Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

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



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

La recette de dorade en aïoli du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dorade royale en aïoli.

Pour 4 personnes :

– 1kg dorade

– 100g huile de tournesol
– 70g pommes de terre
– 50g fumet de daurade
– 25g ail
– 10g jus de citron
– 5g sel fin

– 8 pc œufs de caille
– 10 cl vinaigre blanc

– 4 pc carottes fanes
– 1/2 pc céleri boule
– 1/4 pc céleri branche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1 pc radis blue meat
– 1 pc radis green meat
– 8pc radis rose
– 2 pc panais

– 2 pc carotte rouge
– 1/2 pc choux fleur violet
– 1/2 pc choux romanesco
– 1 L bouillon de légumes

– 2 pc pomme de terre
– 1/4 bq persil plat

– 1/2 pc potimarron
– 2pc carmine
– 2 pc endive
– 100g feuilles de moutarde
– 1/2 pc rougette

– 20 cl huile d'olive des Baux
– 20 g beurre doux

– 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.



DR

La recette de tomates de Provence du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 tomates de Provence, langoustine, basilic.

Recette pour 4

Langoustine :
– 15 langoustines
– Huile d'olive
– Piment d'Espelette
– Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 15 tomates cœur de bœuf
– 2 gousses d'ail
– 200g échalotes
– Bouquet garni
– Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites :
– Tomates
– Sel
– Espelette
– Sucre
– Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°c pendant 1h.

Gelée d'eau de tomate :
– 5 tomates mûres
– Agar agar
– Paprika
– Sel
– Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Tomates fraîches :
– Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
– Huile d'olive
– Fleur de sel
– Piment d'Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Huile basilic :
– Basilic
– Huile de pépin de raisin

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

Mayonnaise basilic :
– Jaune d'œuf
– Moutarde
– Citron
– Sel
– Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d'un demi citron, du sel, et monter avec l'huile basilic jusqu'à une consistance ferme.

Montage et dressage :
– Tomates confites
– Compotée
– Langoustine
– Tomates fraîches
– Gelée

À l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l'opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d'eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

Tartelette gaspacho :
– Feuilles de raviolis chinois
– 1/2 Concombre
– 1/2 Poivron
– 2 Tomates
– 1/2 Gousse d'ail
– 5 feuilles de menthe
– 5 feuilles de basilic
– 2g Kappa
– Citron

Effeuiller la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°c pendant 1min45.
Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.
Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.
Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.
Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon







Christophe Chiavola, le chef du Prieuré de Baumanière, situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer…

Réservation au 04 90 15 90 15.
Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

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

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel Le Prieuré Baumanière, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez Jean-André Charial, l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'Oustau de Baumanière qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la Cabro d'Or à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

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

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique Jean-Luc Grégoire, patron depuis octobre de Métro au MIN de la Rue Pierre-Sémard.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est Christophe Chiavola, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au Château de Massillan à Uchaux, une autre au Hameau des Baux dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : Glenn Viel, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, Christophe Bacquié, 2 étoiles au Mas des Eydins à Bonnieux, Clément Peine, 26 ans seulement, une étoile à La Mère Germaine, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de Pollen à Avignon, Serge Chenet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

l'établissement Entre vigne et garrigue à Pujaut, ou encore Florent Pietravalle à La Mirande, Fanny Rey de l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, L'Oustalet à Gigondas ou La Vieille Fontaine à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : Avenio, rue des 3 Faucons à Avignon, l'Agape, à côté, aux Corps-Saints, La Maison de Celou à Châteauneuf-de-Gadagne, La Table de Pablo dans le village de Villars, non loin d'Apt, les Maisons Du'O à Vaison, Le 6 à table à Caromb.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

La recette de tarte tatin du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin avec mousse fontainebleau, caramel au beurre salé et glace brioche perdue.

Streusel :
– 135 g farine
– 135 g sucre brun
– 115 g beurre 1⁄2 sel

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sucre puis bien homogénéiser. Séparer en pépites et cuire durant 20 minutes à 180'c jusqu'à obtenir une poudre bien toastée.

Feuilletage :
– 500 g farine
– 275 g eau
– 10 g sel
– 50 g beurre fondu
– 300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et cuire entre deux plaques de cuisson à 180'c durant 30 minutes environ. Détailler des ronds de 4cm de diamètre.

Glace brioche perdue :
– 650 g lait demi-écrémé
– 150 g crème
– 60 g jaune d'oeuf (3 pieces)
– 80 g sucre
– 2 gousse de vanille
– 150 g chute de brioche

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, et la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser le lait infusé sur les jaunes et fouetter. Verser à nouveau dans la casserole et cuire à la nappe à 85'c. Ajouter les chutes de brioche toastées préalablement à 150 degrés durant 10 minutes puis mixer. Laisser maturer 24h avant de chinoiser et de turbiner.

Caramel liquide :
– 250 g crème
– 250 g sucre
– 125 g beurre 1⁄2 sel

Faire chauffer la crème dans une casserole. Réaliser un caramel à sec puis ajouter le beurre, homogénéiser avec un fouet puis verser la crème chaude en mélangeant bien. Réserver.

