Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de crevettes sauvages Carabineros 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 crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.

Pour 6 personnes :
– 24 crevettes « Carabineros »
– 30 palourdes
– 30 olivettes de taggiasche
– 6 artichauts violets
– 6 tomates
– herbes mélangées
– huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
– pistou de basilic

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.
Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

Le jus :
– 3 échalotes
– 50 gr de gingembre
– 50 cl de vin blanc
– 25 cl de cognac
– 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
– 25 cl de fond de veau
– huile d'olive
– beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3⁄4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

Les gnocchis :
– 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
– 150 gr de farine
– 1 jaune d'œuf
– 40 gr de citron confit
– ciboulette ciselée
– piment d'Espelette
– huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.
Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

Cuisson et finition :
Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Avignon, Sainte-Catherine : « Le dîner des chefs à la maison » revient le 26 et 27 avril

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour la quatrième fois, plusieurs chefs cuisiniers du territoire d'Avignon se mobilisent sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne pour proposer des paniers gastronomiques pour 100 euros par personne en click & collect. Cette année, les profits profiteront à un projet mis en place par l'Institut du cancer de Sainte-Catherine.

Ce 26 et 27 avril, c'est la quatrième édition du « dîner des chefs à la maison. » Le principe ? 52 chefs cuisiniers du territoire Avignon-Provence ont collaboré pour proposer des repas caritatifs et gastronomiques à un prix fixe de 100 euros en click & collect. Christian Etienne, chef étoilé, a dirigé une fois de plus ce groupe de travail avec l'idée de concocter un panier plein de saveurs et de vie.

Vous pouvez commander vos paniers dès maintenant et les retirer le vendredi 26 ou le samedi 27 avril dans l'un des deux points de distribution proposés à Avignon, à l'Institut Sainte-Catherine ou à Morières-lès-Avignon chez Helen Traiteur. La date limite de commande par chèque est le vendredi 19 avril et la date limite de commande par carte bleu est le lundi 22 avril.

Des bénéfices à destination d'un projet contre le cancer

L'ensemble des profits qui seront récoltés durant cette initiative sera reversé à un projet de santé mis en place par l'Institut Sainte-Catherine engagé dans la lutte contre le cancer. Il s'agit du programme de recherche Interception qui a été pensé par l'Institut Gustave Rousy, et Sainte-Catherine fait partie des deux seuls établissements avec l'Institut de Villejuif à proposer ce dessein. L'idée est d'apporter un changement de trajectoire de vie et de santé aux personnes qui sont particulièrement susceptibles de développer un cancer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En participant à ce projet, vous devenez mécène de l'Institut Sainte-Catherine, ce qui vous permet d'avoir accès à une déduction fiscale. Le prix de revient du panier étant de 50€, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50€ restants.
– Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%)
– Pour une entreprise, déduction fiscale possible de 30€ (60%)

Un menu 2024 haut en couleur

Cette année, le menu de 2024 sera placé sous le signe de l'association des saveurs. Vous pouvez notamment retrouver :

– 4 pièces apéritives
Foie gras, pain d'épices, dôme de pomme caramélisé
Pique de poulpe mariné, fenouil, pickles de radis
Finger d'agneau façon tajine
Baby courgette farcie d'une niçoise de légumes.

– Mise en bouche
Crabe et daurade rougie de betterave, Gel de vinaigre Tosazu.

– Entrée
Compression d'asperges vertes et blanches de Mr. Gros au nori, marmelade d'asperge, confit d'œuf bio et condiment carotte/agrumes.

– Plat
Épaule d'agneau de la Crau confite aux épices mauresques, jus réduit infusé de sauge, artichaut rôti, navet nouveau, larme de pomme de terre.

– Dessert
La douceur acidulée : un biscuit croustillant, une mousse au thé Earl Grey, confit de pamplemousse.

