Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou

Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au Phébus à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.

Le Sothiou est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Menu du Vendredi 28 Octobre
Le SOTHIOU

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet
Panisse & anchoïade
Tapenade olives & noix, grissini

~~~

Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.

~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~

Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre

~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~

Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit

~~~

Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

~~~

Notre sélection de fromages,
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

~~~

Jus d'épinards et verts de blette à la rhubarbe

~~~

Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,
Curry jaune en crème glacée.

~~~

Mignardises & délice du moment

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.
Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

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 17 novembre 2026

V.A.

Hans silvester expose sa passion pour les poules au Phébus à Joucas



Le chef Xavier Mathieu du Phébus à Joucas a invité Hans Silvester, photographe à la réputation mondiale, à exposer ses œuvres sur les poules, en ses murs, sur une initiative de François Cance le président d'Artothèque. L'exposition photographique s'y tient jusqu'au 17 octobre.

Pour l'occasion, le docteur Patrick Pageat, vétérinaire, éthologue et directeur de recherche a évoqué le gallinacé. Voici ce qu'il a dit, en substance :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Il y a 6 000 ans

«Il y a environ 6 000 ans, en Asie du Sud-Est, une espèce appelée ‘coq doré’ -Gallus gallus- commençait à vivre en association avec les populations humaines. Comme toutes les espèces animales chez lesquelles ce processus adaptatif particulier se nomme ‘domestication’, le coq doré a trouvé un avantage significatif dans cette association. Oiseau omnivore, habitué à chercher sa nourriture au sol, il sut profiter des restes et excédents alimentaires des humains tout en bénéficiant d’une excellent protection contre les prédateurs. Si ce confort aura valu la mort de certains de ses membres, l’association permit à l’espèce de prospérer, et de proliférer, se répandant sur l’ensemble de la terre, à l’exception des régions polaires. »



Copyright Hans Silvester

La sélection de l’homme

« L’homme a sélectionné, au gré de ses besoins et de sa fantaisie, des races de poules qui ont acquis des spécialisations, de l’ornementation à la défense contre les serpents, scorpions, rongeurs, mais aussi en production d’œufs et qualité de chair. Mieux encore, cette spécialisation s’est manifestée de façon différenciée pour chacune des tranches d’âges, tant et si bien que la poule, le poussin, le poulet et le coq apparaissent parfois comme des êtres différents. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Une famille aviaire

« Cette famille aviaire a partagé la vie des humains, courant librement le jour, rentrant dans les maisons, souvent pour y quêter quelque nourriture, se réfugiant au poulailler le soir, peuplant la basse-cour et symbolisant un peu le foyer humain, qu'elle contribuait à nourrir mais aussi à protéger des nuisibles et des détritus. »

Une rupture contemporaine

« La période contemporaine a rompu cet équilibre. Nous avons délaissé les races aviaires pour créer des souches aux performances de production prévisibles et compatibles avec l'industrialisation agro-alimentaire. Ces oiseaux, un peu monstrueux, capables de peser 1,5kg en 5 semaines, ou produisant une quantité considérable d'œufs, ont été isolés dans des bâtiments aux conditions hyper-contrôlées. Le lien et le pacte domestique ont été rompus, tandis que la chair même de ces animaux et leurs œufs sont devenus une sorte de non-viande neutre et un produit standard, insipides mais néanmoins sanitairement suspects. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Copyright Hans Silvester

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Une exposition pour restaurer l'image du coq, de la poule et du poussin

« L'exposition proposée restaure cette tétralogie méconnue des contemporains, à travers les somptueux clichés photographiques d'Hans Silvester, dans sa beauté, sa diversité, son importance cruciale pour la qualité de l'environnement, pour notre santé et aussi pour ses inimitables qualités gastronomiques dévoilées par le chef Xavier Mathieu. La participation d'Alexandre Pons, éleveur à Eyragues, qui perpétue les méthodes d'élevage respectueuses des volailles et des races de tradition, permettra de confirmer qu'il est possible de bien produire. Nous vous invitions donc à une redécouverte de l'œuf et de la poule, avec toute leur famille. »

Une exposition pour les aimer jusqu'au 17 octobre

« Hans Silvester est un ancien grand reporter de l'agence Rapho. Il est aujourd'hui l'un des derniers grands photographes indépendants. Hans Silvester est né en 1938 à Lorräch, dans le sud de l'Allemagne et a découvert la Provence au début des années 1960, quand il photographie les chevaux de Camargue qui ont contribué à le rendre célèbre. Auteur de nombreux livres sur la Provence et l'Ethiopie, parmi ses thèmes de prédilection figurent l'écologie, la défense de la planète, les photographies des animaux et des objets simples du quotidien. Il est mondialement reconnu pour son travail de longue haleine auprès des tribus de sud de l'Ethiopie, les peuples de l'Omo, témoignant de leurs coutumes ancestrales juste avant que la civilisation ne les rattrape. »

Les infos pratiques

Le Phébus. Exposition de photographies de poules de Hans Silvester. 220, route de Murs à Joucas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Copyright Hans Silvester