

Ecrit par le 19 avril 2025

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 19 avril 2025



« 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 19 avril 2025



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 19 avril 2025



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 19 avril 2025

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 meyrifié, 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 !

Événement 'Bien bon' du Grand Avignon : réservez votre Surprise des chefs

Ecrit par le 19 avril 2025



Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. Un événement qui se clôturera par la 'Surprise des chefs'. Il est désormais possible de réserver votre menu préféré parmi les cinq proposés.

[Italia Palladino](#) du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon, la cheffe indépendante [Séverine Sagnet](#), [Maxime Chenet](#) du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut, [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon, et [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon. Ce sont les chefs qui vous réserve une grande surprise pour clôturer en beauté l'événement 'Bien bon !'.

Le dimanche 17 septembre de 11h à 16h, vous aurez rendez-vous dans l'un des cinq lieux du Grand Avignon choisis pour l'occasion et tenus secrets jusqu'à l'avant-veille du jour-J, en fonction du menu que vous préférez. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes de l'Agglomération. L'objectif est de manger dans un lieu près de chez soi, mais où l'on n'a pas l'habitude de se rendre, et donc de découvrir le territoire autrement.

[Lire également : "Bien bon !" : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire'](#)

Ecrit par le 19 avril 2025

Les menus

Pour l'occasion, chaque chef est associé à un menu et à un lieu secret. Le menu est au prix de 38€, comprenant l'entrée, le plat, le dessert et un verre de vin. Pour les enfants, c'est un menu unique composé d'une burrata basilic et un meli-melo de tomates, un roti de porc du Ventoux et un crumble de courgettes parmesan, ainsi qu'une mousse au chocolat avec sa farandole de fruits, avec un jus de fruits, qui sera servi pour 25€.

- Pascal Auger proposera une tarte renversée avec courgettes, amandes, noisette, brousse et citron, suivie d'un burger de truite de pays avec moutarde de tomates et butternut, puis une tartelette à la figue avec tuile sésame.
- Italia Palladino servira un vitello tonnato avec noisettes, câpres et pickles de légumes, puis une fregola sarda avec palourdes, girolles, gingembre et amandes, suivie d'un tiramisù avec figues et marsala.
- Florent Pietravalle préparera un poulpes aux agrumes en entrée, une morue affinée au pil pil de poutargue avec des légumes vapeur en plat, puis un riz au lait à la reine des prés en dessert.
- Maxime Chenet proposera un marbré de saumon et pistaches avec comme un blanc-manger de fenouil et une salade d'herbes potagères, suivi d'une kambonnette de volaille et sa bohémienne de légumes, avec des pois chiches et un coulis de poivrons rouges, et pour finir une tarte fine aux figues avec crème d'amande et miel de lavande.
- Séverine Sagnet servira une mousse de chèvre avec rosace de figues et vinaigrette à la framboise, puis un sashimi de daurade royale de Méditerranée avec légumes croquants au pistou, basilic et pamplemousse, et enfin une tarte au chocolat avec biscru aux pruneaux.

[Cliquez ici et réserver votre menu préféré.](#)

[Le lieu secret vous sera communiqué 48h avant le jour-J.](#)

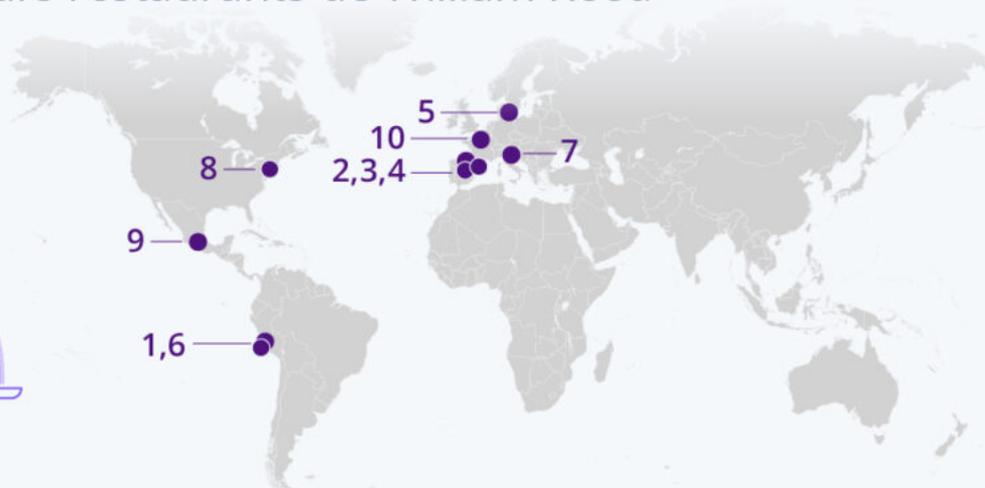
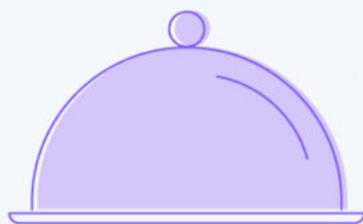
V.A.

Où se trouvent les meilleurs restaurants du monde en 2023 ?

Ecrit par le 19 avril 2025

Les meilleurs restaurants du monde en 2023

Restaurants les mieux classés figurant sur la liste annuelle des 50 meilleurs restaurants de William Reed



- | | |
|---|--|
| 1. 🇵🇪 Central , Lima | 6. 🇵🇪 Maido , Lima |
| 2. 🇪🇸 Disfrutar , Barcelone | 7. 🇮🇹 Lido 84 , Gardone Riviera |
| 3. 🇪🇸 DiverXO , Madrid | 8. 🇺🇸 Atomix , New York |
| 4. 🇪🇸 Asador Etxebarri , Atxondo | 9. 🇲🇽 Quintonil , Mexico |
| 5. 🇩🇰 Alchemist , Copenhague | 10. 🇫🇷 Table (Bruno Verjus) , Paris |

Source : William Reed - The World's 50 Best Restaurants 2023



statista

La nouvelle édition du [classement](#) « The World's 50 Best Restaurants » du groupe d'édition « William Reed », l'un des événements annuels les plus attendus sur la scène culinaire internationale, a été publiée la semaine dernière.

Lors de ce que l'on appelle les « Oscars de la gastronomie », le « Central », situé dans la capitale

Ecrit par le 19 avril 2025

péruvienne Lima, a été élu meilleur restaurant du monde, suivi par deux établissements espagnols - « Disfrutar » à Barcelone et « DiverXO » à Madrid. Ces trois [restaurants](#) figuraient déjà dans le top 5 en 2022. Le reste du top 10 comprend un autre restaurant espagnol et deux autres restaurants latino-américains, ainsi qu'un nouveau venu du Danemark : Alchemist à Copenhague. En outre, un restaurant français ayant déjà deux étoiles Michelin a fait son entrée dans le top 10 cette année : « Table » de Bruno Verjus.

La liste des 50 meilleurs restaurants du monde a été créée il y a 20 ans par le journal britannique Restaurant Magazine comme alternative au système d'étoiles Michelin. Ces dernières années, elle a été critiquée parce qu'elle serait trop élitiste, parce que les jurés privilégieraient les propriétaires de restaurants qu'ils connaissaient déjà et car elle répertorie [principalement des restaurants en Europe](#) et dans certaines grandes métropoles mondiales.

Claire Villiers, statista.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Ecrit par le 19 avril 2025



A 36 ans, [Hervé Matthieu](#) a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Ecrit par le 19 avril 2025



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef [Christophe Chiavola](#)) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Ecrit par le 19 avril 2025



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Ecrit par le 19 avril 2025

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obama), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.



Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et Glenn Viel avec Lisa Bréchet.

Écrit par le 19 avril 2025



Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Côtes du Rhône : une « Tablee des chefs » de

Écrit par le 19 avril 2025

200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par [David Bérard](#). Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des [Compagnons des Côtes du Rhône](#) a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens [Christian Etienne](#) et [Bruno d'Angelis](#), les gardois [Michel Meissonnier](#) et [Serge Chenet](#) et les drômois Drôme Eric Coisel et [Baptiste Pointot](#).

Ecrit par le 19 avril 2025



Cette « Tablee des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au [Pont d'Avignon](#) et au [Palais des Papes](#) propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des [Côtes du Rhône](#) depuis des décennies.

Menu en 5 temps :

- Focaccia de l'amitié - huile d'olive - thym - picholines
- Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala - pignons grillés - salade aux herbes
- Loup bio du Frioul en filet - fenouil - condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
- Carré de cochon du Ventoux - travers laqué au miel de lavande - couenne croustillante - carottes printanières en déclinaison
- Soupe de melon au parfum d'anis - croquant aux amandes.

Ecrit par le 19 avril 2025



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la "Tablee des Chefs" du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent [Les Estivales du Rhône](#) espèrent qu'un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

[Pour réserver, les dernières places c'est par ICI](#)

Les soirées Sunsets Vignerons reviennent tous les mardis pour une 5ème édition

Ecrit par le 19 avril 2025



Balades dans les vignes au coucher de soleil, découverte des chais, ou encore repas accord mets & vin. Les soirées Sunsets Vignerons font leur grand retour ce mardi 20 juin pour une 5ème édition. Du 20 juin au 12 septembre, convivialité sera au rendez-vous tous les mardis.

Charcuterie et fromage, soirée chocolat, légumes et fruits du soleil, tapas provençales ou encore saveur du Luberon. Ce sont les thèmes que vous pourrez retrouver lors des soirées Sunsets Vignerons qui aura lieu tous les mardis du 20 juin au 12 septembre. Initiées en 2019 par l'office de tourisme [Destination Luberon](#), les soirées sont maintenant un concept déployé sur l'ensemble de la destination en partenariat avec les offices de tourisme de [Pays d'Apt Luberon](#), [Luberon Sud Tourisme](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et [Pertuis](#).

L'objectif de l'opération est de promouvoir les vins du Luberon et d'offrir la possibilité aux visiteurs de découvrir les domaines viticoles du territoire et d'échanger avec les vignerons. L'opération est soutenue par le [Syndicat des vins de l'AOC Luberon](#). Cette année, 29 vignerons se mobilisent pour vous faire passer des soirées conviviales autour du vin et de la gastronomie.

Les domaines participants

29 domaines vous ouvriront leurs portes tout l'été pour vous proposer une ou plusieurs soirées Sunsets Vignerons :

- Le [Château Saint Pons](#) à Villars
- Le domaine [La Tuilière](#) à Murs

Ecrit par le 19 avril 2025

- Le domaine de [La Citadelle](#) à Mènèrbes
- La [cave de Sylla](#) à Apt
- Le domaine de [La Verrière](#) à Goult
- Le [Château de Mille](#) à Apt
- La [cave de Bonnieux](#)
- Le domaine de [L'Angèle](#) à Goult
- La domaine de [La Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon
- Le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Le [Mas des Infermières](#) à Oppède
- Le domaine [La Garelle](#) à Oppède
- Le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert
- Le domaine des [Peyre](#) à Robion
- Le domaine [La Royère](#) à Oppède
- Le domaine de [Fontenille](#) à Lauris
- Le domaine des [Guarriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne
- [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château de Sannes](#) à Sannes
- La [Château La Sable](#) à cucuron
- Le [Château Turcan](#) à Ansois
- Le [Temps des Sages](#) à Cabrières d'Aigues
- Les [Côteaux de Grambois](#) à Grambois
- Les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes
- Le domaine [Le Novi](#) à la Tour d'Aigues
- La Château [La Dorgonne](#) à la Tour d'Aigues
- Le [Château Val Joanis](#) à Pertuis
- Le [Château Grand Callamand](#) à Pertuis
- Le domaine du [Collet Vert](#) à Pertuis

DOMAINES & CAVES	LIEUX	JUN		JUILLET				AOÛT					SEPTEMBRE	
		20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12
CHATEAU SAINT PONS	Villars													
DOMAINE LA FULSIE	Murs													
DOMAINE DE LA CITADELLE	Mènèrbes													
CAVE DE SYLLA	Apt													
DOMAINE DE LA VERRIERE	Goult													
CHATEAU DE MILLE	Apt													
CAVE DE BONNIEUX	Bonneux													
DOMAINE DE L'ANGÈLE	Goult													
DOMAINE DE LA BASTIDONNE	Cabrières-d'Avignon													
CHATEAU LA VERRERIE	Puget-sur-Durance													
MAS DES INFIRMIÈRES	Oppède													
DOMAINE LA GARELLE	Oppède													
CHATEAU ST PIERRE DE MEJANS	Puyvert													
DOMAINE DES PEYRE	Robion													
LA ROYÈRE	Oppède													
DOMAINE DE FONTENILLE	Lauris													
DOMAINE DES GARRIGUETTES	Châteauneuf de Gadagne													
MARRENON	La Tour d'Aigues													
CHATEAU DE SANNES	Sannes													
CHATEAU LA SABLE	Cucuron													
CHATEAU TURCAN	Ansois													
LE TEMPS DES SAGES	Cabrières-d'Aigues													
LES CÔTEAUX DE GRAMBOIS	Grambois													
LES TERRASSES D'ADRIEN	Sannes													
DOMAINE LE NOVI	La Tour d'Aigues													
CHATEAU LA DORGONNE	La Tour d'Aigues													
CHATEAU VAL JOANIS	Pertuis													
CHATEAU GRAND CALLAMAND	Pertuis													
DOMAINE DU COLLET VERT	Pertuis													

Le programme des soirées (cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Ecrit par le 19 avril 2025

Les soirées

Si chaque soirée à un thème particulier, elles sont toutes articulées autour d'un même programme. Les participants profitent en premier lieu d'une balade de 30 à 45 minutes dans les vignes. Durant ce moment privilégié, ils sont accompagnés par le vigneron qui leur fait découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, ou encore l'ampélographie.

Le vigneron propose ensuite aux participants de visiter les chais et la cave afin de découvrir les étapes essentielles de la vinification. La soirée se conclut avec un repas accords mets & vins.

Une soirée est au prix de 32€ par personne, et à 13€ pour les enfants de moins de 10 ans. Chaque soirée peut accueillir 20 participants. Il est d'ores et déjà possible de [réserver votre place en ligne, sur le site de Destination Luberon](#).

V.A.

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistronomique

Ecrit par le 19 avril 2025



Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistrannique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais une cuisine bistrannique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistrannique sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de [Maisons Pariente](#), un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel [Crillon le Brave](#), situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel [Le Coucou](#) à Méribel l'hiver.

Ecrit par le 19 avril 2025

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au [Cheval Blanc](#) à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

[Lire également : « Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'](#)

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur [sa page Facebook](#) où son camion sera trouvable pour le public.

Ecrit par le 19 avril 2025

Orange accueille la 1^{re} édition de la Java du cochon



La première édition de la Java du cochon, un festival autour de la gastronomie populaire, aura lieu le week-end des 3 et 4 juin à Orange. Au programme, dégustations, animations et spectacles, mais aussi le Mondial du saucisson.

Les 3 et 4 juin prochains, la ville d'[Orange](#) va mettre le saucisson, le cochon et plus largement la gastronomie populaire à l'honneur lors de la Java du cochon. Les agriculteurs locaux et leurs produits du terroir seront mis en lumière, ainsi que les métiers de bouche tels que la boucherie et la boulangerie. L'occasion de mettre en avant les bonnes pratiques agricoles, les circuits courts, mais aussi la gastronomie française.

Diverses animations vont rythmer le week-end tels que le concours mondial Rabelais du saucisson, une

Ecrit par le 19 avril 2025

grande foire aux produits du terroir et aux produits artisanaux Origine France Garantie, des animations et spectacles, des dégustations, un espace dédié aux terroirs de Châteauneuf-du-Pape et bien d'autres vigneron. Cet événement profitera également aux restaurateurs et commerçants d'Orange qui se sont pleinement engagés.

Les animations et ateliers

Durant tout le week-end, des petits moments auront lieu avec les animaux. Une ferme pédagogique sera mise en place avec deux enclos où petits et grands pourront redécouvrir les animaux de la ferme. Il sera possible de rentrer dans l'enclos principal afin de passer un moment de tendresse avec eux. L'événement accueillera également un tiercé de cochons au parc Gasparin les deux après-midis durant lequel six concurrents s'affronteront en courant derrière une truffe brandie par leur « jockey ». Les organisateurs de l'événement tiennent à rappeler que ces animaux sont bien traités pour ce moment ludique rappelant les fêtes de village d'antan.

Comment faire la fête sans musique ? Cinq musiciens mettront l'ambiance au son de leurs cuivres et d'autres instruments festifs lors d'une fanfare durant tout le week-end. Le duo '[Le Zinzin](#)' jouera des chansons théâtrales et entraînant à l'orgue de Barbarie le samedi. Cette journée se clôturera par une soirée festive et dansante animée par un DJ.

Les enfants auront le droit à leurs propres animations, en plus de la ferme pédagogique, près de laquelle sera installé un château gonflable. Petits et grands seront invités à déambuler dans les rues d'Orange et suivre la parade des 3 petits cochons pour échapper au grand méchant loup. Les enfants pourront embarquer à bord du petit train express', faire des manèges, tout en dégustant des sucreries. Enfin, un parcours familial sera mis en place afin de découvrir de manière ludique et éducative quelques recoins de la ville. Chaque famille sera dotée d'un plan et d'un carnet de jeu comprenant des questions simples et amusantes, des indices et des anecdotes pour aider à résoudre les énigmes et à découvrir l'histoire des monuments sur le parcours.

Le Mondial du saucisson

Lors de cet événement, la ville d'Orange va également accueillir la troisième édition du prestigieux [concours mondial Rabelais du saucisson](#). Organisé par l'Académie du Saucisson A3S, ce concours est le seul appliquant à la notation des jurés le 'coefficient de confiance' que l'on peut accorder au produit et à son producteur. Il ne s'agit pas de récompenser le meilleur saucisson du monde, mais d'éclairer les consommateurs et de promouvoir les bons producteurs, pour plus de confiance et de plaisir partagé.

Il est ouvert à près de 40 pays dans le monde. Environ 130 échantillons répartis dans 6 catégories vont être dégustés par une centaine de jurés rigoureusement formés. Parmi les participants, on retrouve notamment l'entreprise carpentrassienne [Rinjonneau](#), dont les saucissons vont être en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.

[Lire également : 'Rinjonneau, les saucissons vauclusiens à la renommée internationale'](#)

Ecrit par le 19 avril 2025



V.A.

Ecrit par le 19 avril 2025

‘Bien bon !’ : l’événement pour apprendre le bien manger et le bien boire



Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l’art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l’Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l’Hexagone ?

« L’objectif de ‘Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Ecrit par le 19 avril 2025

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe [Carole Amy](#), chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Ecrit par le 19 avril 2025

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8^e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois [Nicolas Willaume](#), champion de France du burger 2018, et du Vauclusien [Christophe Boyer, champion de France du burger 2022](#).

« Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »

[Rémy Bachevalier](#), maire de Rochefort-du-Gard

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeons dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par [Émilie Laystary](#), journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Ecrit par le 19 avril 2025

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vigneron et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

« Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »

[Jean-François Cartoux](#), membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique [Emmanuelle Assemat](#), représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vigneron répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Ecrit par le 19 avril 2025

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : [Italia Palladino](#), du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante ; [Maxime Chenet](#), du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon.

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Séverine Sagnet. DR

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Italia Palladino. DR

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

Ecrit par le 19 avril 2025

Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Pascal Auger. DR

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

Ecrit par le 19 avril 2025

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Florent Pietravalle. DR

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025



Ecrit par le 19 avril 2025

Maxime Chenet. DR