Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

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

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

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

J.G.

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

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Déjà 40 ans que Xavier Mathieu, le chef étoilé du 'Phébus' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon…
Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux
« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.

Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, O comme olive, des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils Victor Geyres. Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. Fanny Vayson, productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du Domaine de la Citadelle à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'…) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien traiteur Pasqualino de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhôdanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

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 15 avril 2025

des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu

C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vauclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

Ecrit par le 15 avril 2025

phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !

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 15 avril 2025

Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache – Syrah – Mourvèdre – Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats – blanc ivoire et beurre de cacao – et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

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 15 avril 2025

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

‘Bien bon !’ C’est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l’été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l’agglomération.

Les rendez-vous gourmands ‘Bien Bon !’ du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l’alimentation et le vin.

L’occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. ‘Bien Bon !’ sera également l’occasion pour les professionnels de réfléchir à l’alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces
de bouche. L’agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

V.A.

Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis vous accueillent à la chocolaterie Baumanière afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie…' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été récompensé par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

N.S.

Horaire du 10 à 14 février : de 9h à 18h. Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 15 avril 2025

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

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

Une année à oublier

« Une année à oublier absolument » commente Jérôme Galis, trufficulteur dans le triangle d'or noir, Uchaux – Piolenc – Mornas, avec une propriété de chênes de 36 hectares. « Pas ue goutte d'eau en mars et avril, c'était sec comme jamais. Et en automne, il est tombé des litres et des litres, mais c'était trop tard. »

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

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 15 avril 2025

Du jamais vu depuis 50 ans

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Christian, 3e génération de rabassier de Richerenches.

La truffe c’est davantage le Vaucluse que le Périgord

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

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 15 avril 2025

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

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

Contact : info@syndicattruffes84.fr

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon – Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets . Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant

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 15 avril 2025

mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.

Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

quand ça s’arrête, ça manque d’empathie, mais depuis la fin du tournage, j’ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série ‘Léo Mattéi’ sur TF1, pour ‘Meurtres à Font-Romeu’ sur France 3. Je suis content d’avoir participé à cette série avec de magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes,comme une famille. Notre boulot c’est aussi notre passion c’est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d’y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l’amour, du bonheur, une part de rêve, c’est le principal. D’ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

Avignon, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande, récompensé par 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Disciple de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande à Avignon est à nouveau récompensé en cumulant 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine.

«Etre noté 4 Toques au Gault et Millau est une très belle récompense de notre travail, détaille Florent Piétravalle. Cela confirme nos choix et notre identité culinaire qui s'est forgée, année après année, depuis mon arrivée à La Mirande il y a sept ans. Nos secrets ? Travailler en circuits courts, tisser des liens humains avec des producteurs près de notre maison et pousser le jusque boutisme à chaque service. »

4 toques

L'obtention des quatre toques équivaut à une note entre 17 et 18,5/20. Le Guide Gault Millau est un guide des restaurants français avec un classement annuel des restaurants. Il a été créé par Pierre Gault et Christian Millau, tous deux journalistes. Ils ont commencé le guide en 1968, avec la publication de leur premier livre, « Gault-Millau : Le Nouveau Guide ». Il est publié en novembre. Les classements sont basés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

sur une variété de critères, notamment la qualité de la cuisine, le niveau de service, le coût et le rapport qualité-prix de chaque restaurant étudié.

Florent Pietravalle

L'Avis du Gault & Millau
« Si Florent Pietravalle monte si haut et si vite (tout est relatif puisqu'il occupe la chaire depuis sept ans maintenant), c'est peut-être parce que sa tête bien faite n'a pas enflé au point de penser que les visiteurs ne venaient que pour admirer son œuvre. Comme d'autres, il cherche, peaufine, perfectionne. Comme d'autres, et plus que beaucoup d'autres, il invente des goûts. Pas seulement pour raconter une histoire qui surprend, mais pour que ce soit bon, que cela donne du plaisir. La Mirande est un outil formidable. Il en est conscient et avec lui toute l'équipe, en cuisine et en salle, qui évolue dans ce superbe cadre, adossé au Palais des papes. Dans un esprit de partage, il valorise la production régionale, les huîtres Migliore, la truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, le maraîchage du Luberon dans des mises en bouches percutantes, avant de dérouler le métier, tout en insistant sur la démarche écoresponsable, multipliant les détails et constructions : le remarquable sashimi de mulet fumé tomate brûlée et eau de tomate au koji d'épeautre, le tartare de wagyu maturé caviar Kristal garum de bœuf yaourt raifort qui porte bien sa griffe, servi avec une bière de concombre et gingembre (de très beaux accords avec des boissons non alcoolisées tout au long du repas), le rouget txistorra, fleur de concombre et pastèque avec une pointe de piment, les très gourmandes pistes riz rond de Camargue pancetta et crème fumée, ou encore le spectaculaire et bluffant pigeon cuit dans une croûte de marc de café, sur un crémeux de sardine et jus

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 15 avril 2025

de pigeon au shoyu de café, caviar d'aubergine et raviole aux abats. Tout est complexe et en même temps lisible, le goûteur comme le cuisinier retombent sur leurs pieds et le chef pâtissier s'inscrit dans le bon mouvement, avec un travail approfondi, sur le maïs et la truffe d'été, ou la groseille à maquereau (même si, à notre sens, il convient de ne pas abuser de textures trop crémeuses en fin de repas). La cave a tout le répondant qu'il faut sur Châteauneuf et sa région, toute la vallée du Rhône et le Sud par extension, ce qui n'exclut ni les grands châteaux ni les grands climats. Partition sans faute du directeur de salle Lucas Grange, qui pousse chacun vers le meilleur. »

Le guide Gault & Millau fêtera ses 55 ans en 2023
En plus de 40 ans d'existence, le Gault et Millau n'a accordé que deux fois la note de 20/20 à un restaurant. Il s'agit de deux restaurants gérés à l'époque par le célèbre chef français Marc Veyrat.

Précieux outil marketing
Etre répertorié dans «Gault & Millau» est un outil de marketing précieux pour les restaurants et les chefs. Son importance, malgré le développement des réseaux sociaux et des avis en ligne, reste très forte. **Le guide permet notamment de créer du prestige et d'obtenir de nombreuses mentions dans la presse spécialisée.**

Au cœur d'Avignon
A la Mirande, au cœur d'Avignon, et d'une salle de restaurant historique, où au XIVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence. 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 avril 2025

Vendredi 25 novembre 2022 : Sainte-Catherine rime avec soirée gastronomique au Palais des Papes

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 15 avril 2025

Sous la houlette de leur aîné, Christian Etienne, plus d'une trentaine de chefs de Vaucluse, dont 6 étoilés et 4 MOF (meilleurs ouvriers de France) ainsi que Helen Traiteur mettront les petits plats dans les grands, vendredi soir, pour le « Gala Fourchettes et rubans » dans la Salle du Grand Tinel à Avignon. Un moment caritatif dédié à l'Institut Sainte-Catherine, créé en 1946 et spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses qui reçoit 30 000 patients par an et est l'un des plus performants de France. L'année dernière 109 000€ avaient été récoltés grâce aux participants, mécènes et dons faits lors de la vente aux enchères de bijoux, tableaux, photos, vins, champagnes et aussi à la raquette certifiée et signée par le champion de tennis Raphaël Nadal.

Cette année, c'est un jéroboam (bouteille de 4 litres de vin AOC) signé par Brad Pitt (si, si!) qui constituera le top des enchères orchestrées tout au long de la soirée par maître Patrick Armengau. Sans parler de la cuvée du vigneron néo-vauclusien de l'Isle sur la Sorgue, Patrick Bruel qui sera également mise à prix.

Le docteur Daniel Serin, vice-président de Ste-Catherine qui a lancé cette opération il y a 3 ans explique à quoi servent les dons. « A mettre sur pied un HDA (hôpital à domicile) qui permet aux malades de rester chez eux, en famille, avec leur chat, leur chien, leur piano et de recevoir des soins oncologiques de qualité, identiques à ceux prodigués à Ste-Catherine. De nouveaux soins existent qui passent par la

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 15 avril 2025

bouche au lieu de la transfusion. Avant, ce type de thérapie était réservé aux patients qui souhaitaient mourir à la maison. Désormais ils ont un pilulier électronique connecté qui délivre le bon médicament à la bonne heure. A ce moment-là une alarme résonne pour l'informer qu'il doit appuyer avec son doigt et laisser une empreinte digitale. Alors, le comprimé est délivré. Sinon, l'Institut recevra un message urgent, mobilisera l'infirmière, le médecin traitant ou le pharmacien de garde pour aller voir ce qui se passe sur place. C'est une autre organisation des soins, avec un personnel à l'écoute et un accompagnement humain facilité par le numérique ».

En 2022, l'objectif a évolué explique Daniel Serin. « L'hôpital numérique est une démarche interne qui est désormais lancée et concerne pour l'instant une cinquantaine de malades. Nous avons pour ce faire embauché un médecin. Le projet s'appelle « Ethos », il améliore le processus. C'est-à-dire que ce n'est pas le malade qui se met au service d'une machine, mais la machine qui s'adapte aux conditions anatomiques de chacun en fonction du volume de la tumeur avec un faisceau radiologique plus précis, moins invasif, donc des effets secondaires moins négatifs et forcément mieux tolérés par le patient ».

Vendredi soir, on attend 380 invités-mécènes pour ce gala de la générosité et de la solidarité, avec un menu hors du commun, les plus grands chefs de Vaucluse, de La Mirande, de l'Hôtel d'Europe à Avignon, mais aussi de l'Oustau de Baumanière aux Baux, du Moulin Bronzini de Villeneuve-lez-Avignon, du Jardin du Quai à l'Isle sur la Sorgue. « On aurait même pu avoir davantage d'invités, mais on ne peut pas pousser les murs du Palais des Papes » commente Daniel Serin qui espère que les dons recueillis cet automne seront supérieurs à ceux de 2021 qui étaient déjà très élevés, « Tout simplement pour être encore plus aux côtés des malades, les soulager et les soigner ».

www.institut-sainte-catherine.org