Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de homard breton 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 homard breton en fine gelée au minestrone de jeunes légumes primeurs.

Ingrédients (8 personnes) :
– 8 homards bretons (500g)
– 2 fenouils
– 2 oignons
– 2 bâtons de citronnelle
– 2 zestes de citron vert
– 30 g de gingembre frais
– 1 litre de vin blanc
– 250 g de chair de poisson
– 250g de parures de légumes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 100 g de blancs d'œufs
– 2 bottes de carottes fanes
– 1 botte de radis roses
– 200 g de pois gourmands
– 200 g de petits pois
– 6 oignons cébettes
– 4 pc de navets fanes
– 6 pc d'asperges vertes
– 2 pc de citron caviar
– 4 feuilles de gélatine

Progression :
Homard : Séparer les corps, têtes et pinces. Plonger les corps 3 minutes dans une eau bouillante et salée. Refroidir. Plonger les pinces 5 à 7 minutes suivant leur taille. Refroidir. Décortiquer les pinces sans attendre qu'elles soient totalement froides. Casser les carapaces des corps et réserver.

Gelée de homard : Réaliser un bouillon de homard avec les têtes, la garniture fenouil, oignon, citronnelle, citron vert et gingembre. Disposer le tout dans un rondeau et mouiller à hauteur avec un tiers de vin blanc et deux tiers d'eau. Porter à ébullition, écumer et cuire doucement pendant 30 minutes. Laisser infuser 1 heure feu éteint. Passer le bouillon et préparer la clarification. Clarifier le bouillon et infuser de nouveau citronnelle, citron vert et gingembre. Coller à la gélatine, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

Légumes : Éplucher les carottes et navets. Gratter les radis, écussonner les asperges et écosser les petits pois. Tailler les carottes en fins bâtonnets, les oignons en rouelles, les pois gourmands en losanges, les asperges en pointes et les navets en tranches. Porter un demi litre de bouillon de homard à ébullition et pocher quelques secondes les légumes dedans en les refroidissant rapidement.

Dressage : Disposer les légumes dans le fond de l'assiette. Couler la gelée de homard à mi hauteur. Disposer les pinces et le corps de homard. Poser les billes de citron caviar sur le homard. Parsemer de poudre de corail.

Astuce : Le homard « breton » (maintenant européen) s'appelle aussi « homard bleu » en raison de ses tâches bleutées. Il se différencie de son cousin « américain » ou « canadienne » par la robustesse de sa carapace, sa croissance lente et la finesse de sa chair.

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

La recette de ceviche de pastèque et betterave 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 ceviche de pastèque et betterave, avec tempura de thon aux épices du soleil.

Préparation du thon :
– 600 g de thon frais
– 20 g de graines de coriandre
– 20 g de graines de fenouil
– 20 g de baies roses
– Huile de friture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Sel, poivre de Penja

Couper le thon en tronçons de 7 cm de longueur sur 1 cm de côté de sorte à en avoir un par personne. Hacher ensemble les graines de coriandre, les graines de fenouil, les baies roses, le poivre et du sel. Rouler les bâtonnets de thon dans cette préparation. Laisser reposer 30 minutes.

Pâte à tempura :
– 200 g de farine à tempura
– 50 g d'eau gazeuse

Mélanger la farine et l'eau gazeuse afin d'obtenir une pâte à tempura. Y tremper les bâtonnets de thon, puis les faire frire 2 minutes dans une huile de friture chauffée à 180 °C.

Salade :
– 300 g de pastèque
– 300 g de betterave
– 100 g d'oignon rouge
– 100 g de grenade
– 40 g de graines de lin
– 8 brins de coriandre

Couper la pastèque en cubes de 1 cm de côté. Couper la betterave en cubes de 0,5 cm de côté. Éplucher puis émincez finement l'oignon rouge. Égrainer la grenade. Torréfier les graines de lin en les faisant chauffer dans une poêle. Mélanger tous les ingrédients de la salade, en conservant de la coriandre et de l'oignon rouge pour le dressage.

