Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

‘Bien Bon!’, une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon



Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l’Agglomération.

Avec ses 11 km2 de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km2 de forêt, ses 400 fermes et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l’Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d’atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d’écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks »,
des banquets champêtres et une 'Place des Gourmands' ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s'est déroulée une 'Conférence alléchante' sur 'Ce que veut dire bien manger aujourd'hui ? Et comment bien boire?' avec Olivier Bompas, ancien sommelier et formateur auprès de l'Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd'hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l'alimentation et du végétal.



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». Guy Moureau, maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 – 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les véganistes. « Les
accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, » Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de coktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand'père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferrerri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroiani, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti dépresseur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulgour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végans en attendant peut-être de faire griller des insectes…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

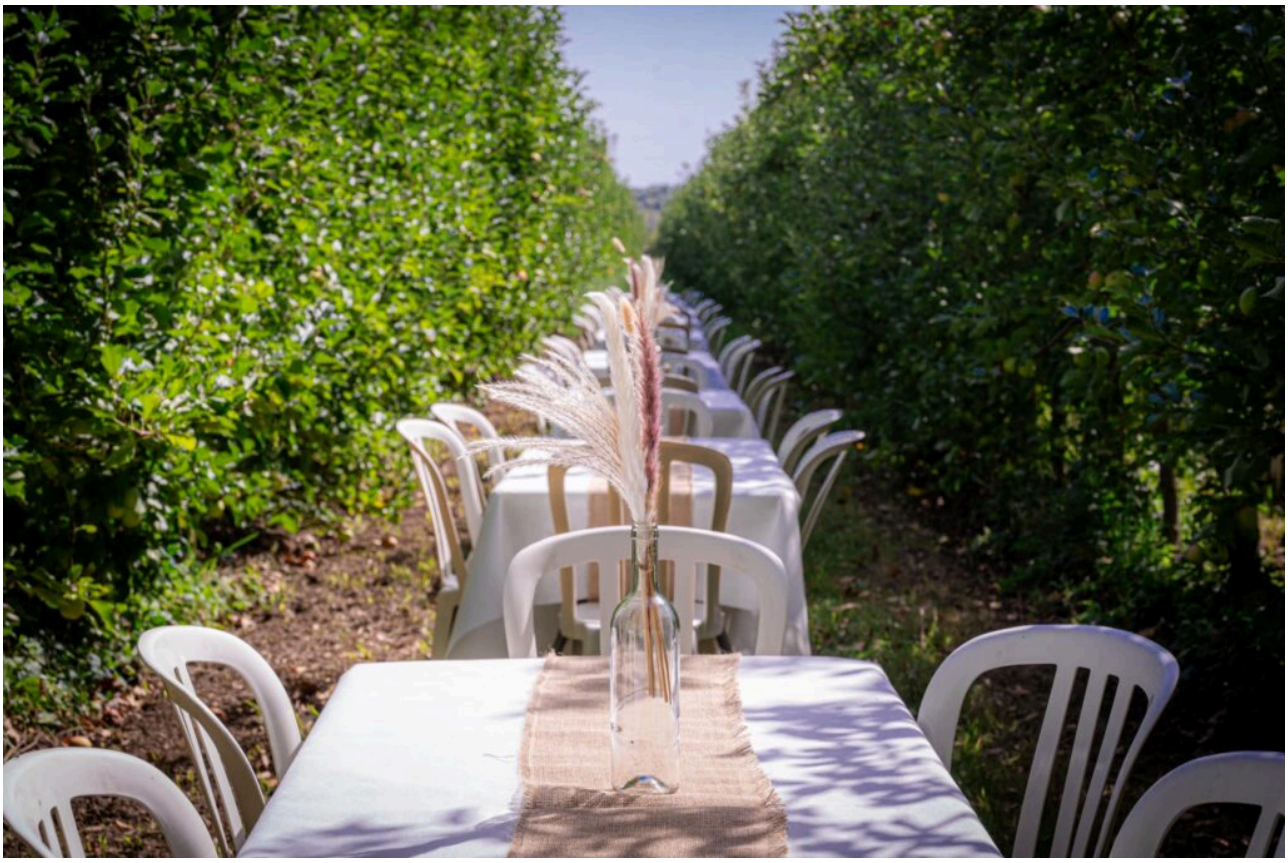
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

- 

La surprise des Chefs. ©Grand Avignon

Le restaurant gastronomique de La Coquillade élu meilleure table du Luberon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le magazine français Yonder, dédié au voyage et à l'art de vivre, a fait son classement des dix meilleures tables du Luberon, et parmi elles, huit sont situées en Vaucluse, dont l'Avelan du domaine de La Coquillade qui est en haut du podium.

