Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

La recette de tarte pastanegla du chef Xavier Mathieu

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte pastanegla au marron et à la carotte.

Pâte sucrée noix et châtaigne :
– 200g de beurre
– 40g de poudre de noix
– 128g de sucre glace
– 80g d'œuf
– 0,5g de sel
– 40g de farine de chataigne
– 300g de farine t55

Mélanger le beurre pommade avec la poudre de noix et le sucre glace, ajouter les œufs puis les farines mélangées avec le sel. Laisser reposer au moins 6h avant de façonner les tartes carrées ou rondes.

Ecrit par le 20 avril 2025

Purée de carottes :
– 300g de carotte
– 40g de beurre
– 40g de sucre

Nettoyer, éplucher et couper les carottes. Les cuire à la vapeur à 80°c pendant deux heures puis les mixer en ajoutant le beurre et le sucre. Bien lisser puis laisser refroidir avant de débarrasser en poche à douille.

– Zestes d’orange
– Marrons glacés

Cuire les fonds de tarte puis les garnir de marrons glacés puis de purée de carottes. Râper sur le dessus à la microplane des zestes d’orange.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

DR

Gastronomie : les produits et savoir-faire

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

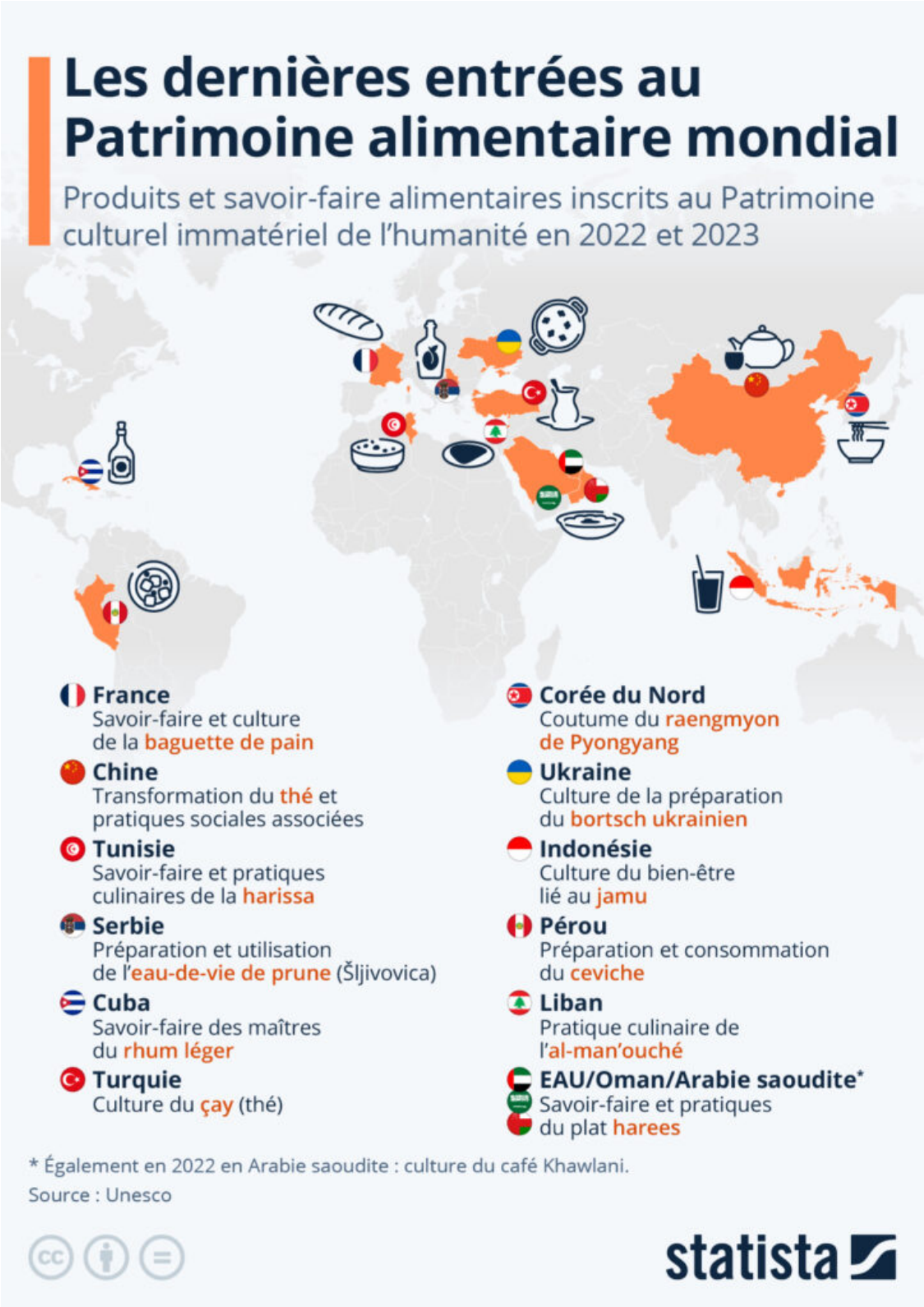
Ecrit par le 20 avril 2025

inscrits au Patrimoine alimentaire mondial

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

