

Ecrit par le 18 mai 2026

Châteauneuf-du-Pape : Les 12e Rencontres gourmandes de Vaudieu rendent hommage à l'œnologue Philippe Gambie



La dernière fois qu'on avait vu son imposante silhouette, c'était le 6 décembre 2021, à Vaudieu, chez les frères Bréchet. Et il s'en est allé, brutalement, 12 jours plus tard, à la veille de ses 60 ans, lui qu'on surnommait 'Le coach des vigneronns' et 'L'apôtre du dialogue gustatif'. Reconnu internationalement pour ses qualités, diplômé de la faculté de pharmacie de Montpellier, de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, cet ancien rugbyman prodiguait ses conseils avisés aux vigneronns, en particulier dans la Vallée du Rhône. En 2010, Robert Parker l'avait élu œnologue de l'année et en 2011, le magazine 'Wine enthusiast' le classait dans le top 5 des œnologues.

Ecrit par le 18 mai 2026



Philippe Gambie, œnologue de l'année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes de Vaudieu en décembre dernier.

Œnologue de l'année

En amont de cette Rencontre Gourmande, Laurent Bréchet, ému, a rendu hommage à sa « Générosité, à la force et la précision de ses assemblages hors du commun. C'était un œnologue de génie, humain, gourmand. Il nous manque déjà mais il sera toujours là. La meilleure façon de l'honorer aujourd'hui, c'est de servir les plus grandes cuvées qu'il avait réalisées, ici, dans notre cave du Domaine de Vaudieu ».

Après l'apéritif servi en plein soleil, sur la terrasse de Vaudieu, un pétillant naturel du Domaine des

Ecrit par le 18 mai 2026

Chancel de Mormoiron, la dégustation s'est ouverte avec « un dos de cabillaud en gravlax, mâche, salsifis en tagliatelles crus, rôtis, chips et un sablé thym-citron » préparé par Camille Danguien, une jeune chef originaire du Nord qui a travaillé sur l'île de Porquerolles, à Tignes et Vaugines avant de s'installer au 'O'Gastos' à Saint-Saturnin-lès-Avignon.

Ensuite, c'est Fabien Torrente du 'Bubo' à Marseille qui a proposé un 'Suprême de pintade cuit à basse température, accompagné de choux de Bruxelles en pickles, garnie d'un chutney d'échalotte, raviolis de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue...'

Ecrit par le 18 mai 2026



Le dessert de [Thomas Glucksmann](#) ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Ecrit par le 18 mai 2026

gourmandes.

Place au dessert

Enfin, place au dessert, un trio 'chocolat, poire et noisette' créé par [Thomas Glucksmann](#) du 'Bistro de la Pastière' à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce jeune chef passe d'abord par les cuisines d'Alain Ducasse avant de s'installer à Avignon et officier à l'hôtel d'Europe et au Cloître Saint-Louis. Un dessert généreux et moelleux avec du chocolat azélia 35% en ganache, une poire en gelée au naturel et pochée au vin rouge, un biscuit Streusel au cacao et éclats de noisettes, arrosé d'un Gigondas 2018 du Domaine des Bosquets, qui a séduit le jury présidé par Eric Canino de 'La Réserve Ramatuella' dans le Var et composé de l'ancien international de foot, Manuel Amoros, des comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon (Plus belle la vie) et Eric Laugérias.

C'est donc Thomas Glucksmann qui a gagné, suivi de Camille Danguien et de Fabien Torrente dans ce concours dont l'objectif est de composer des plats avec des produits de saison et d'associer le plus gustativement possible les mets avec les vins.

Deux Vauclusiens brillent au 'World skills France'

Ecrit par le 18 mai 2026



Les résultats de la finale de la compétition 'World skills France' sont tombés il y a quelques jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d'argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumaila, en poste à Hotel d'Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories 'service en restaurant', et 'cuisine'.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers 'World skills' qui s'est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en 'Equipe de France des métiers'.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique... Tous les secteurs de l'économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les

Écrit par le 18 mai 2026

métiers grâce à des animations et à des espaces d'information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Équipes de France des métiers'. L'une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale 'World skills compétition' à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne 'Euro skills' à Saint-Petersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'École hôtelière d'Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d'informations sur la compétition, [cliquez ici](#).

'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito

Ecrit par le 18 mai 2026



Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »

Ecrit par le 18 mai 2026



De l'AOC Beaufort à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figes sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaufort rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaufort pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaufort.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

Commande par mail : espobryan@gmail.com à retirer sur place (75€ pour 6 portions)

Palais des Papes : soirée de gala au profit de l'Institut Sainte-Catherine



Plus de 100 000€ ont été récoltés pour le projet majeur de l'Institut : la création d'un hôpital numérique à domicile au profit des malades du cancer. Le Docteur Daniel Serin, vice-président de l'Institut explique : « Demain, vous, moi, un de vos proches dans sa maison, entouré des siens, femme, enfants, chats, pourra recevoir des soins oncologiques de qualité, identiques à ceux qu'il aurait dans notre établissement ».

Il précise : « Cette réflexion existe dans le monde entier dans la mesure où existent désormais de nouveaux traitements qui passent par la bouche et non plus par la transfusion. Cette Had (Hospitalisation à domicile) était jusqu'alors réservée aux personnes qui souhaitaient mourir à la maison. Désormais, par

Écrit par le 18 mai 2026

exemple, les patients auront un pilulier électronique qui délivrera les médicaments à une heure précise. A ce moment-là, une alerte sonnera pour informer le malade, il appuiera avec son doigt et l’empreinte digitale qui est bien sûr la sienne qui délivrera le comprimé et il l’avalera. Sinon, l’Institut Sainte-Catherine recevra un message urgent et mobilisera l’infirmière, le médecin traitant, le pharmacien pour aller voir sur place ce qui se passe. Cela implique une organisation, une méthode, une structure, un réseau et un contact constant avec un personnel à l’écoute. L’accompagnement humain sera facilité par le numérique ».

Une nouvelle façon de penser la médecine

« Evidemment la sécurité du malade et la qualité des soins, même à distance, seront les mêmes, c’est cela notre grand défi » ajoute Daniel Serin. « C’est une nouvelle façon de penser la médecine, l’accès aux soins. Pour cet hôpital numérique en réseau, il nous faut entre 4 et 5M€ et on espère lancer ce système d’ici un an et demi ou deux ans. »

C’est dans ce but qu’a été organisé un Dîner de Gala dans salle du Grand Tinel au Palais des Papes avec un repas hors-norme mitonné, fin novembre, par 34 grands chefs (notamment Pascal Auger/Hôtel d’Europe, Jean-André Charial/Oustau de Baumanière, Daniel Hébet/Le Jardin du Quai, Edouard Loubet/Le Grizzly, Michel Meissonnier/L’Hermitage, Florent Pietravalle/La Mirande, Jeoffroy Valenziano/Helen Traiteur). Ils ont tous dit ‘Oui chef !’ à leur patron de cœur, Christian Etienne (Maître cuisinier de France) pour proposer aux 340 convives et donateurs un menu de fête (Saint-Jacques, agneau façon tagine, velouté aux truffes, foie gras de canard, truite fumée, dos de saumon, filet de veau truffé, girolles au miel de châtaigner, glace à l’infusion de fèves de cacao).

Patrick Armengau au marteau

Patrick Armengau, commissaire-priseur n’a pas lésiné pour faire grimper les enchères. Elles ont rapporté 49 000€. Un tableau d’Alain Clément (adjudé 1 700€), une paire de boucles d’oreilles en or et diamants(5 000€) ainsi qu’ un collier (5 000€) de la Maison Doux, une photo de Jan Gullfoss (5 200€), un tableau multicolore de Stéphane Testa (7 500€) et surtout une raquette ayant appartenu à la légende du tennis, Rafaël Nadal, authentifiée par le champion, vendue à 8 000€. Sans parler de lots de vins, comme ce magnum du Mas des Infermières, signé de son propriétaire... le réalisateur Ridley Scott. Et le Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume est même monté sur scène pour expliquer que ces dons sont exonérés fiscalement de 66%. Grâce à la tombola, les heureux élus ont gagné un week-end dans un établissement 5 étoiles, un plaid 100% cachemire de chez Brun de Vian-Tiran ou une enceinte Bang & Olufsen... Le tout pour une opération de générosité et de solidarité envers les malades du cancer, pour qu’ils aient bientôt, grâce à l’initiative de toute l’équipe médicale de l’Institut Sainte Catherine et du Docteur Serin, un hôpital chez eux. Avec également le coup de pouce de la Fondation Crédit Agricole et de la Banque Populaire Méditerranée qui ont apporté leur contribution.