Sauce :
– 60 g de vinaigre de riz
– 40 g de jus de citron
– 20 g de sauce soja
– 100 g d'huile de sésame noir

Mélanger bien tous les ingrédients de la sauce. Disposer la salade sur les assiettes de service. Déposer les bâtonnets de thon frits sur la salade (les couper en plus petits morceaux si vous le souhaitez), assaisonner avec la sauce et parsemer d'un peu de coriandre et d'oignon rouge finement émincé. Poivrer au moulin et servir.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

Après le titre de Maître Restaurateur, le chef vauclusien Laurent Garrone obtient la Toque d'Or 2026



En mars dernier, Laurent Garrone, chef du restaurant La Ferme de la Huppe à Gordes, a remporté la Toque d'Or 2026. Une reconnaissance de plus au palmarès de ce passionné qui ne souhaite pas s'en arrêter là.

C'est à 13 ans que Laurent Garrone commence la cuisine, au travers d'un premier apprentissage à Joucas qui lui a ouvert les yeux sur la voie qu'il devait prendre. « Je n'étais pas très à l'aise sur les bancs de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

l'école, la cuisine m'a permis de me révéler », confie-t-il. Des membres de sa famille ayant eu plusieurs restaurants, cette envie de se tourner vers la gastronomie lui est venue plutôt naturellement.

Aujourd'hui, il a deux affaires en Vaucluse. Premièrement, La Ferme de la Huppe à Gordes, un établissement racheté en 2022 qui met en lumière le savoir-faire et les produits locaux avec, pour le restaurant, une cuisine 100% faite maison qui a valu à Laurent le prestigieux titre de Maître Restaurateur en 2024.

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur

Une affaire de famille

Au début de l'année, le chef a ouvert une deuxième affaire avec son épouse Morgane : le Kawaï Café à Saint-Saturnin-lès-Apt. « L'opportunité d'ouvrir un nouveau commerce s'est présentée, donc cette fois on a suivi l'idée de Morgane et on est allés plutôt vers un salon de thé, plus axé sur la parentalité, axé sur les femmes, un lieu dédié au bien-être », explique Laurent. À la carte, une cuisine franco-japonaise végétarienne. « C'est une toute petite structure dans un esprit Izakaya, les bistros japonais, mais remixé à la sauce provençale », ajoute-t-il.

Le Kawaï Café, ce n'est pas la première affaire du couple. Ensemble, Morgane et Laurent avaient déjà tenu une cantine de cinéma, un bar-restaurant à Villars, ou encore un paillote qu'ils ont perdu lors de la crise du Covid-19. Tant d'expériences qui ont forgé le parcours de Laurent, qui, lorsqu'il s'agit d'aventure entrepreneuriale et de challenge, est toujours prêt à se lancer.

Le concours Toque d'Or 2026

En mars dernier, moins de deux ans après avoir obtenu le titre de Maître Restaurateur, Laurent a voulu se lancer dans le concours de la Toque d'Or, une compétition réservée aux professionnels de la cuisine organisée par l'Académie Nationale de Cuisine. Pour être sélectionné, le chef vauclusien a dû préparer une recette à base de poisson bleu. Après la sélection seulement il a pu participer au concours qui portait ce jour-là sur l'agneau, accompagné de trois garnitures et d'un dessert à base de chartreuse.

Le jour-J, chaque candidat avait aussi une boîte surprise avec des ingrédients, mais aussi un commis surprise pour corser l'épreuve. « Ce jour-là, j'ai concocté un tartare de saumon avec une bisque d'écrevisse que j'ai servie froid, ce qui a surpris le jury puisque ça se sert normalement chaud, et que j'ai accompagné de queues d'écrevisse en tartare », explique Laurent.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Une préparation mentale et physique

S'il est ressorti grand gagnant du concours, ce n'est pas sans effort que Laurent a su se démarquer auprès du jury. « J'ai fait une grosse préparation avec une sophrologue et avec un coach sportif, et j'ai aussi été très bien entouré et accompagné par mes proches, notamment mes amis qui sont aussi des passionnés du métier », affirme-t-il.

> **« Il faut être endurant et athlétique pour un concours de ce niveau. »**

Côté sophrologie, l'accompagnement qu'il a obtenu lui a permis d'avoir une maîtrise corporelle, mentale, gestuelle et émotionnelle. Indispensable lors de cette épreuve de 3h30 qui demande concentration et rigueur, mais aussi condition physique. « On a beaucoup travaillé le cardio, la résistance et l'endurance avec mon coach sportif, poursuit le chef. J'ai d'ailleurs perdu 10 kilos pendant cette préparation. » Des efforts qui ont porté leurs fruits puisque Laurent a finalement obtenu la Toque d'Or.

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

Les futurs projets

Pour le moment, le chef vauclusien souhaite continuer de faire fructifier ses établissements de Gordes et de Saint-Saturnin-lès-Apt. Il organise d'ailleurs régulièrement des ateliers et cours de cuisine au Kawaï Café afin de transmettre son savoir. En parallèle, il transmet également sa passion à des élèves de 6e et 5e dans les collèges à qui il donne des cours de cuisine au travers de l'association 'Demain la vie'. « On a vu des élèves, qui ont du mal lors des cours 'classiques', qui se sont vraiment révélés », explique-t-il.

En ce qui concerne les concours, Laurent affirme qu'il souhaite en faire d'autres. Tout comme il a également des projets d'investissement et d'ouverture de restaurants dans le futur. Mais pour l'instant, le chef reste dans le secret et mijote peut-être quelque chose pour les prochains mois ou les prochaines années…

La recette de coquillages cuits en marinière du chef Denis Martin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de coquillages cuits en marinière avec crème de laitue à l'huile Picholine, algues marinées et écume iodée.

Ingrédients (pour 4 personnes)
Coquillages :
– 400 g de couteaux
– 400 g de moules de bouchot
– 300 g de palourdes
– 300 g de coques
– 1 échalote
– 1 gousse d'ail
– 100 ml de vin blanc sec
– 20 g de beurre doux
– 2 branches de persil plat
– Poivre du moulin

Plonger les coquillages (couteaux, moules, palourdes, coques) dans de l'eau salée pendant 1 à 2 h pour les débarrasser du sable. Brosser si nécessaire, rincer à l'eau claire.
Ciseler l'échalote et hacher l'ail. Dans une grande sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter échalote et ail,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

suer 1 min sans coloration. Ajouter les coquillages, mouiller au vin blanc, couvrir et cuire à feu vif 1-2 min jusqu'à ouverture. Égoutter, filtrer le jus de cuisson (conserver pour l'écume), décoquiller pour le dressage.

Crème de laitue à l'huile d'olive picholine :
– 200 g de laitue bien verte
– 100 ml de crème liquide entière
– 40 ml d'huile d'olive Picholine
– Sel fin

Blanchir la laitue 30 sec dans de l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Égoutter, mixer finement avec la crème liquide chaude. Monter au mixeur plongeant avec l'huile d'olive picholine jusqu'à obtenir une texture onctueuse et brillante. Rectifier le sel.

Algues marinées et salicornes :
– 50 g d'algues fraîches (dulse, wakamé ou laitue de mer)
– 40 g de salicorne fraîche
– 20 ml d'huile d'olive Picholine
– 10 ml de vinaigre balsamique blanc
– Fleur de sel

Blanchir la salicorne 20 sec, refroidir. Mélanger avec les algues fraîches, assaisonner d'huile d'olive et vinaigre balsamique blanc, fleur de sel. Réserver.

Fruits :
– 1 pomme Granny Smith
– 1 pomelo rose
– Jus de citron

Tailler la Granny Smith en petits dés, citronner légèrement. Prélever les suprêmes du pomelo, couper en petits segments.

Écume iodée :
– 20 ml de crème liquide (facultatif pour arrondir le goût)
– 200 ml du jus de cuisson filtré des coquillages
– 1 g de lécithine de soja

Chauffer doucement le jus de cuisson filtré et la crème. Ajouter la lécithine de soja, émulsionner au mixeur plongeant en maintenant la tête légèrement inclinée pour créer une mousse stable.

Dressage :
Disposer la crème de laitue au fond de l'assiette. Déposer harmonieusement les coquillages. Répartir la brunoise de pomme, les segments de pomelo, les algues et salicornes. Verser l'écume iodée en dernière minute pour qu'elle arrive encore aérée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Finition : filet d’huile d’olive picholine, herbes marines fraîches ou micro-pousses.



DR

(vidéo) Terroirs en fête : record de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

fréquentation pour la 9e édition



Terroirs en Fête : record de fréquentation pour cet évènement populaire qui met à l'honneur les paysans et producteurs de tout le Vaucluse

12 500 entrées! + 2 500 qu'en 2025 au Parc de l'Arbousière, ce week-end à Châteauneuf-de- Gadagne. Des parents, des enfants, des séniors, des bébés dans leur poussettes, une ambiance famille et bonne franquette pour cette 9ème édition de « Terroirs en Fête » organisée par le Conseil Départemental de Vaucluse. Et ses agents n'ont pas chômé pour tout installer en pleine nature, certains ont même dormi sur place pour que la célébration de l'agriculture soit au top! Avec les 1 600 places de parkings auto, celui pour les vélos, le flêchage du Marché de Saveurs, de l'Espace Restauration.

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



Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Département de Vaucluse | Officiel (@departementdevaucluse)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dès l'entrée, pour vous déplacer au milieu des 4 hectares à l'abri du soleil grâce aux arbres, on vous remettait un plan avec la Ferme pédagogique, le Village des pitchouns, l'Espace élevage, l'Atelier de démonstrations culinaires, le stand des Côtes-du-Rhône avec les Compagnons. Les visiteurs avaient le choix entre le Rucher des Marjoraines et son miel, les Chouchoux du Ventoux, les Croquants de Velleron, les Fruits de Campredon, la Confrérie du Taste-Fougasse et le stand de l'AOP Cerises de France. Côté Salon des Vins et Spiritueux, 25 exposants, dont La distillerie « Les chineurs de Malt » du Thor, le Domaine de la Camarette de Pernes-les-Fontaines, la Cave Clauvallis de Saint-Didier, le Domaine Les Hautes Briguières de Mormoiron.



Course des "pitchouns" en draisienne.

Dès l'ouverture, samedi à midi, la Présidente Dominique Santoni, après avoir salué tous les exposants, a insisté : « Grâce à Terroirs en Fête, nous comprenons les métiers de l'alimentation, le savoir-faire et la passion qui animent nos paysans, nos producteurs du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette, du fruit au dessert, de l'abeille au miel. Et qui de mieux pour cette 9ème édition que Marcotte pour représenter cette grande fête de l'agriculture? »

L'invitée d'honneur qui est la marraine de ces « Terroirs en Fête » lui répond, tout sourire : « J'aime tout ce qui est bon. Je suis gourmande et j'admire ce que les producteurs vauclusiens nous proposent, c'est un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

bonheur de voir à quel point ils sont passionnés par l'excellence ».



Sylvain et Marina du "Domaine du Coffre" à Pertuis

Parmi les caveaux présents, « Le Domaine du Coffre » de Pertuis, avec à sa tête 3 frères, Sylvain, Aurélien et Florent et leur maman Cathy qui crée les étiquettes à l'aquarelle. Sur leurs 7 hectares à 350

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

mètres d'altitude, ils produisent depuis 3 ans les trois couleurs, avec les « Le chant des Vignes » et « La Clef des Sens ». Ils proposent aussi deux gîtes au coeur du Luberon. En tout, 20 000 bouteilles sortent de leur chai chaque année.



Lara Compan, la gagnante du concours de la tarte à la fraise organisée par nos confrères d'ICI Vaucluse

Ce week-end, la radio Ici Vaucluse avait délocalisé son studio pour aller à la rencontre des auditeurs. Autour de la directrice Valérie Derrer, de la responsable des programmes Sabine Maillochon, David Bérard a notamment animé le concours de tartes à la fraise. Et c'est Lara Compan de Montfavet qui a gagné pour sa tarte revisitée « Rosée d'un matin en Provence ».

A l'année prochaine! Save the date : 12 & 13 juin 2027.

Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de courgettes du chef Christophe Pulizzi





Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette 'la fleur en courgette'.

Ingrédients :
Courgette confite :
– Courgettes
– Gros sel
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– Vinaigre balsamique blanc

Tailler les courgettes en jolis tronçons réguliers pour un rendu harmonieux. Les déposer sur un lit de gros sel avec l'ail et le thym, puis recouvrir avec le même mélange. Laisser dégorger 30 minutes pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

concentrer les saveurs. Rincer soigneusement, puis cuire les courgettes au barbecue jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées. Laisser refroidir à température ambiante avant de les imbiber de vinaigre balsamique blanc.
Astuce du chef : une cuisson sur braises douces permet de confire la chair sans brûler la peau et apporte un goût fumé subtil.

Marmelade de courgettes :
– Oignons émincés
– Courgettes taillées en fines lamelles
– 1 gousse d'ail
– Basilic frais
– Pignons de pin torréfiés
– Zeste de citron vert
– Huile d'olive
– Sel, poivre

Dans une casserole, faire revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive à feu doux jusqu'à obtenir une texture confite. Ajouter les courgettes taillées en fines lamelles et laisser cuire doucement 30 minutes pour obtenir une compotée fondante. En fin de cuisson, incorporer le basilic, le zeste de citron vert et les pignons de pin torréfiés. Rectifier l'assaisonnement.

Tapenade :
– Olives noires dénoyautées
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– Filets d'anchois
– Câpres
– Parmesan râpé
– Huile d'olive

Mixer les olives, l'ail, le thym, les anchois, les câpres et le parmesan en incorporant l'huile d'olive progressivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.

La fleur en courgette :
– Courgettes jaunes et vertes

Tailler les courgettes jaunes et vertes en lamelles fines et régulières. Les blanchir brièvement dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Les disposer en alternant les couleurs sur une feuille de papier cuisson, former un rectangle, étaler une fine couche de tapenade et rouler serré.
Astuce du chef : roulez les lamelles pendant qu'elles sont encore légèrement tièdes pour éviter qu'elles ne se cassent.

Dressage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Déposer la marmelade de courgettes au fond de l'assiette. Ajouter les tronçons de courgettes confites de façon harmonieuse. Terminer par les fleurs roulées, pour apporter du volume et un effet visuel élégant. Ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra au dernier moment pour sublimer les saveurs et apporter de la brillance à l'assiette.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les chefs récompensés par Michelin chez Bibendum à Avignon



Ça va de soi, non ? Remettre aux restaurateurs et leurs chefs cuisiniers les distinctions si recherchées dans cette brasserie Bibendum de la Rue Joseph Vernet. Et ils étaient des dizaines, venus du Gard, d'Ardèche, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône et bien sûr de tout le Vaucluse pour cette cérémonie.

Une opération organisée par le grossiste Métro chez Mathieu Desmarest. Né à Villeneuve-lès-Avignon, il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

a fait ses classes à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon, a travaillé avec Bruno d'Angélis à La Vieille Fontaine, au restaurant gastronomique de l'Hôtel d'Europe avant de partir pour les cuisines du Palais de l'Elysée à Paris aux côtés du chef des présidents de la république, Guillaume Gomez.

Le chef revient ensuite sur ses terres où il crée des lieux et des concepts. Pollen en 2018, étoilé en 2021, Bibendum et Tribu, tous les deux distingués par un Bib gourmand.

Ce lundi, aux côtés de sa femme Émilie, Mathieu Desmarest a reçu trois plaques émaillées rouges Michelin pour ses trois établissements, deux à Avignon le 3e à Roquemaure. Carton plein en somme. « C'est le travail de toute une équipe, un collectif, une famille, même. On a tous le même but, faire plaisir à ceux qui viennent s'attabler chez nous, leur proposer le meilleur des produits locaux, des saveurs, des accords mets-vins, une cuisine généreuse, un bon rapport prix – plaisir. » 55 salariés en tout pour le restaurant gastronomique, la brasserie et le bistrot.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Parmi les récipiendaires, le 3 étoiles L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Institution mondiale créée après guerre par Raymond Thuilier, reprise par son petit-fils Jean-André Charrial qui a vu défiler la Reine Elizabeth II, Picasso, Albert Camus, Jean Cocteau, le Général de Gaulle, Winston Churchill, les Beatles et Barack Obama. Glenn Viel était représenté par son chef-pâtissier Brandon Dehan. Autre distinction pour Christophe Chiavola, le chef du Prieuré-Baumanière, 5 étoiles Relais & Châteaux à Villeneuve-lès-Avignon.

Ont reçu leur plaque les chefs-propriétaires Fanny Rey et Jonathan Wahid de L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, mais aussi L'Ineffable à Barbentane, Noël Bérard pour La Bastide de Capelongue à Bonnieux, Xavier Mathieu pour sa Table à Joucas dans le Luberon, Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Le Clair de la Plume à Grignan, Entre Vigne et Garrigue des Chenet père (Serge) et fils (Maxime) à Pujaut.

Une occasion pour saluer la créativité, le savoir-faire, le dynamisme, l'engagement, l'exigence de ces professionnels des métiers de bouche. Pour une fois, ils ont pu rencontrer leurs « frères d'âme », les chefs souvent seuls dans leur cuisine avec leur brigade et savourer ensemble la reconnaissance dont ils font l'objet grâce à Michelin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Brandon Dehan, chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière (3*) aux Baux-de-Provence

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



Mathieu Desmarest, patron de Bibendum et Pollen à Avignon, et de Tribu à Roquemaure

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Xavier Mathieu, chef étoilé à Joucas

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Depuis un an, c'est au cœur du Château La Croix des Pins à Mazan que le jeune chef Jérôme Tchomlek officie derrières les fourneaux de la Maison Aréni. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien Jérôme Tchomlek. « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-pèree avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chausseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les Tchomlek, ce sera la cuisine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026


Crédit : DR

> « J’ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »
>
> *Jérôme Tchomlek*

« J’ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l’âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m’a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3e, j’ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l’orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C’était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400 couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J’étais trop content car mon but c’était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore… Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.



Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine
Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est Chez Serge à Carpentras (l'établissement réputé de Serge Ghoukassian, un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »
Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse
« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant Clovis & Basina à Crillon-le-Brave, village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

C'était A Ventoux, le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.
Il rencontre alors Jérôme Petitjean, le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.



Pourquoi Aréni ?
Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.
« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers
« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.
« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.
« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).



Crédit : Maison Aréni/DR

> « La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée
Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.
« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezze inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs. Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de Relais Vert à Carpentras, asperges et fraises des Malauques à Mazan, pigeons et volailles de la Station Avicole du lac à Monteux, boucherie Choc Viande à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, la Fromagerie Mercy à Carpentras, la crémerie SDV à Sorgues, la boulangerie-pâtisserie Augusta à Sarrians, les poissons de Toute La Marée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Elite Marée à Avignon, les cafés de la Maison Brès à Sarrians, le Safranier Guillaume Chardon à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie Lou Gau à Mazan… N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même la blanchisserie C L'Atelier pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.
Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins
De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat
Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras…) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (…). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal

« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.

Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').

« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épice et les bons accompagnements. »



Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Des projets pour mieux s'enraciner

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »
Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.
« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.
« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »
« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

Maison Aréni. Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).
Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et réservation en ligne.



Animation : les Mardis accordés
Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent les Mardis accordés. Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L’équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.
« C’est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d’une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d’alcool, les organisateurs proposent également les jus d’Yvette de Mazan.
« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

La recette de soupe au pistou 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 soupe au pistou.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Eau de tomate :
– 5 kg de tomates
– 7 carottes
– 5 oignons
– 1 branche de céleri
– 2 poireaux

Mixer les tomates au thermomix puis le passer au chinois tamis. Verser le jus de tomates obtenu dans une casserole et porter à ébullition. Dès que le jus commence à bouillir, le repasser au chinois tamis, cette fois-ci avec un torchon, pour obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidir tout de suite et conserver au frais. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir tous les légumes de la garniture en ajoutant le moins d'huile possible. Porter l'eau des tomates à 90°c et ajouter la garniture aromatique grillée. Conserver au frigo pendant 18 heures.

Pistou :
– 500 gr de basilic blanchi
– 280 gr + 80 gr d'huile d'olive
– 80 gr de parmesan
– 2 gousses d'ail
– Glaçons

Mixer au Thermomix le basilic blanchi avec la première partie d'huile d'olive et un glaçon. Ajouter ensuite le parmesan et l'ail et mixer jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajouter maintenant deux autres glaçons et mixer en ajoutant l'huile petit à petit. Assaisonner avec du sel et débarrasser.

Garniture de la soupe :
– Tomates cerises
– PDT délicatesse moyenne
– 250 gr de haricots vers
– 100 gr de haricots coco décortiqués
– 100 gr de pâtes billes

Peler les tomates cerises et les couper à moitié dans le sens de la largeur. Cuire les pommes de terre Délicatesse puis les couper en rondelles de 5mm d'épaisseur. Monder les haricots verts puis les couper en pièces d'environ 2,5cm de longueur, les blanchir dans une eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Ecosser les haricots blancs puis les cuire dans la cocotte-minute pendant 12 minutes. Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Mélanger les éléments en suivant les proportions : haricots verts 30gr, haricots blancs 30gr, pâtes bille 20gr.

Purée d'ail :
– 5 têtes d'ail entières
– Huile d'olive
– Sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Couper l'extrémité haute des têtes d'ail, les disposer sur une plaque tapissée de gros sel, puis les cuire au four à 150°C pendant 40min. Une fois cuits, éplucher les gousses d'ail et les écraser au tamis. Assaisonner la purée obtenue avec le sel et l'huile d'olive, mettre dans une poche à douille et conserver au frigo.

Éléments pour la finition :
– Pistou
– Pousses de basilic petites feuilles
– Branches de basilic petites feuilles



©2018 Cook and Shoot by Aline Gerard