Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Le boss du Comptoir de Mathilde dans Patron Incognito sur M6



Le mercredi 19 novembre prochain, l'émission *Patron Incognito*, diffusée sur la chaîne télévisée M6, sera consacrée à l'entreprise vauclusienne Le Comptoir de Mathilde.

Fondé en 2007 dans la Drôme et aujourd'hui basé dans le Vaucluse à Camaret-sur-Aigues, Le Comptoir de Mathilde est le leader français de l'épicerie fine artisanale. Chaque année, les fêtes de fin d'année représente une période importante pour son activité.

C'est pourquoi M6 a décidé de consacrer son prochain épisode de *Patron Incognito* à l'entreprise vauclusienne à travers ses employés, du vendeurs en boutique aux chocolatiers à l'atelier, en passant par les équipes de conditionnement.

Le président fondateur Richard Fournier va donc se glisser anonymement parmi les employés, sous l'identité de Mickael, ancien cafetier en reconversion qui participe à l'émission imaginaire 'Un jour, un métier'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Le Comptoir de Mathilde doublement distingué :

L'entreprise a été élue **Meilleure Chaîne de Magasins 2026** et **Meilleure Franchise de l'Année 2026** dans la catégorie Épicerie fine, thé et café. Ces récompenses ont été attribuées sur la basse des votes des consommateurs qui ont été plus d'un million à voter pour l'entreprise camaretoise.

(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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 déballera ses poêles et ses couteux, 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 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.

(Carte interactive) Les boulangeries vauclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à l'honneur sur M6

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



L'émission *La Meilleure Boulangerie de France* se déplacera en Vaucluse et dans les Bouches-du-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée M6. Cette semaine en terres provençales, qui devait être diffusée du 14 au 18 avril, a été reportée et se tiendra finalement du lundi 5 au vendredi 9 mai.

Après la capitale, la Côte d'Azur, le Nord Pas de Calais, le long de la Garonne, la Champagne-Ardenne, la région lyonnaise, ou encore les Alpes, l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, proposée par M6, se rendra en terres provençales durant une semaine du lundi 5 au vendredi 9 mai prochains.

Les équipes de M6 ont rendu visite à dix boulangeries de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône pour l'émission. « Le tournage a eu lieu en décembre dernier, c'était un peu l'urgence car c'est une période très chargée pour nous avec l'approche des fêtes de fin d'année », explique Gautier Baratte, participant de l'émission et propriétaire de la Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, ouverte depuis novembre 2023.

Les boulangeries participantes en terres provençales

Chaque jour de la semaine , deux boulangeries seront mises à l'honneur. En Vaucluse, les téléspectateurs pourront encourager La Mie Soubreyand à Aubignan, Sucre & Farine à Mormoiron, Maison Valentina à Caumont, Maison Jouvaud à Carpentras, Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, L'Épi Fanny à Vaison-la-Romaine, et la Boulangerie 2 Laurent à Violès.

Dans les Bouches-du-Rhône, trois boulangeries seront mises en lumière : Les délices de Lucas et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Margaux à Mollégès, Garcia-Rabattu à Eyragues, et la Boulangerie Morin à Rognonas.

Quatre épreuves

Toute la semaine, chaque boulangerie sera mise à l'épreuve par le trio composé de Bruno Cormerais, Noëmie Honiat et Michel Sarran, et devra relever quatre défis.

La 1ère épreuve sera la première impression du jury sur l'établissement. Le trio commencera par goûter un produit en boutique qui sera noté sur 10. La 2e épreuve, intitulée « Le produit fétiche », permettra aux boulangers de mettre en avant le produit dont ils sont le plus fiers, qu'il soit sucré ou salé. Cela peut être une tradition familiale, une recette locale revisitée, la demande d'un client ou encore une création.

Qui dit boulangerie dit forcément pain. La 3e épreuve permettra aux boulangers de dévoiler tous les secrets de fabrication de leur pain signature. Bruno Cormerais, qui est Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, partagera toute son expertise avec les participants et les téléspectateurs pour qui le pain n'aura plus de secret. Enfin, les candidats devront relever le défi du jury : les boulangers devront sublimer un produit du terroir choisi par Bruno Cormerais, réaliser un dessert avec des ingrédients imposés par Noëmie Honiat, ainsi qu'accorder un produit de boulangerie avec un plat préparé par Michel Sarran.

