

Ecrit par le 22 novembre 2024

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic



Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C'est sous l'ombre des glycines que [Christophe Chiavola](#), le nouveau chef du [Prieuré Baumanière](#), propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.

Ecrit par le 22 novembre 2024



« La cuisine est un spectacle. »

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence... »

Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.

Ecrit par le 22 novembre 2024



La tête dans les étoiles

Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du [Hameau des Baux](#) où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au [Château de Massillan](#) à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.

Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.

L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). [Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumanière](#). 7, Place du Chapitre - 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ecrit par le 22 novembre 2024



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfié
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
Une branche de céleri

Ecrit par le 22 novembre 2024

Un bouquet garni

2 oignons rouges coupés en 2

4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.

Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).

Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.

Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).

Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyriné, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Carpentras : le marché aux truffes d'été fait son retour

Le marché aux truffes d'été fait son retour et il se déroulera tous les vendredis matin sur le parvis de l'office de tourisme du 19 mai prochain au 26 août 2023.

Il sera ouvert aux particuliers comme aux professionnels. Cette période de l'année est celle pendant laquelle la truffe est à pleine maturité. Elle présente alors le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs et ce dans le respect des dates imposées par l'Interprofession de la filière des fruits et

Ecrit par le 22 novembre 2024

légumes frais (Interfel).

J.G.

Infos pratiques

De 8h à 12h. Tous les vendredis matin. Parvis de l'office de tourisme. Carpentras. 04 90 60 84 00.

2022 : année noire pour la truffe, mais le diamant noir a attiré les foules, ce dimanche matin aux Halles d'Avignon



« Après 2 ans de crise sanitaire, on est heureux de vous retrouver! » déclare Claude Tumimo, l'adjoint en charge du développement économique et commercial à la mairie d'Avignon devant le mur végétal, Place Pie. Au-delà de ce retour à la tradition, chaleureux et convivial, l'ambiance est plutôt morose.

Une année à oublier

« Une année à oublier absolument » commente Jérôme Galis, trufficulteur dans le triangle d'or noir, Uchaux - Piolenc - Mornas, avec une propriété de chênes de 36 hectares. « Pas ue goutte d'eau en mars

Ecrit par le 22 novembre 2024

et avril, c'était sec comme jamais. Et en automne, il est tombé des litres et des litres, mais c'était trop tard. »

Véronique Michelet, la présidente des trufficulteurs de Vaucluse, qui a pris la suite de son père, Gilbert Espenon à Saint-Didier ajoute : « La truffe n'est pas un champignon comme les autres. Le cèpe ou le sanguin poussent en quelques jours après la pluie et un peu de soleil. Mais la truffe, elle, a un cycle long, de 7 mois environ entre la germination au printemps, la croissance et son développement ultime en décembre. On a tellement manqué d'eau qu'elle a peu poussé l'an dernier. Du coup, nos 300 trufficulteurs vauclusiens trinquent ». Avec le réchauffement climatique, certains s'inquiètent d'ailleurs de l'avenir du diamant noir.



Du jamais vu depuis 50 ans

Christian, lui, à Richerenches, représente la 3e génération de trufficulteurs. Il commercialise huile d'olive, sel, beurre, sauce à la truffe « J'ai perdu 50% de récolte par rapport à l'année précédente, mais pour autant je n'ai pas augmenté mes prix ». Autre commentaire, celui de Nicolas Monnier de Saint-Saturnin-les-Apt : « C'est du jamais vu depuis 50 ans, la qualité de notre tuber melanosporum est magnifique, c'est juste la quantité qui manque ».

Ecrit par le 22 novembre 2024



Christian, 3e génération de rabassier de Richerenches.

La truffe c'est davantage le Vaucluse que le Périgord

Des truffes, il en existe de toutes les couleurs, de toutes les provenances, blanches (alba) du Piémont, grises (uncinatum) de Bourgogne, crèmes (aestivum) d'été, ou musquées (brumale) et de tous les goûts. Mais, à coup sûr, c'est notre diamant noir, qui est la perle des rabasses et qui fait du Vaucluse, le département n° 1 de la truffe en France, grâce à ses 2 marchés réputés, Carpentras et Richerenches, n'en déplaise au Périgord. Quant à son prix, il variait ce dimanche entre 1 100€ pour un producteur venu de la Drôme Provençale, à 1 400€ affichés par la Maison Feste. De toutes façons, inutile de se ruiner ! Il suffit de quelques grammes râpés ou de quelques fines tranches découpées à la mandoline pour réaliser une succulente brouillade, un risotto ou des coquilles Saint-Jacques et se délecter.

Écrit par le 22 novembre 2024



Au centre, Véronique Michelet, présidente des trufficulteurs de Vaucluse.

Et pour les amateurs d'histoire, il faut savoir que c'est dans les années 1870 qu'un certain Joseph Talon agriculteur du côté d'Apt a eu l'intuition géniale du lien, de la symbiose entre l'arbre et la truffe. Il a fait germer des glands de chêne dans de la terre et récolta des truffes!

Contact : info@syndicattruffes84.fr

Sault : 'André Boyer Confiseur', une institution qui trône depuis 135 ans entre lavandes et Ventoux

Ecrit par le 22 novembre 2024



1887, c'est la date de naissance de ce lieu incontournable du nougat. Avec, au départ, l'arrière grand-père, Ernest Boyer, puis Léonce son fils, et ensuite Jean et André.

André, né en 1955, commence comme pâtissier dès l'âge de 15 ans, à Avignon. Mais quand son papa meurt en 1978, il revient dans son village natal, Sault, reprend la confiserie familiale à 23 ans, y lance la galette des rois à la farine de petit épeautre et confectionne dans son laboratoire gâteaux, macarons, babas au rhum, bûches de Noël, pompes à huile, chocolats, oreillettes, galettes des rois aux fruits confits, colombiers de Pentecôte, tartes tropéziennes, croquants, galapians d'Apt, gibassiers, navettes, bugnes et aussi fougasses, dont il lance « La Confrérie du taste-fougasse » il y a 30 ans.

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son coeur et tout son amour. »

Écrit par le 22 novembre 2024



André Boyer

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son coeur et tout son amour » explique André Boyer, aujourd'hui à la retraite mais qui préside aussi la Société Hippique de Sault, sur la petite route de Saint-Trinit et qui organise chaque année une journée de courses, le deuxième dimanche du mois d'août.

Dans le Guinness des records

« Il m'est arrivé de compter jusqu'à 28 salariés et de vendre 100 tonnes de nougat par an » confie-t-il. André Boyer figure même dans 'Le Livre Guinness des records' pour le plus grand nougat du monde. Jugez plutôt : 80 plaques de cuisson avaient été nécessaires à sa fabrication, 360kg de miel, d'amandes, de

Ecrit par le 22 novembre 2024

blanc d'oeufs et de sucre, pour un résultat de 12,45 mètres de long, 4,45 de large. Et chaque portion avait été vendue 3,5 francs (avant les euros) au profit de la Ligue contre le cancer en 1997, pour le centenaire de la confiserie familiale.

« A l'époque, étaient venus des centaines d'invités et c'est le père de l'ancien député Jean-Claude Bouchet, Maurice (patron de société de logistique La Flèche Cavaillonnaise et président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse) qui en était le parrain. André Boyer était d'ailleurs le fournisseur exclusif en nougat de l'Assemblée Nationale avant même même l'arrivée de son copain RPR Jean-Michel Ferrand en 1986.

Un bon vivant généreux

Ce bon vivant généreux et chaleureux fait partie d'une cinquantaine de confréries (tout ce qui est bon, en fait) : truffe, cerise, calisson, melon, fraise, asperge, figue, de vins des Côtes-du-Rhône, du Ventoux, du Luberon, de Gigondas, de Vacqueyras ou de Châteauneuf-du-Pape. Longtemps élu de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, de la Chambre de Commerce en Vaucluse voire en région, André Boyer ne lésinait pas sur les heures de travail : « Entre la confiserie, la pâtisserie et la boulangerie, je dormais 4h par nuit, j'étais dans ma pâtisserie 7 jours sur 7, pour Noël comme pour Pâques... A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime » ajoute-t-il pour conclure.

« A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime. »

Aujourd'hui, chez lui, il s'est installé un « labo » tout en acier brossé avec les malaxeurs, le laminoir, le four, les marmites en cuivre pour continuer à faire du nougat, du miel de lavande, des biscuits, des macarons, des tuiles ou des éclairs au café pour ses amis et il montera sans doute à Paris, fin-février, pour le prochain Salon de l'Agriculture avec ses compagnons de la Confrérie du Taste-Fougasse pour accueillir la préfète de Vaucluse et les élus du Conseil départemental et leur faire chanter en chœur : « Y'a rien de plus beau que la fougasse. Y'a rien de plus bon que la fougasse aux grattelons ! »

Ecrit par le 22 novembre 2024



La confrérie du Taste Fougasse

‘Vin mètre cube’ : déguster des Cairanne à la belle étoile

Ecrit par le 22 novembre 2024



Seules les données GPS étaient affichées : 44° 12' 24.4 N / 4° 57' 05.9E pour tenir secret jusqu'au bout le lieu de l'invitation lancée par les jeunes viticulteurs cairannais à l'occasion de leur événement '[Vin mètre cube by Cairanne](#)'. Dans un champ en jachère, préalablement passé au rouleau compresseur pour accueillir tables, bancs, tonneaux, ballots de paille, traiteur, musiciens, sono et guirlandes, une vraie guinguette à ciel ouvert.

Montrer le dynamisme de l'appellation

« Nous avons choisi cet endroit avec vue à 360° sur les vignes, les Dentelles de Montmirail et le Ventoux » explique Jean-Etienne Alary, fils de Denis, l'ancien président du Syndicat des vignerons de l'appellation. Avec d'autres enfants de vignerons, il a décidé de jouer sa propre partition, de creuser son sillon à lui. Il ajoute : « Nous sommes une quinzaine et nous voulons démontrer que nous sommes dynamiques, que nous voulons mettre en valeur la qualité de nos vignes et des vins que nous produisons, sans complexe. Nous voulons simplement nous faire connaître, montrer qu'on en veut, et que nous sommes les dignes successeurs de nos précédents, pères et grands-pères ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les inscriptions se sont arrachées

Pour cette première soirée de la Saison 2, 11 domaines étaient présents à côté du container découpé, repeint en violet, transformé en 'truck wine' : la Coopérative Colombes des vignes, les domaines Alary, André Berthet-Reyne, Boisson (ça ne s'invente pas, son prénom est Bruno), Boutinot, Brusset, Lucien Tramier, Rabasse-Charavin, Roche, Les Grands Bois et ses cuvées aux noms des enfants (Maximilien & Eloïse) et enfin les Hautes Cances pour une sélection de rouges et de blancs.

« Ce soir nous avons 300 invités, pour notre seconde soirée prévue le 7 juillet prochain dans un lieu encore tenu secret, c'est déjà complet, les inscriptions se sont arrachées sur internet, c'est un vrai succès » commente Jean-Etienne Alary, pas peu fier de montrer que la génération montante sait faire connaître cette AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 'Côtes du Rhône Village' depuis 1967, devenue crû en 2016 et qui n'a pas fini de séduire les amateurs de bonnes bouteilles.



Ecrit par le 22 novembre 2024

Nouvelle édition du week-end des saveurs de Petits-Palais



Le 'week-end des saveurs' de [Petits-Palais](#) revient pour une nouvelle édition, du vendredi 1^{er} juillet au dimanche 3 juillet. Cette traditionnelle fête de hameau met à l'honneur l'identité conviviale et culinaire qui caractérise Petit-Palais autour de son marché agricole.

Le 'week-end des saveurs' de [Petit-Palais](#) revient pour une nouvelle édition, du vendredi 1^{er} juillet au dimanche 3 juillet.

Durant trois jours, de nombreuses animations sont organisées par la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue et ses partenaires : l'association du marché agricole de Petit-Palais et le bar Le Paleti.

Cette traditionnelle fête de hameau met à l'honneur l'identité conviviale et culinaire qui caractérise Petit-Palais autour de son marché agricole.

Programme

Vendredi 1^{er} juillet

19h30 - concours de pâtisserie

20h30 - repas et animation musicale 'boucfauquers'

Samedi 2 juillet

19h - concours de Foodtrucks 'tour du monde des Food Trucks' - concours avec jury de Petit-Palais

Écrit par le 22 novembre 2024

20h30 - animation musicale 'axxiom'

Dimanche 3 juillet

10h - concours de coinche - bar Le Paleti

Pour plus d'informations : direction culture et vie locale 04 90 20 62 28

J.R.

Châteauneuf-du-Pape : Danh Cuong Nguyen remporte la XIIe édition des Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Le principe de ce concours porté par [Laurent](#) et [Julien](#) Bréchet du [château Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pape : trois jeunes chefs de la région se mesurent sur le thème du respect des produits de saisons et des accords met et vin. Chacun des chefs tirant au sort l'entrée, le plat et le dessert. Les rencontres se déroulent ensuite en quatre temps : trois phases de qualification avant que les vainqueurs participent à la finale qui se déroulera en juin prochain. Le tout départagé par un jury de professionnels, de personnalités et de sommeliers.

