

Ecrit par le 23 juillet 2024

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans



Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière

Ecrit par le 23 juillet 2024

lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

Pour clôturer cette 10^e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonnier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Le menu 5 étoiles ✂



Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France

Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse
Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance

Entrée

Xavier Mathieu, Chef* au Phébus à Joucas

Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôtie au raifort, riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette
Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux

Poisson

Christophe Bacquié, Chef*** au Mas des Eydins à Bonnieux

Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette, giroles et jus brun d'oignon
Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux

Viande

Noël Bérard, Chef* à Capelongue à Bonnieux

Selle d'agneau feuilleté à la truffe, blette farcis de riz à la sarriette
Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne

Salade et fromages

Saint Nectaire, Salers et Comté

Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt

Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier

Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt, sauce à la vanille bourbon
Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Goult

dimanche **5** novembre 20h30
maison du livre et de la culture Bonnieux

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de

Écrit par le 23 juillet 2024

la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.

La recette des cannelés du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre

Ecrit par le 23 juillet 2024

65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.
Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :

Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza



Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de [crossfit à Lambesc](#) et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7^e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23^e place du

Ecrit par le 23 juillet 2024

Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1^{re} place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21^e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6^e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiaux qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisés par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmettre, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Écrit par le 23 juillet 2024



Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence

La recette de pintade aux raisins du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 23 juillet 2024



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade aux raisins.

Éléments principaux

Pintade fermière

Feuilles de vigne fraîches

Sel & poivre

Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

Chutney de raisins

- Raisins blancs sans pépin 1kg
- Poivrons jaunes 500gr
- Oignons 200gr
- Pommes jaunes 600gr
- Verjus réduit 250 gr
- Vinaigre de riz
- Vinaigre pomme balsamique

Ecrit par le 23 juillet 2024

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

Jus de veau

- Os de veau 5kg
- 3 oignons
- 10 carottes
- 1/2 céleri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucs de la viande.

Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

Sauce au Beauges-de-Venise

- Miel
- Badiane
- Verjus 1L
- Beauges-de-Venise 2L
- Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane. Déglacer au verjus puis ajouter le Beauges-de-Venise et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Pommes fondantes

- Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Crème
- Sel

Cuire les pommes de terre rattées à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

Crumble

Ecrit par le 23 juillet 2024

- Gratton de canard 200gr
- Oignon frite 60 gr
- Chips de pomme de terre 150 gr

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

Éléments complémentaires

- Raisin blancs sans pépin
- Atsina cress

Couper les raisins en 2.

Finitions

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6

Ecrit par le 23 juillet 2024



Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9^e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

Passez un fascinant week-end dans les vignobles du Luberon et du Ventoux



La 10ème édition du Fascinant week-end aura lieu du jeudi 19 au dimanche 22 octobre dans les vignobles du Luberon et du Ventoux. Dans la sérénité de 'après-vendanges, de nombreuses animations seront organisées durant ces quatre jours dans les destinations labellisées 'Vignobles et découvertes' du Vaucluse.

Rencontres avec les producteurs, dégustations, ateliers cuisine ou encore virée en mobylette, la 10ème édition du Fascinant week-end promet d'être riche en animations.

Le programme

Le **jeudi 19 octobre** de 18h à 19h, le week-end débutera avec un afterwork à l'espace terroir de Ventoux

Ecrit par le 23 juillet 2024

Provence Tourisme à Carpentras pour une soirée accord mets et vins aux saveurs automnales. La soirée est au prix de 15€ sur réservation (04 90 63 29 64). A 19h30, rendez-vous au restaurant Chez Serge à Carpentras pour un menu en quatre services autour de la truffe d'automne. Le menu est à 59€ sur réservation (04 90 63 21 24), un verre de vin vous sera offert. Le **jeudi 19 octobre** à 10h30 et le **vendredi 20 octobre** à 14h30, le domaine La Cavale, à Cucuron, vous fait découvrir ses chais et ses vins pour 7€ par personne.

Du jeudi 19 au samedi 21 octobre, il sera possible de visiter la cave du Mas des Infermières à Oppède pour 20€. Le Domaine Alloïs, à Caseneuve, vous accueillera de 10h à 14h pour une visite et un déjeuner champêtre pour 25€ sur réservation (04 90 74 41 16). A Villes-sur-Auzon, il sera possible de découvrir un chai en biodynamie à la cave Terraventoux de 9h à 18h30 pour 15€.

Du jeudi 19 au dimanche 22 octobre, le château Saint Pierre de Mejans, à Puyvert, vous accueillera à 11h pour une visite historique des lieux, suivie d'une dégustation des vins du domaine, pour 5€ sur réservation (04 90 08 70 10). La cave Terraventoux organisera des ateliers d'assemblage de 14h à 16h pour 30€ sur réservation (04 90 61 79 45)

Le **vendredi 20 octobre**, une dégustation sera animée par les vignerons à 18h30 au Petit Serge à Carpentras, pour 7€. Les vins et les champignons seront à l'honneur à Marrenon à la Tour d'Aigues à 19h15 pour 18€. Le Mas des Infermières, à Oppède, restera ouvert tardivement pour des visites de 18h à 21h. Toute la journée de 9h30 à 17h, il sera possible de faire une virée en mobylette pour découvrir le Luberon au départ de la cave de Lumières à Goult pour 25€ sur réservation (04 90 72 20 04).