Le Sud du Vaucluse est notamment bien représenté dans ce classement élaboré par Yonder, il comptabilise plusieurs pépites gustatives telles que l'auberge La Fenière à Cadenet avec la cuisine de Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde proposant une cuisine exclusivement sans gluten, qui se place en 5e position du classement. Elle est suivie de La petite Maison de Cucuron, le restaurant étoilé d'Eric Sapet, en 6e position. À la 7e place, on trouve Le Moulin de Lourmarin, avec Mathis Larrodé aux fourneaux. II y a également La cuisine d'Amélie au Domaine de Fontenille à Lauris, un restaurant bistronomique avec aux commandes Guillaume Goupil, qui revendique une cuisine classique et gourmande avec des produits de la région, en 9e position.

Si la commune de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses vignobles et ses vins, un de ses restaurants vient se glisser à la 3e place du classement de Yonder. Il s'agit de La Mère Germaine, fondé en 1922 par une ancienne cuisinière à l'Élysée, qui compte aujourd'hui une étoile au Guide Michelin.

Le pays d'Apt, lui aussi, regorge de trésors en termes de gastronomie. Il y a notamment Le Phébus de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Xavier Mathieu à Joucas, qui fête ses 40 ans cette année, qui se classe à la 8e place de la liste. C'est le restaurant Un jardin sur le toit, situé dans le village perché de Saignon, qui ferme le classement de Yonder, avec « une expérience culinaire d'exception », selon le magazine. Enfin, le Pays d'Apt se démarque une dernière fois dans cette liste avec le restaurant gastronomique Avelan, du domaine de La Coquillade à Gargas, qui se place tout en haut du podium avec une carte en cinq temps qui décline les arômes de la Provence.

Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas



A l'occasion de son 40e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1er septembre.

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40e anniversaire de la création du restaurant Le Phébus à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vauclusien Xavier Mathieu propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical…



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

‘partage gourmand’, d’un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d’une farandole de desserts ainsi que d’une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d’excellence où le blanc sera le ‘dress code’ de la journée (100€ par personne). Une journée qui s’achèvera avec le tirage au sort d’une grande tombola d’anniversaire ‘40 ans, 40 lots.’

Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »

10 mains de MOF

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un ‘Dîner d’Epicure’ à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un ‘live cooking’ d’accueil de Xavier Mathieu, Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 ‘Société des Bains de Mer’ à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un ‘Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l’anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic’.

Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 ‘Têtedoie’ à Lyon) avec ’Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l’estragon’, son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 ‘Entre Vigne & Garrigue’ à Pujaut) avec une ‘Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d’abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices’, une sélection de fromage de France (Vache – Brebis – Chêvre) de Josiane Déal (MOF Fromager ‘Lou Canestéou’ à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une ’Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat’ de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).

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



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

Menu signature du chef étoilé vauclusien
Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1er septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic… (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

***Le Phébus**.*
220, route de Murs. Joucas.www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com
***Dimanche 3 septembre**.*
Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.
***Samedi 2 septembre**.*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).
***Vendredi 1er septembre**.*
Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic





Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

C’est sous l’ombre des glycines que Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré Baumanière, propose une nouvelle formule décontractée pour l’été : le Bistro’chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l’équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l’hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d’instinct, spontanée et instantanée avec des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.



« La cuisine est un spectacle. »

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence… »
Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.



La tête dans les étoiles
Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au Château de Massillan à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.
Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.
L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere. 7, Place du Chapitre – 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes
Ingrédients pour 4 personnes
Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
Une branche de céleri
Un bouquet garni
2 oignons rouges coupés en 2
4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.
Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).
Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.
Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).
Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Événement 'Bien bon' du Grand Avignon : réservez votre Surprise des chefs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Un événement qui se clôturera par la ‘Surprise des chefs’. Il est désormais possible de réserver votre menu préféré parmi les cinq proposés.

Italia Palladino du restaurant ‘Italie, là-bas’ et du ‘Café Roma’ à Avignon, la cheffe indépendante Séverine Sagnet, Maxime Chenet du restaurant ‘Entre Vigne et Garrigue’ à Pujaut, Pascal Auger du restaurant ‘La Vieille Fontaine’ à l’Hôtel de l’Europe à Avignon, et Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon. Ce sont les chefs qui vous réserve une grande suprise pour clôturer en beauté l’événement ‘Bien bon !’.

Le dimanche 17 septembre de 11h à 16h, vous aurez rendez-vous dans l’un des cinq lieux du Grand Avignon choisis pour l’occasion et tenus secrets jusqu’à l’avant-veille du jour-J, en fonction du menu que vous préférez. Les lieux, qu’ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l’une des 16 communes de l’Agglomération. L’objectif est de manger dans un lieu près de chez soi, mais où l’on n’a pas l’habitude de se rendre, et donc de découvrir le territoire autrement.

Lire également : ‘‘Bien bon !’ : l’événement pour apprendre le bien manger et le bien boire’

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 menus

Pour l'occasion, chaque chef est associé à un menu et à un lieu secret. Le menu est au prix de 38€, comprenant l'entrée, le plat, le dessert et un verre de vin. Pour les enfants, c'est un menu unique composé d'une burrata basilic et un meli-melo de tomates, un roti de porc du Ventoux et un crumble de courgettes parmesan, ainsi qu'une mousse au chocolat avec sa farandole de fruits, avec un jus de fruits, qui sera servi pour 25€.

- Pascal Auger proposera une tarte renversée avec courgettes, amandes, noisette, brousse et citron, suivie d'un burger de truite de pays avec moutarde de tomates et butternut, puis une tartelette à la figue avec tuile sésame.
- Italia Palladino servira un vitello tonnato avec noisettes, câpres et pickles de légumes, puis une fregola sarda avec palourdes, girolles, gingembre et amandes, suivie d'un tiramisù avec figues et marsala.
- Florent Pietravalle préparera un poulpes aux agrumes en entrée, une morue affinée au pil pil de poutargue avec des légumes vapeur en plat, puis un riz au lait à la reine des prés en dessert.
- Maxime Chenet proposera un marbré de saumon et pistaches avec comme un blanc-manger de fenouil et une salade d'herbes potagères, suivi d'une kambonnette de volaille et sa bohémienne de légumes, avec des pois chiches et un coulis de poivrons rouges, et pour finir une tarte fine aux figues avec crème d'amande et miel de lavande.
- Séverine Sagnet servira une mousse de chèvre avec rosace de figues et vinaigrette à la framboise, puis un sashimi de daurade royale de Méditerranée avec légumes croquants au pistou, basilic et pamplemousse, et enfin une tarte au chocolat avec biscru aux pruneaux.

Cliquez ici et réserver votre menu préféré.
Le lieu secret vous sera communiqué 48h avant le jour-J.

V.A.

Où se trouvent les meilleurs restaurants du monde en 2023 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La nouvelle édition du classement « The World's 50 Best Restaurants » du groupe d'édition « William Reed », l'un des événements annuels les plus attendus sur la scène culinaire internationale, a été publiée la semaine dernière.

Lors de ce que l'on appelle les « Oscars de la gastronomie », le « Central », situé dans la capitale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

péruvienne Lima, a été élu meilleur restaurant du monde, suivi par deux établissements espagnols – « Disfrutar » à Barcelone et « DiverXO » à Madrid. Ces trois restaurants figuraient déjà dans le top 5 en 2022. Le reste du top 10 comprend un autre restaurant espagnol et deux autres restaurants latino-américains, ainsi qu'un nouveau venu du Danemark : Alchemist à Copenhague. En outre, un restaurant français ayant déjà deux étoiles Michelin a fait son entrée dans le top 10 cette année : « Table » de Bruno Verjus.

La liste des 50 meilleurs restaurants du monde a été créée il y a 20 ans par le journal britannique Restaurant Magazine comme alternative au système d'étoiles Michelin. Ces dernières années, elle a été critiquée parce qu'elle serait trop élitiste, parce que les jurés privilégieraient les propriétaires de restaurants qu'ils connaissaient déjà et car elle répertorie principalement des restaurants en Europe et dans certaines grandes métropoles mondiales.

Claire Villiers, statista.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



A 36 ans, Hervé Matthieu a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

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

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef Christophe Chiavola) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obma), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.

- 

Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



- Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par David Bérard. Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des Compagnons des Côtes du Rhône a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens Christian Etienne et Bruno d'Angelis, les gardois Michel Meissonnier et Serge Chenet et les drômois Drôme Eric Coisel et Baptiste Poinot.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au Pont d'Avignon et au Palais des Papes propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône depuis des décennies.

Menu en 5 temps :
– Focaccia de l'amitié – huile d'olive -thym – picholines
– Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala – pignons grillés – salade aux herbes
– Loup bio du Frioul en filet – fenouil – condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
– Carré de cochon du Ventoux – travers laqué au miel de lavande – couenne croustillante – carottes printanières en déclinaison
– Soupe de melon au parfum d'anis – croquant aux amandes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la “Tablée des Chefs“ du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent Les Estivales du Rhône espèrent qu’un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

Pour réserver, les dernières places c’est par ICI

Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme Destination Luberon, les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de Pays d'Apt Luberon, Luberon Sud Tourisme, Isle sur la Sorgue Tourisme et Pertuis.

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le Syndicat des vins de l'AOC Luberon. Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

Les domaines participants

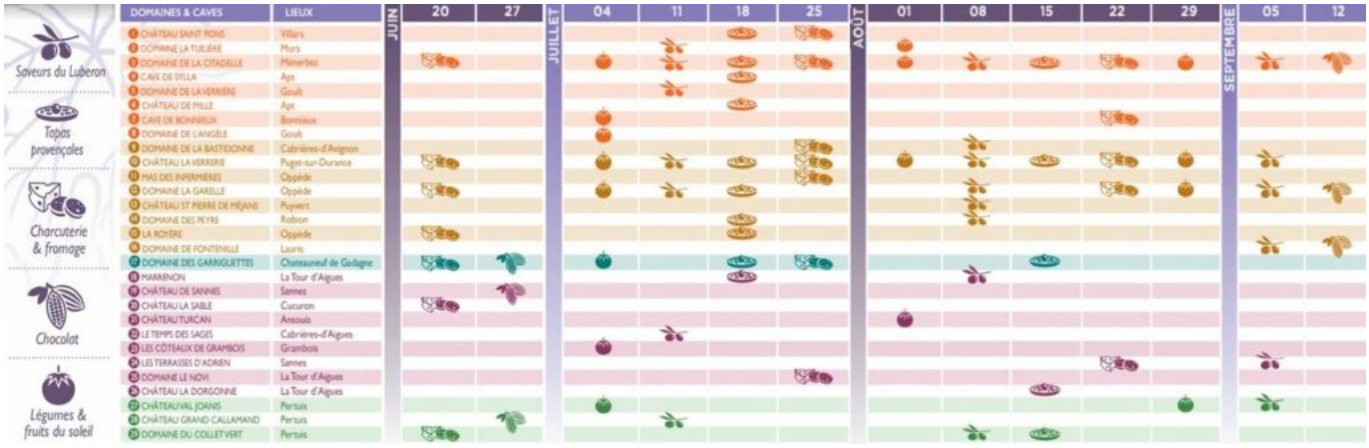
29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le Château Saint Pons à Villars
- Le domaine La Tuilière à Murs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

- Le domaine de La Citadelle à Ménèrbes
- La cave de Sylla à Apt
- Le domaine de La Verrière à Goult
- Le Château de Mille à Apt
- La cave de Bonnieux
- Le domaine de L'Angèle à Goult
- La domaine de La Bastidonne à Cabrières d'Avignon
- Le Château La Verrerie à Puget-sur-Durance
- Le Mas des Infermières à Oppède
- Le domaine La Garelle à Oppède
- Le Château Saint-Pierre de Mejans à Puyvert
- Le domaine des Peyre à Robion
- Le domaine La Royère à Oppède
- Le domaine de Fontenille à Lauris
- Le domaine des Guarriguettes à Châteauneuf-de-Gadagne
- Marrenon à la Tour d'Aigues
- Le Château de Sannes à Sannes
- La Château La Sable à cucuron
- Le Château Turcan à Ansouis
- Le Temps des Sages à Cabrières d'Aigues
- Les Côteaux de Grambois à Grambois
- Les Terrasses d'Adrien à Sannes
- Le domaine Le Novi à la Tour d'Aigues
- La Château La Dorgonne à la Tour d'Aigues
- Le Château Val Joanis à Pertuis
- Le Château Grand Callamand à Pertuis
- Le domaine du Collet Vert à Pertuis



Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les soirées

Si chaque soirée à un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégie, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon.

V.A.