La baguette française est inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'Unesco depuis la fin de l'année 2022. Plus que le produit en lui-même, ce sont les traditions et le savoir-faire des métiers artisanaux de la boulangerie qui ont été reconnus, ainsi que sa spécificité culturelle : la baguette générant des modes de consommation et pratiques sociales qui la différencient des autres pains (achat journalier par exemple).

Le pain préféré des Français n'est pas le seul représentant des produits et savoir-faire alimentaires à récemment avoir fait son entrée dans cette liste. Comme le détaille notre carte, parmi les produits ou recettes inscrits au Patrimoine alimentaire mondial de l'Unesco au cours des deux dernières années (2022 et 2023), on retrouve, entre autres, la préparation et la consommation du ceviche (plat de poisson cru) au Pérou, la harissa, condiment national en Tunisie, le bortsch ukrainien (potage à base de betterave), ou encore l'al-man'ouché, pain plat emblématique de la gastronomie libanaise.

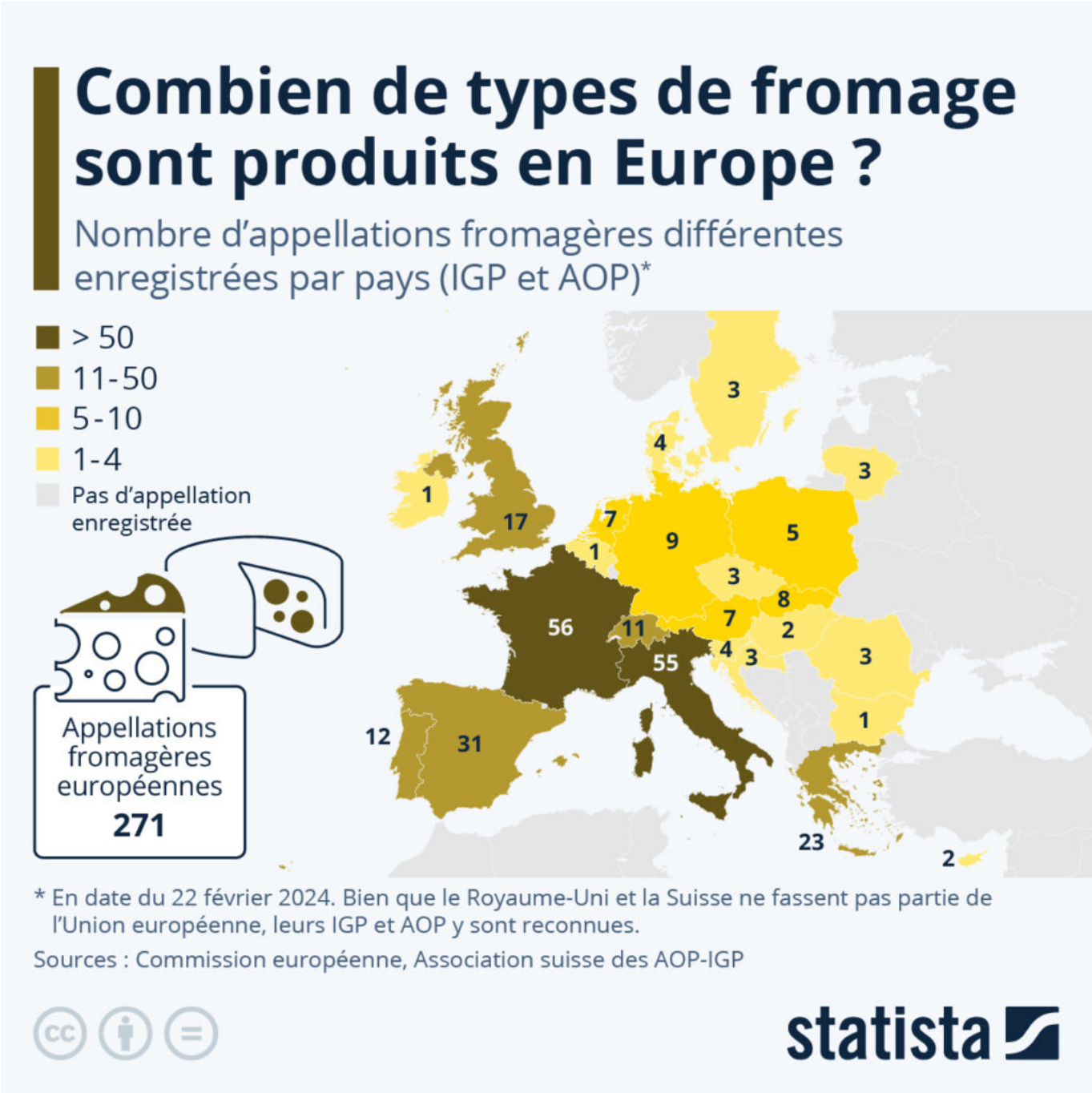
Ces éléments représentent une caractéristique identitaire du patrimoine culturel national et un facteur de cohésion sociale. Mais comme le rappelle l'Unesco, un élément de patrimoine immatériel peut-être exprimé dans plusieurs pays à la fois, avec des significations, importances et spécificités variables. C'est le cas par exemple du bortsch, dont la paternité est revendiquée par l'Ukraine, mais qui fait également partie de l'héritage culinaire de plusieurs pays de l'Est et du centre de l'Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025



Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ? S'il est difficile de pouvoir statuer sur un chiffre exact, compte tenu du fait que de nouvelles sortes sont créées chaque année et qu'il existe une multitude de critères pour différencier les fromages, un référentiel commun permet toutefois de mesurer la diversité des productions sur le Vieux Continent, dont le fromage fait partie du patrimoine gastronomique depuis des millénaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la Commission européenne (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

Comme le montre notre carte, la France est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la Suisse, avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Chaque semaine, l'émission télévisée *C à vous* invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 20 avril 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.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

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.

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas
– 30 gr de levure boulangère
– 600 gr d'œufs
– 560 gr de farine
– 12 gr de sel
– 30 gr de sucre
– 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°c pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum
– 3/4l d'eau
– 400 gr de sucre
– 16 cl de rhum
– vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café
– 1/2L de lait
– 4 jaunes d'œufs
– 2 œufs
– 40 gr de sucre
– 60 gr de farine
– 250 gr de beurre
– 1/2 L de crème liquide
– 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

DR

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

D’abord ‘Les Vignes Toquées’, le week-end des 1er et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vignerons entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l’AOC des Costières. Puis ‘Le Minuit Toqué’, le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14e édition de la balade ‘Les Vignes Toquées’ qui attire jusqu’à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l’Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l’Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe ‘Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l’Étang de Thau en tartare d’Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d’un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vignerons des Costières qui organisent ces ‘Vignes Toquées’.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c’est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l’ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l’an dernier.

Pour ‘Le Minuit Toqué’, le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vignerons pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

gastronomiques

A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, le site du guide Star wine list a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé le Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape en 15e position de ce top 100.

Le domaine vauclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines répresentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11e), le Domaine Jean-Louis Chave (23e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

et le domaine Auguste Clape (77e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »

Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.

Sablé noisette

200 gr de farine
100 gr de beurre
1 gr de sel
46 gr de sucre
46 gr de sucre glace
24 gr de poudre de noisette
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Crémeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
160 gr de jaune

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

80 gr de sucre
130 gr de pâte de marron
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

Sorbet mandarine

555 gr d'eau
33 gr de sucre inverti
125 gr de sucre
100 gr de glucose atomisé
8 gr stabilisateur
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

DR

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du Département de Vaucluse, de l'agence Vaucluse Provence Attractivité et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime**.** C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes**.**

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides… mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc…) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon…..que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef Florent Pietravalle du restaurant La Mirande à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la Petite maison de Cucuron a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, Brice Lambeaux du Café de la Paix de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l’honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2025

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception… et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.