Mousse fontainebleau :
– 100 g faisselle égouttée
– 150 g crème montée
– 20 g sucre

Égoutter la faisselle durant une nuit au réfrigérateur. Monter la crème au batteur avec le sucre puis associer les deux masses.

Pomme tatin :
– 200 g sucre
– 200 g jus de pomme
– 8 pommes royal gala

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme puis couler environ 15 g dans chaque moule silicone. Éplucher les pommes puis les couper en fines feuilles avec une mandoline japonaise. Rouler les feuilles de pomme très serrées jusqu'au diamètre désiré puis couper en deux moitiés égales. Déposer dans les moules silicone de 5 cm de diamètre. Cuire environ 30 minutes à 165'c. Refroidir et démouler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Arthur Ledoux

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 tartare de tende de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 800gr de bœuf de Salers, tende de tranche
– 1 oignon doux des Cévennes
– 120gr de cornichons
– 1 botte de persil plat
– 2 c à soupe de mayonnaise
– 2 c à soupe de ketchup « heinz »
– 2 c à café de sauce anglaise
– Tabasco
– Sel/poivre

Réalisation :
Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Astuces du chef :

Laisser un cul de poule vide au frais.
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.



DR

Avignon : la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau soutient les entrepreneurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Cette année, la Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau de la région Sud-Est a eu lieu à l'École Hôtelière d'Avignon. Depuis 10 ans, cette dotation récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant. Gault&Millau déniche les pépites qui sauront renouveler la scène gastronomique française.

La cérémonie de dotation Gault&Millau a réuni les jeunes entrepreneurs dont le projet d'ouverture a été retenu, ainsi que ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces derniers s'engagent à conseiller et à soutenir les lauréats dans leur projet de vie, en leur apportant une bourse pouvant prendre la forme de matériels, de matières premières, ou bien encore de services. Les chefs Michel Portos et Pierre Hochart ont parrainé cet événement.

Ainsi, trois duos d'entrepreneurs ont été distingués :
•Mickaël Marcoux et Marie-Jeanne Rault de la Maison Forte à Farnay (Loire).
•Alicia Chardon et Florian Braissand de La Table Floralie à Aix-les-Bains (Savoie).
•Thomas Flachaire et Estelle Harington du Chalet Flachaire à Abondance (Haute-Savoie).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de truite de la Sorgue 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 truite de la Sorgue au sel et aneth, amandes, citron et spiruline.

Élements principaux :
– Truites arc-en-ciel cal 2/3kg
– Gros sel 1kg
– Sucre 1kg
– Aneth 1 bouquet

Écailler et vider les truites, les tirer en filets et enlever la peau (votre poissonnier peut le faire). Mettre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

les filets à mariner dans le gros sel, sucre, aneth haché pendant 8 heures puis les rincer.

Marinade :
– Huile d'amandes grillées 150gr
– Jus d'anchois 50gr

Mélanger les deux ingrédients.

Mayonnaise aux amandes :
– Amandes blanches 250gr
– Eau 1l
– Huile d'amandes grille 200gr
– Jus citron 15gr
– Encre de seiche 5 gr
– Sel

La veille du repas, mettre à tremper les amandes blanches dans l'eau. Le jour-J, égoutter les amandes et les mixer en rajoutant petit à petit 190gr d'eau dans lesquelles elles ont trempé. Continuer à mixer en ajoutant petit à petit l'huile d'amandes grillées pour émulsionner la préparation. Assaisonner au jus de citron, sel et encre de seiche puis garder au frigo.

Gel citron :
– 8 citrons jaunes (zestes et segments à vif) 2,5kg
– Sirop (500gr de sucre, 2kg d'eau)

Blanchir trois fois les zestes en partant d'eau froide, les refroidir. Confire les zestes dans le sirop pendant une demi-heure, ajouter les segments et retirer du feu. Couvrir avec le film et laisser infuser pendant deux heures. Égoutter les zestes et les segments et les mixer. Passer au tamis à l'aide d'une corne. Récupérer le gel.

Glace spiruline :
– Fromage blanc frais 1kg
– Spiruline fraiche 50gr

Mélanger le fromage blanc et la spiruline fraîchement ramassée, laisser infuser 4h. Mixer et assaisonner si nécessaire la préparation. Mettre à la sorbetière ou congélateur pour faire un granité.

Finitions :
– Cube de citron
– Amandes vertes épluchées
– Amandes brutes coupées à la mandoline
– Éponge aux herbes

Couper la truite en fines tranches et l'assaisonner avec la marinade au jus d'anchois. Disposer quelques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

points de mayonnaise aux amandes et y poser par-dessus les tranches de truite. Faire des points de mayonnaise et gel citron sur les tranches de truite puis poser un cube de citron sur chaque point de mayonnaise aux amandes et quelques amandes vertes sur les points de gel citron. Rajouter quelques gouttes de marinade sur les tranches de truite et terminer les plats avec les amandes brutes coupées à la mandoline. Ajouter avant la dégustation une quenelle de glace à la spiruline ou une cuillère de granité à la spiruline.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR