Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite





Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant 'Les 5 Sens' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026





On en salive déjà…

Quand la gastronomie se joint à la santé

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcrlavinaigrette.com mais également à Avignon chez Serge Olives aux halles et à l'épicerie de Nini à Villeneuve-les-Avignon.

Thierry Baucher, son œuvre

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un
restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.