Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

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

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

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

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 18 mai 2026

téléchargeable en ligne.

V.A.

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Une institution depuis 1922
Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine', l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.
Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.
Menu en 6 séquences 145 €
Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €
Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.com

La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 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 filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1re étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
500gr de pommes de terre type béa
50 gr de beurre
3dl d'huile d'olive
½ botte de persil plat
1 botte de cerfeuil
½ botte d'origan frais
1 dl de lait

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.
Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.
Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2e étape :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

½ l d'huile d'olive
2 branches de romarin
1 bouquet de thym
2 branches de sarriette

Hacher les herbes.
Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.
Passer et mettre en pipette.

3e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.
Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).
Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus coté peau.
Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.

DR

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 18 mai 2026

Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18e Week-end Gastronomique d'Avignon

C'est sur la Place des Corps Saints et dans l'église éponyme que se tiendra le 18e 'Week-end Gastronomique' d'Avignon du 17 au 19 novembre avec, en plus, le Cloître qui sera ouvert pour la 1re fois aux visiteurs, soit 300 m2 qui s'ajouteront aux 960 m2 prêtés gratuitement par la Mairie d'Avignon.

40 stands, 63 agriculteurs, 32 exploitations de Vaucluse, mais aussi des paysans, tous membres du Réseau 'Bienvenue à la Ferme', en provenance du Lot (canards, foie-gras, aiguillettes), de Dordogne (cassoulet), de Creuse (miel, nougats, guimauves), des Landes (confits, rillettes), du Gers (pâtés, charcuterie de porcs noirs), d'Auvergne (Saint-Nectaire, noix, safran, ail des ours) et de la Drôme (huile d'olive de Nyons, saucissons d'autruche, nectar de kiwi) seront là.

Les Vauclusiens ne seront pas en reste : Numa Cappeau de 'La ferme La Reboule' pour ses fruits et légumes qui poussent grâce à la riche terre alluviale de la Barthelasse, Elodie Fournier, la maraîchère de

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 18 mai 2026

Sarrians, Nicolas Berger d'Althen-des-Paluds pour ses pommes bio et son cidre, Loris Aubert de Saint-Christol d'Albion pour ses viandes et salaisons et même Bruno Bonnet de Lagarde d'Apt qui propose des écharpes, gants, et chaussettes en mohair et alpaga.

« C'est une façon de rencontrer des paysans, de parler avec eux de leur travail et de leur passion, quelles que soient les vicissitudes de la météo, précise Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Et de faire le plein de saveurs, de goûts, de parfums, de couleurs qui magnifieront vos tables pour les réveillons, ça changera de la morosité actuelle. »

Entre pains d'épices, Floc de Gascogne, Champagne, vins d'Alsace et de la Vallée du Rhône, magrets, escargots, pâtes de coing, calissons et chocolats, les visiteurs auront le choix. Ils étaient 21 000 en 2021, 14 000 l'an dernier, un chiffre qui va sans doute progresser pour l'avant-dernier week-end de novembre. En 17 ans, plus de 300 000 visites ont été recensées par la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

« Comme les producteurs ne peuvent pas entasser tous leurs cageots et cartons aux Corps Saints, les acheteurs peuvent click & collect sur internet, ajoute André Serri, président de Bienvenue à la Ferme 84. En partenariat avec la Poste, leur commande sera livrée chez eux dans des caisses réfrigérées et dans les plus brefs délais. »

Dans les 300 m2 supplémentaires du Cloître sera installé un 'Espace Restauration' avec un DJ pour l'animation et devant l'Église, sous chapiteau pour protéger du froid, des stands aligot, crêpes, vin chaud, pommes de terre au foie gras et burgers fermiers des Alpilles.

« Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, ce 'Week-end Gastronomique' est aussi l'occasion pour les consom'acteurs de rencontrer les paysans du réseau 'Bienvenue à la Ferme', d'acheter des produits de grande qualité, tous issus du terroir et fabriqués artisanalement, conclut Georgia Lambertin. Enfin, c'est une façon de soutenir ceux qui nous nourrissent et garantissent notre souveraineté alimentaire. »

À Sorgues, rencontre avec le duo du restaurant L'Espresso

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec Serge Hurard, un retraité dynamique et son chef hyper-créatif, Stéphane Parnaudeau.

Quand l'heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux, plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : 'L'Espresso', un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulangers du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la 'Backyard' à Monteux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c'est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu 'L'Auberge du Luberon' à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi collaboré avec Hélen Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bäch. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec

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 18 mai 2026

notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbettes, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Poursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

-

La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée du chef Nicolas Bottero

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 18 mai 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 pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.

Cuisson des pois chiches
– 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
– 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
– Eau
– Gros sel
– Bouquet garni
– 1 oignon blanc
– 2 carottes
– 3 gousses d'ail

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d'eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d'eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s'assurer de la bonne cuisson en goutant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

Houmous
– 30g de pâte de citron confit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

– 5 cl d’huile d’olive maturée
– 30g de jus de citron
– 3 cl de ‘huile de piment (ou Tabasco)
– 2 g de piment d’Espelette
– 10cl de jus de citron
– 20g de pâte de citron confit
– 20cl d’huile d’olive maturée

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.
Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l’huile d’olive, le piment d’Espelette et l’huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dessèchement de la surface. À froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L’houmous aura une texture plus solide après refroidissement.
Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l’assaisonnement comme pour les blancs.

Pois chiches frits
Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d’huile d’olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.
Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160°c pendant quelques minutes jusqu’à évaporation de l’eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

Salade de pois chiche
Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l’huile d’olive maturée. Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

Gravlax
– 2 pc de lisette de 200g
– 200g de gros sel
– 20g de sucre
– 10 g de baies roses
– 20 g d’aneth ciselée

Lever les filets de lisette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

Dressage
– Sarriette
– 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l’houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lisette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

DR

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans

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 18 mai 2026

Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas

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 18 mai 2026

d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.

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 18 mai 2026

La recette des cannelés du chef Matthieu Hervé

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 cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.
Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :
Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter. Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :
Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.

©Arthur© Ledoux

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de crossfit à Lambesc et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1re place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

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 18 mai 2026

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

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 18 mai 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 mai 2026

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiales qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisé par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmette, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

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 18 mai 2026

Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence