Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu : Danh Cuong Nguyen de ‘La Mirande’ remporte la 3e manche de la Saison 12



Ce jeune chef vietnamien arrivé en France à l’âge de 24 ans, est aux fourneaux de La Mirande à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé Florent Pietravalle. Pour le concours Danh Cuong Nguyen proposé une ‘Tarte’ sur laquelle était délicatement posés du poulpe, un risotto de boulgour, des artichauts à la barigoule, des pickles de courgettes, le tout accompagné d’un blanc AOC Provence du Domaine de la Tible au Cannet-des-Maures dans le Var. Une entrée qui a conquis le jury composé de Laurent Bréchet, propriétaire du Domaine de Vaudieu, Julien Roucheteau, MOF (Meilleur ouvrier de France) et chef de ‘La Réserve’ à Beaulieu, les comédiens Eric Laugérias, Serge Dupire et Stéphane Hanon ainsi que l’animatrice de télévision Sandrine Quétier.

Deuxième : Sergueï Bozhok, un ukrainien installé au bistro de ‘La Ferme Chapouton’ à Grignan en Drôme provençale pour son dessert original et subtil : des fraises fraîches, croustillantes et en extraction sur un lit de petits pois sucrés avec sorbet au chocolat blanc et graines de sarrasin torréfiées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Enfin, troisième, Christophe Schuffenecker, chef de 'La Colombe' à Bédoin sur le Ventoux pour son plat. 'Selle d'agneau rôtie, asperge al dente, pomme de terre nouvelle à l'huile d'olive confite, trait de jus de citron et vinaigre de Xeres'. Elle était accompagnée d'un Gigondas rouge 2014 de la cuvée 'La Colline' des Bosquets.

Une fois de plus les compétiteurs, 3 jeunes chefs pleins de talent ont su allier produits de saison et vins. Dernière manche de cette saison 12 des Rencontres Gourmandes le lundi 13 juin à Châteauneuf-du-Pape.

(Vidéo) Isle-sur-la-Sorgue, rassemblement géant d'antiquités, de brocantes et vieilles recettes du 15 au 18 avril 2022



À l'occasion de la tenue de la 112e édition de la Foire Internationale Antiquités- Brocantes de l'Isle sur la Sorgue, se tiendra la 1re édition du festival 'Les vieilles recettes', durant le weekend de Pâques de Vendredi 15 à Lundi 18 Avril 2022.

Dans le cadre de la 112ème édition de la Foire Internationale des Antiquaires et Brocanteurs, L'Isle-sur-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

la-Sorgue accueillera cette année un temps fort et proposera à tous les passionnés de la gastronomie, pendant 4 jours la 1ère édition du Festival «Les vieilles recettes avec cette année «Les recettes provençales».

20 établissements participent à l'opération
Ces recettes seront concoctées par les chefs des restaurants d'hôtels partenaires de l'Isle-sur-La-Sorgue qui proposeront, le temps de la Foire, des préparations généreuses ravivant les goûts de nos grands-mères. Plus d'une vingtaine d'établissements participeront à l'opération. (La liste précise sera disponible – début avril – sur le site www.lesvieillesrecettes.com).

Une marraine estampillée Gault & Millau
Des recettes provençales pour une cuisine aux accents du sud Patricia Alexandre, ancienne directrice de Gault & Millau, a accepté d'être la Marraine du festival, en charge de la ligne éditoriale des recettes provençales. Les recettes provençales seront mises à l'honneur à travers ce festival par une sélection de recettes gourmandes emblématiques de la Provence : soupe au pistou, tians de légumes, ratatouille, bouillabaisse, anchoïade… Elles mettront en lumière des produits riches et variés, sublimés par les chefs restaurateurs du territoire. Le Domaine de Leos, implanté à l'Isle-sur-la-Sorgue est naturellement partenaire de l'Événement avec ses fameuses huiles d'olives multi-médaillées, mais aussi ses confitures, confits et miels des vergers de Leos.


Les jardins du quai

Le chef Daniel Hébet, parrain officiel Pour clôturer ce festival, la meilleure recette la plus appréciée par les votes des gastronomes sera dévoilée le lundi 18 avril à 16h lors d'une remise de prix organisée au restaurant du 'Jardin du Quai' à l'Isle-sur-la-Sorgue, dirigé par le Chef Daniel Hébet, Parrain officiel de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

cette première édition. Un prix décerné aux Chefs de l'Isle-sur-la-Sorgue ayant conçu, revisité et cuisiné les recettes provençales plébiscitées pendant la Foire Antiques Art&You.

Une initiative à la fois gourmande et solidaire
Chaque restaurant partenaire s'engage – pendant 4 jours – à proposer et à faire découvrir une recette provençale à ses clients. Les convives seront amenés à voter pour élire la meilleure recette provençale. En parallèle de ce festival et dans le cadre de la thématique imposée par le Gouvernement à travers l'opération 'Année de la Gastronomie', cette initiative donnera une dimension inclusive au projet en y associant des structures et acteurs de l'Économie sociale et solidaire. C'est l'Association IESS-Crew qui mettra en valeur ces acteurs de l'ombre, essentiels au développement du mieux-vivre ensemble dans le secteur de la gastronomie. IESS Crew va rencontrer des personnes fragilisées afin de créer un lien de confiance et de connaissance suffisant pour les inviter à participer à une aventure collective.

Parmi les principaux partenaires du Festival 'Les vieilles recettes'
Commune de Isle-sur-la-Sorgue, Isle-sur-la-Sorgue Tourisme, Domaine des Peyre, IESS Crew, Domaine de Leos (dont le propriétaire est Patrick Bruel !), Le Jardin du Quai, La Roumanière, Vaucluse Provence Attractivité, Le Bel Héritage, Village des Antiquaires de la Gare.
www.lesvieillesrecettes.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



L’Isle-sur-la-Sorgue, le paradis des chineurs DR

Les foires de l’Isle-sur-la-Sorgue

Depuis plus de 50 ans, les foires de L’Isle-sur-la-Sorgue forment une véritable institution dans le monde des antiquités, de la brocante, du vintage, du design et de la décoration. Ce rendez-vous international bi-annuel, intervenant traditionnellement les week-ends de Pâques et de la Toussaint, organisé par la société Lab Event Factory, rassemble lors de chaque édition plus de 300 exposants et 100 000 visiteurs dont 50% de visiteurs étrangers.

La plus ancienne Foire d’Antiquité-Brocante en France

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

Rassemble depuis près de 50 ans, 300 exposants professionnels pendant 4 jours dans tout le cœur de l'Isle-sur-la Sorgue. Avec les antiquaires sédentaires à l'Isle-sur-la-Sorgue, ce sont plus de 500 professionnels du secteur de l'objet d'excellence : Antiquaires, Brocanteurs, Décoration, Design, Vintage, Upcycling qui attendent les visiteurs. www.antiquesartandyou.com
Vidéo tout en bas de cette page.
MH

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

Un Vauclusien au championnat de France de Pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Basé à Cheval Blanc, le pizzaiolo Aymeric Provence va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16e édition de cette épreuve, sera organisée les 30 et 31 mars prochains lors du salon 'Parizza' qui se tiendra à Paris, porte de Versailles. A cette occasion, près de 130 participants s'affronteront durant 2 jours dans 6 catégories différentes.

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 recettes plus équilibrées

Aymeric Provence, qui concourra dans la catégorie 'Pizza classique', sera le seul 'amateur' de ce championnat. En effet, ce passionné de pizza est avant tout le gérant de Crossfit-Lambesc, une salle de sport ouverte à Lambesc depuis 2015. C'est donc par passion qu'il troque régulièrement sa tenue de coach diplômé d'Etat pour une panoplie de pizzaiolo.



Aymeric Provence championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7e place.

Travaillant à l'ancienne, avec notamment des levains 100% naturel sans ajout de levure, il assure que « l'on peut manger des pizzas sans que cela mauvais pour la santé. ». La preuve ? Intolérant au gluten, ses recettes lui permettent portant de se régaler régulièrement.
Dommage cependant, si le vauclusien s'est essayé un temps à la vente à emporter il préfère désormais se consacrer aux recettes qu'il a envie de tester. Pour déguster ses pizzas, une solution encore possible : faire appel à lui lors d'événements ou de mariages.

7e au championnat d'Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Côté concours, Aymeric Provence n'est pas à son coup d'essai puisqu'il a notamment participé, en tant que membre de l'équipe de France, au championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7e place.
Départagé par un jury composé des plus grands experts au monde de la pizza, il tachera de succéder à Tien Siong, champion en titre avec une pizza composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. Et ce dernier, installé à Saze dans le Grand Avignon, n'est pas le seul à faire briller le Vaucluse puisque Simone Desogus, pizzaiolo à Pernes-les-Fontaines, est vice-champion du monde en titre de la pizza calzone alors que Guy Paratore, pizzaiolo à Orange, a remporté la coupe d'Europe de la pizza dans la catégorie 'Super champion européen' en 2019 après avoir fini à 3e place de la coupe du monde de la pizza organisée à Rome en 2018.



Aymeric Provence travaille notamment avec des levains 100% naturel et des farine bio.

Pas de Covid pour la pizza

« La gastronomie italienne a plus que jamais le vent en poupe, constate Julien Panet, président de l'Association des pizzerias Françaises et organisateur du France pizza tour. N°1 des plats les plus commandés en livraison, la pizza ressort grande gagnante de la crise sanitaire et occupe une place importante dans le cœur des Français. »
En effet, le Covid s'emble ne pas avoir eu raison de l'amour des Français pour la gastronomie italienne. Avec 745 millions de pizzas consommées représentant un chiffre d'affaires de 4,58 milliards d'euros par an, les Français se passionnent toujours autant pour la pizza.
Pour ce 16e championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Rejoignez la cheffe Severine Sagnet pour un cours de cuisine à la Bastide de Bellegarde sur l’île de la Barthelasse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



On a connu Séverine aux fourneaux de la table Hôte de la Mirande pendant plus de 10 ans. Tout en restant toutefois cheffe intervenante pour les cours de cuisine et certains événements de cette prestigieuse maison, Séverine, avide de rencontres et d'expériences, devient cheffe à domicile gastronomique pour les particuliers.

Et comme elle aime le beau, le frais, le local elle ne peut qu'exercer sa passion dans un cadre prestigieux, alliance de tous les sens.

Le principe ? Un repas 4 temps
Cuisinez un repas avec des produits de saisons, bio et locaux. Apprendre les techniques et les recettes…l'accord mets/vins … Les petits plus qui feront la différence.

Où ?
Dans le cadre prestigieux de la Bastide de Bellegarde : une cuisine-verrière baignée de lumière pour apprendre, la terrasse ou le coin de cheminée du salon c'est selon pour la dégustation.

Quatre jeudis pour se décider
Séverine sera donc présente pour 4 jeudis à la Bastide de Bellegarde avant d'aller exercer ses talents vers d'autres horizons.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les jeudi 24 mars. Jeudi 31 mars. Jeudi 7 avril. Jeudi 14 avril à 9h.
Il y a également l'option de rejoindre Séverine directement au marché de Villeneuve-lès-Avignon à 8h pour faire les courses nécessaires au repas avec elle. Ambiance assurée. Bastide de Bellegarde.990 chemin du Mont Blanc, Ile de la Barthelasse à Avignon.

Prix de la journée. 9H à 15h. 130€. Réservation. 06 33 40 90 69. sevsagnet@gmail.com

---

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 vignerons' 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 vignerons, 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.



Philippe Gambie, œnologue de l'année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 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, ravioles de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue…'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le dessert de Thomas Glucksmann ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 Ramatuelle’ 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’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 Soumalia, 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

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

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

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Equipes 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-Pétersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'Ecole 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 Wesminster' 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 ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



De l'AOC Beaumes-de-Venise 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 figues 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 Beaumes-de-Venise 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 Beaumes-de-Venise 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 Beaumes.

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)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 (adjugé 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 Gulfoss (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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 ‘ 12e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

mangue-chocolat était sublimé par un rouge 2016 du Château de Vaudieu (Châteuneuf-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