Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

Farce fine aux gamberonis :
– 200 g de gamberonis pelés
– 50 g de crème liquide
– 30 g de blancs d'œufs
– Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

Asperges :
– 15 asperges vertes de plus de 22 cm

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

Appareil aux amandes :
– 100 g de chapelure
– 60 g de poudre d'amandes
– 40 g de beurre
– 40 g d'huile d'amande
– 30 g d'eau • 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

Glace aux asperges :
– 400 g d'asperges vertes
– 500 g d'eau
– 200 g de glucose atomisé
– 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
– 3 g de gélatine en poudre
– Huile d'olive fruitée verte
– Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.
Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

Sauce à l'oseille :
– 300 g de feuilles d'oseille
– 500 g de crème liquide
– 50 g d'eau
– 5 g de sel
– 50 g de queues d'oseille fraîche
– 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis re- froidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

Finition :
– Baies roses
– Feuilles de cresson et d'oxalis

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

– Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur l'appareil aux amandes, assai- sonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfournez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.
Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez par-dessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

Sauce Romesco :
– 300gr de tomates anciennes
– 100gr de poivrons rouges
– 40gr de pignons de pin
– 40gr d'amandes effilées
– 80gr d'huile d'olive
– 1 gousse d'ail

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.
Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Olives taggiasche :
– 100gr d'olives taggiasche
– 30gr de chapelure Panko

Dénoyauter les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :
– 2 œufs
– 2 jaunes d'œuf
– 5 gr de moutarde
– 4 gr de vinaigre de xérès
– 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :
Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.
Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.
Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Arthur Ledoux

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ce samedi 5 juillet, les chefs Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, et Christophe Chiavola, du restaurant gastronomique Le Prieuré, joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons.
Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons.
Il est encore possible de réserver sa table en ligne ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

La recette 'bœuf, traceur d'un sandwich' du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « Bœuf, traceur d'un sandwich. »

.Pastrami :
– 4 L d'eau
– 250 g de gros sel
– 150 g de cassonade
– 10 g de coriandre en grain écrasée
– 1 tête d'ail
– 800 gr de basse côte de bœuf
– Poudre d'herbes et de champignons
– Piment d'Espelette

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d'herbes, poudre de champignon et piment d'Espelette.
Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.
Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :
– 800 g de filet de bœuf
– 8 tranches de Ceccina de boeuf

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 7 novembre 2026

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de
sel et poivre.

Laitue :
– 2 laitues

Effeuiller et laver les feuilles de laitue.

Montage :
– 1 feuille de laitue crue
– 80 gr de Filet de bœuf
– 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
– 1 tranche de Ceccina
– 80gr Pastrami
– 1 feuille de laitue crue
– Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :
– 200 gr de Pain brûlée
– 500 ml de Lait
– 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :
– 2 pièces de fenouil
– 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.
Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate.
Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Caramel de tomate :
– 5 Cœurs de tomates épépinées
– Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pickles de graines de moutarde :
– 50gr de sucre
– 100ml de vinaigre blanc
– 200ml d'eau
– 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :
– 8 tomates
Monder les tomates, couper en deux, épépiner.
Assaisonner généreusement en huile d'olive, sel, poivre et poudre d'herbes.
Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :
Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l'une sur l'autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.
Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d'olive, fleur de sel et poivre.



©Pauline Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avec ‘Cantines & Cuisines’, le Grand Avignon démocratise la gastronomie



L’Ecole hôtelière d’Avignon (EHA) vient d’accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs Serge Chenet et Patrice Leroy ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l’opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l’édition 2025 du festival gastronomique ‘Bien Bon !’.

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d’entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l’école hôtelière d’Avignon.

Sous la direction des chefs Serge Chenet (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé Entre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

vigne et Garrigue à Pujaut) et Patrice Leroy (Directeur Technique de l'EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d'un menu gastronomique collectif, conçu pour être servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition du festival gastronomique 'Bien Bon !'**.**

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Taboulé d’épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Risotto de lentilles.
Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées
Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération Cantines & Cuisines animées, l'un des temps fort du festival Bien Bon de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon. Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire – écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires – proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

> « Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Participants :

- Avignon – Cuisine centrale
- Entraigues – Cuisine Centrale
- Vedène – Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard – Cuisine centrale
- Les Angles – Service restauration
- Sauveterre – Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut – Cuisine centrale
- Roquemaure – Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies – Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! – Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

● Semailles

La recette de mayonnaise du chef Joannes Richard





Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de mayonnaise à l'ail rôti.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 40 g d'ail frais
– 1 bouquet garni
– 10 g de beurre
– 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
– 1 jaune d'œuf
– 1 cuillère à café de moutarde
– 1 cuillère à café de vinaigre de cidre

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 7 novembre 2026

– 200 ml d'huile de pépins de raisin
– Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

L'ail rôti :
Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.
Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.
Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.

La mayonnaise :
Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver.
Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.
Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival ‘Bien Bon’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le Grand Avignon, revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de ‘Bien Bon !’ au restaurant Bibendum à Avignon. ©Vanessa Arnal / L’Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s’articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : Florent Pietravalle de la Mirande, Maxime & Serge Chenet de la Maison Chenet, Mathieu Desmarest de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, Christophe Chiavola du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Patrice Leroy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Maxime Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.
Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux Opéra du Grand Avignon à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec Inter Rhône, ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.
Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ (réservation en ligne). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vignerons de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.
Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.
Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.
Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décors en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.
Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.
Dimanche 21 septembre. 12h. Réservation en ligne. Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur le site de Bien Bon !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de loup grillé du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dos de loup grillé avec coquillages et céleri braisés au jus iodé citronné.

Pour 4 personnes :
– 4 filets de loup de Méditerranée 120 gr pièce
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Fleur de sel

Sauce huître :
– 50 gr d'échalotes
– 1/4 l de vin blanc
– 1/2 l de jus de moule

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1⁄4 l de crème
– 3 huitres de Camargue
– 1⁄2 zeste de citron vert

Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc et réduire à sirop, ajouter le jus de moule, réduire de moitié puis ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié.
Ajouter les huîtres fraiches et les mixer.
Passer au chinois avant de zester le citron vert.

Garniture coquillages et céleri :
– 12 pièces de palourdes
– 4 couteaux
– 0.100 kg de céleri branche.
– 1 citron jaune
– Coriandre fraiche

Dans une casserole d'eau bouillante plonger rapidement les coquillages juste pour les cuire, puis les décortiquer, les nettoyer et les couper en dés.
Dans une autre casserole cuire des dés de céleri préalablement épluché avec un peu de sauce iodé.
Une fois le céleri « Al dente » ajouter les coquillages et un zeste de citron jaune ainsi qu'une pincée de coriandre.
Sur un grill bien chaud marquer du coté chair le filet de loup sans la peau.
Mettre sur une plaque huilée et finir quelques minutes au four à 120 °c jusqu' 48°c à cœur.
Servir la mijotée de coquillages à part, ainsi que sauce.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les food trucks font leur grand retour à Sorgues



À partir du mercredi 11 juin 2025, c'est la reprise des 'Mercredis food trucks' de Sorgues. A cette occasion, près d'une vingtaine de food trucks se relaieront tout l'été pour proposer une grande variété de cuisine (voir liste ci-dessous).

Sucrées, salées, cuisines de monde, cuisines traditionnelle… il y en a pour tous les goûts. Pour cela rendez-vous au parc municipal, tous les mercredis, dès 18h. Le tout, dans une ambiance musicale. Pour cette première 2025, c'est de Marco Imperatori qui interprétera les grands titres de la variété française.

L.G.

Tous les mercredis jusqu'au 27 août 2025. De 18h à 23h. Parc municipal. Sorgues. Renseignements : 04 90 39 71 49

Liste des Food trucks partenaires de l'événement :
Eat and smiles – Cuisine du Monde

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Le Bibi Truck – Hot-Dog et Tacos
18, 25 juin / 2, 9, 23, 30 juillet / 13, 20 août
Agnès Nigolian – Churros, chichi, crêpes, gaufres, barbe à papa, pomme d'amour
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Le camion du chef – cuisine du sud
18, 25 juin / 9, 16, 23 juillet / 6 et 20 août
R'Cabe – bubbletea
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Berluti – Brasero, ribs de porc
11 et 18 juin / 2, 9, 16, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Casa Mika – Frites, saucisse
11 et 25 juin / 9 et 16 juillet
José Paëlla – Paëlla
18 et 25 juin / 2, 23, 30 juillet / 6 et 20 août
Bienvenue chez E&B – Bagels, frites, tenders
11 et 25 juin / 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Very Tacos – Tacos, empanadas, plateau apéritifs mexicain
18 juin / 2, 9, 23 juillet / 6, 20, 27 août
Ô Affamés – cuisine grecque
11 et 18 juin / 2, 16, 30 juillet / 6 et 20 août
E pâtes et vous – Pâtes fraîches artisanales, gnocchis, lasagnes
2, 16, 23 juillet / 13 et 27 août
La Boca Loca – cuisine mexicaine
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
La Casa di Peppe – bar dinatoire planches dinatoires charcuteries /fromages
11 et 25 juin / 9, 23, 30 juillet / 13 et 27 août
Chez Binou – Panini, hot-dog
11 et 18 juin / 2, 16, 23 juillet / 6, 13, 20 août
Betty Artigues – Glaces
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Brasserie de Vaucroze – Bières artisanales
11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août
Gelateria Notre Dame – Glace italienne
9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Planning des groupes et artistes musicaux :
11 juin : **Marco Imperatori**
18 juin : **Gang 2 Filles**
25 juin : **Groupe Hommage**
2 juillet : **Marco Imperatori**
9 juillet : **Jean Paul Favier**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

16 juillet : **Gang 2 Filles**
23 juillet : **Groupe Hommage**
30 juillet : **Marco Imperatori**
6 août : **Gang 2 Filles**
13 août : **Jean Paul Favier**
20 août : **Groupe Hommage**
27 août : **Marco Imperatori**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

