

Ecrit par le 26 avril 2026

La recette d'asperges du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges blanches.

Les asperges blanches :

- Asperges blanches (même calibre)
- Huile d'olive
- Poivre de Timut
- Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d'asperges et amandes :

- 500 g de lait
- 500 g de crème

Ecrit par le 26 avril 2026

- 3 gousses d'ail
- Queues et épluchures d'asperges
- 100 g d'amandes blanches torréfiées
- 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Brousse aux anchois et câpres :

- 100 g de brousse
- Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
- 50 g de câpres à queue
- 50 g d'amandes torréfiées concassées
- 30 g d'anchois hachés
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :

Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :

Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Ecrit par le 26 avril 2026



DR

La recette de canette du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de canette à la bigarade.

Préparation des cuisses :

- 1 canette entière et vidée

Rincer les cuisses de canette et les recouvrir de gros sel pendant 30 minutes.

Rincer soigneusement, puis les placer dans un récipient hermétique avec de l'huile, de l'ail et du thym.

Laisser mariner une nuit.

Le lendemain, les griller lentement au barbecue jusqu'à cuisson complète.

Effiloche la chair et la hacher au couteau. Mélanger avec de l'oignon confit, des olives, des anchois, du thym et du zeste d'orange.

Ecrit par le 26 avril 2026

Préparation des filets :

Rôtir les filets (ou la carcasse) dans une poêle avec de l'huile, de l'ail et du thym jusqu'à ce que la peau soit bien dorée.

Enfourner à 140°C pendant 15 minutes.

Laisser reposer 10 minutes, puis remettre au four pour 10 minutes supplémentaires.

Tailler les filets et dresser sur l'assiette.

Jus Bigarade :

- Os de canette
- 4 oranges
- 2 cl de vin blanc
- 100 g d'olives noires
- 100 g de câpres
- 20 g d'anchois

Faire colorer les os de canette dans un sautoir.

Déglacer au jus d'orange et réduire à sec.

Ajouter le vin blanc, réduire à nouveau.

Incorporer les olives hachées, les câpres et mouiller à hauteur.

Laisser réduire, passer au chinois et réserver pour le dressage.

Espuma de Polenta :

- 1 L de lait
- 1 L de crème
- 100 g de polenta
- 2 oranges
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'olives noires
- Thym

Porter à ébullition le lait et la crème avec le thym, l'ail, le sel et le poivre.

Infuser et ajouter la polenta puis cuire pendant 30 minutes.

Mixer avec les écorces d'orange et les olives noires.

Passer au chinois, verser dans un siphon et insérer deux cartouches de gaz.

Truite de Polenta :

- 100 g de polenta
- 1 L d'eau
- 20 g d'anchois

Cuire la polenta dans l'eau avec les anchois.

Mixer, étaler sur un papier cuisson et sécher au four à 70°C pendant 2 heures.

Finaliser la cuisson à 180°C pour obtenir une texture croustillante.

Ecrit par le 26 avril 2026



Ecrit par le 26 avril 2026

DR

Deux communes vaclusiennes obtiennent le label 'Ville Prudente'



À l'occasion de la 8e édition du **label 'Ville Prudente'** de l'association **Prévention Routière**, **179 nouvelles communes françaises ont obtenu la labellisation, dont deux en Vaucluse.**

Le label 'Ville Prudente' a été créé par l'association Prévention Routière, qui conduit des actions de sensibilisation et d'information auprès du grand public depuis 1949, dans le but de récompenser les communes, peu importe leur taille, qui s'engagent dans la prévention et la sécurité routière.

Pour cette 8e édition, ce sont 179 communes dont la labellisation a été dévoilée lors du 107e Congrès des maires et présidents d'intercommunalités de France en novembre. Différents niveaux de label ont été attribués, de 1 à 5 cœurs en fonction des actions menées par les communes.

Ecrit par le 26 avril 2026

2 communes vaclusiennes labellisées en 2025

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 20 communes ont été labellisées dont deux vaclusiennes : Pertuis et Mérindol. Toutes deux ont obtenu le niveau 2 du label. Les deux communes disposent désormais d'un panneau 'Ville Prudente' ou 'Village Prudent' à mettre à en entrée de ville. En plus d'obtenir une reconnaissance pour l'engagement de leurs élus en matière de prévention et sécurité routière, les deux communes vaclusiennes vont pouvoir bénéficier de différents outils pour poursuivre et optimiser leurs actions comme des fiches conseils et des bonnes pratiques, un kit de communication pour informer les citoyens de leur engagement, ainsi qu'un outil d'analyses statistiques.

Deux autres communes vaclusiennes ont déjà obtenu le label auparavant. Il s'agit de Bollène, à qui a été attribué le niveau 2 en 2024, mais aussi Avignon, qui, en 2020, a obtenu le niveau 3 grâce à son positionnement en faveur des mobilités douces.

Ouverture des candidatures pour 2026

Pour la prochaine édition du label, les communes pourront candidater dès le mercredi 7 janvier via [le formulaire d'inscription en ligne](#).

Les candidats pourront ensuite renseigner les aménagements réalisés et/ou programmés, les actions de prévention et de sensibilisation au risque routier mises en œuvre, la mise en place d'indicateurs permettant de mesurer le risque routier sur la commune, ou encore la gestion des flottes de véhicules de la commune favorisant la sécurité routière.

La recette de truffe en trompe-l'œil du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 26 avril 2026



[Christophe Pulizzi](#) est le chef du restaurant [L'Olivier](#), situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :

- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
- 100 g de truffe fraîche
- 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.

Mouler dans des demi-sphères en silicone.

Ecrit par le 26 avril 2026

Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :

- 1 L de crème liquide entière
- 270 g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 2 gousses de vanille
- 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.

Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.

Incorporer la truffe râpée délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao
- Charbon végétal en poudre (alimentaire)
- Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.

Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.

Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Ecrit par le 26 avril 2026



DR

Ecrit par le 26 avril 2026

La marque de fromage Entremont part à la rencontre des consommateurs vauclois



Pour sa rentrée, la marque de fromage français [Entremont](#) part à la rencontre de ses consommateurs dans une tournée nationale à bord de son foodtruck, qui passera par Bollène ce mercredi 1^{er} octobre et par Pertuis ce vendredi 3 octobre.

« Entremont, c'est autrement bon ! » Telle est la devise de la célèbre marque de fromage français qui va sillonner les routes de France dès ce mercredi 1er octobre et qui entamera sa tournée au centre E.Leclerc de Bollène avant d'aller à Marseille et de revenir en Vaucluse, au Carrefour Market de Pertuis, puis qui partira vers d'autres horizons.

Ecrit par le 26 avril 2026

Le foodtruck de la marque proposera des dégustations de leurs fromages, notamment au travers de délicieuses recettes de street-food comme des quesadillas, du mac & cheese, des wraps, des croque-monsieur ou encore des brochettes de fromage. Ce sera aussi l'occasion pour la marque de présenter au public le nouvel habillage de ses produits. De nombreuses animations auront lieu et des cadeaux seront à gagner.

Ecrit par le 26 avril 2026



Ecrit par le 26 avril 2026



Ecrit par le 26 avril 2026

FROMAGER AFFINEUR

Entremont
1948

RACLETTE

FINES & FONDANTES

AUTREMENT GOURMAND !

RECONNU
SAVEUR DE L'ANNÉE
Goûté par un jury de consommateurs
2025

— NOTRE —
COOPÉRATIVE D'ÉLEVEURS

Entremont appartient à une coopérative d'éleveurs

~6 TRANCHES

95538

Suggestion de présentation

Ecrit par le 26 avril 2026

Quelques produits phares de la marque. ©Entremont

Entremont réaffirme ses engagements

Aller à la rencontre des consommateurs, c'est aussi l'occasion pour Entremont d'affirmer ses valeurs coopératives et son appartenance à [Sodiaal](#), première coopérative laitière en France. Avec sa nouvelle identité graphique, la marque souhaite se positionner comme étant moderne et innovante avec un logo plus facile à identifier dans les rayons et des visuels plus gourmands.

La tournée vise aussi à sensibiliser le public sur la juste rémunération des producteurs de lait, qui est un non-négociable pour Sodiaal au travers de ses différentes marques (Entremont, Candia, Yoplait, etc). Les éleveurs de la coopérative fixent ensemble le prix du lait et 100% des bénéfices sont reversés aux producteurs et à la coopérative. Une démarche qui s'appuie sur une volonté de modèle plus solidaire et vertueux, pour garantir aux éleveurs une meilleure qualité de vie, tout en contribuant à une alimentation accessible pour tous et en respectant le bien-être des animaux.

« Entremont bénéficie également d'un savoir-faire fromager historique de plus de 75 ans, conclut la marque. Un héritage qu'elle met au service de ses fromages 100% français, uniquement issus de lait collecté sur le territoire, dans 71 départements. »

De 11h à 19h.

Mercredi 1er octobre. E.Leclerc. 1 Route de Saint-Paul-trois-Châteaux. Bollène.

Vendredi 3 octobre. Carrefour Market. 360 Rue Léonard de Vinci. Pertuis.

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 26 avril 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère
- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge

Ecrit par le 26 avril 2026

- 2 cl de porto rouge

Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.

Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout.

Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Ecrit par le 26 avril 2026



DR

Ecrit par le 26 avril 2026

Pertuis : les patates mettent KO le projet d'extension de la zone d'activité



En juin dernier, la cour administrative d'appel de Toulouse annulait le décret de déclaration d'utilité publique portant sur l'extension de la zone d'activité de Pertuis.

Lancé en 2020 par Roger Pellenc, le maire de la commune, ce projet visait à consacrer 86 hectares de terres agricoles à l'installation de nouvelles entreprises. Pour s'opposer à ce projet un collectif réunissant plusieurs associations et de nombreux habitants s'est rapidement constitué. Baptisé collectif de la « Zone à Patates » (ZAP), celui-ci a occupé les lieux en y plantant des pommes de terre. Rappelons que la ville de Pertuis a donné son nom aux pommes de terre cultivés sur son territoire et qu'elles sont appréciées des amateurs de ce tubercule.

Pour les membres de ce collectif, qui se sont autoproclamés « Zapatetistes » (sans doute en référence au mexicain Emilliano Zapata qui voulait transformer radicalement l'organisation politique et social de son

Ecrit par le 26 avril 2026

pays), la plantation de ces patates était un moyen de rappeler que « les terres nourrissent les hommes et que si on continue à les artificialiser on ne pourra plus les nourrir ». Cette occupation pacifique par les patates (et aussi quelques fruitiers) est une ZAD d'un genre nouveau qui aussi le mérite de nourrir ceux qui l'on investit. Plusieurs associations nationales comme « Les soulèvements de la Terre » ont apporté leur soutien à ce mouvement. Le 12 juillet dernier, les « Zapatetistes » étaient réunis à Pertuis pour fêter leur victoire et la décision de la cour administrative d'appel de Toulouse. Néanmoins ils restent vigilants et craignent que la ville conduise un nouveau projet.

Covoiturage : le Vaucluse en recul chez Blablacar



La plateforme de transport [Blablacar](#) vient de dévoiler le palmarès 2025 des villes les plus covoiturées en Provence-Alpes-Côte d'Azur*. Dans la 7^e région la plus visitée de France sur BlaBlaCar cet été, l'essentiel des villes de Vaucluse sont en recul dans ce classement établi

Ecrit par le 26 avril 2026

pour la 6^e année. A l'inverse, le Gard est plutôt en hausse ainsi qu'Arles.

Cet été, les conducteurs vont proposer plus de 1,5 millions de places de covoiturage sur l'ensemble du territoire sur la plateforme de transport [Blablacar](#). Parmi elles, 132 246 places sont à destination de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. De quoi apparaître en 7^e position des régions françaises derrière le trio de tête inchangé par rapport à 2024 constitué d'Auvergne-Rhône-Alpes, d'Occitanie et de la Nouvelle-Aquitaine.

Classement des régions en 2025	Évolution vs. 2024
1 Auvergne-Rhône-Alpes	=
2 Occitanie	=
3 Nouvelle-Aquitaine	=
4 Île-de-France	▲ +3
5 Pays de la Loire	▼ -1
6 Bretagne	▼ -1
7 Provence-Alpes-Côte d'Azur	▼ -1
8 Grand-Est	▲ +1
9 Normandie	▼ -1
10 Hauts-de-France	=
11 Centre-Val de Loire	=
12 Bourgogne-Franche-Comté	=
13 Corse	=

Les régions plus covoiturées de France. Crédit : Blablacar

Avignon, Orange et Sorgues dans le top 10 régional

Dans le détail, cette 6^e édition du palmarès des destinations estivales 2025 de la plateforme faisant la promotion d'une offre de mobilité « à la fois économiques et écologiques » place Marseille en tête des villes de la Région Sud en matière de covoiture. La cité phocéenne gagne 3 places, pour se situer au 11^e rang national, et détrône Aix-en-Provence (-1 place, 12^e au niveau national). Arrivent ensuite Nice (26^e, -4 places), Toulon (46^e, +2 places) et Avignon (49^e, -7 places).

Orange (61^e, -3 places), Gap (74^e, -13 places), Sorgues (80^e, +2 places), Fréjus (87^e, +1 places) et Salon-de-Provence (92^e, -15 places) complètent le top 10 régional.

Au total, la cité des papes propose de 4 500 places de covoiturage cet été, 2 000 à Orange et 1 100 pour

Ecrit par le 26 avril 2026

Sorgues. Bollène (97^e, -3 places) et Pertuis (527^e, -45 places) sont les autres communes vauclusiennes à figurer dans ce classement avec respectivement 965 et 683 places de covoiturage estival.

Malgré leur recul au plan hexagonal, la présence de 3 destinations vauclusiennes dans le top 10 régional confirme le rôle de carrefour de ce territoire et notamment des pivots de mobilités que représentent les autoroutes A7 et A9.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Position des villes de la région
dans le classement national des destinations

132 246

places de covoiturages seront proposées cet été
à destination de la région

7^{ème}

région la plus visitée de France

Ville	Classement national	Evolution vs. 2024
Marseille	11	+3
Aix-en-Provence	12	-1
Nice	26	-4
Toulon	46	+2
Avignon	49	-7
Orange	61	-3
Gap	74	-13
Sorgues	80	+2
Fréjus	87	+1
Salon-de-Provence	92	-15

Classement des 10 premières villes de la Région Sud. Crédit : Blablacar

L'offre gardoise en hausse, idem à Arles

Dans le Gard, avec 7 300 places Nîmes occupe la 23^e place (+4 places par rapport à 2024) et devance Alès (151^e, +2 places, 1 700 places de covoiturage). Remoulins (considérée parfois comme la sortie d'autoroute 'd'Avignon-Ouest' bondit de 25 places au classement pour atteindre la 571^e place dans le classement. A l'inverse, Bagnols-sur-Cèze chute de 91 places pour se situer en 580^e position.

Ecrit par le 26 avril 2026

Classement des villes en 2025	Évolution vs. 2024
1 Paris	▲ +2
2 Lyon	▼ -1
3 Rennes	▼ -1
4 Toulouse	=
5 Montpellier	=
6 Bordeaux	▲ +1
7 Nantes	▼ -1
8 Angers	=
9 Lille	▲ +1
10 Clermont-Ferrand	▼ -1

Source : données d'activité réelle de BlaBlaCar du mois de juillet 2025

Crédit : Blablacar

Toujours dans le très grand bassin de vie d'Avignon, Arles gagne 4 places en proposant près de 1 300 places de covoiturage cet été. De quoi figurer en 107^e position de ce classement national dominé par Paris, Lyon et Rennes (voir tableau ci-dessous). Un top 10 respectivement complété par Toulouse, Montpellier, Bordeaux, Nantes, Angers, Lille et Clermont-Ferrand.