Petit rappel des éditions précédentes

2021 (1re édition) : 25 238,31 € de collecte grâce à la vente de **653 repas commandés** par 281 participants : Les restaurants n'étaient pas encore ouverts pour cause de Covid et les participants étaient avides d'un menu réalisé par les chefs de la région Projet associé : Le nouveau service Ventoux, service de soins palliatifs et de séjours longue durée qui a ouvert en juin 2021

2022 (2e édition) : 18 767,55 € de collecte grâce à la vente de **435 repas commandés** par 190 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique »

2023 (3e édition) : 13 834 € de collecte grâce à la vente de **438 repas commandés** par 179 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique » (sur 2 ans, car projet lourd)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Infos pratiques : « Le dîner des chefs à la maison ». Le vendredi 26 et le samedi 27 avril 2024. Commandes possibles en cliquant ici. Retraits sur l'Institut Sainte-Catherine, 250 chemin de Baigne Pieds, Avignon ou à Helen Traiteur, 884 route de Chateaublanc, Morières-lès-Avignon.

La recette de pissaladière du chef Nicolas Bottero



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 pissaladière avec oignons doux des Cévennes, lisette en gravlax et olives séchées.

Pâte ciabatta :
– 100g de farine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 2g de sel
– 6g de levure de boulanger
– 20g d'huile d'olive
– 60g d'eau
– Pain de mie sans croûte
– Huile d'olive

Mélangez l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayez dans la farine et le sel. Malaxez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laissez reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d'épaisseur et faites cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12 minutes. Refroidissez et détaillez en carré de 8X8cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Taillez en carré de 9X9 cm, cuire au four entre deux plaques avec de l'huile d'olive pendant 15 minutes à 170°c environ jusqu'à coloration blonde.

Anchoïade :
– 200g d'anchois à l'huile
– 6g d'ail
– 160g d'huile de tournesol
– 2g de vinaigre de vin rouge
– 50g d'eau
– 400 g de petit maquereau
– 200 g Sel fin
– 20 g Sucre
– 5 g Baies roses écrasées
– 5 g de graines d'anis vert (ou fenouil)

Si vous disposez d'un robot type Thermomix, mixez l'ensemble des produits vitesse maxi pendant 2 à 3 minutes jusqu'à émulsion complète de l'appareil. Sinon, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale.
Levez les filets de maquereau, mettez-les dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincez et laissez sécher. Coupez en petits morceaux d'1 cm par 1 cm de côté.

Purée Oignons :
– 750 g d'oignons doux des Cévennes
– 200g de gros sel

Faites cuire les oignons doux entiers non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°c pendant 1h. Enlevez la peau et mixez. Rectifiez l'assaisonnement et collez la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passez quelques minutes au fumoir. Taillez les cébettes en biseaux.

Oignons frits :
– 250 g oignons doux des cévennes
– Huile neutre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ciselez un oignon assez fin et faites-les frire dans un bain d'huile de tournesol jusqu'à coloration blonde. Débarrassez sur papier absorbant et salez.

Pickles oignons :
– 200 g d'oignons rouges grelots
– 50g de sucre
– 200g de vinaigre blanc
– 300g d'eau

Portez à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Versez sur les oignons grelots rouges préalablement coupés en 4. Fermez et laissez au frigo pendant un jour minimum.

Olives :
– 200g d'olives noires dénoyautées

Coupez la moitié des olives en 4, séchez le reste au four sur une plaque à 80°c pendant 1h.

Dressage :
– Thym frais
– 1 bt de cébettes

Pour le dressage, disposez des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta ainsi que des oignons frits et des olives séchées. Disposez 2 morceaux de lisette aussi. Sur la tuile de pain, disposez les mêmes ingrédients en ajoutant les pickles d'oignons rouges, les biseaux de cébettes, les morceaux d'olives noires et les sommités de thym frais.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de raviole de tourteau 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 raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :
– 300gr de farine
– 150gr d'eau
– Fleur de sel
– 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrire pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1 litre de jus de bergamote bio
– 4 baies de poivre de timut
– 110 gr de miel
– 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

Le tourteau :
– 3 tourteaux
– ½ Fenouil
– 1 oignon
– 1 un bouquet garni
– Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :
– 1 tourteau frais
– 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 400 g de vin blanc
– 1 oignon
– 1 branche de céleri
– 1 carotte
– 1 bouquet garni
– Toutes les tiges d'herbe fraîche
– 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
– 3 pincées de piment d'espelette
– Fleur de sel
– 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4e tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

La petite salade de concombre :
– 1 concombre
– 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 1 pincée de piment d'Espelette
– 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

Le sorbet concombres bergamote :
– 2 concombres
– 150 gr de jus de bergamote
– 200 gr de sucre (ou miel)
– 250 gr d'eau
– Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

La vinaigrette de crustacés :
– 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
– 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
– 1 cuillère à café de miel
– 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
– 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
– 4 Tours de moulin à poivre noir.
– 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre :
– 1 tasse d'huile de pépins de raisin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°c pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

Le dressage :
Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraiche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel



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 betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

– 4 oranges
– 1 citron jaune

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1 citron vert
– 1 pamplemousse
– 1 cuillère à soupe de miel
– ½ betterave en jus
– 0,250 Litre d'huile d'olive
– Sel
– Poivre

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

13e Printemps de Châteauneuf-du-Pape : la gastronomie au cœur du village avec les vins les plus prestigieux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Retenez la date de cet évènement : du vendredi 5 au dimanche 7 avril. Des barnums, des stands d'exposition avec des vignerons et des producteurs de foie-gras, huîtres de Cancale, Truffe du Ventoux vous attendent à Châteauneuf-du-Pape.

Partout dans les rues, sur les places, dans la Salle Dufays et même, en sortant à gauche, dans la Chapelle Saint-Théodorit où le samedi à 11h et 15h est prévue une initiation à la dégustation. Devant le Bénédetti Caffé, samedi 14h30 est invité Georges Truc, spécialiste de géologie qui a passé sa longue vie à étudier les terroirs de vignobles. « Tout change en fonction du sous-sol, de la vigne, du vin et de leur inter-action avec le climat, le vent, le soleil et le drainage du sol, dit-il. Selon que le sol est constitué de sable, de cailloutis ou de galets, la saveur du vin est différente. Les galets que l'on caresse donnent des cuvées de velours, le sable qui file entre nos doigts des bouteilles fines et élégantes. »

Autre invité de marque, le chef Eric Sapet qui évoquera les accords mets-vins le dimanche à 11h30 dans la cour de l'école communale de Châteauneuf. L'ancien chef de 'La Tour d'Argent' et des 'Herbes blanches' a installé sa 'Petite Maison' à Cucuron depuis plus de 10 ans. A l'ombre de platanes bi-centenaires, il propose des menus de saison de Provence et s'épanouit avec des recettes à la truffe ou du lièvre à la royale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Parmi la centaine de vignerons qui représentent les caves les plus prestigieuses, Xavier Rollin à la tête du Domaine Roger Perrin, propriété de sa famille depuis 1880, et nouveau président de l'Association des Jeunes Vignerons de l'appellation. A la rencontre des visiteurs également, Sébastien Cuscusa, président de La Consonnière, un domaine historique de Châteauneuf de 8 hectares sans oublier 5 autres hectares en Lirac. Il a été élu à la tête des « Sites remarquables du Goût » de Châteauneuf et c'est lui qui a été choisi pour gérer le Marché Gastronomique de ce week-end des 5 au 7 avril.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape date de 1936. C'est le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie qui s'est battu bec et ongle avec le syndicat de défense des vignerons pour être le tout 1er en France à décrocher cette AOC, avant l'Alsace, le Bordeaux ou la Bourgogne. Elle s'étend sur 3 200 hectares et 5 communes, Châteauneuf, évidemment, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Elle produit environ 110 000hl par an, surtout du rouge et 6% de blanc, dont 66% s'exportent dans le monde entier.

www.lesprintempsdechateauneuf.com

Vendredi 5 avril : 16h – 22h
Samedi 6 avril : 10h – 19h
Dimanche 7 avril :10h – 18h



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Saison 14 – Episode 3 : que du bonheur



Encore une fois, les organisateurs Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont sélectionné de jeunes chefs doués, qui ont su concoter des recettes à partir de fruits et légumes de saison en accord avec des vins.

