

Ecrit par le 23 décembre 2024

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception



La troisième édition du repas de gala « [Transmission](#) » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « [La Gourmandise Festival](#) », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « [Transmission](#) » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne

Écrit par le 23 décembre 2024

« [La Gourmandise Festival](#) ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de [l'école Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Également, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute [Xavier Mathieu](#).

Écrit par le 23 décembre 2024



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique [Edouard Loubet](#). Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024



En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portrait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de [Frédéric Clota](#), président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi - Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Ecrit par le 23 décembre 2024

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.

Venez rencontrer 10 chefs étoilés à l'occasion d'un repas d'exception au Palais des Papes



Mercredi 19 octobre, dans le cadre des préparatifs du dîner de Gala 'Transmission', qui se déroulera au Palais des Papes au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise Festival', Frédéric Clota organise, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, une rencontre avec des chefs étoilés, de 15h à 17h.

Après une [deuxième édition](#) en 2021, qui avait réuni 263 convives, le dîner d'exception 'Transmission' fait son retour mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Pour ce

Écrit par le 23 décembre 2024

troisième volet, ce sont dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles qui ont accepté l'invitation de l'association franco-bolivienne, '[La Gourmandise Festival](#)'.

Parmi les chefs qui ont répondu présent, quatre sont triplement étoilés : Glenn Viel, [Régis Marcon](#), [Michel Troisgros](#) et [Emmanuel Renaut](#). Ils seront accompagnés de chefs locaux tels que Marc Fontanne, [Guilhem Sevin](#), Pascal Auger et Florent Piétravalle. Tous ont participé à l'élaboration du menu qui sera proposé en sept services avec accord pain et boissons pour 300 convives.

L'ensemble des chefs sera soutenu par les élèves du [lycée Hôtelier Alexandre Dumas](#), de l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#), du [lycée François Pétrarque](#) et du [CFA Chambre des métiers d'Avignon](#). Les chefs rencontreront les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux, partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire. L'objectif est de mettre en lien les élèves qui se lancent avec les plus grands chefs français.

Le grand public aura également l'occasion d'échanger avec les chefs. En effet, [Frédéric Clota](#), président de 'La Gourmandise Festival', propose une rencontre avec les chefs étoilés, mercredi 19 octobre de 15h à 17h. Ces derniers seront en pleins préparatifs, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière. Cet événement est limité à 30 personnes (voir les informations pratiques).

Ecrit par le 23 décembre 2024



Les membres de la commission enseignements hôtellerie restauration de gauche à droite : Christian Etienne, Eric-Helen Louis, Xavier Mathieu, Frédéric Clota, Patrice Mounier © Jérôme Renaud pour l'Echo du mardi

La Gourmandise Festival

Les fonds collectés durant le dîner seront reversés à l'association 'La Gourmandise Festival' qui œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie. Cette association est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas. Leur projet est d'amener la gastronomie française jusqu'en Bolivie et d'initier et former les jeunes élèves. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

Informations Pratiques

Le dîner 'Transmission' aura lieu le mercredi 19 octobre à 19h dans la salle du Grand Tinel au Palais des Papes à Avignon. Un don de 200€ à l'association vous permettra de participer à cette soirée caritative. La



Ecrit par le 23 décembre 2024

réservation s'effectue en suivant [ce lien](#). A noter que le don est défiscalisable à hauteur de 60%. Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple demande.

La rencontre avec les chefs étoilés aura lieu le mercredi 19 octobre de 15h à 17h, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière, allée des Fenaisons, à Avignon. Réservation obligatoire dans la limite de 30 personnes en suivant [ce lien](#).

Ecrit par le 23 décembre 2024

20 CHEFS POUR UN GALA 3 ÉTOILES !
TRANSMISSION
 AU PROFIT DE L'ASSOCIATION FRANCO-BOLIVIENNE LA GOURMANDISE FESTIVAL
 3^{ÈME} ÉDITION

10 CHEFS étoilés
10 Meilleurs Ouvriers de France
 UNIS POUR UN DÎNER
 FRANCO-BOLIVIEN
 D'EXCEPTION

MERCREDI 19 OCTOBRE 19h 🍀
PALAIS DES PAPES

DÎNER CARITATIF AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS
CHEFS : EMMANUEL RENAUT ***, RÉGIS MARCON ***, GLENN VIEL *** MICHEL TROIS-GROS ***, JULIEN CHAZAL, PATRICE LEROY, BENJAMIN BRUSSIAUD, MARC FONTANNE *, GUILHEM SEVIN, PASCAL AUGER *, FLORENT PIETRAVALLE *, XAVIER MATHIEU *, ÉDOUARD LOUBET ** (PARRAIN DE LA SOIRÉE), & MATHIEU DESMARET

