Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de pastèque 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 pastèque compressée, harissa ,bergamote ponzu et poivron au feu de bois.

Pastèque compressée :
– 1 belle pastèque mûre
– 150 g de vinaigre de calamansi (ou yuzu)
– 30 g de vinaigre de bergamote
– 3 g de sel

Découper des plaques de pastèque de 2 cm d'épaisseur. Mettre sous vide avec le vinaigre et le sel. Faire un vide complet et laisser reposer à plat 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Gel de pastèque à l'harissa :
– 400 g de jus de pastèque (obtenu avec les chutes)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 8 à 12 g d'harissa artisanale
– 2 g de sel
– 1 pincée de cumin
– 1 pincée de coriandre moulue
– 6 g d'agar-agar

Mixer les chutes de pastèque puis filtrer. Mélanger avec l'harissa, les épices et le sel. Ajouter l'agar-agar, porter à ébullition 1 minute, couler, laisser prendre puis mixer jusqu'à obtention d'un gel parfaitement lisse

Gel bergamote – ponzu :
– 180 g d'eau
– 70 g de jus de bergamote
– 60 g de ponzu
– 15 g de sucre
– 5 g d'agar-agar

Procéder de la même manière : porter à ébullition avec l'agar, laisser prendre puis mixer.

Gel de poivron grillé au barbecue :
– 250 g de poivrons rouges grillés
– 40 g de jus de cuisson
– 15 g de vinaigre de Xérès
– 2 g de paprika fumé
– 3 g de sel
– 5 g d'agar-agar

Mixer, filtrer, porter à ébullition avec l'agar, laisser prendre puis mixer.

Dressage :
Découper la pastèque compressée en fines tranches et les disposer en éventail pour former une part de gâteau. Déposer de petits points de gel de pastèque à l'harissa, de gel bergamote-ponzu et de gel de poivron grillé. Terminer avec des herbes aromatiques aux notes de basilic et d'anis (basilic citron, basilic grec, fenouil bronze, hysope anisée…) et quelques fleurs comestibles.

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

Le Grand Avignon distingue ses ‘Bien bon’ foodtrucks



À l’occasion de l’événement Bien Bon !, le festival gourmand du Grand Avignon, , les meilleurs foodtrucks du territoire se sont donnés rendez-vous à Villeneuve-lès-Avignon lors du Défi foodtrucks. Au menu : séduire un jury de professionnels et décrocher l’un des prix remis dans trois catégories : Burger, Cuisine méditerranéenne et Cuisine du monde.
Sur la place Charles David, 3 000 personnes sont venues profiter de cette soirée festive où cinq pris ont été décernés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Les lauréats du défi Foodtrucks Bien Bon ! 2026

Catégorie Cuisine du monde
Le jury était composé de Christophe Chiavola, Michaël Villechenoux et Florian Lybeer
Vainqueur : Ô Churrasco – Alex Cadette
Le foodtruck guadeloupéen a séduit le jury avec ses accras de morue et bouchées de banane, proposés pour le concours.

Catégorie Burger
Le jury était composé de Mathieu Desmarest, Laurent Rigaud et Alain Sanciaume.
Vainqueur : NW Burger – Nicolas Willaume
Le foodtruck a remporté la catégorie avec son burger ‘Souvenir du Prieuré’.

Catégorie Cuisine méditerranéenne
Le jury était composé de Séverine Sagnet, Patrice Leroy et Pascale Bories.
Vainqueur : Ô Saveur de Mimi – Meryeme Zeghouani
La cuisinière a remporté la catégorie avec sa pastilla de poulet, spécialité de la cuisine marocaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Prix du public

Le public a lui aussi eu son mot à dire en désignant son foodtruck préféré.

Prix du public : Le Bistruck – Emmanuel Lopez

Le public a récompensé son burger d'agneau de pays.

Le prix a été remis par Florian Lybeer (alias 'Les Spots de Flo').

Coup de cœur du Grand Avignon

Coup de cœur du Grand Avignon : Baroudeur – Axel Del Negro

Le Grand Avignon a choisi de distinguer Baroudeur pour sa proposition de cuisine argentine autour d'empanadas accompagnées d'une sauce chimichurri.

Le prix a été remis par Pascale Bories

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Un jury d'exception pour cette compétition gourmande
La qualité et la créativité des foodtrucks ont été évaluées par des professionnels de la gastronomie, du vin et de l'agriculture, ainsi que par des représentants du territoire.
Christophe Chiavola, chef du restaurant Le Prieuré à Villeneuve lez Avignon
Mathieu Desmarest, chef des restaurants Pollen & B.I.B à Avignon et Tribu à Roquemaure
Séverine Sagnet, cheffe du restaurant Jacqueline
Patrice Leroy, Maître Cuisinier de France
Michael Villechenoux, Maître sommelier
Laurent Rigaud, Ferme du Bourgas
Florian Lybeer, « Les spots de Flo »
Alain Sanciaume, 1er adjoint à la mairie de Villeneuve lez Avignon
Pascale Bories, maire de Villeneuve-lès-Avignon et 1ère Vice-présidente du Grand Avignon
Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 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 7 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
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

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 7 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.

La recette de pomme de terre soufflée du chef Christophe Pulizzi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pomme de terre de Pertuis soufflée avec brandade de dorade façon bourride et sorbet à l'ail.

Pomme de terre soufflée :
– 1 pomme de terre Agria

Laver, éplucher et tailler à 2,5 mm d'épaisseur.
Couper en fines tranches carrées, sécher entre deux papiers.
Garder les parures pour la brandade.
Cuire à 135°C en les entrechoquant.
Terminer à 180°C jusqu'à coloration.
Égoutter sur papier absorbant.

Brandade de dorade :
– 2 dorades,
– 1 c.à.c pastis,
– 15 cl vin blanc,
– 4 gousses ail,
– 5 cl huile d'olive,
– gros sel,
– bouquet garni,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– menthe,
– coriandre,
– ciboulette,
– concentré tomate,
– 1 orange
– garniture : oignon, carotte, fenouil, 1/2 poireau, céleri, écorces d'orange

Laver, tailler en mirepoix.
Lever les filets, saler 1h.
Colorer arêtes, ajouter garniture et bouquet garni.
Flamber au pastis, mouiller vin blanc, réduire.
Ajouter eau à hauteur, cuire 1h.
Filtrer à l'étamine.
Pocher parures pommes de terre + dorade 10 min.
Refiltrer, réserver bouillon.
Monter au batteur avec huile, zestes d'orange et herbes.
Dresser en quenelle.

Sorbet à l'ail :
– 500 g bouillon de dorade,
– 2 g agar,
– 2 feuilles gélatine,
– 2 gousses ail,
– safran

Faire bouillir 2 min.
Turbiner, former quenelle.

Espuma façon bourride :
– 500 g bouillon,
– 2 dl crème,
– 2 dl lait,
– 1 gousse ail,
– safran

Mixer, siphon, 2 cartouches.
Farcir les pommes de terre soufflées.

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

La recette de glace à la truffe du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de glace à la truffe.

Ingrédients :
– 200gr de lait
– 6gr de truffes
– 10gr de poudre de lait 0%
– 40gr de crème 35%
– 10gr d'huile de noix
– 6gr de sucre

Infuser la truffe dans le lait.
En sortie de turbine, ajouter la truffe finement hachée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Chauffer et ajouter la poudre de lait puis les matières grasses.
Incorporer les sucres et le stabilisant et effectuer un cycle de pasteurisation.
Maturer et turbiner.

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

Bien Bon ! met les chefs en scène



Trois chefs étoilés, trois lieux de caractère et trois déjeuners imaginés autour des produits du territoire. Dimanche 13 septembre, le festival Bien Bon ! du Grand Avignon propose une nouvelle édition de ses 'Surprises des chefs'. Une escapade gourmande à Sauveterre, Morières-lès-Avignon et Roquemaure, où la gastronomie devient aussi une façon de redécouvrir le patrimoine local.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le principe ? Changer de décor pour changer de regard sur ce que l'on mange. Pour sa 4e édition, le festival Bien Bon ! réunit dimanche 13 septembre trois chefs étoilés dans trois lieux très différents du Grand Avignon. À chacun son menu, son univers et son paysage. À Sauveterre, au Domaine Le Taleur, Coline Faulquier proposera sa cuisine méditerranéenne, moderne et volontiers audacieuse. Formée à l'École hôtelière d'Avignon et passée par Top Chef, elle dirige aujourd'hui Auffo à Marseille, distingué d'une étoile par le Guide Michelin. À Morières-lès-Avignon, Christophe Chiavola, chef du Prieuré à Villeneuve-lez-Avignon, investira le Domaine de Rodolphe. Enfin, à Roquemaure, Maxime Chenet, de la Maison Chenet, Entre Vigne et Garrigue à Pujaut, cuisinera au Clos des Sources, exploitation viticole familiale de cinq hectares au cœur de l'appellation Lirac.

Le territoire jusque dans l'assiette

Chaque chef composera un menu froid en trois temps : entrée, plat et dessert, servi sous forme de 'cagette du chef'. Figue, raisin, pomme, artichaut, poutargue, poulpe, aïoli ou olives noires : les menus puiseront dans les produits de saison et les saveurs méditerranéennes, via les circuits courts et les producteurs locaux. La sélection des vins proviendra des domaines du Grand Avignon.

De grandes tablées

Le repas se prendra autour de grandes tablées et sera accompagné de musique live, en partenariat cette année avec le Festival Les Vents. Le tarif, 38 € pour le repas en trois temps et une boisson, rend accessible une cuisine étoilée habituellement associée à des additions bien plus élevées.



Manger dans un morceau de patrimoine

Le Domaine de Rodolphe, par exemple, est installé dans une maison de maître bâtie en 1718 sur les plans de l'architecte avignonnais Jean-Baptiste Franque. Une partie de l'ensemble est protégée au titre des Monuments historiques depuis 2011. Son grand salon conserve notamment une remarquable série de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

papiers peints consacrée à Psyché et Cupidon, créée en 1815 par la manufacture parisienne Dufour. À Sauveterre, le Domaine Le Taleur offrira le cadre d'une propriété provençale du XVIIIe siècle, tandis qu'à Roquemaure, le déjeuner prendra place face aux vignes du Clos des Sources, à l'ombre des platanes.

La recette de Bien Bon ?
Faire du repas une porte d'entrée vers un territoire. L'idée était déjà au cœur de la création du festival en 2023, pensé pour rapprocher habitants, producteurs, vignerons et chefs autour du circuit court et du patrimoine gourmand local. Dès la première édition, 1 200 menus avaient d'ailleurs été servis pour la seule 'Surprise des chefs'. Quatre éditions plus tard, la formule demeure réjouissante : on vient pour l'assiette, bien sûr. Mais aussi pour rencontrer ceux qui la composent, découvrir ceux qui produisent ses ingrédients et regarder autrement des lieux parfois situés à quelques kilomètres de chez soi.

Les infos pratiques
Surprises des chefs, Festival Bien Bon ! Dimanche 13 septembre 2026, de 12h à 15h30. Domaine Le Taleur, Sauveterre : Coline Faulquier, Auffo. Domaine de Rodolphe, Morières-lès-Avignon : Christophe Chiavola, Le Prieuré. Clos des Sources, Roquemaure : Maxime Chenet, Maison Chenet. Tarif adulte : 38 €, comprenant entrée, plat, dessert et une boisson. Menu enfant : 25 €. Menus servis froids. Réservation obligatoire ici. Sur facebook ici.
Mireille Hurlin

La Maison Camille relance le restaurant du château de Lauris

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Ouverte depuis le 7 juillet dernier, la Maison Camille est un nouveau restaurant installé au rez-de-chaussée du château de Lauris. Camille Borne, initiatrice du projet et cuisinière de son état, aura mis plus de 4 ans à ouvrir son établissement dans ce lieu exceptionnel. Une patience et une détermination aujourd'hui récompensées par le succès qu'il rencontre. Une nouvelle adresse avec laquelle il faudra dorénavant compter dans le Luberon.

Nous sommes en 2022, la commune de Lauris, propriétaire du château, décide de lancer un appel à projet pour y faire renaître une activité en lieu et place d'un ancien restaurant fermé depuis de nombreuses années. Il s'agit pour la commune de redonner un peu de vie à cet édifice classé monument historique et qui accueille déjà une école de musique et quelques ateliers d'artistes plasticiens. Reconstruite au XVIII^{e} siècle sur les ruines d'un ancien château médiéval, cette bâtisse est fièrement juchée sur un promontoire rocheux qui lui offre un point de vue exceptionnel. La terrasse sud de ce château s'ouvre à 180° sur la plaine de la Durance avec à l'Est la Sainte-Victoire et à l'Ouest les Alpilles. Un panorama unique. Camille, qui habite la commune, connaît bien le lieu et se porte candidate pour l'appel à projets lancé par la commune. Le sien est finalement retenu. « Mon idée est de faire de cet endroit, un lieu de vie ouvert à tous et qui soit une cantine méditerranéenne faite essentiellement à partir des produits locaux et bio », explique Camille. « J'aime travailler les produits naturels sans trop les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

transformer », complète celle qui s’est formée dans l’école du chef Thierry Marx.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La terrasse offre une superbe vue et a notamment permis aux clients de d'admirer l'éclipse du 12 août tout en profitant de leur repas. ©Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

4 ans de démarches administratives et de travaux qui en auraient décourager plus d'un

Mais avant d'ouvrir ses portes le 7 juillet dernier, Camille et sa famille ont dû faire preuve d'une persévérance hors du commun. 4 ans de démarches administratives et de travaux qui en auraient décourager plus d'un. Gros travaux de mise en conformité de la cuisine et des lieux pouvant recevoir du public, contraintes d'un bâtiment classé monument historique, évolutions des normes durant les travaux, multiplicité des intervenants, des contrôles… Rien ne leur a été épargné y compris les dépassements de budgets inhérents. « Ça a été un vrai sacrifice familial », reconnait Camille, « mais ma famille était là pour me soutenir », complète-t-elle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L’établissement a créé 6 emplois dont 2 saisonniers

Ouverte l’après-midi, pour les glaces et gâteaux, et le soir pour le diner, la Maison Camille devrait faire évoluer son offre à partir de cet automne avec une ouverture le matin, le midi et seulement deux soirs par semaine. L’ambition de Camille est aussi d’y proposer d’autres activités comme l’accueil d’ateliers de yoga ou des débats rencontres avec la psycho praticienne Mathilde Lopes notamment. « Notre projet est de redonner accès à ce lieu aux Laurisiens, de faire en sorte qu’il soit ouvert toute l’année, nous souhaitons participer activement à la vie locale », précise Camille. L’établissement a créé six emplois dont deux saisonniers.

L’ouverture de ce nouvel établissement sera sans aucun doute un moyen pour Lauris de redynamiser la vie de son vieux village et de son château. Des lieux qui n’ont pas à rougir de Lourmarin, sa célèbre voisine.



Le château de Lauris. ©Didier Bailleux / L’Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Christophe Chiavola, le chef qui collecte les étoiles



Le chef Christophe Chiavola a un don : dès qu'il arrive aux commandes d'un restaurant, il décroche une étoile Michelin !

Au départ, rien ne le prédestinait à ce métier. « À l'école j'étais une brêle mais pas trop inquiet, je savais que j'allais trouver ce qui me correspondait. » Né d'un papa marocain et d'une maman allemande (son grand-père était militaire à Baden-Baden et lui a inculqué la rigueur, la discipline et la ponctualité), il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

grandit à Perpignan, rate le CAP de cuisine mais fait son apprentissage chez un traiteur, ce qui l'a formé au concret.

C'est à Signes, à côté du circuit Paul-Ricard dans le Var, qu'il obtient son premier contrat, puis travaille à L'Hôtel de Paris à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence, au Hameau des Baux où il reçoit sa 1re étoile en 2020. Arrivent le Covid, le confinement, la fermeture des lieux paraît-il « non essentiels. » Il cherche un point d'atterrissage et déboule à Uchaux, au Château de Massillan. Au bout de 6 mois, 1re étoile pour la gentilhommière-spa du XVIe siècle, propriété du roi du quinoa, Didier Perréol. Parallèlement, le chef Chiavola fait du consulting et coache l'Équipe de France de Traiteur qui se classe vice-championne du monde à Lyon.

Son arrivée au Prieure à Villeneuve-lès-Avignon

En mai 2023, il fait son entrée au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, établissement du chef réputé Jean-André Charial, également à la tête du très select Oustau de Baumanière, dans les Alpilles. Six mois après son arrivée, rebelote, une étoile ! « Certes, ça fait plaisir, c'est une forme de reconnaissance pour moi et toute l'équipe qui m'entoure. Mais rien n'est jamais acquis, de toute façon, on doit se remettre en question tous les jours, on n'a pas de droit à l'erreur, il faut toujours être au top. Les gens qui réservent chez nous, parfois, ont fait des économies pour se payer le menu, je ne dois pas les décevoir. Et quand il y a des critiques, il faut les voir d'un œil constructif pour toujours progresser, s'améliorer. »

Instinctif, audacieux, adepte d'aliances terre-mer, Christophe Chiavola invente en permanence une cuisine épurée, avec des associations inédites tout en maîtrisant textures, équilibres, jus et cuisson. Depuis un peu plus de 3 ans qu'il est au Prieuré, les relations avec son patron sont tout à fait cordiales. « C'est mon Paul Bocuse des Alpilles, je respecte sa connaissance, son expertise. Il sait exactement ce qu'il veut, il n'a jamais rien lâché, il a monté un empire gastronomique sans chichi, il allie luxe et modestie. » L'an dernier, le 7 juillet pour les 80 ans de Jean-André Charial, des centaines d'invités ont passé la journée aux Baux-de-Provence. L'acteur Jean Réno, bien sûr, venu en voisin, mais aussi des grands chefs, les Gagnaire, Troisgros, Michalak…

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



©Le Prieuré de Baumanière

Au menu cet été

Parmi les plats à la carte cet été à Villeneuve, un homard bleu façon paëlla, brûlé au BBQ, arrosé de crème nacrée provenant de sa tête cuisinée et passée au chinois, ce qui le rend moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur avec une pincée de piment d'Espelette. À l'inverse, Véronique Sanson aurait chanté *Doux dehors et fou dedans*.

Autre produit-vedette de l'été, surtout avec la canicule, la pastèque qui provient de l'Association de maraîchage bio Semailles, qui emploie depuis près de 30 ans (1997), dans la ceinture verte d'Avignon, des personnes en situation vulnérable. « Au vinaigre, avec des agrumes, de la bergamote, des poivrons brûlés, elle apporte de la fraicheur en bouche. Elle aime aussi la fêta », précise le chef étoilé du Prieuré-Baumanière. « Le melon également est demandé en ce moment, passé à la poêle, déglacé avec de la liqueur… de melon en provenance de chez Manguin, accompagné d'un sorbet d'herbes fraîches et de basilic, d'espuma d'eau de tomates et de zébra confite. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Le chef s'inquiète de voir grimper le prix des fruits et légumes en ce moment avec toutes ces vagues de chaleurs de plus de 40°C. « Même la tomate sous serre est chère, 8€ le kilo, c'est trop. Certains profitent de la situation, abusent d'un effet d'aubaine, ils exagèrent avec leurs marges. »

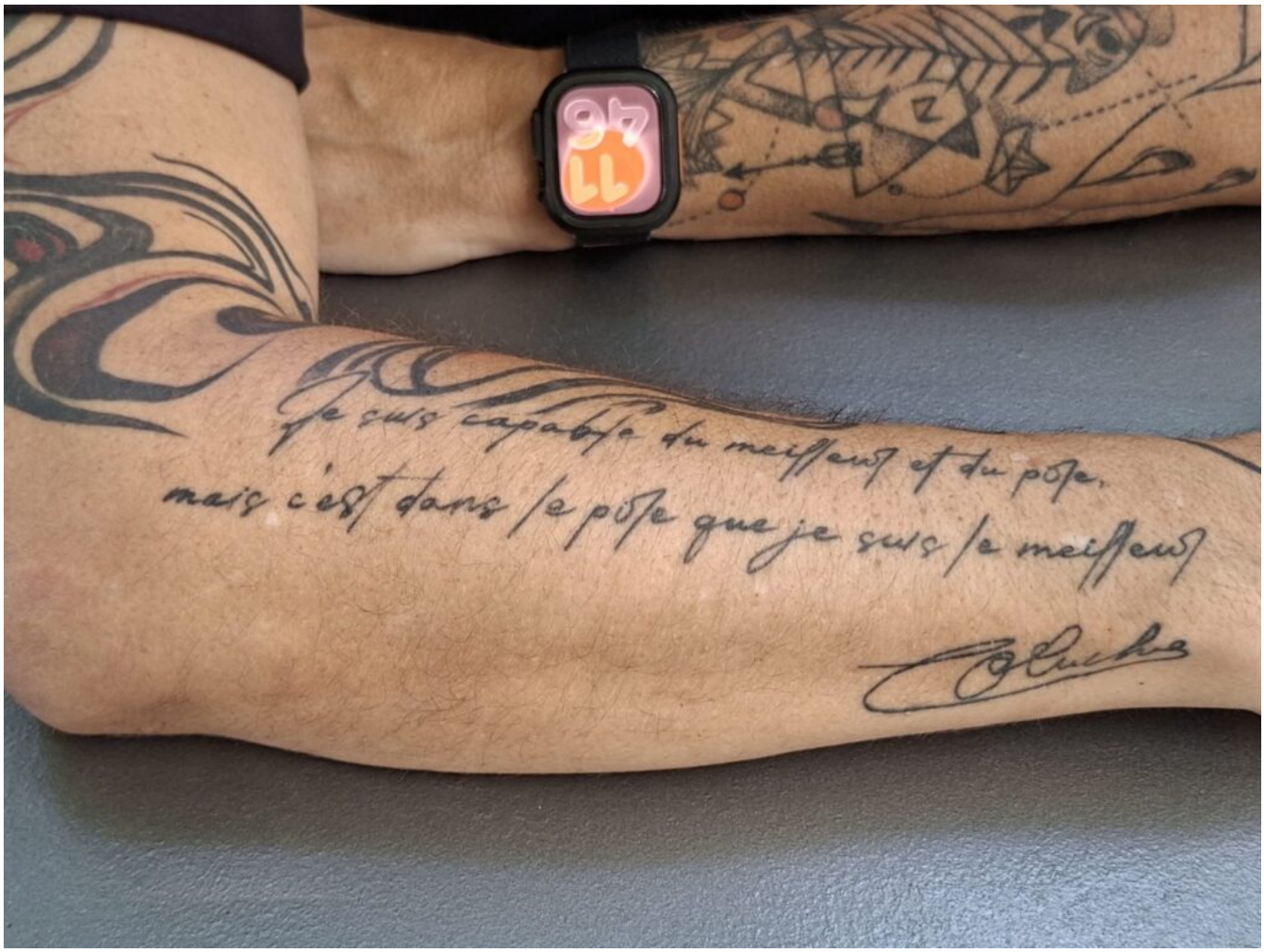
Une cliente qui quittait le Prieuré a félicité le chef. « Il y a quelque chose de vous dans vos plats, du coeur, de la magie, une créativité maîtrisée qui procure de l'émotion, merci. Vous devriez déjà avoir une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

deuxième étoile. »

Souriant, Christophe Chiavola l'a saluée chaleureusement, lui qui s'est fait tatouer sur l'avant-bras droit « Franchement, je suis capable du meilleur et du pire, mais c'est dans le pire que je suis le meilleur », une citation de Coluche qu'il a faite sienne… Sauf que sans diplôme, sans CAP de cuisine, ce *self-made* chef a appris de chacun de ses échecs et tutoie les étoiles du Guide Michelin. Il parle de chance, mais ce sont aussi sa persévérance, son opiniâtreté, son travail et son talent qui le conduisent chaque jour vers l'excellence.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L’AOC Châteauneuf-du-Pape fête ses 90 ans avec le Grand Banquet des Vendanges



1re AOC de France créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape fêtera ses 90 ans avec Le Grand Banquet des Vendanges concocté par le chef Eric Sapet.

Ce chef étoilé depuis 18 ans, passionné, à la fois rustique et subtil, hors-norme s’est formé dans les plus grands cuisines comme La Tour d’Argent et La Maison Prunier. C’est lui qui a été choisi pour mettre en œuvre un dîner de fête pour cet anniversaire historique.

La Tablée de 150 convives sera installée au soir du 4 septembre devant le magnifique Château Fortia, dans la montée vers le village de Châteauneuf. Un propriété familiale qui remonte au XVIIIe siècle et qui en 1919 a été gérée par le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, un vigneron qui s’est battu bec et ongles pour décrocher cette 1re Appellation d’Origine Contrôlée de France, la même année que les AOC

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de Cassis, Cognac, Montbazillac, Arbois et Tavel. Une reconnaissance née de « pionniers qui croyaient en la force d'un collectif et d'un cahier des charges qui défend les fondamentaux, l'identité géographique, la qualité des produits et le savoir-faire des vignerons. »

Au menu généreux du créateur de La Petite Maison de Cucuron, trois entrées, une daube provençale de joues de boeuf en cocottes, fromages et desserts accompagnés évidemment d'une sélection des meilleures cuvées de Châteauneuf depuis 90 ans. Pour une soirée qui conjuguera gastronomie, art de vivre et convivialité, il est nécessaire de réserver, le nombre de places étant limité à 150 (80€ par personne).

Contact : www.billetweb.fr/grand-banquet-des-vendanges

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

