. Porté par l’association Food Sweet Food, en lien avec la Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés, ce projet vise à permettre à des réfugiés de se former et se perfectionner aux techniques culinaires pour proposer, dans des restaurants partenaires de l’événement,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

des plats de leur pays d'origine. Cette initiative est aussi, pour ces réfugiés, un moyen d'insertion professionnelle dans un secteur comme la restauration qui offre aujourd'hui de nombreuses opportunités d'emplois.

On gagnera sans aucun doute à découvrir les subtilités de la cuisine iranienne comme la générosité de la cuisine israélienne

La cuisine a en cela d'être un langage universel. Quelque soit le pays ou le continent, préparer un repas et le partager peut-être un moment de convivialité et d'échanges. On peut y faire des rencontres, des affaires, y fêter un évènement ou simplement partager un moment en famille ou entre amis. En toutes circonstances le repas peut-être un lien qui unit. Rêvons alors que tous ces dirigeants du monde qui s'affrontent, pour dominer ou ne pas être dominés, laissent de côté leurs mauvaises tambouilles et se retrouvent autour d'un bon repas dont ils auront partagé leurs cuisines respectives. On gagnera sans aucun doute à découvrir les subtilités de la cuisine iranienne comme la générosité de la cuisine israélienne ou palestinienne. Même dans la cuisine américaine on peut trouver prétexte à partager et à se comprendre…

Pour en savoir plus sur le refugee food festival
festival.refugee-food.org

Le refugee food festival à Marseille
www.marseille.fr/solidarite/actualites/refugee-food-festival

Carpentras : la résidence seniors Domitys remporte 'Toque chefs' 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le 4e concours culinaire national 'Toque chefs" organisé par les résidences seniors Domitys vient de récompenser un binôme de Carpentras.

Ils étaient partis finalistes depuis Carpentras et en sont revenus vainqueurs. Le duo composé de Josette Élices, résidente aux Tourmalines et de Marc Leclercq, chef cuisinier chez Sogères, a œuvré depuis janvier pour remporter la 4e édition du concours culinaire de Domitys. La cuisinière amatrice et le chef gérant se sont alliés pour représenter les Tourmalines parmi tous les concurrents de Domitys en France.

Seuls 8 binômes ont été retenus pour les épreuves finales du 3 avril à Meudon dans les Hauts-de-Seine en région parisienne. Les deux Carpentrassiens ont réalisé des recettes récompensées par le jury. La première en créant un plat à partir de deux ingrédients imposés (le bar et les asperges), et la seconde en proposant un dessert intégrant des fraises.

Josette Élices et Marc Lerclercq se sont donc distingués parmi les candidats des autres régions. Leurs efforts cumulés depuis plusieurs mois leur ont permis de remporter des lots prestigieux : un trophée, un dîner dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin et une mallette de couteaux japonais entre autres cadeaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le concours ‘Toque chefs’ est le fruit d’un partenariat entre les résidences sénior Domitys et l’entreprise de restauration Sogères. Le principe est de réunir résidents et chefs cuisiniers pour valoriser la cuisine faite maison avec des produits locaux et de saison.

Fondé en 1998, Domitys regroupe aujourd’hui plus de 190 résidences non médicalisées en France, dont celles de Carpentras, Cavaillon et Orange dans le Vaucluse et Châteaurenard dans le bassin de vie d’Avignon. Membre du groupe AG2R La Mondiale, Domitys compte plus de 4 600 collaborateurs.

Amy Rouméjon Cros

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Cook with Love : un atelier qui mêle écriture et cuisine à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Après avoir organisé de nombreux ateliers d'écriture dans les cuisines des chefs, Ema Del a décidé de créer les ateliers 'Cook with love, cuisiner & écrire' destinés aux particuliers. Après une première édition dans la Drôme en décembre dernier qui a enchanté les participants, un nouvel atelier est programmé le samedi 8 mars au Domaine de Rhôdes à Avignon.

Le samedi 8 mars sera sous le signe de la cuisine, mais aussi de l'écriture. L'animatrice d'ateliers d'écriture Ema Del propose une seconde édition de son atelier 'Cook with love, cuisinez & écrire', dans la cuisine du Domaine de Rhôdes sur l'île de la Barthelasse à Avignon. Elle animera ce rendez-vous aux côtés de Christel, cuisinière littéraire qui préparera un dessert surprise pour les participants et leurs partagera ses astuces pour sublimer leurs desserts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Ema & Christel sont prêtes pour vous accueillir au Domaine de Rhôdes le 8 mars. ©Ema Del

Le concept est simple. Les participants auront des consignes à suivre afin d'écrire un texte en cuisinant en même temps. À la fin viendra le moment de découvrir les histoires de chacun, tout en dégustant les pâtisseries qui auront été préparées. « Écrire et cuisiner simultanément projette les participants au plus près de leur souvenir, explique Ema Del. Ils sont donc en immersion et leur écriture sur le vif chargée émotionnellement vient du plus intérieur. »

50€ par personne. Inscription par mail à l'adresse emadelecriture@gmail.com
Samedi 8 mars. De 13h à 17h. Domaine de Rhôdes. 486 Chemin de Rhodes. Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Un nouveau président pour les disciples d'Escoffier de Provence-Languedoc



Emmanuel Lopez est le nouveau président des disciples d'Escoffier pour la délégation Provence-Languedoc. Il succède à l'avignonnais Bruno Gourdet suite à l'assemblée générale qui s'est tenue le mois dernier au restaurant des frères Brunet à Monteux.

Les Disciples d'Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice, ancien élève d'Auguste Escoffier et Président de la Fraternelle des cuisiniers de Nice. L'association vise notamment à honorer Auguste Escoffier qui fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d'Honneur.
« 'Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers', il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie et nous pouvons nous inspirer de son héritage pour continuer à faire briller cette dernière dans le monde », explique les disciples d'Escoffier qui regroupent 10 000 membres répartis au sein de 45 délégations à travers le monde.

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 30 octobre 2026



Emmanuel Lopez (à droite) succède à Bruno Gourdet à la présidence des Disciples d'Escoffier de la délégation Provence-Languedoc. Crédit : Yves Vanaert

Au niveau de la délégation Provence Languedoc, le nouveau président rappelle : « Nous avons fait le choix d'intervenir et d'aider sous forme de bourses des élèves en école hôtelière qui auraient des difficultés financières, ce par le biais de nos action et animations caritatives. Le deuxième objectif des disciples d'Escoffier étant la transmission, c'est en faisant des écoles hôtelières nos collaborateurs et en les intéressant à nos animations que nous assurerons ces deux objectifs avec plus de facilités. »

Outre Emmanuel Lopez, élu président pour 3 ans, le nouveau bureau est aussi composé de Claude Lambert (vice-président), Sébastien Ondel (trésorier) et Yves Vanaert (secrétaire). L'assemblée générale s'est clôturée par un repas préparé par l'hôte des lieux, Christian Brunet lui-même disciple d'Escoffier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Chapon aux morilles préparé par Christian Brunet. Crédit : Yves Vanaert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



C’est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose McCormick : sel de l’Hymalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d’Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar… Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d’origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c’est le Vaucluse qui abrite tous les sites d’importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d’herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l’entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l’arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à GSE à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd’hui donnent de l’ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d’élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Monteux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnement 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C’est aussi là qu’est installée Vahiné, l’aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de Ducros comme de Vahiné avec environ 600 références. Arnaud Ronssin, le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows…

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des taches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on on sait maîtriser les saveurs. IIs peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.