

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'



Chaque semaine, l'émission télévisée <u>C à vous</u> invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. <u>Christophe Chiavola</u>, chef du restaurant gastronomique <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé dernière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10



février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue.

















Ecrit par le 2 novembre 2025



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour C à vous. © Captures d'écran / C à vous la suite – France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C* à vous la suite que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.



On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse



Ecrit par le 2 novembre 2025



Après <u>Cabrières d'Avignon l'an dernier</u>, l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11^e édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est <u>La Belle Miche</u> à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.

Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés...).

Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la



ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. » La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône

La boulangerie artisanale vauclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.

Seul établissement vauclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des Bouches-du-Rhône.

Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.

« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.



Ecrit par le 2 novembre 2025



© La Belle Miche-Facebook

Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

- La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?
- Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?
- Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.
- Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-créatifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5 ayant remporté leur duel.



Télévision : A table avec le sénateur Jean-Baptiste Blanc



Le sénateur de Vaucluse, <u>Jean-Baptiste Blanc</u>, est l'invité de la prochaine émission '<u>Manger c'est voter</u>' diffusée ce vendredi sur la chaîne <u>Public Sénat</u>.

Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »

A cette occasion, le parlementaire vauclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses



richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vauclusienne, <u>Nadia Sammut</u>.

Quelques images du tournage de l'émission.

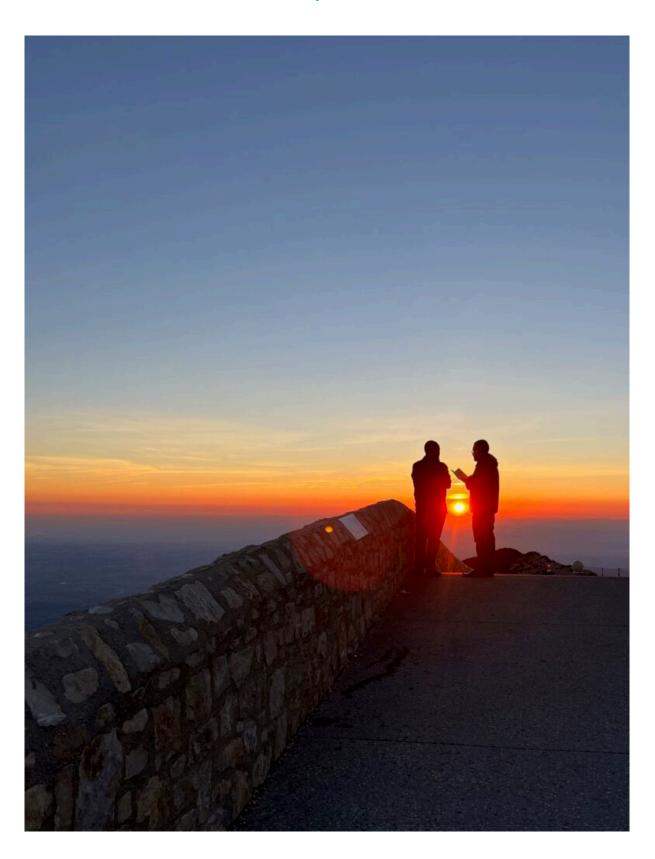














'Manger c'est voter'. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur Public Sénat.

L.G.

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6





Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9° saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade



que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

Les séries originales Netflix les plus chères



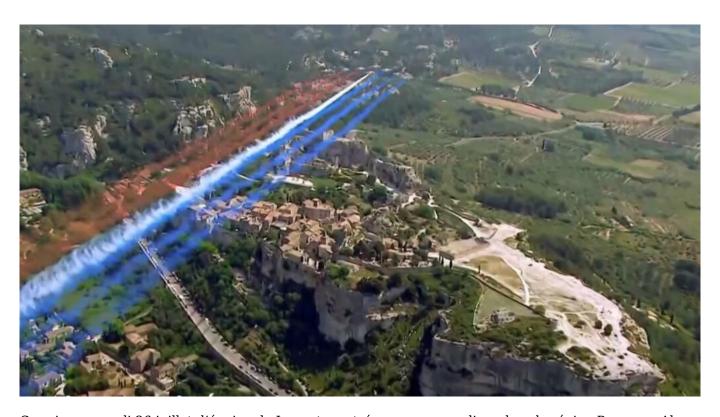
Il y a tout juste une semaine sortait le jeudi 5 octobre la troisième saison de Lupin, la série française à succès de Netflix, inspirée des aventures du célèbre gentleman cambrioleur créé par Maurice Leblanc à la fin du XIXème siècle. À cette occasion, Statista s'est penché sur les séries les plus chères de l'histoire du service de streaming, d'après des chiffres publiés par le site <u>MovieWeb</u>.



