Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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

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 15 novembre 2026



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.

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 multicentenaire qui lui a valu plusieurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

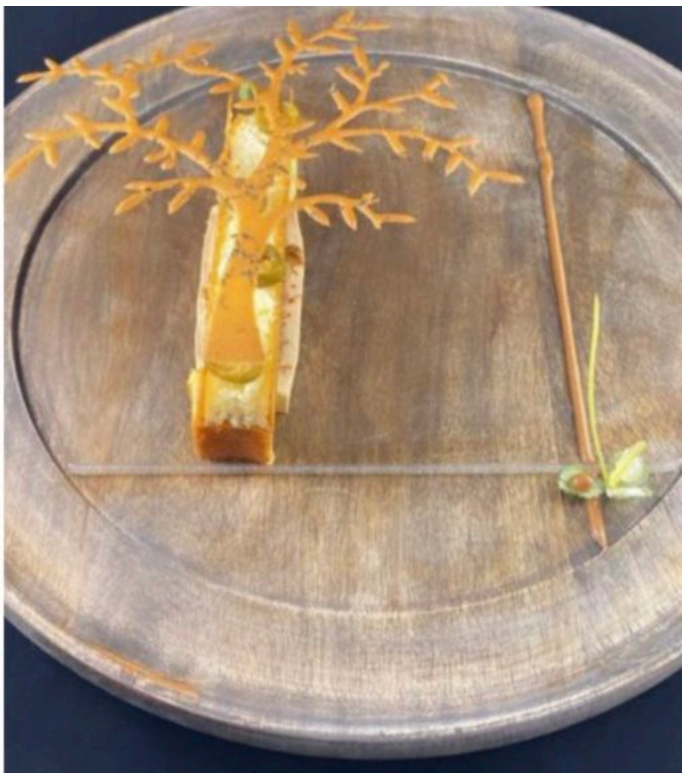
compétition, deux jeunes vauclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

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.

Un vauclusien finaliste du championnat de France de dessert





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.

La finale nationale de la 48e édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vauclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

Un concours Cultures sucre

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.

Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Ce mardi 5 avril, le lycée professionnel Ferdinand Revoul, situé à Valréas, accueillera la sélection régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le groupement des artisans boulangers pâtissiers du département organise également son propre concours du meilleur croissant au beurre chaque année.

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la coopérative Isigny Sainte-Mère, connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'Association nationale des professeurs de boulangerie dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matière premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

‘La cigale de Provence’ : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l’avignonnais Bryan Esposito





Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l’Ecole Hôtelière d’Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l’iconique ‘Ladurée’ (créée en 1862 et où a officié l’auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le ‘Collectionneur’ et ‘Le Wesminster’ place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.
Ce prodige d’une trentaine d’années, fils du photographe de notre confrère du quotidien ‘La Provence’ Ange Esposito, a l’œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c’est bien sûr ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



De l’AOC Beaumes-de-Venise à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez ‘Sylvain’, fruits confits d’Apt, huile d’olive… Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figues sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d’amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d’oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaumes-de-Venise rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de ‘3D’ numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d’une cigale et il sort sa ‘Cigale de Provence’ moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaumes-de-Venise pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c’est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaumes.

Et en plus, Bryan s’engage en faveur de l’Institut Raphaël à Paris, ‘Maison de l’après-cancer’ qui s’est donné pour mission humaniste de passer d’une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l’individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l’institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

Commande par mail : espobryan@gmail.com à retirer sur place (75€ pour 6 portions)