www.institut-sainte-catherine.org

Ecrit par le 18 mai 2026

Après deux ans de diète, retour des 'Rencontres gourmandes' de Vaudieu



Crise sanitaire oblige, tout avait été suspendu en 2019. « Nous sommes ravis de vous retrouver enfin ! » déclare Laurent Bréchet (propriétaire du Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape), nous avons ventilé la salle de réception pour partager ce moment convivial sans risques. La vie continue, nos chefs, nos sponsors (Valrhona, Pro Natura, la Maison Ferroni) ont tous dit oui. »

Dimitri Kuchenbrod, organisateur de ces ' 12^e Rencontres gourmandes' a rappelé les règles du concours destiné à la promotion des jeunes chefs : préparer une recette à partir de produits de saison et du terroir, en accord avec des vins, le tout destiné à 32 convives qui jugent les plats et un jury qui proclamera le palmarès.

Ce lundi 6 décembre, c'est Julien Martinat (du 'Château de paille' à Saint-Rémy de Provence) qui a réalisé l'entrée : coquille Saint-Jacques - topinambour - agrumes, accompagnée d'un blanc du Château Castignon (AOC Saint-Chinian 2018).

Le plat : de la poitrine de cochon du Ventoux moelleuse et caramélisée, avec flan de carottes, crème de chou-fleur fumé, chou romanesco croquant, miel et épices, réalisé par Lorenzo Ferro, chef du 'Bistrot de Lagarde', à Lagarde d'Apt, servi avec un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets.

Enfin, le dessert concocté par Mathew Hegarty (Restaurant Eïdra à Saint-Etienne du Grès), un duo

Ecrit par le 18 mai 2026

mangue-chocolat était sublimé par un rouge 2016 du Château de Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape - Val de Dieu).

Vainqueur, Lorenzo Ferro du 'Bistrot de Lagarde' sur le Plateau d'Albion, qui a été formé par Joël Robuchon, et qui a oeuvré aux Roches Blanches de Cassis et au Carré du Palais à Avignon. 2ème Julien Martinat, 3ème Mathew Hegarty, de l'avis des convives et du jury présidé par le vainqueur du Bocuse d'or, Davy Tissot, chef à Ecully, dans le Rhône. Faisaient également partie du jury : l'œnologue Philippe Gambie, les anciens champions de foot (Manuel Amoros et Marcel Dib), le spécialiste ardéchois de charcuterie Christophe Guèze, le comédien Serge Dupire (Vincent Chomette dans 'Plus belle la vie') et Caroline Margeridon d'Affaire conclue.

Deuxième manche de ces 12èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu, le 24 janvier 2022.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Ecrit par le 18 mai 2026

Carpentras, c'est la Fête de la truffe !



La fête de la truffe aura lieu le 3 décembre à partir de 8h, sur le parvis de l'Office de tourisme 97 place du 25 Août à Carpentras.

Au programme

8h : Accueil et rassemblement des confréries en tenue d'apparat

8h15 : Discours de Serge Andrieu, maire de Carpentras et vice-président de l'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin et bénédiction des truffes en langue provençale par le Père Olivier Dalmet,

8h30 : Intronisation des personnalités,

9h : Ouverture du marché professionnel

MH

Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau



Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel gaultmillau.com et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

Sacko.

Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

La Mirande

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

Écrit par le 18 mai 2026

Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH



DR

Salon 'Provence prestige' : du 18 au 22

Ecrit par le 18 mai 2026

novembre au Palais des congrès d'Arles



Le Salon 'Provence prestige' ? Une porte ouverte sur la Provence vivante, du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles.

Grâce à ses 150 artisans, fabricants et producteurs régionaux réunis, le savoir-faire et les traditions locales seront à l'honneur pendant 5 jours, autour de 4 principaux secteurs d'activités : la gastronomie, la mode, la maison & décoration ainsi que la culture & les loisirs.

