

Ecrit par le 13 février 2026

Bonnieux célèbre la gastronomie le temps d'un week-end



Ces samedi 2 et dimanche 3 novembre, la commune de [Bonnieux](#) et sa [Maison du livre et de la culture](#) accueilleront la 11e édition du [Salon de la gastronomie](#), organisé en partenariat avec les [Sites Remarquables du Goût](#).

Ce week-end gastronomique, devenu un événement annuel incontournable du Pays d'Apt, sera rythmé par diverses animations comme des démonstrations culinaires avec des chefs locaux prestigieux, des ateliers pour enfants, une exposition-vente des produits du terroir, mais aussi une tombola avec des surprises gourmandes.

Ecrit par le 13 février 2026

Une quarantaine d'exposants seront présents pour proposer leurs produits aux côtés de produits incontournables de la Provence. L'occasion de faire le plein de bons produits qui ont été choisis avec exigence et qui sont labellisés AOC, AOP ou encore Site remarquable du Goût.

La grande nouveauté cette année, c'est l'Espace des chefs, où vous pourrez déguster un plat et un dessert préparés par des chefs talentueux pour un total de 30€. Noël Bérard, chef étoilé à Capelongue à Bonnieux, proposera un céleri croquant à la truffe noire, sauce blanquette végétale le samedi midi. Xavier Mathieu, chef étoilé au Phébus à Joucas, proposera une truite ikejime de l'Isle-sur-la-Sorgue avec sauce au beurre fumé et pousses d'épinards le samedi soir. Enfin, Julien Allano, chef au Ju Maison de cuisine à Bonnieux, préparera des joues de cochon du Ventoux braisées au Beaumes de Venise verjus et raisin blanc avec une crémeuse polenta à la sauge et une salade de roquette sauvage le dimanche midi. Les desserts, quant à eux, seront élaborés par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard, Maître artisan pâtissier, qui proposeront un roulé chocolat orange confit avec ganache, un roulé citron caramel/chocolat, et un gâteau Louis Philippe.

Samedi 2 novembre de 10h à 22h. Dimanche 3 novembre de 10h à 18h. Entrée libre. Maison du livre et de la culture. 4 Rue des Aires de Foulage. Bonnieux.

Ecrit par le 13 février 2026



Salon de la gastronomie

2 & 3 novembre 2024
maison du livre et de la culture
Bonnieux



restauration sur place
avec les produits des
sites remarquables du goût



Fête Gastronomie Bonnieux

Exposition / Vente

Démonstrations de cuisine et pâtisserie

entrée gratuite

Ecrit par le 13 février 2026

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans



Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Ecrit par le 13 février 2026

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10^e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonnier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Le menu 5 étoiles



Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France

Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse

Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance

Entrée

Xavier Mathieu, Chef* au Phébus à Joucas

Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôti au rafort,

riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette

Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux

Poisson

Christophe Bacquié, Chef*** au Mas des Eydins à Bonnieux

Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette,

girolles et jus brun d'oignon

Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux

Viande

Noël Bérard, Chef * à Capelongue à Bonnieux

Selle d'agneau feuilleté à la truffe,
blette farcis de riz à la sarriette

Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne

Salade et fromages

Saint Nectaire, Salers et Comté

Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt

Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie

et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier

Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt,

sauce à la vanille bourbon

Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Goult

dimanche **5** novembre 20h30
maison du livre et de la culture Bonnieux

Ecrit par le 13 février 2026

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.