Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Top Chef : quatre Bucco-Rhodaniens participent à la compétition sur M6



La 17e saison du concours culinaire *Top Chef*, diffusée sur la chaîne télévisée M6, débutera le mercredi 4 mars. Au casting, on dénombre 16 candidats dont quatre venant des Bouches-du-Rhône.

Chaque année, des jeunes chefs s'affrontent au travers de diverses épreuves. Coaché par Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Paul Pairet, Glenn Viel et Stéphanie Le Quellec, chaque candidat fera ses preuves et tentera de repartir avec le titre de 'Top Chef' et remporter jusqu'à 100 000 €.

Cette année, sur les 16 candidats annoncés, quatre sont des Bouches-du-Rhône :

- Alexia Jolivet est la cheffe du Relais du Castelet à Fontvieille. Originaire de la région lyonnaise, la jeune trentenaire tient son goût de la convivialité de ses grands-parents, qui tenaient un bistrot de routiers. C'est à l'âge de 24 ans qu'elle commence à se former à la cuisine pour assouvir sa passion de la gastronomie française. Elle a été seconde de cuisine et cheffe de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

partie viande et poisson à Paris avant de s'installer en Provence.

- Louise Perronne est la cheffe et propriétaire du restaurant Rouge à Marseille, qu'elle a ouvert en 2024 avec son compagnon. Elle a fait ses preuves dans des maisons prestigieuses comme Le 1947 du Cheval Blanc à Courchevel ou le Septime et l'Arpège à Paris. Originaire de Paris, elle décrit sa cuisine comme étant iodée, précise et expressive.
- Lucas est sous-chef d'un restaurant étoilé de Saint-Rémy-de-Provence. À seulement 25 ans, il est passé par de nombreux établissements étoilés comme Lameloise chez Eric Pras, chez Pierre Gagnaire, le Bristol ou encore la Ville Lacoste. Le jeune homme est encore en recherche de sa signature culinaire, qu'il compte bien affuter durant son passage dans l'émission télévisée.
- Sacha Boyadjian est un jeune chef de 26 ans, installé à Aix-en-Provence. Après être passé par la Maison Anne-Sophie Pic, puis avoir œuvré au sein du restaurant familial Le Cabaré, il a décidé de prendre du temps pour élargir ses horizons en voyageant. Il en a notamment profiter pour travailler en Thailande et se nourrir d'autres cultures. Aujourd'hui, c'est en quête de nouveaux défis qu'il se dit prêt à affronter les épreuves de *Top Chef*.

Émission diffusée tous les mercredis à partir du 4 mars, à 21h10 sur M6.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, le Parc de l'Arbousière et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est entre ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique l'Ousto de Baumanière. Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks (La Farigoule du jeune Guillaume Prévost, Le P'tit camion du président des disciples d'Escoffier et la Cara Bistrot), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme '*endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr*', vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaine du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collèges « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crûs qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse