Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistronomique





Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistronomique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais un cuisine bistronomique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistronomique sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de Maisons Pariente, un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel Crillon le Brave, situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel Le Coucou à Méribel l'hiver.

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au Cheval Blanc à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

Lire également : '« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur sa page Facebook où son camion sera trouvable pour le public.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Orange accueille la 1re édition de la Java du cochon



La première édition de la Java du cochon, un festival autour de la gastronomie populaire, aura lieu le week-end des 3 et 4 juin à Orange. Au programme, dégustations, animations et spectacles, mais aussi le Mondial du saucisson.

Les 3 et 4 juin prochains, la ville d'Orange va mettre le saucisson, le cochon et plus largement la gastronomie populaire à l'honneur lors de la Java du cochon. Les agriculteurs locaux et leurs produits du terroir seront mis en lumière, ainsi que les métiers de bouche tels que la boucherie et la boulangerie. L'occasion de mettre en avant les bonnes pratiques agricoles, les circuits courts, mais aussi la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

gastronomie française.

Diverses animations vont rythmer le week-end tels que le concours mondial Rabelais du saucisson, une grande foire aux produits du terroir et aux produits artisanaux Origine France Garantie, des animations et spectacles, des dégustations, un espace dédié aux terroirs de Châteauneuf-du-Pape et bien d'autres vignerons. Cet événement profitera également aux restaurateurs et commerçants d'Orange qui se sont pleinement engagés.

Les animations et ateliers

Durant tout le week-end, des petits moments auront lieu avec les animaux. Une ferme pédagogique sera mise en place avec deux enclos où petits et grands pourront redécouvrir les animaux de la ferme. Il sera possible de rentrer dans l'enclos principal afin de passer un moment de tendresse avec eux. L'événement accueillera également un tiercé de cochons au parc Gasparin les deux après-midis durant lequel six concurrents s'affronteront en courant derrière une truffe brandie par leur « jockey ». Les organisateurs de l'événement tiennent à rappeler que ces animaux sont bien traités pour ce moment ludique rappelant les fêtes de village d'antan.

Comment faire la fête sans musique ? Cinq musiciens mettront l'ambiance au son de leurs cuivres et d'autres instruments festifs lors d'une fanfare durant tout le week-end. Le duo 'Le Zinzin' jouera des chansons théâtrales et entraînantes à l'orgue de Barbarie le samedi. Cette journée se clôturera par une soirée festive et dansante animée par un DJ.

Les enfants auront le droit à leurs propres animations, en plus de la ferme pédagogique, près de laquelle sera installé un château gonflable. Petits et grands seront invités à déambuler dans les rues d'Orange et suivre la parade des 3 petits cochons pour échapper au grand méchant loup. Les enfants pourront embarquer à bord du petit train express', faire des manèges, tout en dégustant des sucreries. Enfin, un parcours familial sera mis en place afin de découvrir de manière ludique et éducative quelques recoins de la ville. Chaque famille sera dotée d'un plan et d'un carnet de jeu comprenant des questions simples et amusantes, des indices et des anecdotes pour aider à résoudre les énigmes et à découvrir l'histoire des monuments sur le parcours.

Le Mondial du saucisson

Lors de cet événement, la ville d'Orange va également accueillir la troisième édition du prestigieux concours mondial Rabelais du saucisson. Organisé par l'Académie du Saucisson A3S, ce concours est le seul appliquant à la notation des jurés le 'coefficient de confiance' que l'on peut accorder au produit et à son producteur. Il ne s'agit pas de récompenser le meilleur saucisson du monde, mais d'éclairer les consommateurs et de promouvoir les bons producteurs, pour plus de confiance et de plaisir partagé.

Il est ouvert à près de 40 pays dans le monde. Environ 130 échantillons répartis dans 6 catégories vont être dégustés par une centaine de jurés rigoureusement formés. Parmi les participants, on retrouve notamment l'entreprise carpentrassienne Rinjonneau, dont les saucissons vont être en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

[Lire également : ‘Rinjonneau, les saucissons vauclusiens à la renommée internationale’]



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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



Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l’art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l’Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l’Hexagone ?

> « L’objectif de ‘Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C’est en ce sens qu’a été imaginé ‘Bien Bon !’. L’événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui resteront secrets jusqu’au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. ‘Bien Bon !’ aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de ‘Bien Bon !’ lors de la présentation de l’événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois Nicolas Willaume, champion de France du burger 2018, et du Vauclusien Christophe Boyer, champion de France du burger 2022.

> « Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »
>
> *Rémy Bachevalier, maire de Rochefort-du-Gard*

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeon dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par Émilie Laystary, journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La ‘place des gourmands’ aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

> « Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »
>
> *Jean-François Cartoux, membre de la Chambre d’agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L’objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d’affirmer fièrement l’identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l’honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l’occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique Emmanuelle Assemat, représentante de l’AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vignerons répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d’un coin pour se poser et savourer. L’événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, ‘Bien Bon !’ vous réserve la ‘surprise des chefs’ le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu’un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu’ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l’une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l’un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d’un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L’objectif est d’outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : Italia Palladino, du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; Séverine Sagnet, cheffe indépendante ; 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 ; Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon.

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

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

Séverine Sagnet. DR

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

Italia Palladino. DR

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

Pascal Auger. DR

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

Florent Pietravalle. DR

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

Maxime Chenet. DR

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 – 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, Terence Telle, mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien Serge Dupire (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV Séverine Ferrer, un jury présidé par le chef étoilé du Phebus à Joucas, Xavier Mathieu, désormais co-président de l'Ecole Hôtelière d'Avignon. Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire (“Plus belle la vie“)

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C’est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d’un cèdre du Liban bicentenaire que s’articule le vignoble de 70 hectares dirigé par la famille Bréchet, Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans Hervé Matthieu du Château de Montcaud, à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d’orange, présenté sur un lit de houmous d’artichauts en vinaigrette et un gel d’orange au safran, accompagné d’un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, Chrisophe Pulizzi, jeune chef (26 ans) du restaurant « L'Olivier » à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!

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

Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d’asperges au poivre long.

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 poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est Ewen Martin, chef de cuisine de 28 ans à l'Hôtel des Bories de Gordes a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une exposion de saveurs!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

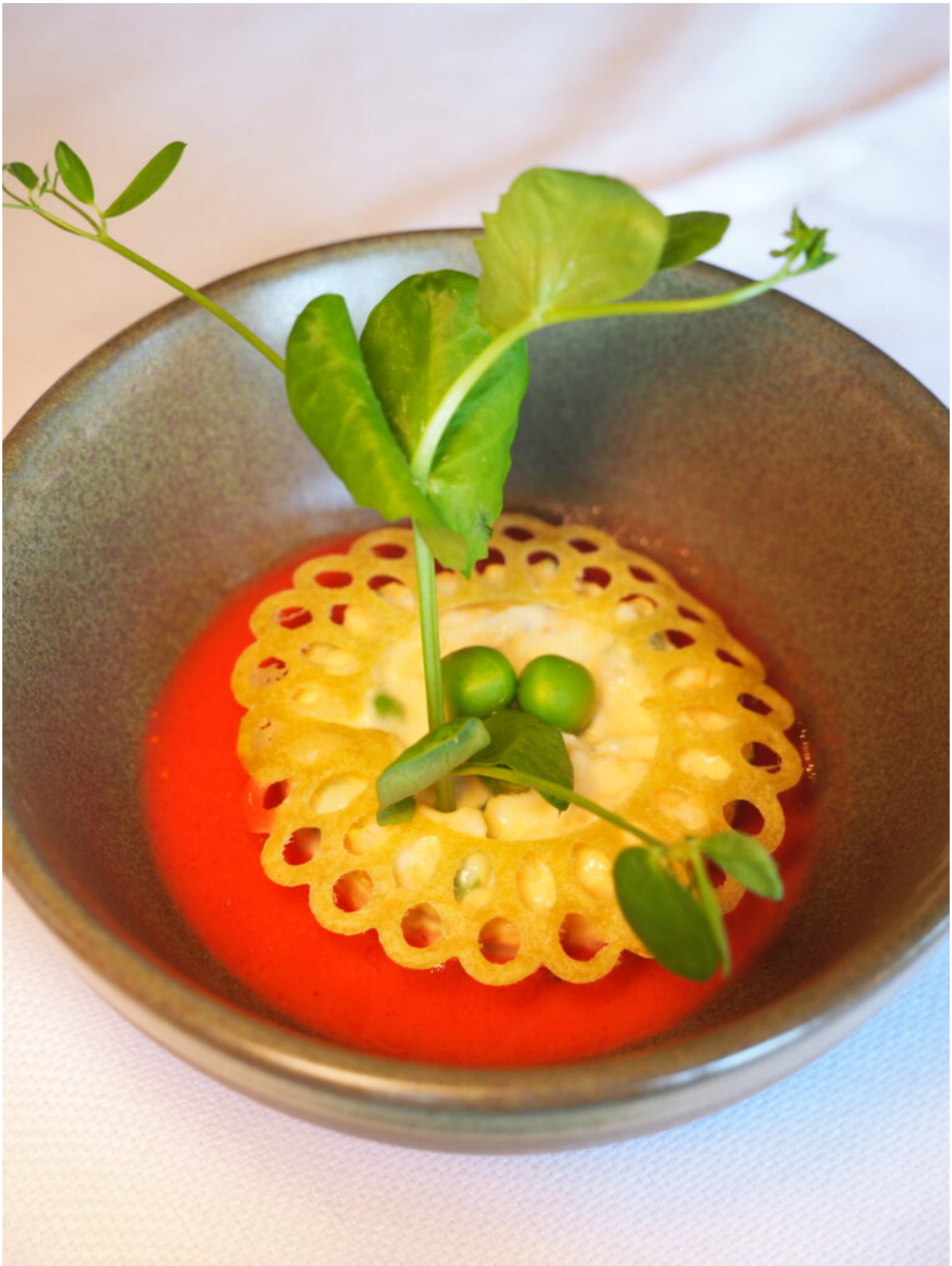
Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.

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

> Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts :
www.famillebrechet.fr
www.hotellerie-restauration.fr
www.terredevins.com

Carpentras : le marché aux truffes d'été fait son retour



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le marché aux truffes d'été fait son retour et il se déroulera tous les vendredis matin sur le parvis de l'office de tourisme du 19 mai prochain au 26 août 2023.

Il sera ouvert aux particuliers comme aux professionnels. Cette période de l'année est celle pendant laquelle la truffe est à pleine maturité. Elle présente alors le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs et ce dans le respect des dates imposées par l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel).

J.G.

Infos pratiques
De 8h à 12h. Tous les vendredis matin. Parvis de l'office de tourisme. Carpentras. 04 90 60 84 00.

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Déjà 40 ans que Xavier Mathieu, le chef étoilé du 'Phébus' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon…
Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux
« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, O comme olive, des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils Victor Geyres. Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. Fanny Vayson, productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du Domaine de la Citadelle à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma (‘Emmanuelle’, ‘Les bronzés font du ski’, ‘Le Père Noël est une ordure’…) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu’il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien traiteur Pasqualino de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhôdanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l’huile d’olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

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

des valeurs humaines. »

> « Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »
>
> *Xavier Mathieu*



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vauclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache – Syrah – Mourvèdre – Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats – blanc ivoire et beurre de cacao – et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



‘Bien bon !’ C’est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l’été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l’agglomération.

Les rendez-vous gourmands ‘Bien Bon !’ du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l’alimentation et le vin.

L’occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. ‘Bien Bon !’ sera également l’occasion pour les professionnels de réfléchir à l’alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces
de bouche. L’agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



V.A.

Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis vous accueillent à la chocolaterie Baumanière afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie…' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été récompensé par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

N.S.

Horaire du 10 à 14 février : de 9h à 18h. Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026







