

Ecrit par le 2 février 2026

# La double victoire de l'IGP du melon de Cavaillon



**8 ans c'est le temps qu'il a fallu pour que le melon de Cavaillon obtienne enfin son IGP (Indication Géographique Protégée). Un processus de mûrissement particulièrement long. Cet IGP c'est au fond une double victoire. D'abord, celle des melonniers provençaux qui se voient récompensés pour leur travail et leur acharnement. Mais c'est celle aussi de la ville de Cavaillon qui voit son nom associé à un produit phare et mondialement connu.**

A l'instar de Montélimar pour son nougat, Grenoble pour ses noix, Menton pour ses citrons ou Nyons pour son huile d'olive (pour ne citer que quelques produits du sud de la Loire) Cavaillon entre dans le cercle privilégié des villes dont la notoriété sera désormais associée à celle d'une spécialité. Elle en sera même portée par elle.

Ecrit par le 2 février 2026

## **Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés, ici utilise des melons**

On pourrait y voir là le début d'une nouvelle « story », d'un nouvel élan pour la cité cavare. Elle commence au 15<sup>ème</sup> siècle avec les premières cultures, elle se poursuit avec Alexandre Dumas qui échangea avec la ville une partie de sa bibliothèque contre une rentre annuelle en melons. Elle prend, aujourd'hui, une nouvelle dimension avec ce fameux IGP.

« Cette victoire » pour Cavaillon est d'autant plus belle que l'appellation couvre en fait 249 communes sur 4 départements (Vaucluse, Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence). Une « annexation territoriale pacifique » en quelque sorte. Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés ici utilise des melons.... Ce n'est pas la même recette...

### **Cet IGP est une opportunité unique « apportée sur un plateau »... de melons bien sûr**

On mesure aujourd'hui ce que peut représenter l'image pour le développement d'un territoire ou d'une ville. Beaucoup de collectivités se lancent dans des réflexions pour tenter d'infléchir une image ou s'en créer une nouvelle. C'est souvent un parcours difficile et qui prends beaucoup de temps et de moyens. Ici, cet IGP est une opportunité unique, « apportée sur un plateau »... de melons bien sûr.

On se surprends à imaginer que la traditionnelle fête du melon prenne une toute nouvelle dimension. On pense bien sûr à la fête du citron du côté de Menton. On pense aussi à l'incroyable collection de Jean-Jacques Prévôt qui réunit des centaines d'objets dédiés à ce fruit. Collection qui n'attend plus qu'un écrin pour devenir un lieu de visite insolite pour les touristes. Les idées et les projets ne devraient pas manquer...

[IGP : Cavaillon prend le melon](#)

## **Clap de fin pour la Maison Prévôt**

Ecrit par le 2 février 2026



**Une page qui se tourne, la fin d'une époque... c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavaillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial...**

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavaillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

### L'homme qui ne se prenait pas le melon

Ecrit par le 2 février 2026

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation... à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites... Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra - entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maître des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcément...