

Ecrit par le 10 janvier 2026

La recette de langoustine avec betterave 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 langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7)

Beurre

Piment d'Espelette

Fleur de sel de Camargue

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

Compressé de betterave rouge

700 gr de Betteraves
 2 feuilles de Nori
 Foin de la Crau « bio »
 Piment d'Espelette
 Sel
 200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrés jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

Espuma de betterave

2 feuilles de gélatines
 Une cuillère à soupe de miel de fleurs
 Piment d'Espelette
 ½ botte d'estragon
 1 siphon de ½ litre
 2 cartouches de gaz
 Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Tartare de betterave

300 gr de betterave
 1 citron vert
 ½ botte d'estragon
 Sel
 Piment d'Espelette
 Huile olive

Ecrit par le 10 janvier 2026

2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

Gel bergamote

150 gr de jus de bergamote
 50 gr d'eau minéral
 10 gr de miel
 Piment Espelette
 3 gr d'agaragar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agaragar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

Huile d'estragon

2 bottes d'estragon
 Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin...). Passer au chinois et un torchon propre.

Jus de bisque rouge

100 gr de céleri
 100 gr d'oignon blanc
 100 gr de carottes
 1 gousse d'ail
 200 gr de vin blanc
 30 gr d'huile d'olive
 200 gr de tête de langoustines
 50 gr de jus de betterave centrifugé a cru
 50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Montage et dressage

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Télévision : A table avec le sénateur Jean-

Ecrit par le 10 janvier 2026

Baptiste Blanc



Le sénateur de Vaucluse, [Jean-Baptiste Blanc](#), est l'invité de la prochaine émission '[Manger c'est voter](#)' diffusée ce vendredi sur la chaîne [Public Sénat](#).

Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »

A cette occasion, le parlementaire vauclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vauclusienne, [Nadia Sammut](#).



Ecrit par le 10 janvier 2026

Quelques images du tournage de l'émission.

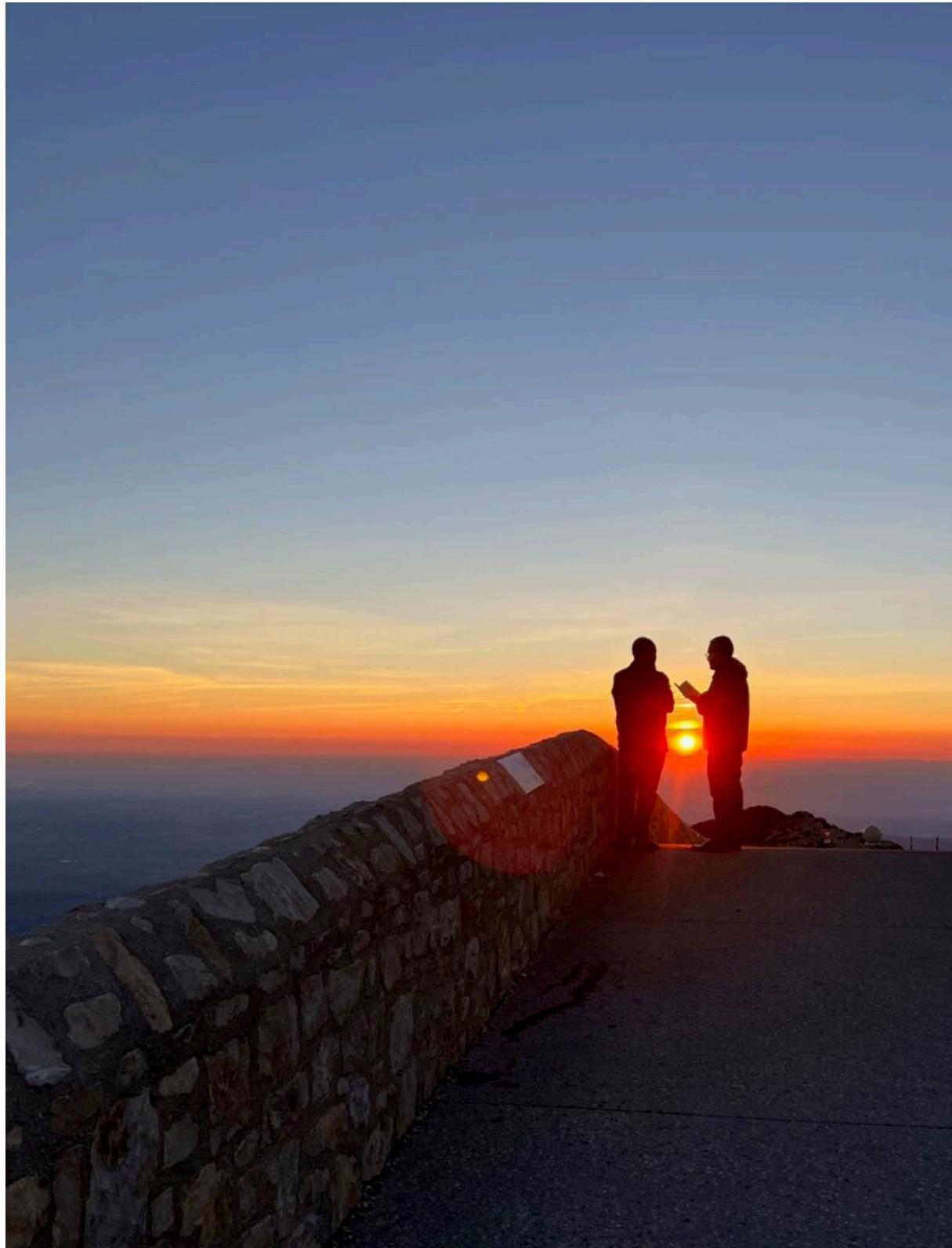
Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

'Manger c'est voter'. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur [Public Sénat](#).

L.G.

Le Palais des congrès d'Arles accueille la 30ème édition de Provence Prestige



Du jeudi 23 au lundi 27 novembre, le salon [Provence Prestige](#) revient pour une 30^e édition au Palais des congrès d'Arles. Les univers de la gastronomie, la mode, la maison & décoration, ainsi que la culture & les loisirs seront à l'honneur pendant cinq jours.

Le salon Provence Prestige a accueilli 15 000 visiteurs en 2022. Initié par la [Chambre de commerce et d'industrie du Pays d'Arles](#) en 1994, cet événement met en lumière les fabricants, artisans et commerçants du territoire afin de faire rayonner les savoir-faire et les traditions du pays camarguais et plus largement de la Provence.

Ce salon, devenu un incontournable, réunit chaque année près de 150 exposants, choisis

Ecrit par le 10 janvier 2026

scrupuleusement par un comité de sélection, dans un décor féerique et une ambiance chaleureuse. Au programme : des dégustations culinaires, des ateliers créatifs, des séances de dédicaces, des concerts et bien d'autres animations.

De nombreux espaces de restauration seront installés sur place. Des navettes Hippomobiles gratuites seront mises en place le samedi après-midi et le dimanche toute la journée pour relier le centre-ville (place de la république) au Palais des congrès.

Pour découvrir tous les exposants, [cliquez ici](#).

Du 23 au 27 novembre. De 10h à 20h les jeudi, samedi et dimanche, de 10h à 23h le vendredi, et de 10h à 17h le lundi. 7€ (gratuit pour les moins de 12 ans, 5€ pour les 12-18 ans, 3€ pour les groupes de minimum 20 personnes).

Palais des congrès. 22 Avenue 1^{re} division France Libre. Arles.

Ecrit par le 10 janvier 2026



V.A.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête



Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape organise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#) ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oenologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un

Ecrit par le 10 janvier 2026

jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.



L'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon

Pour l'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d'un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

Ecrit par le 10 janvier 2026

C'est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

Jeux, gastronomie, reptiles... L'Avignonnaise Charlotte Pelloux imagine des salons pour tous les goûts



Charlotte Pelloux est à la tête de la société d'organisation événementielle avignonnaise Ad Mirari. Co-organisatrice du plus grand salon français de terrariophilie '[Les Reptiliades](#)', qui a

Ecrit par le 10 janvier 2026

lieu chaque année au Parc des expositions de Nîmes depuis 25 ans, Charlotte fait naître cette année deux salons aux Parc des expositions d'Avignon : 'Jeu, jouet, cadeau' ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, et 'Pap'illes' les samedi 2 et dimanche 3 décembre.

Les deux prochains week-ends vont être sous le signe de la réunion, du partage et de la rencontre au Parc des expositions d'Avignon. Ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, les enfants comme les grands pourront trouver leur bonheur au salon 'Jeu, jouet, cadeau'. Le week-end suivant, les samedi 2 et dimanche 3 décembre, ce sera au tour de la gastronomie de prendre place au Parc des expositions qui se transformera en véritables halles avec le salon 'Pap'illes'.

Aux commandes, l'Avignonnaise Charlotte Pelloux. « Il y en aura pour tous les goûts, mais aussi pour tous les budgets, affirme-t-elle. C'était très important pour moi de proposer des événements pour tous, notamment avec l'arrivée des fêtes où le budget est parfois serré. » Si les salons 'Jeu, jouet, cadeau' et 'Pap'illes' n'en sont qu'à leur première édition cette année, Charlotte Pelloux n'en est pas à son premier salon.

Les Reptiliades à Nîmes

Après avoir obtenu son master en gestion de biens culturels, au cours duquel elle a notamment été formée à l'organisation d'expositions en structures muséales, Charlotte Pelloux a intégré l'association qui organisait les 'Reptiliades' il y a dix ans. « De la petite main qui aide, je suis devenue co-organisatrice de l'événement au fil des années », déclare-t-elle. Cette ascension a fait émerger l'envie de Charlotte de faire de l'organisation de ce genre d'événement son métier. Elle a donc créé sa société Ad Mirari.

En commençant par les 'Reptiliades', Charlotte n'a pas choisi la facilité. « Puisque c'est du vivant, il y a toute une réglementation très particulière et très pointilleuse, explique-t-elle. Donc à partir de là, on s'est dit que si on est capable de gérer ça, avec ceux avec qui je travaille, on est capable de créer des événements sur plein d'autres thématiques. » Ainsi sont nées les idées de 'Pap'illes' et 'Jeu, jouet, cadeau'.

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



©Les Reptiliades

Des jeux, des jouets, et plein de cadeaux

Ce week-end des 25 et 26 novembre, une quarantaine d'exposants investiront le Parc des expositions d'Avignon. Il y en aura pour tous les âges, du cadeau de naissance au jeu de société pour adulte, mais

Ecrit par le 10 janvier 2026

aussi pour tous les goûts, de la toute petite société vauclusienne au gros distributeur de jeux. « Il y aura aussi des animations en direct sur le salon pour s'initier à la spéléologie, au lancer de hache, ou encore faire une partie de pétanque », ajoute Charlotte Pelloux.

L'événement aura également une dimension solidaire puisque le [Secours Populaire](#) sera présent, ainsi que les [United Riders](#), pour récupérer des jouets et des peluches que les enfants ne souhaitent pas garder, pour ensuite les distribuer à des familles dans le besoin.

25 et 26 novembre. De 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.

Hall B - Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.

Ecrit par le 10 janvier 2026

SALON DU JEU JOUET, CADEAU



PÈRE NOËL · TOURNOIS DE JEUX DE SOCIÉTÉ · PÉTANQUE · ANIMATIONS LUDIQUES
25 & 26 NOVEMBRE 2023
PARC DES EXPOSITIONS D'AVIGNON - HALL B
DE 10H À 18H · ENTRÉE : 8€ ADULTE · 4€ ENFANT · PARKING GRATUIT

Gaïme Me More 

De la gastronomie pour éveiller les papilles

Le Parc des expositions d'Avignon aura seulement une semaine pour troquer les jeux contre des produits qui mettront l'eau à la bouche des visiteurs. La 1^{re} édition du salon 'Pap'illes' se tiendra le week-end des 2 et 3 décembre, où une soixantaine d'exposants proposeront des produits locaux, mais aussi des produits d'un peu plus loin comme la Corse ou la Bretagne.

Bière, chocolat, dessert glacé, champagne ou encore miel, ce salon sera l'occasion idéale de faire des cadeaux gourmands pour Noël, ou bien d'élaborer son menu pour les fêtes de fin d'année. Les disciples

Ecrit par le 10 janvier 2026

d'Escoffier seront présents pour faire des démonstrations culinaires. À la façon des halles, le salon disposera de plusieurs coins où les visiteurs pourront s'asseoir afin de manger et déguster les différents produits proposés.

2 décembre de 10h à 21h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant de 10h à 18h. 4€ tarif adulte, gratuit enfant de 18h à 20h. Gratuit pour tous de 20h à 21h.

3 décembre de 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.

Hall B - Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.



La pérennisation des événements

Même si elle se concentre sur les deux salons qui auront lieu ces deux prochains week-ends, Charlotte Pelloux réfléchit déjà à d'autres événements qui pourraient avoir lieu dans les prochaines années, qu'elle garde pour le moment secrets.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Pour l'instant, l'objectif premier est de veiller au bon déroulé de ces deux nouveaux salons avignonnais et de satisfaire leurs visiteurs afin de pérenniser ces deux événements et d'en faire des rendez-vous annuels. Des équivalents de 'Jeu, jouet, cadeaux' et de 'Pap'illes' devraient voir le jour à Nîmes sous des noms différents. Un salon qui s'appellerait 'À table', qui serait dans les mêmes codes que 'Pap'illes' devrait être organisé en mai 2024 au Parc des exposition de Nîmes.

La recette de carpaccio de taureau 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 carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois fumés et vieux parmesan.

Pour 8 personnes :

Ecrit par le 10 janvier 2026

800 gr de carpaccio de taureau
 80 gr de pignons de pins dorés
 160 gr de tomates séchées
 2400 gr de copeaux de parmesan
 16 pièces de filet d'anchois fumés
 Ciboulette ciselée
 Huile d'olive de la Vallée des Baux
 Vinaigre blanc de Balsamique
 Crème de Balsamique noir
 Fleur de sel de Camargue
 Poivre du moulin
 Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.
 À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.
 Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.
 Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.
 Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).
 Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.

Ecrit par le 10 janvier 2026



DR

Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m² de stands gourmands

Ecrit par le 10 janvier 2026



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

Ce 18e Week-end Gastronomique a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des

Ecrit par le 10 janvier 2026

agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

Ecrit par le 10 janvier 2026





Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

Ecrit par le 10 janvier 2026





Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ecrit par le 10 janvier 2026

21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps-Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

Ecrit par le 10 janvier 2026



Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le [formulaire d'inscription téléchargeable en ligne](#).

V.A.

Ecrit par le 10 janvier 2026

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine



Le chef [Christophe Hardiquest](#) étoilé du restaurant [La mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de [La Chassagnette](#) à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.

L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vigneron alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922

Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine',

Ecrit par le 10 janvier 2026

l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.

Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.

Menu en 6 séquences 145 €

Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €

Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34

www.lameregermaine.com