Devançant de loin toutes les autres, la série d'horreur et science-fiction Stranger Things arrive en première place des programmes originaux les plus chers de Netflix, chaque épisode de la quatrième saison coûtant en effet en moyenne 30 millions de dollars à produire. Loin derrière en terme de budget vient ensuite The Crown, qui dépeint la vie et le règne de la reine Élisabeth II d'Angleterre. Chaque épisode de The Crown coûterait aux alentours de 13 millions de dollars à Netflix. Enfin, c'est la série musicale de Baz Luhrmann, The Get Down, qui complète le podium. The Get Down, qui retrace la genèse du Hip-Hop et de la musique Disco dans le New York des années 1970, est estimé avoir coûté 11 millions de dollars par épisode, en faisant, à l'époque de sa sortie, la série la plus chère de l'histoire de Netflix.

Valentine Fourreau pour **Statista**

Télévision : La carte au trésor aux Baux-de-Provence et en Pays d'Arles



Ce soir, mercredi 26 juillet, l'équipe de La carte au trésor pose ses valises dans la région Provence-Alpes-



Côte d'Azur. A cette occasion, Les deux candidats, Pauline et Fabrice, partent à la découverte du Pays d'Arles. Des Baux-de-Provence jusqu'à la Camargue en passant par Arles, Saint-Rémy-de-Provence, les Alpilles, et les Saintes-Maries-de-la-Mer, l'émission animée par Cyril Féraud va permettre aux téléspectateurs de s'immerger dans un riche patrimoine architectural hérité des Romains, avant de s'aventurer dans la Camargue, terre de traditions ancrées depuis des générations. Un accueil particulier est réservé aux participants, avec la présence des Alphajets de la Patrouille de France.

La carte aux trésors. Mercredi 26 juillet 2023. De 21h10 à 23h25 sur France 3



Gargas : l'émission Turbo de M6 met l'exposition Porsche de Mathieu Lustrerie à l'honneur



Ecrit par le 2 novembre 2025



L'exposition de Porsche mythiques à Gargas met le 'Turbo' dimanche prochain 22 janvier sur M6 avec Dominique Chapatte.

<u>Depuis l'inauguration de cette exposition le 16 décembre</u>, vous avez été des milliers à lire notre reportage sur les bolides mythiques exposés au cœur du site ocrier du Colorado Provençal et à vous presser d'aller les admirer sur place. Vous serez à coup sûr des millions à regarder l'émission concoctée par Dominique Chapatte et diffusée dimanche prochain à 11h20.



Ecrit par le 2 novembre 2025



Avec ses reporters et cameramen, il a fait le voyage jusqu'à Gargas, siège de la Lustrerie Mathieu pour un reportage sur cette exposition des 40 modèles iconiques qui, justement, se termine ce 22 janvier. Une ultime occasion d'admirer sous l'éclairage des majestueux lustres restaurés ou créés par Régis Mathieu et ses artisans, les courbes et chromes de la saga Porsche, de la 356 de 1964 jusqu'à la 992 GT3 RS qui marque les 60 ans de la firme allemande en 2023, en passant par les Targa, Speedster, Turbo ou Carrera.



Ecrit par le 2 novembre 2025



Lire également : « Gargas : 60 ans de Porsche mis en lumière par Mathieu Lustrerie »

Et ce n'est pas la première fois que l'émission des fans de bolides iconiques vient dans le Vaucluse. En 2012 déjà l'équipe de Turbo avait filmé les Alpine, DS Citroën cabriolet, Delage, Traction avant, Delahaye et Facel-Véga créées par les ingénieurs et carrossiers français, véritables couturiers de modèles d'exception et rassemblées alors par le même Régis Mathieu dans sa lustrerie de Gargas.



Ecrit par le 2 novembre 2025



60 ans de la Porsche 911 - Emission TURBO du 22/01/2023

Monument préféré des Français : votez pour le Théâtre antique d'Orange



Ecrit par le 2 novembre 2025



Le <u>Théâtre antique d'Orange</u> a besoin de vous! Le monument phare est en lice pour devenir « Le monument préféré des Français » qui fait son grand retour sur France 3 à l'occasion des 38e journées européennes du patrimoine. Stéphane Bern invite à partir en voyage sur les routes de France à la découverte de la richesse du patrimoine culturel, architectural et historique de notre pays.

Nouveauté cette année : vous pouvez voter pour choisir le monument qui représentera votre région. Pour la Région Sud, le théâtre antique est en compétition directe avec le centre de la <u>Vieille charité</u> à Marseille et la <u>Villa Kérylos</u> à Beaulieu-sur-Mer. Les 14 monuments qui auront fait l'objet de vos choix seront ensuite soumis au vote du public. Vous découvrirez le classement et le monument préféré des français 2021 lors de l'émission.

Pour voter en faveur du Théâtre antique d'Orange jusqu'au 11 juin : cliquez ici.

L.M