

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le melon est en fête à Cavailon



L'événement 'Melon en Fête' revient pour une nouvelle édition ces vendredi 5 et samedi 6 juillet à Cavailon. L'occasion de célébrer l'ouverture de saison de ce fruit emblématique de la ville, mais aussi de célébrer l'arrivée de l'été. Au programme : marché, défilé, concert et bien d'autres animations.

Ces vendredi 5 et samedi 6 juillet, l'humeur sera à la fête à Cavailon où le melon sera roi durant deux jours et où les autres saveurs du terroir auront tout autant leur place. La Ville invite les Cavailonnais et les visiteurs à se vêtir en blanc avec une pointe d'orange pour faire honneur au melon. Un bandana sera d'ailleurs offert à chaque visiteur pour l'occasion.

Le stationnement sera gratuit durant toute la durée de l'événement.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le programme

Vendredi 5 juillet :

- **18h30** : défilé inaugural par la Confrérie du Melon de Cavaillon au départ de l'office de tourisme (place François Tourel).
- **19h** : lancement des festivités depuis les balcons de l'Hôtel de ville. Un apéritif sera offert par la Ville.
- **19h** : intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Melon sur la place Fernand Lombard.
- **De 20h à 01h** : bodega du Cavaillon Rugby League animée par le DJ French Cocotte sur la place Fernand Lombard.

Samedi 6 juillet :

- **De 9h à 18h** : marché aux melons et produits du terroir sur la place du Clos.
- **De 9h à 17h** : jeu de piste géant pour petits et grands (inscription sur place) au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : balades en calèche gratuites au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : mini ferme sur la place du Clos.
- **De 10h30 à 12h** : grand défilé de Melon en fête au départ de la place du Clos.
- **11h30 15h et 17h30** : animation culinaire des Disciples d'Escoffier sur la place du Clos.
- **De 14h à 19h** : jeux rafraîchissants pour les enfants sur la place François Tourel.
- **De 19h à 00h** : marché nocturne sur le cours Gambetta.
- **De 21h30 à 01h** : grand concert de Melon en fête avec l'orchestre de variété 'Bernard Becker'.

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?

Ecrit par le 22 novembre 2024



Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles

Ecrit par le 22 novembre 2024

des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule ([voir chronique de la semaine passée](#)). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'exploient. Non ? Une époque formidable disais-je !

Clap de fin pour la Maison Prévôt

Écrit par le 22 novembre 2024



Une page qui se tourne, la fin d'une époque... c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial...

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

L'homme qui ne se prenait pas le melon

Ecrit par le 22 novembre 2024

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation... à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites... Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra - entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maître des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcément...

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Président de la République [Emmanuel Macron](#) et le ministre de l'Agriculture [Julien Denormandie](#) ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole [Les terres de Jim](#). Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la [Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur](#) de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

A quand l'IGP ?

Le [Melon de Cavaillon](#) regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

'Melon en fête' s'installe à Cavailon



Cavaillon, c'est avant tout la patrie du melon. Et pour fêter dignement la cucurbitacée qui a fait sa renommée, la Ville a vu les choses en grand.

Au programme, un lancement officiel depuis les balcons de l'hôtel de ville, la mise en avant du terroir, avec un grand marché aux melons et produits de saison place du Clos, des animations pour petits et grands, de la musique dans les rues, des concerts sur les places... et du melon, pour tous ! Les bars et restaurants du centre-ville vous accueillent pour une soirée festive sous le signe du melon. Egalement au programme, un marché aux melons et produits du terroir, un jeu de piste pour petits et grands et une mini-ferme pédagogique avec un joli château gonflable.

30 véhicules de collection viendront célébrer le melon dans le rassemblement de véhicules de collection. Par ailleurs, un circuit dans tout le centre-ville aura lieu avec défilé de tracteurs anciens, véhicules de collection, charrette ramade tirée par 8 chevaux... Au total, 50 véhicules défilent dans Cavailon, rejoints en fin de parcours par la Confrérie du Melon.

Écrit par le 22 novembre 2024

Pour les plus gourmands, un [concours culinaire](#) est organisé place du Clos, en présence du chef Jean-Jacques Prévôt. De nombreux lots seront à gagner. Pour le marché nocturne: bijoux, produits de beauté, décorations, produits du terroir... Près de 15 stands vous attendent pour une nocturne inédit. Clou du spectacle, quatre concerts animeront la soirée : Newsik, place Gambetta ; Old Irish Tunes, cours Gambetta ; Michel Prats Trio, cours Victor Hugo et The Yellbows, place du Clos.

Programmation complète en [cliquant ici](#). Les menus des restaurateurs sont à découvrir en [cliquant ici](#).

L.M.

(Vidéo) Le melon de Cavailon à l'honneur du journal de TF1

Ecrit par le 22 novembre 2024



Voici une bonne mise en bouche pour lancer la saison estivale ! Le [melon de Cavailon](#) était à l'honneur du journal de 13h sur TF1, ce mercredi 9 juin. Les reporters ont pris la route, direction le sud de la France, à la rencontre d'une famille de melonniers qui récolte ce fruit gorgé de soleil, joyaux du terroir vaclusien. L'occasion de découvrir les méthodes de récolte, la sélection des produits en serre et les critères qualitatifs (couleur, toucher, pédoncule, maturité). Par ailleurs, le syndicat du melon de cavailon vous attend ce week-end pour [Terroirs en fête](#). L'occasion de (re)découvrir le meilleur de la production agricole vaclusienne avec pas moins de 150 exposants attendus à Chateauneuf-de-Gadagne.

Melon de Cavailon est une marque gérée par le Syndicat des Maîtres melonniers de Cavailon. Elle regroupe des producteurs et metteurs en marché de melons des départements voisins. Ainsi fédérés, les acteurs de cette filière d'excellence, s'accordent sur un cahier des charges. Il précise les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio.

L.M.