Le **samedi 21 octobre**, rendez-vous au Domaine Plein Pagnier à Mazan de 10h à 18h pour une journée autour de l'art, du vin et de la musique. Le Clos de T, au Barroux, accueillera un atelier cuisine californienne versus cuisine provençale de 18h à 21h pour 45€ sur réservation (06 75 91 88 81). Le Domaine Vindemio, à Mazan, organisera une visite de cave et une dégustation de 17h à 19h pour 25€ sur réservation (04 90 51 60 20). Le Château Saint Pons, à Villars, vous proposera un atelier sur les arômes du vin de 11h30 à 12h30 pour 10€ sur réservation (04 90 75 55 84). A Bédoin, vous pourrez faire un excursion de deux heures en buggy avec la cave des vignerons du Mont Ventoux pour 80€ sur réservation (04 90 65 95 72). La Coquillade, à Gargas, vous réserve une expérience gustative exceptionnelle de 10h à 15h pour 55€ sur réservation (04 90 74 71 71). Un atelier assemblage sera organisé au Château de Clapier, à Mirabeau, de 11h à 13h et de 16h30 à 18h30 pour 40€. Le Château Pesquié, à Mormoiron, vous accueillera pour une déambulation gourmande avec quatre vins, quatre plats, et quatre lieux du domaine pour 25€ sur réservation (04 90 61 94 08). Enfin, vous pourrez faire une randonnée dans les vignes du Chêne bleu, au Crestet, à 9h45, suivie d'une dégustation et d'un pique-nique, pour 39€.

Les **samedi 21 et dimanche 22 octobre**, une promenade olfactive est visuel vous attendra au Domaine de la Citadelle, à Ménerbes de 10h à 12h et de 14h à 18h au jardin botanique, ainsi qu'une visite du musée du tire-bouchon de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. De 10h à 18h, partez pour un voyage au cœur de l'ocre aux Mines de Bruoux à Gargas pour 7,50€ sur réservation (04 90 06 22 59).

Le **dimanche 22 octobre**, il sera possible de visiter le Domaine du Chat Blanc, à Saint-Didier, à 11h, et

Écrit par le 23 juillet 2024

d'y déjeuner, sur réservation (07 67 94 72 38). L'Hôtel Crillon le Brave proposera un brunch à 11h30 à 58€ sur réservation (04 90 65 61 61). Au Château de Lourmarin, il sera possible de faire des randonnées pédestres ou à vélo (matériel non fourni) dès 9h, ou bien un cours de yoga à 9h30. Un atelier dégustation de vin sera proposé par Luberon Wine Gourmet à 11h30 devant le château, qu'il sera possible de visiter de 14h à 16h30. Un spectacle sera présenté avec une dégustation de vin à la Fruitière numérique de Lourmarin. Le Fascinant week-end s'achèvera avec les traditionnels banquets du géant de l'AOC Ventoux qui aura lieu cette année sous le Passage Boyer à Carpentras.

Pour découvrir tout le programme et les animations en détails, [cliquez ici](#).

V.A.

La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle

Ecrit par le 23 juillet 2024



Florent Pietravalle est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

- Farine 300gr
- Eau 100gr
- 50 gr huile
- 2,5 gr sel

Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

- Yaourt Fermier 100gr
- Huile fumée 20gr

Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Crème de poivron vert

- Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
- Pâte de piment vert fermenté 20gr
- Feuille de persil 40gr
- Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

- Caviar 100gr
- Courgette violon 200gr
- Fleur de coriandre

Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.

Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes

Mettre le caviar au fond de la tarte

Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte

Servir la crème de poivron vert en saucière

Écrit par le 23 juillet 2024



(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia

Ecrit par le 23 juillet 2024

Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière

Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de [Komandsal](#) vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, [Nadia Sammut -1 étoile](#) et [une étoile verte au guide Michelin](#)- décide de faire l'acquisition du [four solaire Sunchef Pro](#) -avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature

«J'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»

Les plats de Nadia Sammut DR

«**Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson** de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torrification de graisses, sur des brioches... le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut

Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique -où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother

Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes. Il fonctionne même par ciel voilé et peut atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc zéro déchet et aucun dégagement de CO2 ; Une cuisson économique : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement.

Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante. Sécurité : les fours solaires ne produisent ni feu et ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon... Autonomie : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver. Cuisson rapide : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.

Reine et Nadia Sammut DR

Avantage pour les professionnels : tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos de Solar Brother

Solar Brother a été fondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la [BPI France](#) - Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.

[Solar Brother Accueil](#)

Mireille Hurlin

'Bien Bon!', une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l'Agglomération.

Avec ses 11 km² de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km² de forêt, ses 400 fermes et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l'Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d'atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d'écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks », des banquets champêtres et une 'Place des Gourmands' ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s'est déroulée une 'Conférence alléchante' sur 'Ce que veut dire bien manger aujourd'hui ? Et comment bien boire?' avec [Olivier Bompas](#), ancien sommelier et formateur auprès de l'Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd'hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l'alimentation et du végétal.

Ecrit par le 23 juillet 2024



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». [Guy Moureau](#), maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 - 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en

Ecrit par le 23 juillet 2024

nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les végétariens. « Les accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, « Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de cocktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand-père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferreri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroiani, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti déresseur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulghour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végétariens en attendant peut-être de faire griller des insectes...

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



La surprise des Chefs. © Grand Avignon