

Ecrit par le 1 février 2026

Maison Battu : une production délocalisée à Ma première usine



La [Maison Battu](#) est une pâtisserie familiale créée en 1988 à Pernes-les-Fontaines par Jean-Luc et Josefa Battu. Mathieu, leur fils, a rejoint l'entreprise en 2021 et en a pris la direction en 2023. L'atelier de fabrication de la pâtisserie a été transféré en 2023 dans les locaux de [Ma première usine](#) sur le site du Marché-gare à Carpentras.

« Je suis revenu dans l'entreprise il y a quatre ans. Je me suis d'abord familiarisé avec la clientèle et l'entreprise et j'ai repris la direction il y a deux ans. Mes parents sont en retraite désormais même s'ils nous donnent encore un coup de main pour la fin d'année », explique Mathieu Battu.

Une riche expérience

Avant d'intégrer l'entreprise familiale, le chef d'entreprise trentenaire, cuisinier de formation, a connu une expérience d'une douzaine d'années dans la pâtisserie de restaurant, dans des lieux très prestigieux

Ecrit par le 1 février 2026

à Courchevel, Londres, Lyon et enfin à Paris à l'hôtel Crillon. « À 31 ans, après le Covid, j'ai décidé de revenir à l'endroit où j'avais grandi pour retrouver les odeurs et l'ambiance de la pâtisserie familiale. »

Une aide d'Initiative Ventoux

Mathieu Battu se tourne alors vers la plateforme [Initiative Ventoux](#) pour connaître les rudiments du chef d'entreprise. « Je passais en effet du statut de salarié à celui d'entrepreneur et cela est complètement différent. Initiative Ventoux a permis de me donner une solide base pour me lancer. Cette structure m'a également orienté vers le service Développement économique de la CoVe. Nous avons alors trouvé un accord en 2023 pour pouvoir utiliser un local professionnel de fabrication au sein de Ma première usine, sur le Marché gare de Carpentras . » L'outil mis à disposition s'adresse à des jeunes repreneurs d'entreprise, comme c'était le cas pour Mathieu Battu. Il a encore une année d'utilisation pour ces locaux qui comprennent des ateliers de fabrication, du stockage réfrigéré, des vestiaires et un bureau. Toute la fabrication de la pâtisserie a ainsi été délocalisée sur ce site. « Nous avons pris cette décision par manque de place de notre boutique de Pernes. »

Une diversification dans la boulangerie

Historiquement, la Maison Battu fabrique de la pâtisserie, des chocolats et des glaces. En 2024, l'entreprise s'est diversifiée dans les métiers de la boulangerie en reprenant une seconde boutique à Pernes qui a nécessité beaucoup de travaux. « Nous sommes très attachés à la qualité de nos produits. Mon père est disciple d'Escoffier. Je le suis également depuis peu. Tout ce travail ne peut être possible que grâce à notre équipe de professionnels très compétents. »

Maison Battu en chiffres :

- 14 salariés
- Chiffre d'affaires 2024 : 700 000 €, en légère croissance sur 2025
- Atelier de fabrication de 223 m²

La recette du dessert à la myrtille du chef pâtissier Brandon Dehan

Ecrit par le 1 février 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.

Meringue :

- 100g blanc d'œufs
- 100g sucre semoule
- 100g sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.

Tailler des bandes de papier rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.

Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.

Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.

Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

Ecrit par le 1 février 2026

Siphon basilic :

- 750g fromage blanc
- 375g crème épaisse
- 15g basilic
- 75g lait
- 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.

Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.

Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.

Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

Meringue grillée :

- 100g blanc d'œufs
- 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

Poêlée myrtille :

- 100g myrtilles fraîche
- Opaline basilic
- Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poele, ajouter les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

Madeleines crispies :

- 365g œufs
- 75g de miel de lavande
- 325g sucre semoule
- 150g lait
- 500g farine
- 25g levure chimique
- 1 citron vert zesté
- 1 citron jaune zesté
- 500g beurre noisette froid

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.

Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.

Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.

Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure

Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.

Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.

Ecrit par le 1 février 2026

Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.
A la sortie du four démouler les madeleines.

Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

Jus myrtille et basilic :

- 3000g jus myrtille réduit à 2000g
- 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :

- Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

Opaline basilic :

- 335g fondant
- 225g glucose
- 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.

Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.

Débarrasser sur un silpat.

Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boite hermétique.

Sorbet citron :

- 2700g lait entier
- 150g trimoline
- 650g sucre semoule
- 300g glucose atomisé
- 50g super neutrose
- 1000g jus citron vert
- 1000g jus citron jaune
- 10 zestes citron vert
- 10 zestes citron jaune

Faire chauffer le lait et la trimoline à 50°C, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner

Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :

- 1000g myrtille surgelée

Ecrit par le 1 février 2026

- 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :

- 1755g eau
- 400g sucre
- 120g glucose atomisé
- 15g stab 2000
- 105g jus citron vert
- 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre à 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :

Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à côté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.

Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

Ecrit par le 1 février 2026



©Virginie Ovessian

La recette 'Anépomme' du chef pâtissier Brandon Dehan

Ecrit par le 1 février 2026



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.

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

Ecrit par le 1 février 2026

- 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 reserver.

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.

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.

Ecrit par le 1 février 2026

Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.



© Pauline Daniel

Ecrit par le 1 février 2026

À Coustellet, Nicoline gagne la palme des meilleurs croissants et pains au chocolat



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 14 édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3^e édition du Master du Pain au Chocolat à la Cité de l'Artisanat à Avignon. C'est [Nicolas Goddi](#), pâtissier à Coustellet, qui a remporté les faveurs du jury.

60 candidats étaient en compétition pour chacun des deux concours, dont 25 artisans et 35 apprentis. L'occasion de mettre en lumière, comme chaque année, l'excellence et le savoir-faire des boulangiers et pâtissiers du Vaucluse. Les viennoiseries ont été évalué par un jury de professionnels, présidé par Pierre Jouvaud, dont l'entreprise a remporté l'édition 2024.

Le mercredi 2 avril, les participants ont dû chacun préparer quatre croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbés, entre 55 à 65 grammes pour le concours du Meilleur Croissant au Beurre. Pour le Master du Pain au Chocolat, ils ont dû faire trois pains au chocolat identiques, pur

Ecrit par le 1 février 2026

beurre, et entre 55 et 65 grammes. La cuisson, la forme, l'aspect, la saveur, l'odeur, la texture, ou encore le feuilletage étaient pris en compte par le jury.

Les lauréats

Master du Pain au Chocolat :

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1er prix : Valentin Baquet du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Benoît Edelin du [CMA Formation Avignon](#)
- 3e prix : Séverine Rolland du [CMA Formation Avignon](#)

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Alex Zammite du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Ambroise Han de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3e prix : Robia Koné de la [Boulangerie Douce](#) à Morières

Concours du Meilleur Croissant au Beurre :

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

Ecrit par le 1 février 2026

- 1er prix : Ludovic Lemetayer du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 2e prix : Théo Giana d'Au Pain d'Antan à Valréas
- 3e prix : Benoît Edelin du [CMA Formation Avignon](#)

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Ambroise Han de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3e prix : Dan Peroote du [CMA Formation Avignon](#)

Pour la Saint-Valentin, Marie Blachère met du cœur dans ses pâtisseries

Ecrit par le 1 février 2026



À l'occasion de Saint-Valentin, l'enseigne de boulangerie [Marie Blachère](#), dont le siège est basé à Châteaurenard, proposera des nouveautés ainsi que des offres spéciales du vendredi 14 au dimanche 16 février.

Depuis sa création en 2004 avec une première boulangerie à Salon-de-Provence, l'enseigne Marie Blachère a à cœur de lancer des tendances, tout en s'adaptant aux attentes des consommateurs. Pour la Saint-Valentin, les plus de 850 boutiques fêteront la fête des amoureux avec des nouveautés et des offres le temps d'un week-end, du vendredi 14 au dimanche 16 décembre.

Ecrit par le 1 février 2026



Ecrit par le 1 février 2026



©Marie Blachère

Dans plusieurs légendes, la fraise a une symbolique amoureuse. Ainsi, pour célébrer l'amour avec ses clients, l'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère, mettra en place des offres

Ecrit par le 1 février 2026

spéciales sur les tartes aux fraises et tropéziennes aux fraises. Préparés sur place avec des fraises fraîches, ces desserts seront au prix de 14,90€ la tarte ou 26€ (au lieu de 27,80€) le lot de deux tartes durant tout le week-end.

Les coeurs seront aussi à l'honneur sur les étals avec deux nouveauté durant ces trois jours. Les boulangeries proposeront des madeleines rouges en forme de cœur pour 1,60€ et 4,80€ le lot 3+1, mais aussi des fondants en forme de cœur pour 3,50€ la pièce et 6,50€ les deux. De quoi faire fondre votre partenaire !

[Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »](#)

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Ecrit par le 1 février 2026



Crédit photo : Marie-Félicia Alibert

Le [Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse](#) a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au [CFA d'Avignon](#). Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Ecrit par le 1 février 2026

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



© Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Ecrit par le 1 février 2026

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ecrit par le 1 février 2026

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtissiers la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 1 février 2026



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 1 février 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez débourser 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Ecrit par le 1 février 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des '[Apéros de Val Jo](#)' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Ecrit par le 1 février 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Villeneuve-lès-Avignon : La Maison Bronzini se met aux couleurs de Noël



Le plus ancien Moulin à huile d'olive du Gard Rhôdanien se pare de rouge, vert, or et blanc aux couleurs du Père Noël, des sapins, des guirlandes lumineuses et de flocons de neige les 14, 17 et 18 décembre prochains. Au menu, pour les enfants, promenades en poneys, ateliers de déco de cartes de voeux, de photophores, de couronnes végétales et de suspensions étoilées.

Côté cuisine, confection de « pop cakes » et de « biscuits décorés » avec Mathieu Roger. C'est le nouveau chef-pâtissier du restaurant, arrivé en septembre qui, en plus de macarons aux fruits rouges, des mendians en pâte d'amande qui recouvre une datte, l'un des 13 desserts provençaux, des millefeuilles, des éclairs au chocolat et au café, de tartes au citron meringuées propose ses bûches de Noël. D'abord une création, « Carlotta » (mousse de noix de pécan, biscuit aux amandes, compotée de Granny Smith), ensuite une « Forêt noire » au chocolat...blanc (avec une mousse stracciatella au mascarpone, crème

Ecrit par le 1 février 2026

Chantilly et des griottes confites) et enfin une composition noisettes-agrumes avec crème glacée aux marrons et à la vanille.



Mathieu Roger, le nouveau chef pâtissier découpe une de ses bûches de Noël.

« Je suis dans la tradition, la simplicité, l'extravagance n'est pas mon fort » confie-t-il. Il n'est pas fan du tout d'émissions de TV comme « Le meilleur pâtissier. « Le patron m'a demandé de faire des bûches aux marrons, c'est incontournable, c'est cassique! ». Avec ses 2 collaborateurs en pâtisserie, (Harmony et Antonin), il confectionne aussi des truffes au chocolat, des pâtes de fruits confits, des brioches feuilletées, des caramels mous, des tablettes de chocolat artisanal.

Ecrit par le 1 février 2026

Le moulin à huile de la Chartreuse de Villeneuve est la fierté de la Maison Bronzini : il date de 1358 (époque du Pape Innocent VI) et perpétue un savoir-faire multacentenaire qui lui a valu plusieurs médailles d'or au Salon de l'Agriculture à Paris en 2011, 2013 et 2016.. Forts de ces succès, le patron, Philippe Bronzini a d'ailleurs lancé en 2017 une ligne d'oléo-cosmétique, des soins puisant leur force dans l'olivier.

La Maison Bronzini, en plus de son restaurant, propose un bistro, une terrasse ombragée l'été, un espace-bar cosy et chaleureux, un coin boutique avec objets de décoration intérieure, produits d'épicerie fine, sélection de vins de Châteauneuf-du-Pape. Et vous pourrez, dès l'Epiphanie y découvrir les galettes des rois, à la frangipane comme aux fruits confits... Quant aux pompes à l'huile d'olive « Made in Provence », elles sont là et la magie de Noël opère déjà!

Deux vauclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre



Ecrit par le 1 février 2026

Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir [la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP](#). À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vauclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de [Meilleurs ouvriers de France](#), d'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative [Isigny Sainte-Mère](#).

V.A.