L.G.

Ecrit par le 26 avril 2026



538M€ et 2,5 millions de tonnes de CO2 économisé

« Blablacar permet chaque année à 29 millions de ses membres de partager un trajet dans 21 pays, explique l'application. La plateforme s'appuie sur la technologie pour mettre en relation des conducteurs ayant des places libres avec des passagers se rendant dans la même direction, afin qu'ils puissent partager les frais du trajet. En 2024, la communauté de BlaBlaCar a connecté 2,6 millions de points de rencontre dans le monde et a permis 119 millions de rencontres entre les voyageurs. Les conducteurs ont économisé 538M€ en covoiturant, et tous les services de mobilité de Blablacar ont contribué à éviter l'émission de 2,5 millions de tonnes de CO2. »

***Méthodologie :** Ces classements sont établis d'après le nombre de places réservées sur BlaBlaCar pour des voyages, entre le 1er et le 30 juin 2025, comparé à la même période en 2024. Avec 300 000 points de rencontre de covoiturage desservis chaque année, la densité du réseau BlaBlaCar permet d'étudier précisément les tendances de déplacement des Français.

Ecrit par le 26 avril 2026

Pertuis : le restaurant L'Olivier met l'univers viticole de Provence en lumière tout l'été



[Christophe Pulizzi](#), chef du restaurant [L'Olivier](#) à Pertuis, accompagné de son sommelier Eliott, a décidé de lancer les événements 'Un dîner, un vigneron', mettant à l'honneur les vins du Sud tout l'été. À table !

Chef du restaurant L'Olivier depuis 2022, c'est à seulement 25 ans que Christophe Pulizzi qu'il en a repris les rênes. Avec ses racines siciliennes, il a développé une vraie passion pour les produits de la terre et de la mer, le menant vers le chemin de la restauration.

Son parcours professionnel riche lui a permis d'obtenir le titre de Maître Restaurateur. Il incarne aujourd'hui une génération de chefs qui placent l'émotion, le respect du produit et l'identité personnelle au cœur de l'assiette. Son travail a d'ailleurs été mis en lumière lors de l'événement Terroir en fête, qui a

Ecrit par le 26 avril 2026

eu lieu en juin à Châteauneuf-de-Gadagne, durant lequel il a remporté avec son équipe, le concours de cuisine.



Christophe Pulizzi (à droite) et son équipe ont remporté le concours de cuisine de Terroirs en fête.
DR

Un dîner, un vigneron

Durant les mois de juillet et août, Christophe Pulizzi et son sommelier Eliott ont décidé de mettre en avant les domaines viticoles de Provence à travers une série de dîners événements. À chaque soirée, un maître de chai sera présent pour raconter ses méthodes de culture, ses choix œnologiques et l'âme de ses terres.

Ce jeudi 3 mai, c'est la [Maison Meï](#), située à Pertuis, qui présentera ses vins lors d'un dîner élaboré avec des produits locaux et de saison destinés à mettre en valeur les différentes cuvées proposées. Quatre autres domaines seront présentés lors de quatre autres dates les prochaines semaines : [Château Léoube](#) (Bormes-les-Mimosas, Var) le vendredi 11 juillet, le [Domaine de Rimauresq](#) (Pignans, Var) le jeudi 17 juillet, la [Cave de L'Olivier](#) (Solliès-Pont, Var) le jeudi 7 août, et le [Domaine Richeaume](#) (Puylobier,

Ecrit par le 26 avril 2026

Bouches-du-Rhône) le jeudi 14 août.

110 à 115€ par personne, boissons comprises. [Réservations en ligne](#) ou au 04 90 79 08 19.



Ecrit par le 26 avril 2026



©Restaurant L'Olivier

Restaurant L'Olivier. 914 Route de la bastidonne. Pertuis.