

Ecrit par le 18 mai 2026

Avec 'Cantines & Cuisines', le Grand Avignon démocratise la gastronomie



L'École hôtelière d'Avignon (EHA) vient d'accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs Serge Chenet et Patrice Leroy ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l'édition 2025 [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d'entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l'école hôtelière d'Avignon.

Sous la direction des chefs [Serge Chenet](#) (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé [Entre vigne et Garrigue](#) à Pujaut) et Patrice Leroy (Directeur Technique de l'EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d'un menu gastronomique collectif, conçu pour être

Ecrit par le 18 mai 2026

servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition [du festival gastronomique 'Bien Bon !'](#).

[\(Vidéo\) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'](#)

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Risotto de lentilles.

Crédit : DR/Grand Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées

Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération [Cantines & Cuisines animées](#), l'un des temps forts du festival Bien Bon de [la Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#). Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire - écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires - proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

« Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Ecrit par le 18 mai 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'École hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Ecrit par le 18 mai 2026



Les Participants :

- Avignon - Cuisine centrale
- Entraigues - Cuisine Centrale
- Vedène - Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard - Cuisine centrale
- Les Angles - Service restauration
- Sauveterre - Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut - Cuisine centrale
- Roquemaure - Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies - Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! - Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

● Semaines

La recette de mayonnaise du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, 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 mayonnaise à l'ail rôti.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 40 g d'ail frais
- 1 bouquet garni
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre

Ecrit par le 18 mai 2026

- 200 ml d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

L'ail rôti :

Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.

Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.

La mayonnaise :

Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver.

Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.

Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'

Ecrit par le 18 mai 2026



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le [Grand Avignon](#), revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.

Ecrit par le 18 mai 2026



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon.
©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

Ecrit par le 18 mai 2026

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Ecrit par le 18 mai 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Écrit par le 18 mai 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : [Florent Pietravalle](#) de la Mirande, [Maxime](#) & [Serge Chenet](#) de la Maison Chenet, [Mathieu Desmarest](#) de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, [Christophe Chiavola](#) du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Ecrit par le 18 mai 2026



Serge Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 18 mai 2026



Maxime Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 18 mai 2026



Florent Pietravalle

Écrit par le 18 mai 2026



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Ecrit par le 18 mai 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi [Joannes Richard](#), champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.

Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux [Opéra du Grand Avignon](#) à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec [Inter Rhône](#), ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.

Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ ([réservation en ligne](#)). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vigneronns de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.

Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.

Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Ecrit par le 18 mai 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décor en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.

Dimanche 21 septembre. 12h. [Réservation en ligne](#). Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur [le site de Bien Bon !](#)

La recette de loup grillé du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dos de loup grillé avec coquillages et céleri braisés au jus iodé citronné.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de loup de Méditerranée 120 gr pièce
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Fleur de sel

Sauce huître :

- 50 gr d'échalotes
- 1/4 l de vin blanc
- 1/2 l de jus de moule

Ecrit par le 18 mai 2026

- 1/4 l de crème
- 3 huitres de Camargue
- 1/2 zeste de citron vert

Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc et réduire à sirop, ajouter le jus de moule, réduire de moitié puis ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié.

Ajouter les huîtres fraîches et les mixer.

Passer au chinois avant de zester le citron vert.

Garniture coquillages et céleri :

- 12 pièces de palourdes
- 4 couteaux
- 0.100 kg de céleri branche.
- 1 citron jaune
- Coriandre fraîche

Dans une casserole d'eau bouillante plonger rapidement les coquillages juste pour les cuire, puis les décortiquer, les nettoyer et les couper en dés.

Dans une autre casserole cuire des dés de céleri préalablement épluché avec un peu de sauce iodé.

Une fois le céleri « Al dente » ajouter les coquillages et un zeste de citron jaune ainsi qu'une pincée de coriandre.

Sur un grill bien chaud marquer du côté chair le filet de loup sans la peau.

Mettre sur une plaque huilée et finir quelques minutes au four à 120 °c jusqu' 48°c à cœur.

Servir la mijotée de coquillages à part, ainsi que sauce.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

Les food trucks font leur grand retour à Sorgues



À partir du mercredi 11 juin 2025, c'est la reprise des 'Mercredis food trucks' de Sorgues. A cette occasion, près d'une vingtaine de food trucks se relaieront tout l'été pour proposer une grande variété de cuisine (voir liste ci-dessous).

Sucrées, salées, cuisines de monde, cuisines traditionnelle... il y en a pour tous les goûts. Pour cela rendez-vous au parc municipal, tous les mercredis, dès 18h. Le tout, dans une ambiance musicale. Pour cette première 2025, c'est de Marco Imperatori qui interprétera les grands titres de la variété française.

L.G.

Tous les mercredis jusqu'au 27 août 2025. De 18h à 23h. Parc municipal. Sorgues. Renseignements : 04 90 39 71 49

Liste des Food trucks partenaires de l'événement :

Eat and smiles - Cuisine du Monde

Ecrit par le 18 mai 2026

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Le Bibi Truck - Hot-Dog et Tacos

18, 25 juin / 2, 9, 23, 30 juillet / 13, 20 août

Agnès Nigolian - Churros, chichi, crêpes, gaufres, barbe à papa, pomme d'amour

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Le camion du chef - cuisine du sud

18, 25 juin / 9, 16, 23 juillet / 6 et 20 août

R'Cabe - bubbletea

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Berluti - Brasero, ribs de porc

11 et 18 juin / 2, 9, 16, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Casa Mika - Frites, saucisse

11 et 25 juin / 9 et 16 juillet

José Paëlla - Paëlla

18 et 25 juin / 2, 23, 30 juillet / 6 et 20 août

Bienvenue chez E&B - Bagels, frites, tenders

11 et 25 juin / 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Very Tacos - Tacos, empanadas, plateau apéritifs mexicain

18 juin / 2, 9, 23 juillet / 6, 20, 27 août

Ô Affamés - cuisine grecque

11 et 18 juin / 2, 16, 30 juillet / 6 et 20 août

E pâtes et vous - Pâtes fraîches artisanales, gnocchis, lasagnes

2, 16, 23 juillet / 13 et 27 août

La Boca Loca - cuisine mexicaine

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

La Casa di Peppe - bar dinatoire planches dinatoires charcuteries /fromages

11 et 25 juin / 9, 23, 30 juillet / 13 et 27 août

Chez Binou - Panini, hot-dog

11 et 18 juin / 2, 16, 23 juillet / 6, 13, 20 août

Betty Artigues - Glaces

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Brasserie de Vaucroze - Bières artisanales

11, 18, 25 juin / 2, 9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Gelateria Notre Dame - Glace italienne

9, 16, 23, 30 juillet / 6, 13, 20, 27 août

Planning des groupes et artistes musicaux :

11 juin : **Marco Imperatori**

18 juin : **Gang 2 Filles**

25 juin : **Groupe Hommage**

2 juillet : **Marco Imperatori**

9 juillet : **Jean Paul Favier**

Ecrit par le 18 mai 2026

16 juillet : **Gang 2 Filles**
23 juillet : **Groupe Hommage**
30 juillet : **Marco Imperatori**
6 août : **Gang 2 Filles**
13 août : **Jean Paul Favier**
20 août : **Groupe Hommage**
27 août : **Marco Imperatori**

Ecrit par le 18 mai 2026

**Les mercredis
Food trucks**

18h > 23h

Parc municipal

**Ambiance musicale
& marché artisanal**

Tous les mercredis jusqu'au 27 août

Ville de **Sorgues**

WWW.SORGUES.FR

La recette 'Anépomme' 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 son dessert intitulé « L'anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :

- Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu'au bout puis cuire dans du jus de pomme jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Ecrit par le 18 mai 2026

Gel granny smith :

- 1000g jus granny smith
- 60g jus citron vert
- 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :

- 850g cidre
- 500g vinaigre de cidre
- 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :

- 200g jaune d'œufs
- 250g beurre noisette
- 40g jus de citron
- 120g eau
- 10g miel
- 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.

Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.

Mettre en syphon, gazer deux fois et réserver.

Appareil tuiles Miel :

- 100g Miel
- 100g Beurre
- 100g Farine
- 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :

- 375g Fromage Blanc
- 187,5 g Crème épaisse
- 25g Sucre
- 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.

Réserver en poche à douille.

Ecrit par le 18 mai 2026

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :

- 200gr Zestes de citron jaune confits
- 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l'ensemble puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse et brillante.

Dressage :

Au centre de l'assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l'anépomme dessus. Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel. Pour terminer, servir avec le sabayon.



©Pauline Daniel

Le concours de brasero amateurs revient pour une 2^{de} édition à Bonnieux



Le Comité des Fêtes de Bonnieux organise ce dimanche 8 juin la seconde édition de son concours de brasero amateurs 'Les Toquets de Bonnieux'.

Ce dimanche, l'heure sera à la fête et à la gastronomie à Bonnieux. Le concours 'Les Toquets de Bonnieux' fait son grand retour sur la place du village qui accueillera diverses animations pour l'occasion. Pour la compétition, les participants devront former des équipes de trois personnes pour cuisiner un plat et un dessert autour de produits locaux emblématiques sur des braseros installés en plein air. Le gagnant remportera un bon d'achat de 600€ chez Hellvis Ferronnerie

Animé par Louise Petitrenaud, chroniqueuse gastronomique, ce concours se fera en présence de

Ecrit par le 18 mai 2026

nombreux chefs étoilés et de renom membre du jury tels que Christophe Bacquié, Edouard Loubet, Julien Allano, Noël Bérard, Xavier Mathieu, Thomas Pezeril, Mathieu Desmaret, Jean-Michel Pagès, Camille Benchabi, ou encore Antoine James.

Les chefs feront des démonstrations culinaires tout au long de la journée. Il sera aussi possible de faire ses emplettes sur le marché qui présentera des produits locaux comme le fromage, le vin, l'huile d'olive, le miel et bien d'autres.

Inscription au concours au 06 30 12 70 75 ou par mail à l'adresse comitedesfetesbonnieux@gmail.com
Dimanche 8 juin. À partir de 10h. Entrée libre. Place Gambetta. Bonnieux.



Ecrit par le 18 mai 2026



©Pays d'Apt Luberon Tourisme

Ecrit par le 18 mai 2026

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes



Accompagnée par le chef étoilé [Christophe Chiavola](#) du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune [Marylou Le](#), de remporter cette finale !

Organisé par [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#), ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique [Château de Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à

Ecrit par le 18 mai 2026

La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIIIe siècle, au repas. L'entrée, réalisée par [Vincenzo Regine](#) du [Domaine des Andéols](#) près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du [Bibendum](#) de Mathieu Desmarest à Avignon. Il était servi en accord avec un vin de la [Maison Chapoutier](#), la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au [Château La Coste](#), à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux [Ferroni](#) d'Aubagne, le trufficulteur [Plantin](#) de Puyméras et les légumes [Pronatura](#), de Cavailon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respectueux des saisons.



Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes de Vaudieu ».

Ecrit par le 18 mai 2026

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



Le Jardin du Quai, c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au coeur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vigneron pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais

Ecrit par le 18 mai 2026

manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mouriès et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aïoli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98