Après l'apéritif, un blanc monocépage (Vermentino) du Château de la Coulerette 2022 de La Londe-des-Maures (Var) servi sur la terrasse, avec vue imprenable sur un cèdre multi-centenaire, place à l'entrée. « Lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment arrosée de la Cuvée Clos du Belvédère (Châteauneuf-du-Pape blanc 2022). Une assiette bien structurée avec du pep's. Le chef, un autodidacte passé quand même par l'Institut Paul-Bocuse, Vincent Croce officie chez « Janeth » quartier de la Timone à Marseille, dans le 5ème arrondissement.

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 lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment

Le plat, « Agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse. De l'agneau à la fois croustillant et rosé servi avec sa farandole d'accompagnements. Visuellement : une assiette magnifique, digne d'une nature morte, avec une avalanche de goûts, de textures et de saveurs, accompagné d'un Lirac « Le Temps » du Domaine de la Tour 2016, aux arômes puissants de fruits noirs toastés à 99% Grenache et 1% Syrah.
Le chef, Simon Boyer, un jeune homme, a grandi à l'Isle-sur-La-Sorgue, a travaillé sur place, au « Vivier » avant de partir pour Bruxelles et de revenir à Avignon où il s'est installé sur la petite place des châtaignes son restaurant "Le coin caché". C'est là, au calme, qu'il met en valeur les productions locales pour les gourmets gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Ecrit par le 7 novembre 2026

L’agneau et son bonbon d’épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse

Enfin comme dessert, un trompe-l’oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre. Avec une rasade de vin doux naturel grenat de Rasteau, du Domaine Bressy-Masso 2020, une tuerie! C’est Charlène Estevao, cheffe du restaurant Lestevao à Pernes-les-Fontaines qui l’a imaginé.

l'écho du mardi
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

Trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre

Finalement les jurés autour de Louis Gachet, meilleur ouvrier de France et chef de « La Feuillée » à Mane (O4), avec notamment Christophe Chiavola qui vient de recevoir sa 1ère étoile Michelin pour « Le Prieuré » à Villeneuve-les-Avignon et Manuel Amoros, l'ancien international de football ont rendu leur verdict : 1er le plat, 2ème le dessert, 3ème l'entrée.

Prochain rendez-vous à Chateauneuf-du-Pape pour la Finale, le 27 Mai.

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose McCormick : sel de l'Hymalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar… Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à GSE à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Monteux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnement 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de Ducros comme de Vahiné avec environ 600 références. Arnaud Ronssin, le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows…

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des taches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

l'écho du mardi
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



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

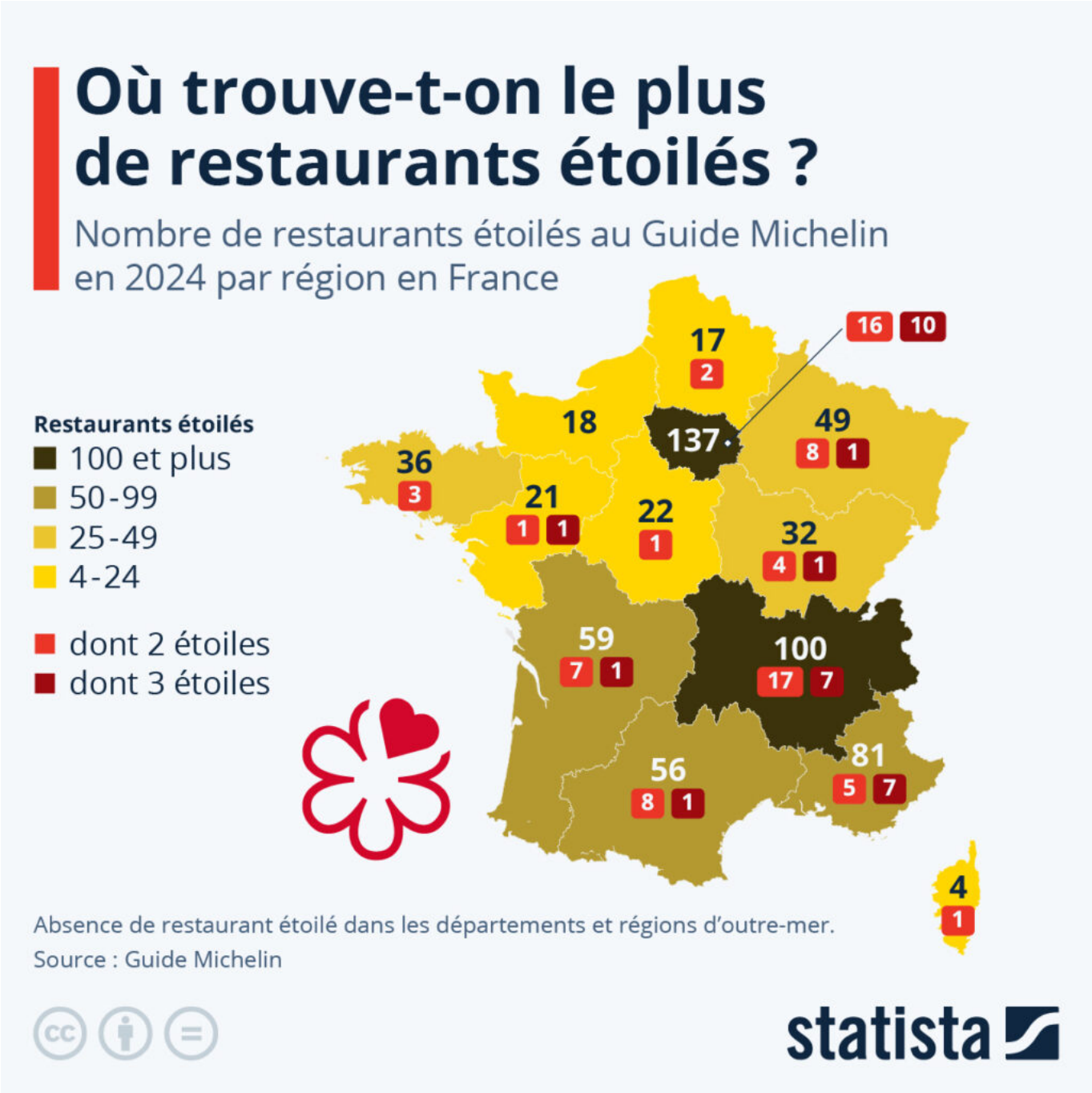
Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on on sait maîtriser les saveurs. IIs peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.

Gastronomie : où trouve-t-on le plus de restaurants étoilés en France ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Guide Michelin a présenté cette semaine sa sélection annuelle de restaurants étoilés. L'édition 2024 du célèbre guide gastronomique dénombre 632 tables étoilées en France et 7 à Monaco, parmi lesquelles 62 nouvelles adresses primées cette année. Longtemps sous-représentées dans les métiers de la gastronomie, les femmes-chef restent minoritaires : 7 restaurants seulement sur les 62 primés en 2024 sont dirigés ou codirigés en cuisine par des femmes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Comme le détaille notre carte, la région qui compte le plus grand nombre de tables étoilées est l'Île-de-France, avec 137 restaurants récompensés par le Guide Michelin, dont 16 à 2 étoiles et 10 à 3 étoiles. La ville de Paris regroupe à elle seule 121 établissements étoilés. En deuxième position, on trouve la région Auvergne-Rhône-Alpes, avec 100 restaurants étoilés, dont 17 à 2 étoiles et 7 à 3 étoiles. Les villes qui en comptent le plus dans cette région sont Lyon (16) et Courchevel (7). À l'opposé de l'échelle, les régions comptant le moins de restaurants primés par le Guide Michelin sont la Normandie (18 étoilés), les Hauts-de-France (17) et la Corse (4).

Les restaurants d'Outre-mer sont une nouvelle fois les oubliés du Guide Michelin, puisqu'aucun n'a été sélectionné par les critiques gastronomiques cette année. « Nous souhaitons l'équité entre les restaurateurs de France. De toute la France et pas seulement d'Hexagone. Mais aussi des territoires ultramarins. Aucun de ces territoires ne figure dans le guide Michelin […]. C'est une stimulation entre les chefs de la Martinique de pouvoir grimper et de briller sous les étoiles. » a réagi sur France Info Philippe Lecuyer, président de Ziléa (groupement des professionnels du tourisme en Martinique).

De Tristan Gaudiaut pour Statista