MOFS : KÉVIN CHAMBENOIT, FABRICE SOMMIER, MATTHIEU ATZENHOFFER, JOSIANE DÉAL, VINCENT BALLOT, YANN BRYSS (PARRAIN DE L'ASSOCIATION), ARNAUD LARHER, FRÉDÉRIC DUPRÉ, JULIEN ALVAREZ (CHAMPION DU MONDE) & MARIANNE LOUGE

AVEC LA PARTICIPATION DES ÉLÈVES DU LYCÉE ALEXANDRE DUMAS, DU CFA ET DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON ET LE SOUTIEN AMICAL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

INFOS RESERVATION : 06 37 65 88 60 - WWW.LAGOURMANDISEFESTIVAL.COM

CREATION & AGENCIE RHINOFEED.COM



Écrit par le 23 décembre 2024

Une tombola gourmande ainsi qu'une vente aux enchères seront également au programme de ce dîner caritatif © DR

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-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

Ecrit par le 23 décembre 2024

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 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 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.

Une pluie d'étoiles Michelin sur les chefs d'Avignon et alentours

Ecrit par le 23 décembre 2024



17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3^e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les côuteurs les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8^e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef' pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.

Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère

Ecrit par le 23 décembre 2024

Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.

Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'

Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.

« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».

« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attirés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »

De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »

Ecrit par le 23 décembre 2024



Les lauréats des Bibs gourmands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :

6 à table / Pascal Poulain à Caromb
 La maison de Cérou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
 Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
 Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
 L'Agape / André Gleize Avignon
 L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
 Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
 Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
 Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
 Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
 L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
 Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
 Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine

Ecrit par le 23 décembre 2024

Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan



Ecrit par le 23 décembre 2024

Rencontres Gourmandes de Vaudieu : Danh Cuong Nguyen de 'La Mirande' remporte la 3e manche de la Saison 12



Ce jeune chef vietnamien arrivé en France à l'âge de 24 ans, est aux fourneaux de [La Mirande](#) à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé [Florent Pietravalle](#). Pour le concours Danh Cuong Nguyen proposé une 'Tarte' sur laquelle était délicatement posés du poulpe, un risotto de boulgour, des artichauts à la barigoule, des pickles de courgettes, le tout accompagné d'un blanc AOC Provence du Domaine de la Tible au Cannet-des-Maures dans le Var. Une entrée qui a conquis le jury composé de Laurent Bréchet, propriétaire du Domaine de Vaudieu, Julien Roucheteau, MOF (Meilleur ouvrier de France) et chef de 'La Réserve' à Beaulieu, les comédiens Eric Laugérias, Serge Dupire et Stéphane Hanon ainsi que l'animatrice de télévision Sandrine Quétier.

Deuxième : Sergueï Bozhok, un ukrainien installé au bistro de '[La Ferme Chapouton](#)' à Grignan en Drôme provençale pour son dessert original et subtil : des fraises fraîches, croustillantes et en extraction sur un lit de petits pois sucrés avec sorbet au chocolat blanc et graines de sarrasin torréfiées.

Écrit par le 23 décembre 2024

Enfin, troisième, [Christophe Schuffenecker](#), chef de 'La Colombe' à Bédoin sur le Ventoux pour son plat. 'Selle d'agneau rôtie, asperge al dente, pomme de terre nouvelle à l'huile d'olive confite, trait de jus de citron et vinaigre de Xeres'. Elle était accompagnée d'un Gigondas rouge 2014 de la cuvée 'La Colline' des Bosquets.

Une fois de plus les compétiteurs, 3 jeunes chefs pleins de talent ont su allier produits de saison et vins. Dernière manche de cette saison 12 des Rencontres Gourmandes le lundi 13 juin à Châteauneuf-du-Pape.

(Vidéo) Isle-sur-la-Sorgue, rassemblement géant d'antiquités, de brocantes et vieilles recettes du 15 au 18 avril 2022

À l'occasion de la tenue de la 112^e édition de la Foire Internationale Antiquités- Brocantes de l'Isle sur la Sorgue, se tiendra la 1^{re} édition du festival 'Les vieilles recettes', durant le weekend de Pâques de Vendredi 15 à Lundi 18 Avril 2022.

Dans le cadre de la 112^{ème} édition de la Foire Internationale des Antiquaires et Brocanteurs, L'Isle-sur-la-Sorgue accueillera cette année un temps fort et proposera à tous les passionnés de la gastronomie, pendant 4 jours la 1^{ère} édition du Festival «Les vieilles recettes avec cette année «Les recettes provençales».

20 établissements participent à l'opération

Ces recettes seront concoctées par les chefs des restaurants d'hôtels partenaires de l'Isle-sur-La-Sorgue qui proposeront, le temps de la Foire, des préparations généreuses ravivant les goûts de nos grands-mères. Plus d'une vingtaine d'établissements participeront à l'opération. (La liste précise sera disponible - début avril - sur le site www.lesvieillesrecettes.com).

Une marraine estampillée Gault & Millau

Des recettes provençales pour une cuisine aux accents du sud [Patricia Alexandre](#), ancienne directrice de Gault & Millau, a accepté d'être la Marraine du festival, en charge de la ligne éditoriale des recettes provençales. Les recettes provençales seront mises à l'honneur à travers ce festival par une sélection de recettes gourmandes emblématiques de la Provence : soupe au pistou, tians de légumes, ratatouille, bouillabaisse, anchoïade... Elles mettront en lumière des produits riches et variés, sublimés par les chefs restaurateurs du territoire. Le Domaine de Leos, implanté à l'Isle-sur-la-Sorgue est naturellement

Ecrit par le 23 décembre 2024

partenaire de l'Événement avec ses fameuses huiles d'olives multi-médailles, mais aussi ses confitures, confits et miels des vergers de Leos.

Les jardins du quai

Le chef Daniel Hébet, parrain officiel Pour clôturer ce festival, la meilleure recette la plus appréciée par les votes des gastronomes sera dévoilée le lundi 18 avril à 16h lors d'une remise de prix organisée au restaurant du ['Jardin du Quai'](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, dirigé par le Chef Daniel Hébet, Parrain officiel de cette première édition. Un prix décerné aux Chefs de l'Isle-sur-la-Sorgue ayant conçu, revisité et cuisiné les recettes provençales plébiscitées pendant la Foire Antiques Art&You.

Une initiative à la fois gourmande et solidaire

Chaque restaurant partenaire s'engage - pendant 4 jours - à proposer et à faire découvrir une recette provençale à ses clients. Les convives seront amenés à voter pour élire la meilleure recette provençale. En parallèle de ce festival et dans le cadre de la thématique imposée par le Gouvernement à travers l'opération 'Année de la Gastronomie', cette initiative donnera une dimension inclusive au projet en y associant des structures et acteurs de l'Économie sociale et solidaire. C'est l'Association IESS-Crew qui mettra en valeur ces acteurs de l'ombre, essentiels au développement du mieux-vivre ensemble dans le secteur de la gastronomie. IESS Crew va rencontrer des personnes fragilisées afin de créer un lien de confiance et de connaissance suffisant pour les inviter à participer à une aventure collective.

Parmi les principaux partenaires du Festival 'Les vieilles recettes'

Commune de [Isle-sur-la-Sorgue](#), [Isle-sur-la-Sorgue Tourisme](#), [Domaine des Peyre](#), [IESS Crew](#), [Domaine de Leos](#) (dont le propriétaire est Patrick Bruel !), [Le Jardin du Quai](#), [La Roumanière](#), [Vaucluse Provence Attractivité](#), [Le Bel Héritage](#), [Village des Antiquaires de la Gare](#).

www.lesvieillesrecettes.com

L'Isle-sur-la-Sorgue, le paradis des chineurs DR

Les foires de l'Isle-sur-la-Sorgue

Depuis plus de 50 ans, les foires de L'Isle-sur-la-Sorgue forment une véritable institution dans le monde des antiquités, de la brocante, du vintage, du design et de la décoration. Ce rendez-vous international bi-annuel, intervenant traditionnellement les week-ends de Pâques et de la Toussaint, organisé par la société Lab Event Factory, rassemble lors de chaque édition plus de 300 exposants et 100 000 visiteurs dont 50% de visiteurs étrangers.

La plus ancienne Foire d'Antiquité-Brocante en France

Rassemble depuis près de 50 ans, 300 exposants professionnels pendant 4 jours dans tout le cœur de l'Isle-sur-la-Sorgue. Avec les antiquaires sédentaires à l'Isle-sur-la-Sorgue, ce sont plus de 500 professionnels du secteur de l'objet d'excellence : Antiquaires, Brocanteurs, Décoration, Design, Vintage, Upcycling qui attendent les visiteurs. www.antiquesartandyou.com

Vidéo tout en bas de cette page.

MH

Un Vauclusien au championnat de France de Pizza

Ecrit par le 23 décembre 2024



Basé à Cheval Blanc, [le pizzaiolo Aymeric Provence](#) va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16^e édition de cette épreuve, sera organisée les 30 et 31 mars prochains lors [du salon 'Parizza'](#) qui se tiendra à Paris, porte de Versailles. A cette occasion, près de 130 participants s'affronteront durant 2 jours dans 6 catégories différentes.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Des recettes plus équilibrées

Aymeric Provence, qui concourra dans la catégorie 'Pizza classique', sera le seul 'amateur' de ce championnat. En effet, ce passionné de pizza est avant tout le gérant de [Crossfit-Lambesc](#), une salle de sport ouverte à Lambesc depuis 2015. C'est donc par passion qu'il troque régulièrement sa tenue de coach diplômé d'Etat pour une panoplie de pizzaiolo.



Aymeric Provence championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7^e place.

Travaillant à l'ancienne, avec notamment des levains 100% naturel sans ajout de levure, il assure que « l'on peut manger des pizzas sans que cela mauvais pour la santé. ». La preuve ? Intolérant au gluten, ses recettes lui permettent portant de se régaler régulièrement.

Domage cependant, si le vauclusien s'est essayé un temps à la vente à emporter il préfère désormais se consacrer aux recettes qu'il a envie de tester. Pour déguster ses pizzas, une solution encore possible : faire appel à lui lors d'événements ou de mariages.

7^e au championnat d'Europe

Ecrit par le 23 décembre 2024

Côté concours, Aymeric Provence n'est pas à son coup d'essai puisqu'il a notamment participé, en tant que membre de l'équipe de France, au championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7^e place.

Départagé par un jury composé des plus grands experts au monde de la pizza, il tachera de succéder à Tien Siong, champion en titre avec une pizza composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. Et ce dernier, installé à Saze dans le Grand Avignon, n'est pas le seul à faire briller le Vaucluse puisque Simone Desogus, pizzaiolo à Pernes-les-Fontaines, est vice-champion du monde en titre de la pizza calzone alors que Guy Paratore, pizzaiolo à Orange, a remporté la coupe d'Europe de la pizza dans la catégorie 'Super champion européen' en 2019 après avoir fini à 3^e place de la coupe du monde de la pizza organisée à Rome en 2018.



Aymeric Provence travaille notamment avec des levains 100% naturel et des farine bio.

Pas de Covid pour la pizza

« La gastronomie italienne a plus que jamais le vent en poupe, constate Julien Panet, président de [l'Association des pizzerias Françaises](#) et organisateur du [France pizza tour](#). N°1 des plats les plus commandés en livraison, la pizza ressort grande gagnante de la crise sanitaire et occupe une place importante dans le cœur des Français. »

En effet, le Covid s'emble ne pas avoir eu raison de l'amour des Français pour la gastronomie italienne. Avec 745 millions de pizzas consommées représentant un chiffre d'affaires de 4,58 milliards d'euros par an, les Français se passionnent toujours autant pour la pizza.

Pour ce 16^e championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Écrit par le 23 décembre 2024



Rejoignez la cheffe Severine Sagnet pour un cours de cuisine à la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse

On a connu [Séverine](#) aux fourneaux de la table Hôte de la Mirande pendant plus de 10 ans.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Tout en restant toutefois cheffe intervenante pour les cours de cuisine et certains événements de cette prestigieuse maison, Séverine, avide de rencontres et d'expériences, devient cheffe à domicile gastronomique pour les particuliers.

Et comme elle aime le beau, le frais, le local elle ne peut qu'exercer sa passion dans un cadre prestigieux, alliance de tous les sens.

Le principe ? Un repas 4 temps

Cuisinez un repas avec des produits de saisons, bio et locaux. Apprendre les techniques et les recettes...l'accord mets/vins ... Les petits plus qui feront la différence.

Où ?

Dans le cadre prestigieux de la Bastide de Bellegarde : une cuisine-verrière baignée de lumière pour apprendre, la terrasse ou le coin de cheminée du salon c'est selon pour la dégustation.

Quatre jeudis pour se décider

Séverine sera donc présente pour 4 jeudis à la Bastide de Bellegarde avant d'aller exercer ses talents vers d'autres horizons.

Les jeudi 24 mars. Jeudi 31 mars. Jeudi 7 avril. Jeudi 14 avril à 9h.

Il y a également l'option de rejoindre Séverine directement au marché de Villeneuve-lès-Avignon à 8h pour faire les courses nécessaires au repas avec elle. Ambiance assurée. [Bastide de Bellegarde](#).990 chemin du Mont Blanc, Ile de la Barthelasse à Avignon.

Prix de la journée. 9H à 15h. 130€. Réservation. 06 33 40 90 69. sevsagnet@gmail.com

Châteauneuf-du-Pape : Les 12e Rencontres gourmandes de Vaudieu rendent hommage à l'œnologue Philippe Gambie

Ecrit par le 23 décembre 2024



La dernière fois qu'on avait vu son imposante silhouette, c'était le 6 décembre 2021, à Vaudieu, chez les frères Bréchet. Et il s'en est allé, brutalement, 12 jours plus tard, à la veille de ses 60 ans, lui qu'on surnommait 'Le coach des vigneron' et 'L'apôtre du dialogue gustatif'. Reconnu internationalement pour ses qualités, diplômé de la faculté de pharmacie de Montpellier, de l'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, cet ancien rugbyman prodiguait ses conseils avisés aux vigneron, en particulier dans la Vallée du Rhône. En 2010, Robert Parker l'avait élu œnologue de l'année et en 2011, le magazine 'Wine enthusiast' le classait dans le top 5 des œnologues.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Philippe Gambie, œnologue de l'année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes de Vaudieu en décembre dernier.

Œnologue de l'année

En amont de cette Rencontre Gourmande, Laurent Bréchet, ému, a rendu hommage à sa « Générosité, à la force et la précision de ses assemblages hors du commun. C'était un œnologue de génie, humain, gourmand. Il nous manque déjà mais il sera toujours là. La meilleure façon de l'honorer aujourd'hui, c'est de servir les plus grandes cuvées qu'il avait réalisées, ici, dans notre cave du Domaine de Vaudieu ».

Après l'apéritif servi en plein soleil, sur la terrasse de Vaudieu, un pétillant naturel du Domaine des

Ecrit par le 23 décembre 2024

Chancel de Mormoiron, la dégustation s'est ouverte avec « un dos de cabillaud en gravlax, mâche, salsifis en tagliatelles crus, rôtis, chips et un sablé thym-citron » préparé par Camille Danguien, une jeune chef originaire du Nord qui a travaillé sur l'île de Porquerolles, à Tignes et Vaugines avant de s'installer au 'O'Gastos' à Saint-Saturnin-lès-Avignon.

Ensuite, c'est Fabien Torrente du 'Bubo' à Marseille qui a proposé un 'Suprême de pintade cuit à basse température, accompagné de choux de Bruxelles en pickles, garnie d'un chutney d'échalotte, raviolis de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue...'

Ecrit par le 23 décembre 2024



Le dessert de [Thomas Glucksmann](#) ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Ecrit par le 23 décembre 2024

gourmandes.

Place au dessert

Enfin, place au dessert, un trio 'chocolat, poire et noisette' créé par [Thomas Glucksmann](#) du 'Bistro de la Pastière' à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce jeune chef passe d'abord par les cuisines d'Alain Ducasse avant de s'installer à Avignon et officier à l'hôtel d'Europe et au Cloître Saint-Louis. Un dessert généreux et moelleux avec du chocolat azélia 35% en ganache, une poire en gelée au naturel et pochée au vin rouge, un biscuit Streusel au cacao et éclats de noisettes, arrosé d'un Gigondas 2018 du Domaine des Bosquets, qui a séduit le jury présidé par Eric Canino de 'La Réserve Ramatuella' dans le Var et composé de l'ancien international de foot, Manuel Amoros, des comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon (Plus belle la vie) et Eric Laugérias.

C'est donc Thomas Glucksmann qui a gagné, suivi de Camille Danguien et de Fabien Torrente dans ce concours dont l'objectif est de composer des plats avec des produits de saison et d'associer le plus gustativement possible les mets avec les vins.