

Ecrit par le 20 janvier 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, décos 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 ?](#)

Ecrit par le 20 janvier 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" huîtres et produites de la mer
 Floris Sarah : les Panettones

Ecrit par le 20 janvier 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 20 janvier 2026



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

Pour décorer et présenter :

Cécile Aubry : photographe (Maillane)

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

Nicolas Karaguiaavourian : 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