

Ecrit par le 10 février 2026

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd’hui beaucoup d’intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s’organise et mise sur une production qualitative à l’inverse des États-Unis ou de l’Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#)s semble cocher toutes les cases. D’abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c’est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l’apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez



Ecrit par le 10 février 2026

exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardive les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 10 février 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 10 février 2026



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/>
<https://www.pistacheenprovence.com/association>
<https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

*L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Ecrit par le 10 février 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd’hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le [baromètre de l’ordre des experts comptables](#). Dans le Vaucluse, une centaine d’établissements font actuellement l’objet d’une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que [Patrice Mounier](#) le Président de l'[UMIH 84](#) (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste...

Ecrit par le 10 février 2026



© Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Ecrit par le 10 février 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



© Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Ecrit par le 10 février 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Ecrit par le 10 février 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Une 95e récompense au Concours Général Agricole pour les Pressoirs de Provence



C'est une nouvelle consécration pour [les Pressoirs de Provence](#). Cette entreprise, installée à Saint-Andiol (Bouches-du-Rhône), vient de remporter une nouvelle [médaille de bronze au Concours Général Agricole 2025](#) pour son jus de poire bio. Avec cette nouvelle distinction c'est la 95^{ème} récompense que reçoit cette entreprise artisanale et familiale. Une performance assez

Ecrit par le 10 février 2026

exceptionnelle.

Crée en 1982, sous le nom de [Sojufel Provence production](#), cette entreprise s'est spécialisée dans la production de jus de fruit issus de productions locales.

En 1997, la société crée sa propre marque : Pressoirs de Provence. S'appuyant sur le savoir-faire de Sojufel l'entreprise s'engage toujours plus dans le qualitatif.

En 2009, la famille Redheuil reprend la société avec l'ambition de franchir une nouvelle étape dans son développement, tout en conservant les fondamentaux : une production artisanale de qualité et accessible.

En 2016, une nouvelle identité visuelle est créée. Elle donnera un nouvel élan à l'entreprise. Aujourd'hui la gamme des produits proposée s'est élargie aux confitures, infusions et citronnades. Distribués dans de très nombreux points de vente partout en France, les jus des Pressoirs de Provence sont également disponibles dans la boutique de vente directe installée à Saint-Andiol ZA la Crau.

En 2023, l'entreprise a réalisé un CA de plus de 4,5 M€ (avec un résultat positif), une autre belle performance.