Un grand cru 2022

Au terme d'une saison XII de haute tenue, c'est donc Dan Cuong Nguyen qui a triomphé. Le jeune chef se retrouvait en finale avec [Lorenzo Ferro](#) du 'Bistrot de Lagarde' qui a concocté l'entrée. Un loup travaillé façon gravlax et marinade au fenouil sauvage, relevé avec un brin de wasabi, le tout accompagné du Clos Belvédère 2019 du Domaine de Vaudieu. Il s'est classé troisième.

Deuxième : Thomas Glucksmann du 'Bistrot de la Pastière' à Châteauneuf-de-Gadagne pour le dessert : cerises poêlées, ganache montée au chocolat Manjan 64%, crème glacée gingembre, biscuit-cake au cacao. Il a choisi 'Bella Casta' rouge Castigno 2021, un Saint-Chinian venu d'Hérault.

Quant au vainqueur, Danh Cuong Nguyen, après [s'être qualifié pour la finale en avril dernier](#), ce jeune chef vietnamien, arrivé en France à l'âge de 24 ans aujourd'hui aux fourneaux de [La Mirande](#) à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé [Florent Pietravalle](#), a confectionné le plat du concours : un ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge. Arrosé d'un Gigondas rouge 2012 du Domaine des Bosquets aux tannins fins qui subliment le plat.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

C'est avec ce plat, 'ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge' accompagné d'un Gigondas rouge du domaine des Bosquets, que Danh Cuong Nguyen a remporté la 12^e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu de Châteauneuf-du-Pape.

Révéler les grands chefs de demain

Une fois de plus la Maison Bréchet qui organise ce concours depuis 2010 avait mis les petits plats dans les grands. Avec comme président du jury Benoît Vidal, chef de l'Atelier d'Edmond à Val d'Isère et comme jurés, l'ancien champion de football Manuel Amoros, le rugbyman Rémy Martin et l'humoriste marseillais Titoff.

Rendez-vous en septembre pour la saison XIII de ces Rencontres gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape pour révéler les grands chefs de demain.

Arles : 'Via domus', jusqu'à dimanche un nouveau rendez-vous art de vivre éthique et durable

Ecrit par le 22 novembre 2024



Initié par [Jean-Marc André](#), directeur de [Midi Events](#), ce parcours à travers les rues d'Arles propose « une sélection de 70 créateurs de marques, artisanats, designs qui mettent en valeur la création esthétique, authentique et responsable et incarnent un savoir-faire ».

Pour cette première édition de [Via domus](#) 5 lieux emblématiques ont été choisis pour guider les déambulations des promeneurs : les Arènes, le palais de l'Archevêché, l'église Sainte-Anne, l'église des Frères Prêcheurs et l'église des Trinitaires. « Des étapes du patrimoine d'Arles, qui ont une histoire, une mémoire, celle du Rhône, des pêcheurs, des gitans, de la Camargue, de la corrida. »

Réinventer la maison de demain

Les créateurs et les personnalités invités réinventent la maison de demain, sa décoration intérieure et proposent un concentré d'idées nouvelles pour notre cocon. A travers leur concept, ils s'engagent en faveur d'un art de vivre différent, avec davantage de bons sens local, des matériaux naturels et recyclables, une offre qui va à l'essentiel grâce à des objets simples, fonctionnels et résistants. Ils s'adressent à un nouveau consommateur qui se préoccupe des enjeux environnementaux en limitant l'utilisation des ressources naturelles.

Par exemple, Olivier Saguez propose de végétaliser les espaces urbains pour favoriser la biodiversité, Come di Meglio travaille sur un éco-matériau vivant, le mycelium du champignon pour concevoir des meubles et des luminaires, Miki Nectoux propose de recycler le plastique, le Studio 5-5, pionnier du

Écrit par le 22 novembre 2024

recyclage lutte en permanence contre le gaspillage, la sur-consommation et l'obsolescence programmée.

Authenticité et savoir-faire local

Autre invité de marque ce week-end à Arles, Jean-Louis Brun, le directeur de la Filature et Manufacture de fibres nobles « Brun de Vian-Tiran » à l'Isle sur la Sorgue. Une entreprise du Patrimoine Vivant qui depuis 1808 conçoit des couvertures, plaids, châles, écharpes, couettes, surmatelas et oreillers d'une douceur extrême en cachemire, poil de chameau ou de bébé lama et laine des Merinos grâce à un partenariat noué il y a 30 ans avec les éleveurs d'Arles. Dans le sillage de l'authenticité et du savoir-faire local, est aussi présent l'Atelier Tuffery, créateur depuis 130 ans de jeans made in Cévennes, à Florac en Lozère qui commercialise aussi des vêtements en chanvre, en lin ou en laine.

Au programme également : conférences, expositions, master class, dîners confidentiels, parcours 'off' en ville et même des bains de gongs afin de ressentir les bienfaits des vibrations sur le corps.

[Via Domus](#), une nouvelle expérience, jusqu'à dimanche 29 mai à Arles. La deuxième édition est déjà programmée du 25 au 28 mai 2023

[Les infos pratiques](#) de cette première édition de Via domus

[La liste des exposants](#)

Et si on se faisait une terrasse ?

Ecrit par le 22 novembre 2024



Il y a de signes qui ne trompent pas. La réouverture des terrasses annonce l'arrivée des beaux jours. Entre les classiques, les biens placées ou bien en vue, les atypiques ou encore les nouveautés, la chasse à la terrasse est officiellement ouverte. Où prendre un verre, déjeuner ou se donner rendez-vous ? Attention l'adresse donnée peut avoir valeur d'image...

Une agora des temps modernes

Mais la terrasse est bien plus qu'un simple lieu où on y consomme dans l'air du temps. Elle peut être un lieu inspirant. On s'y retrouve pour le travail, on y écrit ou on y lit. Elle peut devenir le bureau et le lieu de réception du monde des affaires ou du monde artistique.

La terrasse est un théâtre extraordinaire où on peut y faire des rencontres, où les regards se croisent, les complicités se nouent et les amitiés s'éprouvent. La terrasse c'est aussi un exceptionnel terrain d'observation. Elle peut offrir à nos yeux un point de vue unique sur nos contemporains qui passent, qui s'agitent. On s'amuse à imaginer ce qui les animent ou les occupent. Certains prennent même plaisir à noter ceux du sexe opposé... « Le privilège des grands, c'est de voir les catastrophes d'une terrasse » écrivait Jean Giraudoux. C'est un lieu d'observation du temps qui passe et qui s'agite autour de vous. « Le paradis, c'est d'être assis à la terrasse un soir d'été et d'écouter le silence » disait l'acteur Alec Guinness.

Pour voir et y être vu

Ecrit par le 22 novembre 2024

Si en terrasse on y voit on peut aussi y aller pour être vu et reconnu. Ce sont les terrasses des grands établissements chics et élégants qui de la belle époque ont encore aujourd'hui de belles survivances. Les terrasses font intimement partie de l'art de vivre en France et peut être encore plus en Provence où le vivre dehors est ancré dans les mœurs.

Dans le théâtre de Marcel Pagnol la terrasse est souvent une unité de lieu importante, comme cet échange savoureux. César : « Ce secret, je ne peux vous le dire... enfin je ne peux pas vous le dire à la terrasse... Je ne peux pas vous le dire à tous à la fois et si vite que cela. Parce que c'est un secret, ce n'est pas quelque chose qui ne se raconte pas. Mais c'est quelque chose qu'on se raconte à voix basse et séparément ». Escartefigue : « Rentrons alors... ».

Inutile d'en faire plus, les terrasses, vous l'aurez compris sont essentielles à la vie tout court. Souvenons-nous il y a quelques mois après le premier confinement nos premiers lieux de liberté l'ont été pour les terrasses... Et quel bonheur du verre ou du café pris au grand air avec comme seule préoccupation regarder, écouter, se poser enfin...

Une origine provençale ?

A l'origine la dénomination de terrasse était donnée à des aménagements du paysage pour y pratiquer l'agriculture et en particulier sur les terrains pentus. « Levée de terre formant plateforme », nous dit la définition du dictionnaire. On y retrouve cette idée de hauteur... A la fin du XVIIe siècle, le Dictionnaire de l'académie française donne un sens plus récréatif à la définition de terrasse : « levée de terre dans un jardin, dans un parc, faite de main d'homme pour la commodité de la promenade et pour le plaisir de la vue ». On y est presque... ne manque plus que les tables et les chaises !

Et pour la suite c'est peut-être du côté de Marseille qui faut regarder. Petit retour en arrière, le café (la boisson) arrive en Europe à Marseille en 1644. Très vite cette boisson, venue de Turquie, fait un tabac et des établissements qui en propose la consommation s'ouvrent. D'où la dénomination de café. Et de Café en terrasse il n'y a qu'un pas que les habitants de la cité phocéenne ont su franchir aussi rapidement que les 283 mètres de la traversée du vieux port avec son fameux ferry-booôât.

Bel été et belles terrasses à toutes et à tous.

Didier Bailleux

**Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), [Didier Bailleux](#) a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.*

Ecrit par le 22 novembre 2024



Didier Bailleux.