Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, Adrien Soro a débarqué en juin dernier chez l'iconique Mère Germaine, fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple Isabelle et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sons sens des saveurs et des textures. »



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

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



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l'appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, 'Première Fleur', 'Solera', muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l'orientation du vignoble, le rôle du mistral et l'ensoleillement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Archipel : un nouveau food hall ouvre ses portes à Avignon Nord

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Aushopping Avignon Nord ne cesse de se moderniser et d'innover. La zone commerciale se dote d'un food hall qui se veut un espace de vie et d'échange, mêlant cuisine, convivialité et animations festives. Archipel et ses sept comptoirs accueilleront le public dès ce mercredi 9 avril.

Alors que le centre commercial Auchan du Pontet a célébré son 50e anniversaire l'année dernière, Aushopping, l'espace regroupant l'hypermarché et sa galerie marchande, continue de se moderniser et accueille un concept encore peu présent en Vaucluse. Le food hall Archipel ouvrira ses portes ce mercredi 9 avril.

« ArchiBON, ArchiHAUT, ArchiCOOL », telle est la devise de ce nouveau lieu qui, avec ses 1 800 m2 répartis sur deux niveaux, proposera sept comptoirs culinaires variés : sandwichs, poké bowls, cuisine asiatique, plats mijotés, et bien d'autres spécialités seront à déguster.

Un lieu fédérateur

Imaginé et dirigé par Laurent Jeandon et Rémi Sauget, tous deux entrepreneurs dans le secteur de la restauration, Archipel se veut un lieu fédérateur, où gastronomie et culture locale se rencontrent pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

offrir une expérience unique à tous les visiteurs. Leur rencontre s'est faite au sein-même de la zone Aushopping Avignon Nord, où ils sont restaurateurs voisins. De cet échange est née l'idée d'Archipel : un projet destiné à combler un manque sur le territoire en proposant une offre gastronomique et événementielle innovante.

Soutenu par la foncière Nhood et Ceetrus, avec des financement externes co-construits avec le Crédit Agricole Alpes Provence, l'établissement ambitionne de générer 3,7M€ la première année et se veut un levier pour l'économie locale. 50 emplois ont créés pour Archipel qui mise aussi sur une approche locale, en favorisant les circuits courts et les collaborations avec les producteurs et artisans régionaux.

De la cuisine et de l'animation pour tous

Conçus en collaboration avec les équipes de Tomorrow Food, ce sont sept comptoirs qui vont régaler les visiteurs d'Archipel. 'GOFAST' proposera des sandwichs gourmands, 'Archi Frais' des poké bowls, 'Yataï' une cuisine street food asiatique. Les visiteurs retrouveront des bons petits plats mijotés d'antan 'Chez Mamie', des smash burgers authentiques au 'Smashé', et les grands classiques de la gastronomie française au 'Ripaille'. Le comptoir 'La vie est trop courte pour sauter le dessert' sera quant à lui destiné au sucré. Pour une expérience fluide et immersive, Archipel mise sur un système de commande digitalisé via QR code et interface intuitive, tout en maintenant une présence humaine avec des agents d'accueil.

En plus de la restauration, Archipel offrira un panel d'événements avec son rooftop La Bomboche, dont l'ouverture est prévue cet été, qui surplombe le food hall et qui sera animé tout au long de l'année avec des afterworks, des DJ sets et des soirées thématiques. Les visiteurs pourront également profiter d'événements sportifs, d'ateliers culinaires et de soirées. Gastronomie, convivialité et rencontres seront au rendez-vous.

Ouverture le mercredi 9 avril.
Ouvert tous les jours de 11h à 00h.

(Vidéos) Archipel : le nouveau lieu festif d'Aushopping qui préfigure l'ADN de la zone d'Avignon-Nord

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape



Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par Château Fortia, propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres »,

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

confessent Adèle Fougère, responsable du caveau, et Michaël Travostino, gérant.



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, Le Clos du Caillou, dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique Fanny Pierlot, responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Château Mont-Redon est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des 3 Cellier, les trois frères Benoît, Julien et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le Domaine Tourbillon, basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. EÉalement présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : le Château La Gardine, trois générations de vignerons affairées sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.

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





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de millefeuille du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier 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 du millefeuille, tradition Baumanière, avec crème légère à la vanille de Madagascar, Florentin pistache et glace vanille.

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 20 min
Temps de repos : 20 h
Niveau : Difficile

Le feuilletage :
– 200 g d'eau
– 500 g de farine T45
– 10 g de sel fin
– 50 g de beurre fondu chaud
– 250 g de beurre de tourage

Réaliser une détrempe au pétrin, laissez tourner 10 min à la vitesse 1. Diviser en 1 pâton de 1,9 kg (pour 1 kg de beurre de tourage) et laisser reposer pendant 8 h. Faire cuire à 200°C pendant 10 min puis à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

175°C pendant 10 min.
Dans la cuve d'un batteur avec crochet, mettre la farine, le sel et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1. Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie. Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur. Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner un tour double puis un tour simple avant de laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Procéder ensuite de nouveau à un tour double, puis faire un tour simple puis laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,2 mm d'épaisseur et détailler un rond de 18 cm de long sur 9 cm de large.

La crème légère vanille de Madagascar :
– 500 g de lait entier
– 15 g de beurre
– 100 g de sucre semoule
– 80 g de jaunes d'œufs
– 40 g de poudre à crème
– 10 g de farine
– 1,5 gousses de vanille
– 500 g de crème montée
– 33 g de gelée dessert

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les gousses de vanille à feu moyen. Laisser reposer le mélange pendant 30 min. Mélanger ensemble le sucre, les jaunes, la farine et la poudre à crème puis verser le lait bouillant dans le mélange, retirer les gousses pour la cuisson. Poser la casserole sur feu moyen et portez à ébullition puis retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la gelée dessert à chaud, refroidir, ajouter la crème montée, réserver.

Glace vanille :
– 1 l de lait entier
– 2 gousses vanille de Madagascar
– 1 gousse de vanille de Madagascar sauvage
– 50 g de poudre de lait entier grillé
– 170 g de sucre semoule
– 80 g de glucose atomisé
– 100 g de crème liquide
– 65 g de beurre
– 25 g de sucre semoule
– 5 g de Stab 2000
– 140 g de jaunes d'œufs

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, fair cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

Le florentin pistache :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 75 g de beurre
– 30 g de glucose
– 90 g de sucre semoule
– 1,8 g de pectine NH
– Pistache hachée

Lier tous les ingrédients à la casserole sans faire bouillir, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis faire cuire jusqu'à coloration. Découper en carré de 1cm.

La sauce caramel :
– 95 g de sucre semoule
– 95 g de sirop glucose
– 140 g de crème liquide
– 50 g de beurre mou

Faire cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à coloration caramel, refroidir et incorporer le beurre mou à 30 °C. Réserver.

Montage :
Pocher la crème dans chaque cavité du feuilletage, le placer au centre de l'assiette, déposer un carré de florentin, en quinconce sur les points de crème du côté droit, puis verser un peu de sauce caramel sur le côté gauche du millefeuille, et terminer en parsemant un peu de pistache haché sur l'ensemble, servir la glace dans un support à côté.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Virginie Ovessian

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une centaine de vignerons et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape. De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12 millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beaurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géo-sensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.



La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 12 Saint jacques
– 1 chou fleur de chaque couleur
– 1 oignon
– 2 citron vert
– ½ L de lait
– 1 orange
– 1 citron jaune
– ½ L de crème
– 1 citron caviar
– 20gr de pignons de pin
– Fleurs pour décoration
– 1 botte de ciboulette

Déroulé :
Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.
Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

d’olive, le jus d’un citron vert et d’une orange, les pignons de pins torréfies, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d’orange en petits dés. La sauce vierge est prête.
Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :
Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d’assaisonnement.
Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza



La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'Association des Pizzérias Françaises, se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show – Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno a à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuaire de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours…

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

---

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.