Ecrit par le 7 novembre 2026

La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d’un ‘street food’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Florent Pietravalle, le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par Martin Stein, le propriétaire de cette demeure raffinée du XVIIIe siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou Jean-Luc Rabanel) et il a décroché sa 1re étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama…

« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. »
Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.
Il y a quelques semaines, c'était Victor Mercier, vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac maturé, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est Enrique Casarrubias, un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17e arrondissement à Paris (restaurant Oxte) qui s'est vu décerner sa 1re étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte… Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.
Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du restaurant Utopie à Strasbourg (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de la Bijouterie à Lyon (12 au 16 avril), Antoine Bergeron de la Charpinière à Saint-Galmier 19 au 23 avril), Charles Coulombeau de la Maison du parc à Nancy (26 au 30avril), Edouard Chouteau de la Laiterie à Lambertsart (3 au 7 mai), le chef pâtissier Brandon Dehan de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), Julien Allano du Clair de la plume à Grignan (17 au 21 mai) et Guido Niño Torres du Likoké aux Vans (24 au 29 mai).

« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.
Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

Contact : 04 90 14 20 20 – www.la-mirande.fr



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain Enrique Casarrubias qui a répondu à l'invitation de son compère, Florent Pietravalle, le chef de la Mirande.

Le picodon fait sa promo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le picodon sera prochainement à l'honneur lors d'une émission sur M6. Une belle vitrine pour ce fromage de chèvre régional dont le syndicat AOP entend développer la visibilité.

L'émission Top Chef est de retour sur M6. Le principe est simple : plusieurs cuisiniers s'affrontent dans de multiples épreuves où la créativité et la technique doivent être au rendez-vous. En deuxième partie de soirée, place à 'Top Chef : les grands duels'. Deux anciens candidats s'affairent alors autour des fourneaux afin de sublimer des produits du terroir. Ces dernières semaines, les téléspectateurs ont pu voir le haricot de Castelnaudary, le veau d'Aveyron & du Ségala, le fromage Saint-Marcellin ou encore la noix de Grenoble. L'une des émissions de ces prochaines semaines fera honneur au picodon.

Promouvoir l'appellation

Le picodon, c'est ce petit fromage de chèvre au lait cru et entier fabriqué en Drôme, en Ardèche… mais aussi dans les cantons de Barjac dans le Gard et celui de Valréas où le Vaucluse compte un producteur fermier.

« Le territoire de l'appellation s'étend de la Vallée du Rhône aux contreforts du Vercors, sans oublier les Gorges de l'Ardèche. Avec des ressources fourragères différentes, chaque exploitation a sa signature », explique Alicia Teinturier, animatrice du syndicat du picodon AOP.

Mais si ce fromage de chèvre est connu localement et au niveau régional (bassin lyonnais, et Provence-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Alpes-Côte d'Azur), ce n'est pas forcément le cas dans le reste de l'Hexagone. Voilà donc pourquoi le syndicat AOP (Appellation d'origine protégée) souhaite communiquer plus largement. « L'appellation a déjà pu bénéficier d'un coup de projecteur lors de l'émission 'Objectif Top Chef'. Cela a permis aux téléspectateurs de découvrir un métier, un produit et un terroir. Cette nouvelle diffusion, qui a pu se concrétiser avec l'Anicap (Association nationale interprofessionnelle caprine), s'inscrit aussi dans une promotion des fromages de chèvre en général dans un contexte de Covid-19. »

Sur la route du picodon

Connaître un fromage est une chose. Mais pouvoir le retrouver sur son étal en est une autre. Ce nouveau passage télévisuel sera donc un véritable coup de pouce pour les entreprises laitières qui commercialisent leurs produits bien au-delà des frontières 'drômardéchoises'. Voire un possible levier de développement pour d'autres. En 2019, ce sont 534 tonnes de picodons qui ont été produites. Une légère augmentation est prévue pour 2020.

Mais que l'on se rassure, la vente directe ne compte pas s'interrompre. Bien au contraire. Le syndicat AOP vient d'ailleurs d'éditer une carte afin que les habitants, et même les touristes, puissent s'approvisionner à la ferme. « Elle répertorie l'ensemble des points de vente, avec les jours d'ouverture et les horaires. » Ce nouveau support de communication est en train d'être distribué aux offices de tourisme et hébergeurs du territoire.

Aurélien Tournier

Puyméras : la truffe fait son show à l'Institut Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'Institut de la Truffe Plantin à Puyméras accueille les gastronomes autour d'une ribambelle de produits festifs à la truffe : fromages truffés (Brie, Brillat-Savarin…), foie gras truffé, escargots à la truffe… De quoi saliver en découvrant juste avant les fêtes de fin d'année toute la gamme Plantin à travers une journée tout autant gustative que conviviale. A noter qu'en raison du contexte sanitaire, une jauge à l'intérieur de l'Institut sera appliquée.

Institut de la Truffe Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Villeneuve-lès-Avignon : un nouveau boulanger pour la Maison Bronzini

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Antoine Legrand, artisan boulanger installé à Villeneuve-lès-Avignon depuis plus de 6 ans, et Philippe Bronzini s'associent pour proposer aux clients de l'établissement un pain fabriqué traditionnellement avec des farines au levain naturel. Quant aux pâtisseries, elles sont toujours élaborées par les Chefs pâtissiers de la Maison Bronzini.

Maison Bronzini, 72 Bis, rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. Ouvert 7j/7 de 8h à 19h du lundi au samedi et de 8h à 12h30 le dimanche. www.maisonbronzini.com

---

Avignon : un plateau repas solidaire pour le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Téléthon 2020



Malgré les mesures sanitaires, le restaurant Le Patio s'associe à l'antenne vauclusienne du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Téléthon pour un repas dont la recette sera reversée pour partie à l'association caritative.

Privée de son restaurant en cette fin d'année, l'équipe du Patio et son directeur Wilfried Tardy ont souhaité malgré tout conserver une action solidaire en proposant un plateau solidaire dans le cadre du Téléthon 2020. Avec un menu concocté par le Chef du Patio Pierre Onde, le plateau repas peut être livré chez soi ou au bureau.

Le menu :
Le mi-cuit de foie gras de canard à l'armagnac, chutney d'ananas au poivre de penja, pain toasté
Filet de pintade fermière rôtie, crémeux de panais, girolles poêlées
Brillat savarin truffé, pain aux céréales
Moelleux châtaigne, cœur coulant pistache

Prix : 28 € dont une partie reversée à l'association (déductible des impôts). Réservations : H7571@accor.com ou 04 32 74 70 00.

Châteauneuf-du-Pape : La mère Germaine se met à table

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Restaurant gastronomique et emblématique situé au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, La mère Germaine propose des menus à emporter.

La mère Germaine
Qui était la mère Germaine ? Germaine Vion, cuisinière du président de la République qui reçut à cette belle adresse (ancien hôtel Bellevue), à partir de 1922 et jusqu'en 1958, le tout Paris. L'établissement, repris par Isabelle Strasser et ses équipes, propose, pendant le confinement, un menu à emporter conservant ainsi le lien avec ses fidèles clients et se faisant connaître auprès des nouveaux, avec un menu gastronomique, différent, chaque semaine –consultable sur facebook- et accessible à tous avec quelques beaux flacons issus de sa cave.

Une équipe gagnante
Le chef de cuisine Camille Lacome et la cheffe-pâtissière Agathe Richou concoctent un menu à trois services à 32 €. Ces plats sont réalisés à partir des produits frais de saison et de notre terroir. Agathe Richou, quant à elle suggère un choix de quatre pâtisseries individuelles ou gâteau à emporter. Les menus sont à retirer au restaurant entre 11h et 13H30 pour le midi et 18h -20H30 pour le soir.

Le menu à 32 €
Soupe de potiron, condiment de courge spaghetti aux graines de courge, copeaux de châtaignes, ou salade tiède de radis greenmeat à l'huile de curcuma, pickels de radis ; Filet et cuisse de canette rôtie, mousseline de patate douce aux dattes et jus de canette ; Pomme confite au caramel, sablé amande crème onctueuse à la vanille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pâtisseries à emporter
Part de Flan pâtissier 4,50€, éclairs chocolat 4€, Cake banane-chocolat (Banana Bread) 2 tranches 4€ ; Cookies chocolat noisette (4 pièces) 5€. Possibilité de pâtisseries format familial (cake entier, flan entier) en commandant 24h à l'avance.

Infos pratiques
Les commandes se font 48h à l'avance par téléphone 04 90 22 78 34 ou par mail : resalameregermaine@gmail.com. Les ventes à emporter se feront du mercredi midi au dimanche soir inclus. Les paiements s'effectueront sur place, lors de la récupération de la commande. La Mère Germaine. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape.

Caseneuve : à la découverte du 'Sanglier paresseux'



Offrant une vue unique sur le Luberon, l'établissement gastronomique propose surtout une cuisine innovante.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le chef

Boris Boittiaux chef de cuisine est né à Cherbourg. Sa passion pour l'art culinaire s'est développée très tôt et après une formation classique au lycée hôtelier de Granville. Son goût des voyages et de la découverte n'a eu de cesse d'essayer de satisfaire sa curiosité et sa soif de connaissances. Il débuta à Vevey en Suisse chez Denis Martin, puis se dirigea à Paris. D'abord pour Pierre Gagnaire puis au pavillon le Doyen avec Christian Le Squer. Ensuite direction Rome puis le restaurant du célèbre train 'L'Orient Express'. En parallèle, il voyage vers Bangkok où il s'initie auprès de de chefs Thaï.

Sa devise : **« le beurre c'est le bonheur ! »**

La Maître d'hôtel et sommelière

Laetitia Marin : Maître d'hôtel et sommelière, elle a débutée dans le métier en quittant le cocon familial pour Disneyland Paris, puis à choisi la Provence pour s'installer la première fois à Murs à l'âge de 23 ans en achetant son premier hôtel restaurant 'Le Crillon'. Puis, 4 ans plus tard, elle s'installe à Gordes. Les faits de la vie l'on ensuite conduite au Sanglier paresseux en 2017 où elle a d'abord travaillé au côté de Pascal Marcq. Très grande passionnée de vin et de photographie, elle signe la décoration des lieux à travers deux expositions en noir et blanc.

Sa devise : **« Plus que non, on ne pas te dire »**

La pâtissière

La pâtissière Alexia Gaubiac-España, 22ans, a fait ses études au CFA (*Centres de formation des apprentis*) Saint-Roch à Avignon puis, à rejoint la pâtisserie Saint-Pierre à Apt avant de rejoindre le Sanglier paresseux.

La cuisine

Quand un chef Normand se passionne pour la Provence, il sélectionne soigneusement les meilleurs producteurs locaux et, exécute une cuisine raffinée, généreuse et créative à déguster devant un panorama exceptionnel des sommets du Luberon.

Laëtitia, la sommelière a choisie des vins de proximité et de propriétaires qu'elle rencontre lors de ses balades dominicales elle a aussi choisi des crus de la vallée du Rhône ainsi que quelques crus d'autres régions vinicoles Française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le menu du marché :

Mise en bouche : Gaspacho de tomates melons et pastèque monter à l'huile d'olive

Entrée : tartare de Thon mi cuit fenouil craquant vinaigrette acidulée et grains de grenades.

Plat : Magret de canard du 'Pouton' écrasé de pommes de terre monté au beurre noisette et légumes d'été

Dessert : Entremet chocolat Valrhôna Glace pecan sauce curaçao

Le Sanglier Paresseux. *2, route de Viens. Caseneuve. 04 90 75 17 70. Le sanglier paresseux*

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

Boris Boittiaux et Laetitia Marin avec leur fille.

Carpentras fête la semaine du goût dans les cantines scolaires



Dans le cadre de la semaine du goût qui se déroule jusqu'au vendredi 16 octobre, la Ville de Carpentras met en œuvre un certain nombre d'actions à destination des cantines scolaires, parmi lesquelles la préparation d'un menu à 65 % de produits issus de l'agriculture biologique, la mise en place d'un set de table sur la saisonnalité des fruits et légumes (un set par enfant), la distribution d'un magnet 'Stop au gaspi' (un par enfant) ainsi que la mise en place d'affiches 'Faisons du bien à la planète, misons sur le bio, moins de plastique' dans tous les réfectoires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

(vidéo) ‘L’Oustau de Baumanière’ doublement consacré



Le célèbre établissement créé il y a 75 ans par Raymond Thuilier vient de recevoir les prix du meilleur chef et du meilleur pâtissier de l’année. Une consécration pour cette grande table qui a obtenu sa 3e étoile en début d’année.

Glenn Viel, chef de L’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d’être désigné chef de l’année dans le cadre de **la 34e édition des trophées ‘Le Chef’.** Ce prix, mis en place par la revue gastronomique éponyme, a également permis de distinguer Brandon Dehan comme ‘Pâtissier de l’année 2020. Ce dernier officie également au sein de l’établissement provençal qui obtenu sa 3e étoile en février dernier.

« Dans ce contexte difficile, il nous a semblé important de maintenir ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie, qui méritaient un événement à la hauteur de leur engagement », explique Anne Luzin, directrice de publication du magazine ‘Le Chef’ dans la foulée d’une année

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

particulière où chefs, pâtissiers, sommeliers et directeurs de salle ont dû redoubler d'efforts pour maintenir leurs activités malgré une crise sanitaire inédite.

« Nous nous sommes rassemblés avec les acteurs de ce secteur très impacté, qui ont plus que jamais besoin d'être aidés, mis en lumière et soutenus », poursuit Anne Luzin dont la revue propose la seule **élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs en invitant t**ous les chefs de cuisine des restaurants référencés au Michelin à voter dans les catégories : chef, chef pâtissier, sommelier et directeur de salle de l'année.

Le chef Glenn Viel aux côtés des meilleurs

Fils de militaire, Glenn Viel déménage fréquemment pendant son enfance. Mais c'est dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Quay-Portrieux qu'il débutera ses études de cuisine au lycée professionnel La Closerie. Son BEP (Brevet d'études professionnelles) en poche, il poursuit par un Bac professionnel au lycée Sainte-Catherine au Mans où il effectuera son stage chez Joël Boillaud à l'*Hostellerie du Nord* à Auvers-sur-Oise. A la fin de ses études, il évolue, pendant 2 ans, au *Meurice* à Paris au côté de Nicolas Sale, Frédéric Simonin, François Perret ou encore Frédéric Marquet. Après des passages au *Plaza Athénée*, au *Hyatt Madeleine et Hyatt Regency (Maroc) et au Castellet*, il devient pour la première fois chef *au Péron* à Marseille, à 28 ans, où il décroche sa première étoile. Il collabore de nouveau avec Nicolas Sale au *Kilimandjaro* où ils obtiendront une seconde étoile, en 2013. Fin 2014, alors que Glenn participe à une formation à Bora-Bora il est contacté par Jean-André Charial, chef-propriétaire de l'*Oustau de Baumanière* et petit-fils de Raymond Thuilier, à la recherche d'un successeur à Sylvestre Wahid. Son challenge : obtenir une troisième étoile. Pour cela, il met en place une cuisine éco-responsable où il développe autour du restaurant un potager bio, des ruches, une ferme pédagogique et fabrique à partir de ses déchets de cuisine ses propres engrais pour le potager. Il obtient en janvier dernier sa troisième étoile Michelin.

Brandon Dehan rejoint Les Baux en 2016

Noyonnais d'origine, Brandon Dehan débute sa scolarité par un CAP (C*ertificat d'aptitude professionnelle)* Cuisine obtenu en 2010. Titulaire d'un BEP puis d'un Bac pro, il prend goût à la pâtisserie à l'occasion d'une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Il fait ses premières armes, en cuisine, à l'*Auberge de Pont l'Evêque* dans l'Oise où il termine demi-chef de partie au garde-manger. Il rejoint l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly en tant que commis pâtisserie en 2012 puis, direction *L'Oustau de Baumanière en 2016*. Depuis ce jour, Brandon Dehan travaille main dans la main avec le chef Glenn Viel et ne cesse d'exprimer sa créativité au cœur de ses desserts. Un investissement qui lui a permis de participer grandement à l'obtention de la 3e étoile de cet établissement créé en 1945 par Raymond Thullier.