Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

La recette de Dulcey caviar du chef Christophe Chiavola

Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Dulcey caviar.

Caramel mou :
– 360g de sucre
– 1000g de crème
– 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.
Réaliser un caramel à sec.
Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.
Débarrasser et mettre au frigo.

Crémeux au chocolat :
– 500g de crème
– 500g de lait entier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

– 180 de jaunes d'œufs
– 150g de sucre
– 650g de chocolat noir
– 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :
– 127g de chocolat Dulcey
– 11g de beurre de cacao
– 127g de lait entier
– 15g de glucose
– 2g de gélatine (feuille)
– 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précèdent.

Glace au fromage blanc :
– 600 g de lait entier
– 360g de crème
– 200g de glucose atomisé
– 400g de sucre
– 16g de stab 2000
– 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :
– 400g de blanc d'œuf
– 400g de sucre
– 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :
– 250g de jus de bergamote
– 40g d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

– 45g de sucre
– 60g de blanc d'œufs
– 10g de blanc galia
– 4 g de gelatine (feuille)
– 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.
Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.
Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :
– 6 oranges
– 1 pamplemousse
– 3g de poivre de timut
– 1 zeste de citron vert
– 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :
– 1700g de jus d'orange
– 340g d'eau
– 136g de glucose atomiser
– 200g de sucre
– 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C.
Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

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 15 décembre 2025

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 15 décembre 2025

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 15 décembre 2025

DR

La Grande Tablée des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes

Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur

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 15 décembre 2025

l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de David Bérard, le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »

En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinde de légumes craquants » des Chenet père (Serge) et fils (Maxime), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, Pascal Barnouin (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France Philippe Parc.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.

La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidule à la graine de moutarde.

– 4 cotes de cochon
– 1 kg de patae douce
– 1 kg de pommes de terre
– 150 g de beurre
– 1 dl de jus de carotte
– 1 dl de jus d'orange
– 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d'orange et le jus de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cote de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.

DR

La recette d’œuf parfait du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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 d'œuf parfait avec purée de petits pois à la menthe et asperges.

Pour 4 personnes :
– 4 œufs
– 200 gr de petits pois
– 1 oignon
– 1 poignée d'épinard
– 500ml de bouillon de volaille
– 2 branches de menthe
– 150gr de crème
– 50 gr de fèves
– 8 asperges

Cuire les œufs au bain marie à 64° pendant 1h.
Pour réaliser la purée de petits pois, tailler finement l'oignons, le faire revenir sans coloration au beurre, ajouter les petits pois ainsi que les pousses d'épinard et la menthe.
Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser cuire environ 20minutes et ajouter la crème liquide.
Mixer et refroidir. Blanchir les asperges dans l'eau salée environ 3 minutes et quelques petits pois et févettes environ 1 minute.

Dans une assiette creuse, mettre la purée de petit pois préalablement chauffée, disposer l'œuf au milieu,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

les pointes d’asperge autour.
Sur le dessus, ajouter petits pois et fèves juste réchauffés avec un peu d’huile d’olive. Quelques pousses au choix sur le dessus.

DR

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 15 décembre 2025

‘Ineffable’, un feu d’artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Au pied de la Montagnette, Ineffable se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. Marie Salomez, maître d’hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.

Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

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 15 décembre 2025

Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C’est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d’assiettes-surprise, en trompe-l’œil parfois : d’abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d’une tuile croustillante. Suivent une tartelette d’oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d’agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu’on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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 15 décembre 2025

©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

La recette de tatin de tomates du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

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 tatin de tomates.

Pour 4 à 6 personnes

Caramel :
– 250 Gr sucre
– 125 Gr vinaigre balsamique
– 60 Gr Huile d'olive
– 60 Gr Beurre

Dans la casserole à feu moyen mettre le sucre et un peu d'eau juste pour éviter que le caramel ne brule. Lorsqu'il commence à se colorer sur les bords, jouer avec la casserole en faisant un mouvement circulaire pour obtenir un caramel blond.
Enlever la casserole du feu et déglacer avec le vinaigre balsamique. Hors du feu dissoudre le caramel (si besoin remettre la casserole à feu
très doux pour bien dissoudre le caramel). Filtrer si besoin.
Ajouter le beurre coupé en morceaux bien froid pour diminuer la température du caramel. Pour finir, avec un fouet, monter avec l'huile d'olive.
Mettre le caramel au fond d'une plaque gastro propre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Garniture de tomate :
Éplucher les tomates. Les couper dans le sens de la longueur en 2. Les vider à l'aide d'un petit couteau et d'une cuillère. Couper juste le début du pédoncule horizontalement sans dépasser de l'autre côté (les tomates doivent rester fermes sur tous les bords).
Préchauffer le four à 200°C. A côté dans une plaque gastro mettre du papier sulfurisé. Saler la base de la plaque gastro et ajouter thym, romarin et les gousses d'ail.
Disposer les tomates sur les herbes sur la plaque gastro avec le côté coupé et vide contre la plaque. Cuire les tomates pendant 5-10 minutes. Sortir du four et changer la température à 160°C.

Assemblage :
Disposer les 1/2 tomates du côté arrondi, contre la plaque gastro avec le caramel. Mettre la pâte feuilletée sur le dessus et la piquer avec une fourchette et couper le surplus. Cuire à 160°C jusqu'à ce qu'elle soit prête (pour commencer 40 minutes puis ajuster.)
Vider doucement l'eau des tomates rendue pendant la cuisson. Tourner la tarte à l'aide d'une autre plaque gastro pour bien retirer l'eau et 'corriger les tomates' (remplir le côté vide) Retourner la tarte dans la plaque gastro comme elle était à la sortie du four.
Laisser reposer une nuit au frais. La démouler avec l'aide d'un chalumeau.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Une dizaine de chefs de la délégation Provence Languedoc des disciples d'Escoffier se sont mobilisés ce jeudi 13 avril 2024 pour offrir 1600 repas gastronomiques aux patients, résidents et professionnels du Centre Hospitalier de Montfavet. Une action caritative solidaire et collective.

Crédit Photo : Yves Vanert

Les maitres cuistots ont concocté un menu typiquement local, entrée-plat-dessert de haute volée. Une trilogie de lentilles aux herbes fraiches et tomates trois couleurs pour commencer avant de régaler les papilles avec un fricassée de veau provençale, aubergine et courgettes façon ratatouille, pommes grenailles, huile d'olives et basilic. Le repas s'est conclu avec un riz au lait et fruits de saison sur son coulis de fraise et myrtilles.

Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

La 6e édition des Sunsets Vignerons aura lieu dans du mardi 18 juin au mardi 10 septembre dans divers lieux du Luberon. Cette année, près de 30 domaines viticoles vous ouvriront leurs portes autour de différentes thématiques pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs vins.

Du 18 juin au 10 septembre, l'office de tourisme Destination Luberon organise 13 rendez-vous exceptionnels au sein d'une trentaine de domaines viticoles du Luberon autour de six thématiques : autour de l'olive, les plantes aromatiques, les saveurs du Luberon, les légumes et fruits du soleil, la tomate dans tous ses états, ainsi que les chefs et millésimes.

À chacune des 13 dates, plusieurs domaines accueilleront le public pour une soirée de 18h30 à 21h en trois étapes avec une balade dans les vignes, une visite des chais et des caves, et une soirée accord mets et vins. Si le concept est identique pour tous les domaines, l'événement promet une soirée différente à chaque rendez-vous et dans chaque lieu.

Des soirées tout en simplicité et convivialité

Durant 30 à 45 minutes, le vigneron accompagne les participants au cœur des vignes pour découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, l'ampélographie, etc. S'ensuit une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

visite des chais et de la cave pour en apprendre plus sur la vinification, le tout en petit comité.

Enfin, les participants pourront profiter d'une soirée accord mets et vins au coucher de soleil. Les Sunsets Vignerons sont l'occasion d'en apprendre plus sur les différents vins des domaines, de la culture des vignes à la dégustation des vins, en passant par les étapes de macération, fermentation, etc.

©Destination Luberon

Les domaines participants

• La Royère à Oppède (les mardis 18 juin, 9 juillet, 20 août, 10 septembre)
• Château St-Pierre de Mejans à Puyvert (les mardis 18 juin, 16 juillet, 27 août)
• Domaine de Fontenille à Lauris (les mardis 18 et 25 juin, 16 et 23 juillet, 13 et 20 août, 3 et 10 septembre)
• Domaine de la Citadelle à Ménerbes (les mardis 18 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
• Domaine du Coulet Rouge à Roussillon (les mardis 10 juin, 13 août)
• Domaine des Garriguettes à Châteauneuf-de-Gadagne (les mardis 18 juin, 9 et 16 juillet)
• Château Val Joanis à Pertuis (les mardis 18 juin, 3 et 10 septembre)
• Mas des Infermières à Oppède (les mardis 25 juin, 23 juillet, 10 septembre)
• Château La Verrerie à Puget (les mardis 25 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

3 et 10 septembre)
• Château La Sable à Cucuron (les mardis 25 juin, 2 juillet)
• Château Constantin à Lourmarin (les mardis 16 et 23 juillet)
• Domaine de La Verrière à Goult (le mardi 23 juillet)
• Domaine La Tuilière à Murs (les mardis 23 juillet, 6 août)
• Marrenon à La Tour d'Aigues (les mardis 23 juillet, 20 août)
• Château Saint Pons à Villars (les mardis 9 et 16 et 30 juillet, 13 et 20 août)
• Le Temps des Sages à Cabrières-d'Aigues (les mardis 16 et 30 juillet)
• Les Terrasses d'Adrien à Sannes (les mardis 30 juillet, 3 et 10 septembre)
• Château Grand Callamand à Pertuis (le mardi 30 juillet)
• Cave de Bonnieux (les mardis 9 juillet, 27 août et 10 septembre)
• Château de Sannes à Sannes (les mardis 2 et 9 juillet, 6 août)
• Louérion Terres d'Alliance à Cucuron (le mardi 2 juillet)
• Domaine du Collet Vert à Pertuis (les mardis 2 et 16 juillet, 6 août)
• Domaine La Garelle à Oppède (les mardis 16 juillet, 20 août)
• Cave de Sylla à Apt (les mardis 6 et 20 août)
• Domaine Le Novi à La Tour d'Aigues (les mardis 9 juillet, 20 août)
• Domaine de la Bastidonne à Cabrières d'Avignon (les mardis 9 juillet, 13 août)
• Domaine des Peyre à Robion (le mardi 9 juillet)
• Château de Mille à Apt (le mardi 13 août)

Les soirées sont au prix de 32€ (14€ pour les -10ans). Les soirées Chefs & Millésimes, le 10 septembre, sont au prix de 45€ (25€ pour les -10ans)
Pour réserver votre place à l'un ou plusieurs des Sunsets Vignerons, cliquez ici.

Sorgues : c'est le retour des food trucks pour l'été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Les rendez-vous food trucks font leur grand retour à Sorgues pendant la saison estivale, chaque mercredi de 18h à 23h. La première soirée de cette série d'événements se tiendra ce mercredi 12 juin 2024 au parc municipal, avec la participation de Marco Imperatori, qui interprétera les grands titres de la variété française.

Au programme, la présence d'une dizaine de restaurateurs proposant une variété de mets, allant du salé au sucré. Le tout dans une ambiance musicale, idéale pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Grande nouveauté cette année : en plus des nombreuses options de restauration, un marché artisanal sera également mis en place. Ces soirées estivales se prolongeront jusqu'au 28 août.

Les food trucks partenaires :

- Eat and smiles – Cuisine du Monde
- La Carretilla – Spécialités cuisine latino-cubaine
- Roll Trotter – Spécialités cuisine méditerranéenne et cubaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

- Thaï street – Spécialités cuisine thaïlandaise
- O'Crépidon Mon Petit Camion – crêpes salées et sucrées, galettes, paninis, hot-dog
- Casa Mika – Saucisses, frites
- Bienvenue chez E&B – Bagels, frites
- Casa de Max – Pokebowls, salades
- Le Grenier de la Mer – Fruits de mer
- Agnès Nigolian – Churros, crêpes, gaufres
- GM les Glaces – Glaces
- Brasserie de Vaucroze – Bières artisanales
- POP&JUICE Bubbletea – Bubbletea à bas de thé vert de sirop / purée de fruits

Planning des groupes et artistes musicaux :
12/06 : Marco Imperatori
19/06 : Mad Sound
26/06 : Les Passants
3/07 : Duo chant clavier
10/07 : Marco Imperatori
17/07 : Gang 2 Filles
24/07 : artiste à définir
31/07 : Duo chant clavier
7/08 : Marco Imperatori
14/08 : Gang 2 Filles
21/08 : soirée DJ
28/08 : Marco Imperatori

Sarah Ripert & L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025