Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tatin de tomates du chef Xavier Mathieu



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026



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
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

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 7 novembre 2026

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 7 novembre 2026



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 7 novembre 2026

- 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
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



La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :
– 2 bottes de basilic
– 10gr de pignon de pins
– 15gr de parmesan râpé
– 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :
– 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la partie inferieur pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :
– 50gr pignon de pins
– 5cl huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :
– Pistou
– 1/2 pièce d'échalote
– 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :
– 100gr de farine
– 4gr de levure
– 4gr de sucre
– 2gr de sel
– 10gr de beurre
– 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :
– 1 litre d'eau
– 150gr de tapioca
– 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :
Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville propose une soirée végétale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du Domaine de Manville, situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs Lieven Van Aken et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouvelles saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table en ligne ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 500 gr de longe de thon
– 8 petites tranches de pain campagne très fines
– 4 radis
– 4 minis carottes
– 2 oignons botte
– 2 figues fraiches
– 0.160 kg de chutney de figues
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Herbes mélangées
– Vinaigre Balsamique

– 0.2 kg de foie gras terrine
– 0.2 kg de crème liquide bouillante
– 3 feuilles de gélatine réhydratée
– 0.3 kg de crème fouettée

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

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.
Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.
Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.
Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital



Le groupe Plantin, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de FrenchFood Capital, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare Christopher Poron, président de Plantin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

14èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu : victoire en finale de Marie Petit-Doux du « Beou »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour la 1ère fois depuis qu'existent ces Rencontres, la pluie s'est invitée sur la propriété de la Famille Bréchet à Châteauneuf-du-Pape. Ce qui n'a entamé ni le moral, ni la qualité des plats présentés aux jurés du concours qui promeut les jeunes chefs. A eux de mettre en valeur les fruits et légumes de saison.

Le jury était présidé par le chef Jacques Décoret de la Maison éponyme à Vichy et composé de la Présidente du Département de Vaucluse, Dominique Santoni, de 3 acteurs du feuilleton « Plus belle la vie » que sont Serge Dupire, Grégory Questel et Joackim Latzko et de la comédienne Florence Demay.

Et c'est la jeune cheffe Marie Petit-Doux du restaurant « Le Béou » , Rue Violette, en face de la Collection Lambert à Avignon qui est montée sur la plus haute marche du podium pour son « Sablé cacao, sorbet fenouil sauvage, fraises et vinaigrette ». Il était accompagné d'un nectar de vin doux naturel Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache aux notes d'abricot, fruits secs et vanille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Sur la 2ème marche : Elodie Li, de « La Maison Française » à Aix invitée au dernier moment après la défection d'un autre candidat. Elle a concocté une entrée très soignée, intitulée poétiquement « Fraîcheur du Japon qui honore le terroir de Provence ». A base de thon rouge et de bonite finement ciselés, de tomate rose de Bern, de concombre en salade, de citronnelle, de pâte de piment, d'éclats de yuzu surmontés de quelques fleurs bleutées de bourrache. A 28 ans, elle a abandonné une carrière de la finance pour se mettre avec talent aux fourneaux. elle avait choisi un Châteauneuf-du-Pape blanc maison, le « Picardan de Vaudieu 2023 » de la famille Bréchet. Un mono-cépage 100% Picardan, couleur or pâle avec des reflets irisés verts qui sublimait l'entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Enfin 3ème, le plat, un suprême de volaille du Vercors avec artichauts et asperges découpées finement à la mandoline et agrumes concocté par Charlène Estevao qui vient d'ouvrir son restaurant à Pernes-les-Fontaines. Les jurés ont trouvé que ce blanc de poulet était trop sec malgré la créativité de la chef et la qualité du Vacqueyras rouge de Bernard Latour qui l'accompagnait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Encore une saison gourmande qui se termine au Château de Vaudieu de la famille Bréchet, l'un des plus anciens et des plus élégants domaines de Châteauneuf-du-Pape puisqu'il date de 1767. Avec des jeunes talents créatifs, qui savent si bien mettre en valeur tous les fruits et légumes de Vaucluse, en accord avec les meilleures cuvées de Châteauneuf, de Vacqueyras ou de Rasteau. Bravo à eux et à l'an qui vient pour la 15ème édition!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Château de Vaudieu de la famille Bréchet, datant de 1767