Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger



Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de Braz & Bro's, spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9e édition de la Coupe de France de burger, organisée par Socopa, à laquelle il a terminé en troisième position.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7e édition du concours. « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro’s

Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J’étais un peu déçu sur le moment d’être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j’ai tout de suite remarqué que j’avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10e édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

À Vaison-la-Romaine, Augier accompagne les projets de rénovation, construction et décoration depuis 125 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



L’entreprise Augier, spécialisée dans les matériaux de construction, la menuiserie, le carrelage, mais aussi sur les projets de cuisine, de salle de bain ou de bricolage, est installée à Vaison-la-Romaine depuis 125 ans. En 2022, elle a été le premier négoce de matériaux à avoir obtenu la certification Bois de France.

L’histoire a commencé avec Joseph Casimir Girard, arrière-arrière-grand-père de Christophe Augier, actuel président de l’entreprise Augier. Traceur de pierres à Crillon-le-Brave, Joseph déménage à Vaison-la-Romaine dans les années 1890 et rachète les établissements Benjamin Long, commerce de bois de construction, le 26 mai 1899, repris par son fils Noël puis par le gendre de ce dernier, Marcel. Celui-ci a notamment développé la filière négoce de matériaux, qui a pris en 1946 son nom définitif : les établissements Marcel Augier. L’entreprise est reprise par Marc, le fils de Marcel, puis par son petit-fils Christophe, qui en est président depuis 2013.

Cette année, Augier célèbre donc ses 125 ans. Ce sont cinq générations qui se sont succédé et qui ont fait

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

de l’entreprise ce qu’on connait d’elle aujourd’hui, à savoir une société pluridisciplinaire, qui maîtrise plusieurs métiers : les matériaux, la menuiserie, le carrelage, le sanitaire, la cuisine et le bricolage.



Image d’archives des établissements Benjamin Long.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



La boutique Augier, à Vaison-la-Romaine, aujourd'hui, au 950 Route de Nyons.

©Augier

Un pied dans l'entreprise depuis petit

L'entreprise Augier étant dans la famille depuis plusieurs générations, Christophe n'y a pas échappé. « J'ai toujours été intéressé par l'entreprise, ayant baigné dedans depuis tout petit, et j'ai toujours été attiré par le commerce, au sens très large », explique Christophe Augier. Après avoir été diplômé de la Montpellier Business School, Christophe entame donc un parcours professionnel pour le moins éclectique.

La Caisse nationale d'assurance maladie ou encore la distribution en pharmacie aux États-Unis, Christophe fait plusieurs métiers avant de revenir à sa terre natale, Vaison-la-Romaine, où l'entreprise familiale n'attend que son retour. « Quelque part, qu'on vende du paracétamol ou une perceuse, c'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

pareil, on vend un produit avec un conseil technique », ajoute-t-il en riant. Il rejoint donc l'entreprise en 2005, prend ses marques avant d'être en charge de la partie bricolage. C'est en 2013 qu'il prend ses fonctions de président et succède à son père, Marc.

1er négoce de matériaux certifié 'Bois de France'

Près de 10 ans après le changement de présidence, l'entreprise obtient le label 'Bois de France', attribué pour la première fois à un négoce de matériaux. « Le bois est une de nos spécialités historiques », affirme Christophe. C'est donc tout naturellement que, lors de sa rencontre avec Frédéric Blanc, président de Bois de France, en 2021, quand ce dernier présente le label, Christophe s'y intéresse immédiatement.

> *« Pour nos clients, qu'ils soient particuliers ou professionnels, il est important d'avoir une qualification des produits qu'ils achètent. »*
>
> *Christophe Augier*

La labellisation est donc officielle depuis octobre 2022. Elle garantit que 100% des produits de bois qui passent par Augier sont produits et usinés en France. En plus de garantir un véritable produit français, le label a pour objectif de promouvoir le bois français et la filière professionnelle, et développer l'unité de l'écosystème du bois français. « On voit beaucoup de qualifications dans le domaine de l'alimentaire, explique Christophe. Pour le bois, c'est pareil. Ce n'est pas juste un bout de bois, c'est un très beau produit qui est élevé en France et les acteurs de la filière bois le travaillent avec amour. »

Une démarche responsable « pas à pas »

Cette labellisation entre dans la démarche responsable « pas à pas », comme l'appelle Christophe, de l'entreprise. « Augier est une PME (petite ou moyenne entreprise), on n'a pas d'équipe RSE (responsabilité sociétale des entreprises), on n'a pas de directeur de l'environnement ou autre, développe-t-il. On fait ce qu'on peut en termes d'environnement avec notre temps et avec nos moyens. »

L'entreprise vaisonnaise mène petit à petit plusieurs actions qui forment un ensemble cohérent avec les valeurs environnementales qu'elle souhaite véhiculer. Augier a notamment ouvert il y a quelques mois un point de recyclage gratuit pour les matériaux de construction. Grâce à un partenariat avec Écomaison, l'entreprise récupère gratuitement les gravats, la laine de verre, ou encore le métal non utilisés sur les chantiers que les professionnels peuvent récupérer gratuitement sur le site vaisonnais. L'entreprise installe également des centrales solaires afin d'utiliser ses toits et l'ensoleillement intelligemment. « Pour une PME, la première difficulté de tout ça, c'est une complexité et une instabilité juridique, explique Christophe. On a parfois le choix de faire ou de ne pas faire toutes ces petites choses, mais nous, on trouve que c'est intéressant de les faire. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le site Augier, à Vaison-la-Romaine. ©Augier

Une entreprise familiale

En plus de tout l'aspect environnemental, Augier fait aussi attention à ses employés. « Même si l'entreprise a grandi, l'humain reste très important pour nous, affirme le PDG. Ce qui m'importe, c'est de pouvoir croiser n'importe qui dans l'entreprise et d'avoir une relation humaine intéressante avec cette personne-là. »

> *« Les personnes les plus importantes dans l'entreprise, ce n'est pas le PDG, ce n'est pas le directeur, c'est la caissière, c'est le magasinier, c'est le chauffeur, ce sont ceux qui voient le client tous les jours. »*
>
> *Christophe Augier*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Pour Christophe, l'essence même d'Augier passe par ses équipes, leur entente et leur bien-être. Même si elle s'agrandit, l'aspect familial reste donc une valeur chère à l'entreprise qui aujourd'hui emploie près de 50 personnes et réalise un chiffre d'affaires d'environ 11 millions d'euros.



L'équipe Augier. ©Augier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Une Vauclusienne dans ‘Objectif Top chef’ sur M6





Iris Sallé participera à l’émission ‘Objectif Top chef’ diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L’avignonnaise d’adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l’appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l’aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l’aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d’Objectif Top chef.

Pour l’aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l’univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic





Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C'est sous l'ombre des glycines que Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré Baumanière, propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.



« La cuisine est un spectacle. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence… »
Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.



La tête dans les étoiles
Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au Château de Massillan à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.
Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.
L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere. 7, Place du Chapitre – 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes
Ingrédients pour 4 personnes
Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
Une branche de céleri
Un bouquet garni
2 oignons rouges coupés en 2
4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.
Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).
Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.
Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).
Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du centre de formation Erudis d'Avignon ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?
Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.
Ces études montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food
Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.
Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers
Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.
Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : Fitness Park Montfavet, Casino Cap Sud, Erudis esthétique ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

Gordes fête les soupes ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Ce samedi 25 février, la commune de Gordes organise la seconde édition de Soupes en fête. Cet événement, qui aura lieu dans la salle des fêtes, est l'occasion idéale de réunir les passionnés de cuisine et de partager un moment convivial.

Les cuisiniers amateurs ont jusqu'à aujourd'hui pour déposer leur candidature afin de participer au Concours de Soupes en fête. Il leur suffit de remplir la fiche d'inscription et l'envoyer par mail à exposition@gordes-village.com avant demain.

Le concours est gratuit et ouvert à tous. Le jour-même, les participants devront arriver avec leur soupe sur les lieux à 18h30. Chacun devra prévoir un moyen pour maintenir la soupe au chaud si nécessaire. Les multiprises et rallonges seront fournies par la municipalité. Chaque candidat devra préparer minimum 6 litres de soupe faite maison et sans alcool. Les soupes seront évaluer par un jury composé de professionnels, d'élus et de gourmets.

Programme de la soirée

Le concours débutera officiellement à 19h. Une fois les prix attribués à 20h, le bar à soupe ouvrira ses portes et permettra de distribuer gratuitement les restes des soupes aux visiteurs. L'occasion de partager

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

un moment chaleureux, tout en évitant le gaspillage !

Sur place, il y aura également un food truck, ainsi qu'un écailler. Et que serait un bon plat sans une bonne bouteille de vin ? Une cave à vin sera également installée sur place. Seul, accompagnée, en famille ou entre amis, cette soirée se passera dans une ambiance musicale et festive.

V.A.

Carpentras : un atelier cuisine animé par un finaliste de l'émission Masterchef



Dans le cadre du projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Zachary Nicolet-Dulmas, finaliste de l'émission Masterchef, animera deux ateliers de cuisine les 23 et 27 novembre, respectivement à la Maison du Citoyen de Carpentras et au salon Ventoux Provence Exposition

Zachary Nicolet-Dulmas, 26 ans, finaliste de l'émission Masterchef, originaire du Comtat et ancien élève du collège Raspail, est le parrain de la première édition de Ventoux Provence Exposition. Dans le cadre du projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, il animera deux ateliers de cuisine.

Le premier sera à destination des jeunes de la mission locale et sera organisé demain, le mercredi 23 novembre, de 10h à 14h à la Maison du Citoyen de Carpentras. Cet atelier sera l'occasion de cuisiner de la « street food maison ».

Le second atelier se tiendra le dimanche 27 novembre à 11h au salon Ventoux Provence Exposition. Il sera plus classique et mettra en valeur les produits du Ventoux.

J.R.

Une pluie d'étoiles Michelin sur les chefs d'Avignon et alentours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les coûteaux les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef » pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026




Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourrel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.

Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

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

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'

Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.

« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».

« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attitrés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »

De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »



Les lauréats des Bibs gorumands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :
6 à table / Pascal Poulain à Caromb
La maison de Célou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
L'Agape / André Gleize Avignon
L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine
Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan

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

Delphine Dumont, ‘Comment je me suis lancée dans l’édition de livres pour enfants’



Delphine Dumont est auteure-illustratrice de livres pour enfants et fondatrice de l’entreprise ‘Plumes et confettis’ qu’elle a créé en 2018 dans son atelier de Laudun. «J’ai toujours aimé dessiner. Après la naissance de ma fille, Juliette, j’ai eu l’opportunité de réaliser mon rêve, concevoir de A à Z des ouvrages pour enfants.»

Plumes et confettis«Oui c’est un nom d’entreprise qui sort de l’ordinaire évoquant les plumes pour la douceur, le côté douillet de l’enfance et l’écriture et des confettis pour l’aspect joyeux et festif ! J’ai toujours aimé dessiner, petite j’ai réalisé une fresque sur l’un des murs extérieur de la maison familiale… Que j’ai promptement nettoyé à la demande de mes parents. Mais ça y est, plusieurs décennies après c’est devenu l’histoire de l’un de mes ouvrages.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Une nouvelle aventure

«Comment je m'y prends ? Tout d'abord je rédige l'histoire, les images me parviennent au fil des mots. Je dessine et colorie sur papier, au feutre acrylique, puis j'établie mon chemin de fer, calibre le texte dans la page. Mes livres naissent sur Indesign et photoshop grâce à des formations techniques délivrées par la Chambre des métiers de Nîmes qui m'a beaucoup aidée lors de la création de mon entreprise.»



Faire la cuisine ensemble, c'est s'amuser à apprendre à compter, peser, suivre les étapes…

Fabrication & distribution

«J'envoie mon livre sous format informatique à KDP, le site dédié d'Amazon pour être publié, puis je commande le nombre d'exemplaires voulu. La plate-forme permet de saisir et de mettre en page son ouvrage, d'en faire un livre numérique (e-book) ou papier broché ou relié. J'ai fait établir des devis pour publier plus localement mais techniquement cela ne s'est pas révélé possible.» La distribution ? «Elle se fait par plusieurs voies comme sur les marchés, rendez-vous de l'artisanat, sur mon site internet (réalisé par Ambition Web avec Armand Cointin), par Amazon où les ouvrages sont publiés à la demande et peuvent être commandés, à tout moment, depuis le monde entier ou encore sur la plateforme Etsy. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Les livres

Ce sont des livres d'histoire, des livres de cuisine 'Mes premières recettes' volumes 1 et 2, des livres d'activités de coloriages et de jeux. Leur particularité, les héros sont le plus souvent des animaux : pandas, licornes, chats, lapins, lions, koalas, ours, chiens, éléphants, zèbres, singes et girafes qui possèdent tous des noms gourmands. Les livres rencontrant le plus de succès ? Les recettes de cuisine et ils ont un succès fou… Au Canada ! L'objectif ? S'amuser en suivant des recettes de gâteaux. Et puis on y apprend à peser, pétrir, faire mijoter, battre les œufs en neige, chauffer au bain-Marie. On s'exerce à compter, à lire, à développer sa créativité, son palais tout en s'amusant. Ce sont des livres d'initiation qui permettent aux enfants de grandir et de, très tôt, participer à la réalisation des recettes. J'ai même conçu un livre de recette sans gluten, 'Mes premières recettes sans gluten'.

Des kits pour s'occuper seul ou en famille

«J'ai également réalisé des kits pour apprentis cuisiniers comprenant '1 livre, 1 tablier enfant, 1 toque en papier et 3 emportes-pièces' ; 'Mes jeux de vacances' comprenant des coloriages, des jeux, des crayons de couleurs, 1 stylo et une gomme. Cela permet de disposer de 'tout-en-un' bien pratique lorsqu'on prépare un voyage ou pour un cadeau d'anniversaire. Ou encore, parce que c'est bientôt l'hiver, 'Coudre ses propres décos de Noël'…» Tutos ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Lire, se raconter des histoires…

Expliquer la mort aux enfants

Ma sœur, Julia Audinet-Giroire qui est médecin, a évoqué la nécessité de parler de tout avec les enfants, notamment de la mort qui est un sujet à la fois délicat mais inévitable. Nous avons écrit l'ouvrage 'Ton image s'évapore, ton souvenir persiste, comment expliquer la mort aux enfants' où il est question d'une petite fille qui fait face à la disparition de son chat. Notre objectif ? Dédramatiser et surtout apaiser. Et pour cela nous avons fait un tour d'horizon de toutes les croyances du monde que nous expliquons à l'enfant avec des mots simples et sincères. C'est un conte didactique qui permet à l'adulte, si l'enfant est petit, et à l'enfant s'il peut déjà lire, d'approcher le sujet doucement et simplement.»

Des étoiles plein les yeux à l'école

«J'interviens dans les écoles pour créer des livres avec les enfants. Le travail s'étend sur 3 ou 4 demi-journées en classe durant lesquelles nous créons une histoire, un personnage principal et les aventures qu'il va vivre. Le thème de l'ouvrage a été défini, en amont, avec l'instituteur. Chaque enfant sera l'auteur et l'illustrateur d'une page. Je prépare une base de données d'images un peu géométriques afin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

de rendre accessible le dessin à tous les enfants très rapidement. Le but ? Les convaincre qu'ils sont capables de faire tout cela parce qu'ils doutent beaucoup d'eux. La magie ? Les rendre fiers de leur travail et les voir partir avec, à la main, le livre dont chacun a réalisé une page. Au terme de ce travail, un livre illustré en couleurs de 25 à 30 pages, ils ont des étoiles dans les yeux et c'est la meilleure récompense.»



Oui, chaque enfant d'une classe peut réaliser une page du livre qui sera édité !

10 livres

«J'attaque mon 11e livre avec l'auteur Alain Surget. Ma plus grande satisfaction ? Offrir aux parents un moment d'échange et de tendresse avec leurs enfants. Je sais aussi que les pères, les grands-pères sont de plus en plus nombreux à utiliser mes livres de cuisine avec leurs enfants et petits-enfants parce que les recettes y sont simples, accessibles et inratables. Les histoires lues par une personne que l'on aime, sa gestuelle, sa voix offrent des moments plein de tendresse à jamais gravés dans le cœur de l'enfant et ces moment choisis ne s'éteindront jamais dans la vie de l'un comme de l'autre. Cela fait naître des images et des bulles de bien-être sans doute ineffaçables, des moments de lâcher prise bien venus après des journées souvent aussi rythmées que remplies.»