Une émission qui met en lumière le métier

Une raison revient souvent lorsque les candidats sont interrogés sur les raisons qui les ont poussés à participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, c'est la mise en avant de ce métier. « On a accepté de participer pour plusieurs raisons, affirme Gautier Baratte. On souhaitait tout d'abord casser la routine de l'équipe, se donner un défi, mais aussi montrer notre savoir-faire artisanal. » La Boulangerie Douce, à Morières-lès-Avignon, compte neuf personnes dans son équipe, de 15 ans à 60 ans.

Pour Capucine et Steven, de la boulangerie Sucre & Farine à Mormoiron, composée d'une équipe de huit personnes, c'était un moyen de se prouver à eux-mêmes qu'ils sont tout aussi légitimes à faire ce métier que ceux qui sont implantés depuis de nombreuses années. « On a tous les deux fait une reconversion professionnelle avant de reprendre cette boulangerie en 2022 », explique Capucine.

Les boulangeries-pâtisseries de France en chiffres :
– **35 000** établissements, soit **1** boulangerie pour **1 800** habitants
– **12M** de consommateurs fréquentent les boulangeries chaque jour
– **6Mds** de baguettes produites chaque année
– **13Mds€** de chiffre d'affaires annuel
– **29 000** apprentis
– **51%** des salariés sont des femmes, généralement à la vente, et **49%** sont des hommes, généralement à la fabrication

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)

(Vidéo) Les cabanons du Ventoux à l'honneur sur France 3 dans 'Vaqui'



L'émission en langue provençale *Vaqui* sur France 3 Paca diffusera dimanche 4 mai une édition consacrée à la pierre. Parmi les sujets abordés dans cette thématique, un reportage sur les cabanons du Ventoux tourné en mars dernier à Caromb.

L'équipe de l'émission régionale Vaqui avait passé la journée dans les vignes de Caromb en cette fin d'hiver, le lundi 10 mars. Le sujet du reportage ? Les cabanons du Ventoux qu'Hubert Izac, photographe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

carpentrassien et collecteur de “petit patrimoine”, accompagné de son ami bedoinais “passèire de memòri” Gérard Damian, ont souhaité valoriser devant la caméra.



©Hubert Izac

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Gérard Damian et Hubert Izac entourés de l'équipe de *Vaqui* devant un cabanon

Témoins d'une époque révolue, ces constructions qui se fondent dans le paysage, à peine remarquées, ont perdu leur usage d'antan et finissent par se dégrader.

C'est dans cette perspective qu'Hubert, retraité parcourant des kilomètres tous les jours à la recherche de ces édifices, a décidé d'agir, de maintenir leur mémoire et de transmettre sa vision du monde paysan.

Ecrit par le 2 novembre 2026

Gérard Damian, retraité ayant recensé les bergeries autour du Ventoux, l'a accompagné sur ce tournage pour présenter tout en provençal deux cabanons particuliers de Caromb, sélectionnés par Hubert Izac.

'Tout en pierre'. Émission Vaqui présentée par Frédéric Soulié. Dimanche 4 mai à 10h20. France 3 Paca. En replay sur www.france.tv

A.R.C

Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ecrit par le 2 novembre 2026

Du lundi 17 au vendredi 21 mars, Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée *C à vous*, diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs était largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ce dimanche 19 janvier, l'émission Capital, présentée par Julien Courbet, est entrée dans les coulisses de l'enseigne de boulangerie Marie Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard. Ce reportage intitulé 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères ?' est disponible en replay sur le site de la chaîne télévisée M6.

L'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère a fait l'objet d'un reportage par les équipes de l'émission Capital, diffusée sur M6. Ce reportage, que les téléspectateurs ont pu regarder ce dimanche 19 janvier, était scindée en deux parties dédiées aux enseignes Intermarché et Marie Blachère, ainsi qu'à leur stratégie pour se placer devant leurs concurrents.

La seconde partie de l'émission concernait Marie Blachère, société du Groupe Blachère, basé à Châteaurenard dans les Bouches-du-Rhône. Dans ce reportage 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères ?', Bernard Blachère, fondateur et président de l'enseigne, ouvre les portes des boulangeries qui ont conquis le cœur des Français, mais aussi des étrangers puisque Marie Blachère est présente au Luxembourg, en Belgique, au Portugal, ou encore aux États-Unis. L'enseigne a d'ailleurs été qualifiée de « meilleure chaîne de boulangerie pour la santé » d'après une enquête d'UFC-Que Choisir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé

Le reportage de Capital met en lumière la stratégie de Marie Blachère pour obtenir un tel succès auprès des consommateurs. « De la convivialité et une bonne dose de stratégie », peut-on entendre durant l'émission. On y voit les collaborateurs de l'enseigne, du boulanger au vendeur, en passant par les équipes de direction. Le téléspectateur en apprend plus sur le fonctionnement de l'entreprise, notamment sa stratégie de mise en place d'offres spéciales comme le '3+1 gratuit' ou le '4 pour 5€' qui répondent aux défis de l'inflation, de la montée en puissance du snacking, et des innovations.

Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€

Pour accéder au replay du reportage, cliquez ici.

Marie Blachère en chiffres
• **1,1 milliard** d'euros de chiffre d'affaires en 2023
• **12 000** collaborateurs
• Plus de **850** boutiques
• **380 millions** de baguettes vendues par an

L'émission Super Nanny lance un appel à candidatures en région Paca

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



L'émission télévisée *Super Nanny,* diffusée sur la chaîne TFX, recherche des nouveaux participants pour de futurs épisodes. L'émission lance un appel à candidatures en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Si l'émission *Super Nanny* fêtera bientôt ses 20 ans, cela fait plus de 10 ans qu'elle est présentée par Sylvie Jenaly qui intègre des familles le temps de quelques jours pour aider les parents débordés par leurs enfants à retrouver leur autorité et l'harmonie du foyer. D'abord diffusé sur M6, le programme est aujourd'hui sur TFX.

L'émission lance aujourd'hui un appel à candidatures en région Paca. Parents solos, parents d'ados, familles nombreuses ou recomposées, Super Nanny vient en aide à tous les types de famille. Pour obtenir cette aide, il suffit de contacter directement Super Nanny sur sa page Facebook, ou bien par mail à l'adresse casting.supernanny@warnerbros.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'



Chaque semaine, l'émission télévisée *C à vous* invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé dernière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ecrit par le 2 novembre 2026



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* – France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

La meilleure boulangerie de France : La Belle Miche, à Pertuis, sera en compétition ce soir sur M6

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



L'émission 'La meilleure boulangerie de France', diffusée sur la chaîne télévisée M6 est consacrée cette semaine (du lundi 5 au vendredi 9 février) aux départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse. Ce mardi 6 février, c'est la boulangerie pertuisienne La Belle Miche qui sera en compétition à 18h30.

Cette année, La Belle Miche est la seule boulangerie à représenter le Vaucluse. Ce soir à 18h30 sur M6, elle affrontera la boulangerie Le Pain de Nicolas à Fuveau, dans les Bouches-du-Rhône. À l'issue de ce duel il n'en restera qu'un. À la fin de la semaine, une fois tous les duels passés, le jury, composé de Bruno Cormerais, Noëmie Honiat et Michel Sarran, choisira quelle boulangerie représentera l'Ouest de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en finale.

Les deux boulangeries seront évalués sur plusieurs critères : les premières impressions qu'offre la boutique, leur produit phare, ou encore leur pain signature. La Belle Miche et sa boulangerie concurrente devront également relever le défi du jury, qui obligera les boulangers à
sortir de leur zone de confort en intégrant un produit imposé, en créant le produit qui s'accordera parfaitement avec le plat salé que cuisinera le chef étoilé Michel Sarran, et en réalisant un défi autour d'une recettes sucrées de Noëmie Honiat.

Lire également : 'M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse'