

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette du dessert à l'ananas et coco de la cheffe pâtissière Alais Vaubourg



**Alais Vaubourg** est la cheffe pâtissière du restaurant **La Cabro d'Or** de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert à l'ananas et à la jeune noix de coco fraîche.

## La pâte à savarin :

- 250g farine
- 25g miel
- 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
- 4g fleur de sel
- 25g levure fraîche
- 100g beurre tempéré
- 1/4 zeste citron jaune
- 250g œufs

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.

Ecrit par le 18 mai 2026

Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).

Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).

Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.

Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h minimum au frais.

#### Le sirop punch agrumes :

- 750g eau
- 350g sucre
- 1 citron jaune zestes,
- 1,5 citron vert zeste
- 1,5 citron vert jus
- 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
- 85g liqueur de thé
- 75g chaire ananas fraîche mixée
- 10g gingembre microplané
- 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

#### Le sorbet Ananas :

- 1100g chaire ou purée d'ananas
- 300g eau
- 300g cassonade
- 11g superneutrose + 44g sucre blanc
- 12g menthe fraîche
- 14g gingembre microplané
- 2 citrons verts zestes
- 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.

Ajouter zestes et gingembre frais.

Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.

À 45°C, ajouter le superneutrose.

Stocker au congélateur.

#### La crème montée de jeune coco fraîche :

- 200g crème 35 %
- 1 gousse de vanille (Tahaa)

Ecrit par le 18 mai 2026

- 21g sucre fleur de coco
- 400g crème froide
- 6g gélatine
- 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.

Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.

Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.

Laisser refroidir 1h.

Ajouter la crème froide, mélanger.

Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

#### La chips d'ananas :

- 2000g eau
- 1000g sucre
- 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.

Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

#### L'Ananas rôti :

- Brunoise d'ananas (1 pièce)
- 30g sucre de fleur de coco
- 1 gousse de vanille (Tahaa)
- Zeste citron vert
- 1 morceau de gingembre frais 15g
- 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

#### Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique)

:

Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,

Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

#### En option à mettre sous la chips d'ananas :

- Gelée eau de coco fraîche
- 500g eau de coco
- 14g gélatine
- 2 gousses de vanille

Ecrit par le 18 mai 2026

Faire une ébullition rapide et sur feu éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).

Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-piècer des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

Dressage :

Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.

Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.

Placer juste sous la glace de l'ananas rôti

Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.

À glacer et déguster sans attendre !



DR

## La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard



**Joannes Richard**, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes  
Préparation - 5 minutes  
Cuisson - 35 minutes  
Repos - 10 minutes

- 1 butternut

Ecrit par le 18 mai 2026

- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices
- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !

Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.

Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Solar - Claire Payen

Ecrit par le 18 mai 2026

## Saint-Rémy-de-Provence : Petit marché pour gros repas



Du vendredi 19 au dimanche 21 décembre 2025, [le Petit Marché du gros souper](#) revient sur l'avenue de la Résistance et la place Jules-Pellissier à Saint-Rémy-de-Provence.

Au total, 36 exposants, sélectionnés pour l'originalité et la qualité de leurs produits seront présents. Choisis en cohérence avec l'offre des commerces situés à proximité ils proposeront des gourmandises locales, créations artisanales, décorations et idées cadeaux.

Ouverture le vendredi de 16h à 22h, le samedi de 10h à 22h, le dimanche de 10h à 20h.

[Liste complète des exposants](#) (voir également ci-dessous).

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

Écrit par le 18 mai 2026

## Les exposants

### **Pour manger :**

Christopher Baptiste : churros, crêpes, gaufres (Saint-Rémy)

Rémi Brun (Le Rucher des Alpilles) : miel et tous produits de la ruche (Saint-Rémy)

Mireille Delade : nougats (Caumont)

Alphonse de Meis : escargots cuisinés (Saint-Rémy)

François Fassi (manade Caillan) : charcuterie de taureaux (Saint-Rémy)

Jean-Pascal Fassy : fougasses (Maillane)

Christel Lagnel (le Rocher des Baux) : gourmandises chocolatées

Magali Mistral : marrons chauds (elle ne sera pas dans un chalet)

Hugo Nicolet : châtaignes (Saint-Martin-de-Boubaux)

Roseline Perroto et Jérôme Pellefigues : foie gras du Gers

Caroline Potet : olives, fruits confits, chocolats, pain d'épices

Yannick Roux : trufficulture et huile d'olive (Saint-Rémy)

Patrice Schmitz : fromage à la truffe, salaisons ibériques (Eyragues)

Olivier Sicard : aligot recette provençale, pommes de terre, épices (Eyragues)

Maison Soulier Glacier : panettones (Arles)

Bénédicte Pariaud (Shiso et compagnie) : plantes aromatiques bio, huiles végétales, tisanes, sirops (Eyragues)

Arnaud Vernet : sandwichs charcuterie fine avec fromage à raclette à déguster sur place, directement grillé sur place avec appareil à raclette.

Aubry Pascal : "Brunch folie's, hot dog, sandwich, tartiflette breitzel, vin chaud..."

Charles Lefranc : "Escauma" huitres et produites de la mer

Floris Sarah : les Panettones

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

**Pour boire :**

Damien Borel : bière, vin chaud (Noves)

Laure Dupuy (Mas Carlin) : vin, confits de vin, vin chaud (Mas-Blanc)

Raphaël Graugnard : brasserie artisanale des Alpilles, bières bio (Eygalières)

Bertrand Waris : champagne Waris et Filles (Avize, Eyguières)

Distillerie des Alpilles : Martinat Julien, pastis, apéritif, digestif eau de vie..

Comité des fêtes : vin chaud...

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

**Pour décorer et présenter :**

Cécile Aubry : photographe (Maillane)

Ambre Baulieux : bougies artisanales (Bagnols-sur-Cèze)

Nicolas Karaguivourian : boules de Noël (Marseille)

Eliane Ruiz/Appy : santons (Salon-de-Provence)

Sophie Texier (De l'olivier au couteau) : coutellerie en bois (Saint-Rémy)

Flora Vincent : santons (Alleins)

Arlaud Laurence : paysages et crèches de Laurence

Rossi Carla et Garcia Valérie - Lé cré de Valé : bougies, fondants parfumés et La maison des ambiances : parfums d'ambiance et produits parfumés

Lacroix Jeannie : artisan potière

Lagier Claude : Déco de Noël, sapin couronnes et centre de tables

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan



**Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique [l'Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.**

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

### Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 50 g d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 50 g de beurre fondu
- Sel

Ecrit par le 18 mai 2026

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide
- 70 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :

- 12,5 cl de lait entier
- 10 g de fécule Maïzena
- 10 g de farine
- 1 zeste d'orange
- 2 cl de Grand Marnier
- 150 g de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :

Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.

Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.

Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

---

## **Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison**

Écrit par le 18 mai 2026



**Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17<sup>e</sup> édition, dans le fameux domaine de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.**

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. [Kévin Kowal](#), le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et [Guillaume Ferroni](#) de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#). Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.

Ecrit par le 18 mai 2026

Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, [Jérémy Vigne](#), chef de cuisine à [La Ferme Chapouton](#), en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de [L'instant gourmand](#) à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois [Lorenzo Ravera](#) de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact : [www.chateaudevaudieu.com](http://www.chateaudevaudieu.com)

---

## La recette de truffe en trompe-l'œil du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 18 mai 2026



[Christophe Pulizzi](#) est le chef du restaurant [L'Olivier](#), situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :

- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
- 100 g de truffe fraîche
- 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.

Mouler dans des demi-sphères en silicone.

Ecrit par le 18 mai 2026

Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :

- 1 L de crème liquide entière
- 270 g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 2 gousses de vanille
- 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.

Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.

Incorporer la truffe râpée délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao
- Charbon végétal en poudre (alimentaire)
- Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.

Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.

Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

## La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Mathieu Desmarest



**Mathieu Desmarest** est le chef des restaurants **Pollen** et **Bibendum**, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.

Recette pour 4 personnes :

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 kiwi ferme
- 2 cébettes
- Pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 2 c. à s. huile d'olive douce
- Fleur de sel ou sauce soja légère
- Poivre blanc ou timut

Ecrit par le 18 mai 2026

- Herbes ou jeunes pousses
- Zestes d'agrumes
- (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d'olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.

Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.

Sauce agrumes-passion : mélanger jus d'agrumes + pulpe de passion + huile d'olive + sel/soja + poivre.

Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes de sauce verte.

Servir très frais, immédiatement.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



**Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraîches.**

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

### Tomates semi-confites :

- 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel fin
- Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Ecrit par le 18 mai 2026

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.  
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.  
Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.  
Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

#### Amandes fraîches :

- 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.  
Les réserver au frais.

#### Eau de tomate à la feuille de figuier :

- 500 g de tomates mûres  
- 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)  
- Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.  
Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.  
Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.  
Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.  
Réserver au frais.

#### Chips de tapioca tomatées :

- 50 g de perles de tapioca  
- 300 ml de jus de tomate  
- Sel fin  
- Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.  
Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).  
Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

#### Dressage :

Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.  
Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.  
Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.  
Ajouter les chips de tapioca.

Écrit par le 18 mai 2026



DR

---

## **À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'École Hôtelière d'Avignon**

Ecrit par le 18 mai 2026



**Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cuisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.**

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

#### **Au menu :**

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crêmet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.

Ecrit par le 18 mai 2026



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Matthew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 18 mai 2026

## Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louise Abras qui s'est classée 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Matthew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuveois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi