Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par David Bérard. Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des Compagnons des Côtes du Rhône a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens Christian Etienne et Bruno d'Angelis, les gardois Michel Meissonnier et Serge Chenet et les drômois Drôme Eric Coisel et Baptiste Poinot.

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 16 novembre 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au Pont d'Avignon et au Palais des Papes propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône depuis des décennies.

Menu en 5 temps :
– Focaccia de l'amitié – huile d'olive -thym – picholines
– Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala – pignons grillés – salade aux herbes
– Loup bio du Frioul en filet – fenouil – condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
– Carré de cochon du Ventoux – travers laqué au miel de lavande – couenne croustillante – carottes printanières en déclinaison
– Soupe de melon au parfum d'anis – croquant aux amandes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la “Tablée des Chefs“ du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent Les Estivales du Rhône espèrent qu’un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

Pour réserver, les dernières places c’est par ICI