De quoi redonner goût à la rencontre et à la convivialité en faisant rayonner toute la richesse de la Provence avant les fêtes de fin d'année mais pas que, le savoir-faire national s'invitant sur cette édition avec une dizaine d'exposants d'autres régions. A noter qu'une boutique en ligne permettra de



Ecrit par le 18 mai 2026

commander des produits en « clic and collect » via le lien suivant : boutique.provenceprestige.com.

150 artisans

Provenant principalement de la région (près de 90%), les exposants garantissent tous des produits issus du savoir-faire régional. Si leurs retrouvailles avec les visiteurs auront cette année une saveur toute particulière, une trentaine d'entre-eux seront pour la première fois présents. Au programme de cette 28ème édition: 3500 m2 de stands et, quotidiennement, un riche programme d'animations pour petits et grands. Parmi elles, des ateliers créatifs enfants, des démos, des dégustations, des conférences, des dédicaces....

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Carton plein lors des éditions précédentes

10 artisans du Vaucluse

Quelques pépites vaclusiennes seront présentes lors de cette édition. Côté maison & déco : Coutellerie Stephen Leblond, Eve verrerie. Côté mode : DAMC créateur (étoles et écharpes), Gaiette Bijoux. Côté gastronomie : La Truffière de Marcel, Les escargots du Roussillon, La Présidente (vin), L'Étoile du délice (chocolat), Les Croquants de Vielleront (amandes et croquants).

Parmi les nouveaux, deux marques pour prendre soin de soi : Alysamps, maison de cosmétiques puisant ses origines à Arles, qui offre des soins complets aux formulations naturelles et Céline Escand et son Baume intégral aux composants naturels et bio fabriqué à Saint-Rémy-de-Provence. Du côté de la maison, 'Les folies écolos' présenteront leurs produits lavables, dans des tissus aux imprimés colorés, pour remplacer essuie-tout, éponge et autres accessoires. Côté gastro cette fois, on se lèche les babines avec la 'Maison Licata'.

On ne reste pas insensible non plus devant le Domaine De Lagoy, domaine chargé d'histoire avec son château classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Acquis en 1662 par la famille Meyran, et resté dans la même famille depuis lors, il est converti à l'agriculture biologique dès 2001 et possède près de 30 hectares de vignoble bénéficiant de l'appellation IGP Alpilles.

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Un petit tour côté tissu lors de l'édition précédente

A noter que pour les fans de bio, une dizaine d'autres exposants seront également présents au salon. Parmi eux, la brasserie artisanale des Alpilles nouveau (Eygalières & Verquières, 13), le domaine oléicole 'Le Grand mas du Roy' (Arles, 13), Le rucher des Alpilles (Saint-Rémy-de-Provence, 13) ou encore Provence Factoriz (Arles, 13) qui transforme le riz de Camargue en alcool. Côté bien-être, à saluer la présence des cosmétiques Sternartica nouveau (Roche-Saint-Secret-Béconne, 26) et des huiles essentielles de la marque PJM SAS (Menton, 06) spécialisée dans la lavande et le lavandin.

Hervé cuisine et ses ateliers

Né à Martigues et installé à Arles, l'influenceur Hervé Cuisine compte plus d'1 million de followers/abonnés et dont le site Internet se place dans le top 3 des blogs de cuisine français. Ambassadeur depuis 2020 du salon, il partagera quelques-uns de ses secrets de cuisine autour de plusieurs ateliers participatifs. RDV sur le secteur gastro.

Ecrit par le 18 mai 2026



Plein les papilles !

Calèche et gastronomie

Il fait partie des exposants les plus anciens du salon. Spécialiste de la cuisine provençale, Jean Martin sera présent, outre son stand traditionnel, un foodtruck dédié à la « street food ». Quatre restaurants gastronomiques éphémères seront par ailleurs présents sur le salon pendant les 5 jours. A noter que 4 navettes « Calèches » gratuites permettront, le samedi et le dimanche, de relier le centre-ville au Palais des Congrès. Pas mal pour se rendre au Marché de Noël des Commerçants organisé du 19 au 21 novembre par l'association des Commerçants « Arle'Shopping » dans la cour de l'archevêché...

Ecrit par le 18 mai 2026



Food truck Jean-Martin

Informations pratiques : du jeudi 18 au lundi 22 novembre, de 10h à 20h, nocturne le vendredi jusqu'à 23h. Palais des congrès d'Arles : avenue 1ère division France Libre. Entrée : 8 euros, gratuit pour les moins de 12 ans, prévente tarif réduit jusqu'au 15 novembre inclus. Demi-tarif pour les enfants de 12 à 18 ans.

Le billet d'entrée au salon donne droit également à un tarif réduit, pendant la durée du salon, aux musée départemental de l'Arles Antique, Museon Arlaten, musée Réattu, musée de la Camargue (entrée gratuite).

Toutes les informations: [cliquez ici](#). Pass sanitaire et masque obligatoires.

Ecrit par le 18 mai 2026



Affiche officielle

L.M.

'Arlequin', la nouvelle adresse des gourmets à Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



'[Arlequin](#)' rime avec Corentin, Corentin Roustan, 28 ans, le chef et patron de ce restaurant derrière l'opéra, 17 Rue Racine. Au départ, rien ne le destinait aux fourneaux, il a débuté par un BTS de comptabilité, pour suivre le chemin de son papa. Mais le souvenir des bons petits plats cuisinés par ses grands-mères l'a fait changer de parcours. Un stage chez 'Pace e Salute' place des Carmes l'a totalement séduit et convaincu, « Je suis entré en cuisine pour jamais n'en ressortir » et il passe son CAP puis son BEP de cuisine.

Vendredi dernier, il a reçu des représentants de l'ODG Tavel (Organisation de Défense et de Gestion), des vigneron de la capitale du rosé, qui, après un concours d'aïoli en 2020 ont lancé celui des petits farcis cette année.

Les petits farcis revisités

Pour cette dégustation, Corentin Roustan les a revisités. Avec lui, ni tomates, ni poivrons, ni oignons, ni aubergines. Mais navet boule d'or farci au foie gras et magret fumé, cèpe fourré aux petits gris et persillade, courge butternet aux marrons, une assiette colorée et généreuse.

Installé depuis deux ans et demi au cœur d'Avignon, avec une petite brigade (un pâtissier, un sommelier, un maître d'hôtel et Mathilde, sa 'Colombine' à l'accueil), il fait ses courses aux Halles, choisit des producteurs du coin et privilégie systématiquement les circuits courts.

Son établissement raffiné, aux cinquante nuances de gris, propose 3 services, du lundi au vendredi. « A midi, j'ai plutôt des cadres, des agents de la mairie, des salariés de l'opéra. A 19h, des touristes venus

Ecrit par le 18 mai 2026

des bateaux de croisières et des tour- operators (américains, allemands, belges, canadiens, allemands) et à 21h30, des potes, des copains. Je dois varier la carte parce qu'ils reviennent souvent, ils veulent se faire plaisir, manger ce qu'ils n'ont pas l'habitude de confectionner à la maison. En tout, cela fait environ 90 couverts par jour, c'est pas mal ! »

Résultat du concours le 8 novembre

Et des saveurs, il en propose ce jeune chef : endives-noix-roquefort, saumon-avocat-citron, œuf parfait (cuisson 63° pendant une heure) - pancetta de cochon noir de Bigorre - crème d'estragon pour les entrées (8€), poisson rôti-légumes-câpres, bœuf - écrasé de pomme de terre-jus corsé, gnocchi-truffe-cèpes, ris de veau déglacés au porto-girolles-épinards pour le plat, fromage et desserts (riz au lait-châtaignes, citron meringué, fruits rouges-vanille).

Les 4 jurés des domaines viti-vinicoles de Tavel et Lirac (La Rocalière, Alexandre Hote et le Château de Manissy) qui produisent majoritairement du vin bio ont apprécié l'accord mets et vins que leur a proposé le chef de l'Arlequin.

Résultat du concours, le 8 novembre, pour 'Arlequin', mais aussi 'Le Petit Chaudron' à Avignon ou 'Chez Serge' à Carpentras.

Contact : 09 50 14 94 52