

Ecrit par le 19 décembre 2025

(Vidéo) Melon en fête : concours juteux pour amateurs passionnés



La municipalité de Cavaillon organise samedi 3 juillet 2021, dans le cadre de la manifestation 'Melon en fête', un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé le 'melon de Cavaillon'.

Trois beaux prix à gagner, en présence de [Jean-Jacques Prévôt](#) :

- 1^{er} prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d'une valeur de 200 €
- 2^{ème} prix : un robot de cuisine d'une valeur de 150 €
- 3^{ème} prix : une mallette et/ou des ustensiles de cuisine d'une valeur de 80 €

Nombre de places limité, téléchargez le [formulaire d'inscription](#) et le [règlement](#). Les plats devront être préparés à l'avance mais dressés sur place au moment du concours. Ils feront l'objet d'une évaluation par un jury composé de 4 personnes. Les formulaires d'inscriptions sont à retourner à l'accueil de la mairie ou bien à envoyer par e-mail à commerce@ville-cavaillon.fr avant le mercredi 30 juin à 17h.

Ecrit par le 19 décembre 2025

Les producteurs d'ail de Piolenc cuisinent dans un champ



L'Association des Producteurs d'ail de Piolenc (APAP) organisera une émission de cuisine pour le moins novatrice. Une cuisine sera installée dans un champ d'Ail de Piolenc, et un chef étoilé, [Christian Etienne](#), y cuisinera les délicieux produits du terroir. Le rendez-vous est donné ce jeudi 6 mai à 17h30, en direct

Ecrit par le 19 décembre 2025

de la page Facebook : [Ail de Piolenc.](#)

Seront conviés à cette émission, les producteurs d'Ail de Piolenc de l'APAP, ainsi que des agriculteurs produisant : endive, fraise, blette, pommes de terre (Nicolas Bérard) ; miel et produits dérivés (Frédéric Jouffre) ; volaille, œufs, farines de blé et d'épeautre, huile d'olive (Robert Champ) ; fromage de chèvre (Raymond Bagnol) ; patate douce (David Biscarrat) ; artichaut, asperge, lentille, pois chiche (Sylvain Bernard) et vins (Gregory Payan).

L'ensemble des produits de Piolenc seront rassemblés dans un garde-manger et le chef pourra y piocher pour préparer des recettes 100% locales. Pour l'Ail de Piolenc, il lui suffira d'en sortir un de terre, au champ !

Pour vous inscrire, [cliquez ici.](#)

La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d'un 'street food'

Ecrit par le 19 décembre 2025



[Florent Pietravalle](#), le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par [Martin Stein](#), le propriétaire de cette demeure raffinée du XVII^e siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Ecrit par le 19 décembre 2025

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou [Jean-Luc Rabanel](#)) et il a décroché sa 1^{re} étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama...

« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. » Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.

Il y a quelques semaines, c'était [Victor Mercier](#), vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac maturé, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est [Enrique Casarrubias](#), un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17^e arrondissement à Paris ([restaurant Oxté](#)) qui s'est vu décerner sa 1^{re} étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte... Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.

Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du [restaurant Utopie à Strasbourg](#) (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de [la Bijouterie](#) à Lyon (12 au 16 avril), [Antoine Bergeron](#) de [la Charpinière](#) à Saint-Galmier 19 au 23 avril), [Charles Coulombeau](#) de [la Maison du parc](#) à Nancy (26 au 30 avril), [Edouard Chouteau](#) de [la Laiterie à Lambertsart](#) (3 au 7 mai), le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) de [l'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), [Julien Allano](#) du [Clair de la plume](#) à Grignan (17 au 21 mai) et [Guido Niño Torres](#) du [Likoké](#) aux Vans (24 au 29 mai).

« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.

Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Ecrit par le 19 décembre 2025

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

Contact : 04 90 14 20 20 - www.la-mirande.fr



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain [Enrique Casarrubias](#) qui a répondu à l'invitation de son compère, [Florent Pietravalle](#), le chef de la Mirande.