

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.

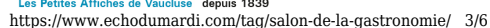


Ecrit par le 13 février 2026

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 Beumes de Venise verjus et raison blanc avec une crèmeuse 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.**





## 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.

Écrit 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<sup>e</sup> 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 X

★★★★★

### 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 raifort, 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, giroles 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 Gault*

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.