

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de gnocchis de pieds d'agneau 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 gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.**

## Farce des gnocchi

- Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
- Ail haché 25gr
- Échalote ciselé 100gr
- Persil haché 30gr
- Garniture aromatique
- Sciure

Écrit par le 18 mai 2026

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

### Gnocchis

- Pulpe de pommes de terre 2kg
- Farine 00 (ou 45)
- 2 œufs
- Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

### Bisque

- Carcasse de crustacés 5kg
- 4 oignons
- 8 carottes
- Cèleri 3 branches
- 2 poireaux
- Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

### Jus de maquereau

Ecrit par le 18 mai 2026

- Arêtes de maquereau
- Oignon
- Carottes
- Cèleri
- Poireaux

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

#### Sauce crustacés agneau

- Bisque 50gr
- Jus de maquereau 380gr
- Jus d'agneau 200gr
- Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

#### Dentelle noire

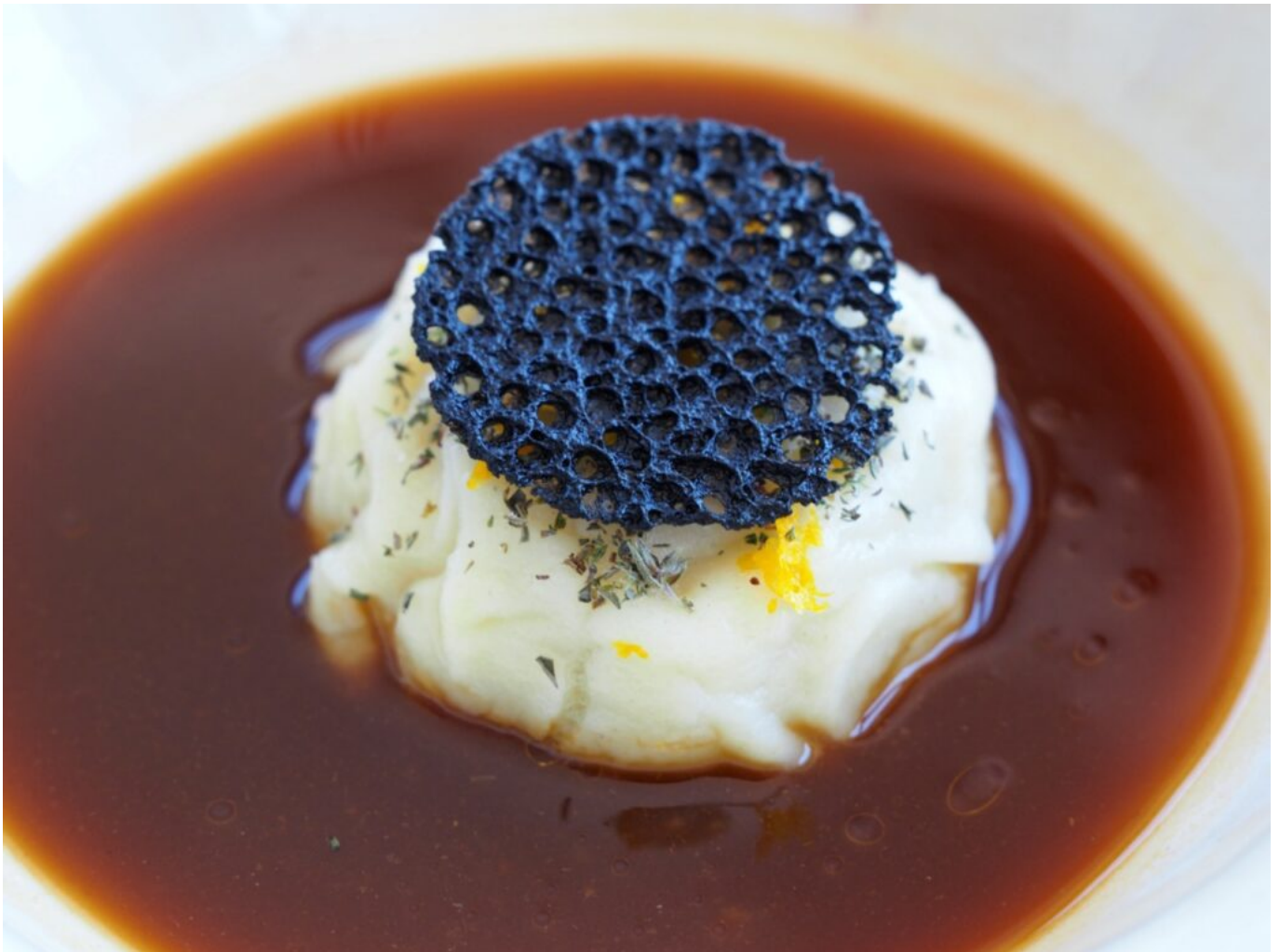
- Huile d'olive 150gr
- Farine 45 50gr
- Encre de seiche 4gr
- Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boîte bien fermée.

#### Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

## **Institut Sainte-Catherine : record battu pour le repas des chefs**

Ecrit par le 18 mai 2026



**« Repas des Chefs » au Palais des Papes au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine : record battu avec plus de 153 000€ de dons.**

Sacrée soirée, comme dirait l'autre... Pour cette 4e édition, le docteur Daniel Serin (Vice-président de Sainte-Catherine) a accueilli les 366 invités par ces mots : « Merci d'avoir répondu présents pour partager ce moment joyeux, à la fois caritatif et gastronomique ». Il est vrai qu'il y a 53 chefs qui ont participé à l'élaboration du menu et à sa confection, « Sous la houlette bienveillante et magistrale de Christian Etienne et avec le concours des équipes d'Eric Louis d'Hélen Traiteur, a ajouté Daniel Serin, sans oublier les vins généreusement fournis par Inter-Rhône » (A savoir : un blanc 2022 du « Caillou », un autre blanc de chez Guigal AOC Saint-Joseph 2021, un rouge Crozes-Hermitage 2020 du Domaine Marion Chirouze et enfin un vin doux naturel de Rasteau du Domaine du Grand Nicolet).

**Maître Patrick Armengau au marteau et David Bérard au micro**

Patrick Armengau a rythmé avec son marteau d'ivoire les enchères, en duo avec l'animateur de la soirée, comme d'habitude le très motivé David Bérard, sans oublier, l'ancien préfet de Vaucluse Bertrand Gaume, qui pour encourager l'auditoire, calculait sur son portable, enchère après enchère, la somme qui restait à payer puisque 66% des dons sont défiscalisés.

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Maître Patrick Armengau.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

David Bérard.

1er lot, proposé par les 2 chefs renommés Christian Etienne et Bruno d'Angélis, qui se sont engagés à venir chez le gagnant pour confectionner un repas pour 4. Puis c'est un lot de deux bouteilles du Domaine « Léos », comme Léon et Oscar, les 2 fils de Patrick Bruel. Suit un tableau de Jan Gulfoss enlevé à 2 000€, puis une bouteille de Pomerol 1982, excusez du peu, offerte par Jean-André Charial, le patron de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence qui a grimpé à 2 500€. Mis à prix 200€, un maillot du joueur de l'OM, Jonathan Clauss a atteint 1 300€.

Serge Chenet, le chef meilleur ouvrier de France installé à Pujaut a une autre passion, la peinture et un tableau qu'il a composé s'est enlevé à 2 000€. Autre lot d'exception, le fauteuil iconique « Bubble » de Roche & Bobois a été acquis à 5 000€. Comme d'habitude Richard Doux, bijoutier qui a pignon sur rue (Saint-Agricol) a offert 2 bijoux, un pendentif acquis contre un chèque de 6 200€ et une montre « Constellation » à 10 000€.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Daniel et Geneviève Serin.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

L'ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume.

La générosité des invités s'est aussi imposée pour un Mathusalem de Champagne de Miraval (Var) signé par Brad Pitt lui-même. Il a grimpé à 5 000€, une veste signée du chef étoilé Pierre Gagnaire à 5000€ aussi. La Fondation Blachère a proposé un tableau du sénégalais Daouda Ba, une oeuvre « Paradoxe urbain » une utopie sur un bidonville qui a été acquise à 10 000€. Enfin, une bouteille hors du commun, une « Romanée-Conti » millésimée 2017 de la Maison Moga à l'Isle-sur-la Sorgue a été offerte par Dominique et s'est enlevée à 8 000€. En tout, les enchères ont remporté 95 175€ (92 000 l'an dernier).



Second temps, avec la tombola qui a proposé pêle-mêle 2 places pour le match du Tournoi des 6 nations le 2 février au Stade Vélodrome à Marseille, un ballon de rugby signé Chabal, 2 places pour les Chorégies d'Orange 2024, un Jéroboam de la Maison Marrenon de la Tour d'Aigues et une caisse de Gigondas du Domaine les Teyssonnières de Franck Alexandre. RhôneA, Vacqueyras ont offert magnums et lots de bouteilles.

Plusieurs chefs ont offert des repas chez eux, Xavier Mathieu à Joucas, Mathieu Desmaret à Avignon, comme Florent Pietravalle à La Mirande, Corentin Roustan à l'Arlequin, Julien Gleize à l'Agapè, Benjamin Hiély à La Fourchette, mais aussi Daniel Hébet à l'Isle sur la Sorgue et Eric Sapet à « La petite maison » de Cucuron. En tout, les dons se sont affichés à 19 290€, soit 4 000€ de plus que l'an dernier, sans oublier 13 500€ de dons spontanés de la part d'invités qui ont ouvert leur coeur et leur portefeuille

Ecrit par le 18 mai 2026

vendredi soir.



« Laissez-vous tenter par cette tombola et ces enchères où des lots prestigieux vont être dispersés. Ne repartez pas les mains vides, laissez exprimer votre générosité pour les malades du cancer soignés à Sainte-Catherine » avait demandé en prologue le docteur Serin. Message reçu 5/5 avec 205 765€ de recettes dont il faut défalquer 52 000€ de dépenses (catalogues, tickets, grand écran, vidéo, son au Grand Tinel du Palais des Papes). Les 153 742€ totalisés serviront au programme « Interception » qui permettra d'identifier au plus tôt les personnes à risque augmenté de cancer pour leur proposer une prévention personnalisée et précoce.

Contacts : [www.icap84.org](http://www.icap84.org)

## 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

Écrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026

Huile olive  
2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torrifier) 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'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar 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,

Ecrit par le 18 mai 2026

monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

### **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 18 mai 2026



## Télévision : A table avec le sénateur Jean-

Ecrit par le 18 mai 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 vaclusien 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 vaclusienne, [Nadia Sammut](#).

Écrit par le 18 mai 2026

<https://youtu.be/Yf9GgBJgIVc?si=fxrCd4zIl0KtAYvh>

Quelques images du tournage de l'émission.

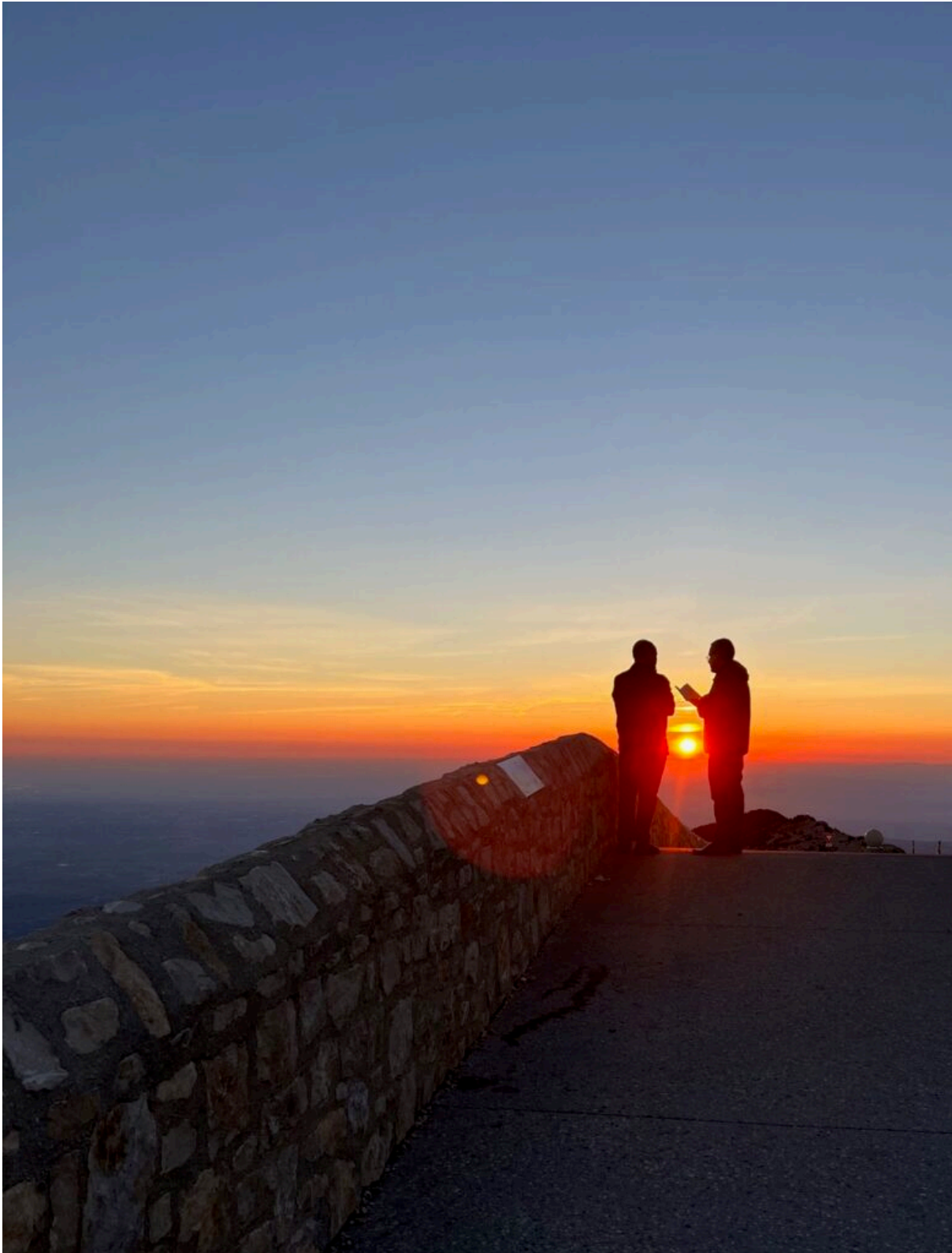
Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 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<sup>e</sup> 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

Écrit par le 18 mai 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<sup>re</sup> division France Libre. Arles.***

Ecrit par le 18 mai 2026



**30<sup>e</sup> édition**

**PROVENCE PRESTIGE**  
- depuis 1994 -

“ L'Art de vivre en Provence ”

**23 → 27 novembre 2023**

**Arles Palais des Congrès**

Invité d'honneur  
**Fragonard**  
PARFUMEUR

**150 exposants d'exception**

GASTRONOMIE  
CULTURE  
MODE  
DÉCORATION

QR code

**Réservez vos places sur notre billetterie**

Un événement

CCI PAYS D'ARLES

RÉGION SUB

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

MMA

bleu

WWW.PROVENCEPRESTIGE.COM  
#PROVENCEPRESTIGE

V.A.

## 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'oénologie, 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 2026

aussi pour tous les goûts, de la toute petite société vaclusienne 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 18 mai 2026

**SALON DU JEU**  
**JOUET, CADEAU**

PÈRE NÔEL - 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

Game Me More  
M

## 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<sup>re</sup> 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

Écrit par le 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 2026



DR

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

Ecrit par le 18 mai 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 cœur 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

Écrit par le 18 mai 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 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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.