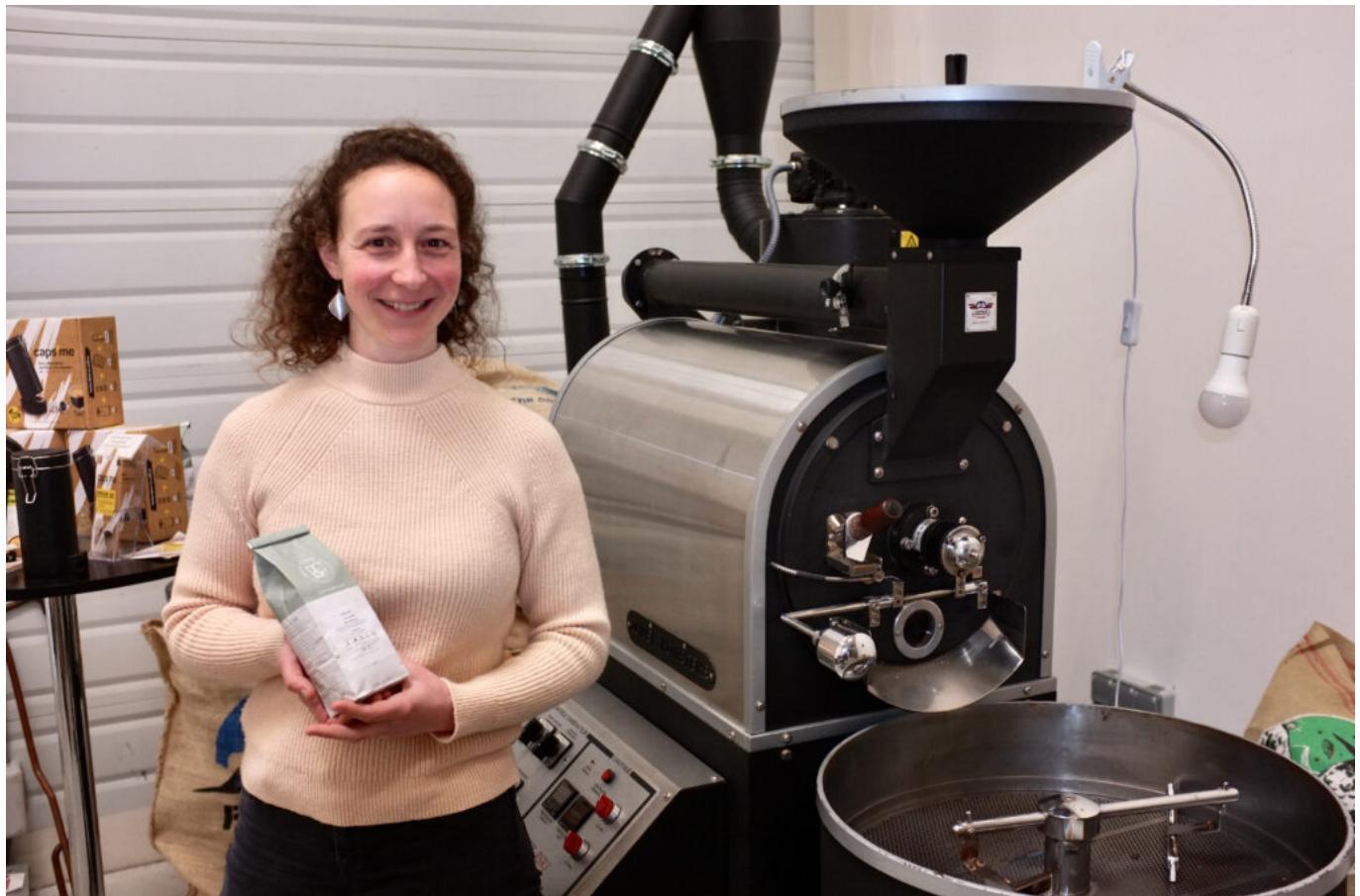
Ecrit par le 10 février 2026



© Les Pressoirs de Provence

Ecrit par le 10 février 2026

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



« Brume de café », c'est le nom évocateur choisi par Héloïse Barthélémy, une jeune ingénieur agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 10 février 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-t-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 10 février 2026

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 10 février 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedeafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 10 février 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



© Piriou

©DR

Ecrit par le 10 février 2026

La franchise Italian Queen s'installe dans le centre-ville d'Avignon



La gastronomie italienne s'installe à Avignon avec la franchise [Italian Queen](#) qui va ouvrir un restaurant en lieu et place de l'ancienne brasserie Le Cintra sur le Cours Jean Jaurès. Pizza, pasta, bruschetta, tiramisu, panna cotta et bien d'autres spécialités vous feront voyager tout droit vers l'Italie.

La grande brasserie Le Cintra a fermé ses portes définitivement à l'été 2023. L'établissement était depuis en travaux, mais ce qui allait remplacer cette institution avignonnaise restait alors un mystère... jusqu'à il y a quelques semaines. Aujourd'hui, les travaux continuent, mais le mystère lui, n'est plus. L'annonce de

Ecrit par le 10 février 2026

l'ouverture d'Italian Queen a été placardée sur chacune des vitres de l'ancienne brasserie.

Lancé par [Jonathan Jablonski](#) en 2022 avec l'ouverture d'un premier restaurant au sein du centre commercial Val d'Europe à Serris en région parisienne, le concept Italian Queen, au vu de sa forte croissance en quelques années, a décidé de se franchiser. Ainsi, deux nouveaux restaurants devraient naître en 2025, dont celui d'Avignon en avril prochain.

Des spécialités italiennes

Inspiré des États-Unis, le concept Italian Queen met en lumière la culture italienne tout en ayant un côté américain, avec notamment la personnalisation des pizzas, et un restaurant qui mêle le design italien contemporain et un look rétro industriel New Yorkais.

Plus qu'un simple restaurant, Italian Queen se veut « un lieu de vie du matin au soir, accueillant et original. » Les clients pourront se délecter de spécialités italiennes du matin au soir, du cappuccino au tiramisu, en passant par la pizza napolitaine, les pâtes, la focaccia, ou encore le spritz ou le limoncello. Les prix vont jusqu'à 20€ pour un plat (pour découvrir le menu, [cliquez ici](#)).

Ouverture prévue en avril prochain au 44 Cours Jean Jaurès, Avignon.

Ecrit par le 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026

©Italian Queen

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique [La Mère Germaine](#) reprend du service avec le chef [Adrien Soro](#) arrivé au printemps dernier chez [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Ecrit par le 10 février 2026

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Crédit amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^e siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. [Coyeux](#), 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, [La Pousterle](#) (22ha) à Ansouis, [Le Moulin Blanc](#) (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

Ecrit par le 10 février 2026

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Ecrit par le 10 février 2026

Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe, verdure, calme, délice et volupté



Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et [Philippe Boucher](#) qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au cœur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune

Ecrit par le 10 février 2026

génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Epuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».



Maud POLI Cheffe Pâtissière - Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur - Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de

Ecrit par le 10 février 2026

Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».



Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Ecrit par le 10 février 2026



Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace***** il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démolî 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Ecrit par le 10 février 2026



Robin GENET Directeur d'hôtel - Sylvie BOUCHER Directrice - Arlette JACQUET Chef de Réception
©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m² a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher prise.

Ecrit par le 10 février 2026



Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zélandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

Ecrit par le 10 février 2026

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.



Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant - Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel - ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, Philippe Boucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aïoli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et cocos ».

Ecrit par le 10 février 2026



Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne

Ecrit par le 10 février 2026



Rougets Restaurant ©Auberge de Cassagne

Ecrit par le 10 février 2026



Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s'entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l'Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

Ecrit par le 10 février 2026



Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Ecrit par le 10 février 2026



Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Ecrit par le 10 février 2026



Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va superviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

www.aubergedecassagne.com

Ecrit par le 10 février 2026

'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane



Au pied de la Montagnette, **Ineffable** se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. **Marie Salomez**, maître d'hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Ecrit par le 10 février 2026

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.



Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Ecrit par le 10 février 2026

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crèmeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Ecrit par le 10 février 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C'est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d'assiettes-surprise, en trompe-l'œil parfois : d'abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d'une tuile croustillante. Suivent une tartelette d'oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d'agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu'on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Ecrit par le 10 février 2026

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.



Ecrit par le 10 février 2026



Ecrit par le 10 février 2026



©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes

Ecrit par le 10 février 2026



L'hôtel Le Phébus & Spa vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel. Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table sur le site](#)

Ecrit par le 10 février 2026

[internet.](#)



Ecrit par le 10 février 2026



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association [Le Sothiou](#). Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs 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, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr

Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Ecrit par le 10 février 2026



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS

EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraîcheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,
rafraîchie d'eau de fraise à l'estragon,
vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.