Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Auzon consommer local : 3e fête gourmande de l'huile d'olive



Dans le cadre du Festival Ventoux saveurs, la troisième édition de la fête gourmande était organisée dimanche sur la commune de Villes-sur-Auzon qui a célébré à nouveau les bons produits du terroir, mis en avant notamment grâce à un partenariat avec les chefs disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le succès était au rendez-vous.

L'objectif prioritaire de cette fête était de consommer local grâce à de nombreux exposants présents, avec comme fil conducteur l'huile d'olive. De nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les plus grands étaient organisées. Toute la journée, un grand marché de paysans et d'artisans locaux ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

mis en avant leurs produits. Des dégustations des ateliers des chefs disciples d'Escoffier ont été organisées, ainsi qu'une conférence sur l'olivier en Ventoux. Tout cela était mis en musique par Jean-François Gérold, cofondateur du Condor, et ses musiciens. Des artisans d'art du Ventoux étaient également de la partie. Enfin, les confréries du département de Vaucluse ont pu défiler au son du galoubet et du tambourin.

Une fête gourmande

« Tout le village a la joie d'inviter le public, locaux et estivants, à sa fête gourmande autour de l'huile d'olive. C'est une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen qu'est l'olive. Notre grand plaisir et notre mission sont de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs », explique Frédéric Rouet, le maire du village.



Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse était présent

Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse compte 200 adhérents. Sa mission est d'aider les producteurs à produire de l'huile d'olive avec des conseils sur les techniques culturales comme la taille, la fumure et les traitements. » Le groupement s'occupe aussi de la partie commerciale avec 11 moulins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

qui adhèrent. Nous faisons découvrir au grand public les huiles de ces derniers à l'occasion de manifestations comme celle d'aujourd'hui » explique Eric Mathieu, le responsable.
En photo : Eric Mathieu, le responsable du groupement des oléiculteurs du Vaucluse

19e édition

« Le Festival Ventoux saveurs a 19 ans. Différents villages mettent ainsi en lumière des produits locaux comme la figue à Caromb, le raisin à Malemort-du-Comtat ou encore l'olive sur Villes-sur-Auzon. L'idée est également d'inviter un produit chaque année. Pour cette édition 2026, il s'agit du cochon plein air du Mont-Ventoux. Le PNR du Ventoux est en appui de cette fête qui est organisée à 100 % par le village, explique Vincent Thomann, chargée de communication au Parc naturel régional. La Région Sud accorde d'une aide de 25 000 € sur l'ensemble du festival. »



Frédéric Rouet, le maire du village.

Un troisième produit mis en lumière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

« Les producteurs d'huile d'olive ont été rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire. Un moulin est également présent. En parallèle, nous choisissons chaque année un produit local. Il s'agit du cochon pour cette troisième édition. Il y a 2 ans, nous avions l'ail de Piolenc. En 2025, nous avons opté pour les légumineuses avec les pois chiches et les lentilles du plateau de Sault », explique Frédéric rouet.

O.M.

Le cochon du Mont-Ventoux : des hommes, une filière
C'est un label qualité depuis 1998. Élevés en plein air, entre 600 et 1 000 mètres d'altitude, ils régalent les amateurs de bon goût. Un collectif s'est créé en 1998 autour des producteurs, transformateurs et distributeurs, créant ainsi une filière. Le territoire, l'alimentation, les conditions d'élevage sont ainsi minutieusement conservés dans un cahier des charges pour un produit de qualité. Il y a actuellement trois élevages porcins sur le Mont-Ventoux, représentant une production annuelle de 3 500 porcs au total.

(Vidéo) Cloé Blin et Louka Gritti ont remporté la 1re place de la finale régionale des jeunes talents Escoffier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



La finale régionale du concours des jeunes talents Escoffier vient de se dérouler à l'Ecole Hôtelière d'Avignon. L'excellence culinaire et l'art du service étaient à l'honneur avec Cloé Blin (chef de rang à la Mirande, Avignon) et Louka Gritti (Restaurant Alexandre à Garons, à Nîmes) qui ont remporté la 1ère place au concours, tandis que Mylenne Gennesson (chef de rang) et Garis Gascuel (cuisinier) tous les deux à la Maison Chenet à Pujaut, et de l'Ecole hôtelière d'Avignon, ont remporté la 2e place.

Une présélection des candidats avait été faite en amont par dossiers présentés au concours. Quatre binômes (cuisine/salle) se sont affrontés pour réaliser et servir le menu : une Salade tiède aux agrumes et aux noix de Saint-Jacques ; un Bar à la trouvillaise ; les fromages proposés étaient un Cœur de Neufchâtel, un Beaufort et un fromage régional sélectionné par le binôme. Le dessert était un Baba au Rhum.

Un binôme de cuisinier et chef de rang

Le cuisinier de chaque binôme devait préparer le repas selon le thème du concours : «Puiser dans la tradition pour une cuisine créative» et le/la chef de rang devait décorer la table selon le thème «puiser

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

dans la tradition pour innover en service».

De la théorie à la pratique
Chaque équipe a puisé dans ses connaissances pour appliquer les méthodes techniques de cuisine et de service apprises à l'école hôtelière et dans les restaurants où ils travaillaient en alternance. L'exercice a été réalisé sous le contrôle d'un jury composé de disciples d'Escoffier dont le jury cuisine était présidé par Michel Receveur et le jury salle par Yves Vanaert.

Les huit candidats
Les huit candidats étaient : Cloé Blin (salle – de la Mirande Avignon) et Louka Gritti (de chez Alexandre – Garons) qui ont remporté la 1ère place au concours ; Mylenne Gennesson (salle – maison Chenet à Pujaut) et Garis Gascuel (cuisine – de la maison Chenet à Pujaut) Ecole hôtelière d'Avignon ont remporté la 2e place ; Paloma Golera (salle) et Hugo Carvalho (cuisine) de l'école hôtelière de Nice sont arrivés en 3ème place et Mathilde Dissotto (maison Fourchette et couteau à Cairanne) et Gabriel Camagna-Pinto (maison la Chassagnette à Arles) école hôtelière d'Avignon ont été classés 4e.



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

Des épreuves régionales, nationales et internationales

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Les deux binômes arrivés 1er et 2e iront représenter le quart sud Est et concourir en novembre au Touquet pour la finale Nationale, où le duo gagnant sera alors confronté aux épreuves internationales.

L'enseignement selon Escoffier
L'ensemble de la délégation des disciples d'Escoffier félicite les huit candidats qui ont prouvé leur bon niveau de compétence lors de ce concours et souhaite le meilleur aux 2 binômes qui iront au Touquet en novembre prochain.

En savoir plus sur Auguste Escoffier
Auguste Escoffier (28 octobre 1846-12 février 1935) a été chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire. Il a été le premier après Marie-Antoine Carême (dit Antonin 8 juin 1783-12 janvier 1833) pâtissier –célèbre pour ses pièces montées- et chef français, à moderniser et codifier la grande cuisine, en fondant une nouvelle organisation 'la brigade de cuisine' qui intégra la notion d'hygiène, la toque et la tenue de cuisinier, la rationalisation des tâches, la conserverie alimentaire pour lutter contre le gaspillage… Auguste Escoffier a connu la construction des grands hôtels dans le monde industrialisé et le développement des voyages grâce à l'essor du chemin de fer avec sa clientèle d'aristocrates et d'artistes.

Une aura nationale et internationale toujours présente
Il a dirigé de grandes cuisines en France et à l'étranger et inventé de nombreuses recettes restées fameuses dont il assurera la pérennité grâce à l'écriture d'ouvrages traduits et connus dans le monde entier, contribuant, dans un même temps, au développement touristique en France. Auguste Escoffier a également concocté les menus des Diners d'Epicure destinés à faire connaître l'excellence de la cuisine française. Son guide culinaire reste la bible des cuisiniers. Sa plus célèbre recette est la crêpe Suzette. Il a inventé le 'Lapin Gravelotte' durant la guerre de 1870. L'association gastronomique 'Les Disciples d'Escoffier' rassemble les cuisiniers, les professionnels de la salle, les sommeliers, les producteurs, les vignerons, les restaurateurs…

https://www.youtube.com/watch?v=w7AGziKfVCk