

Écrit par le 24 novembre 2024

## Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe, verdure, calme, délice et volupté



**Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et [Philippe Boucher](#) qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.**

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au coeur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune

Ecrit par le 24 novembre 2024

génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Épuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».



Maud POLI Cheffe Pâtissière - Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur - Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de

Ecrit par le 24 novembre 2024

Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».



Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace\*\*\*\*\*, il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démoli 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Ecrit par le 24 novembre 2024



Robin GENET Directeur d'hôtel - Sylvie BOUCHER Directrice - Arlette JACQUET Chef de Réception  
©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m<sup>2</sup> a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher-prise.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zélandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

Écrit par le 24 novembre 2024

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.



Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant - Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel - ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, Philippe Boucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aioli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et COCOS ».

Écrit par le 24 novembre 2024



Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne



Écrit par le 24 novembre 2024



Rougets Restaurant © Auberge de Cassagne

Écrit par le 24 novembre 2024



Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s'entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l'Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Ecrit par le 24 novembre 2024



Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Ecrit par le 24 novembre 2024



Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va superviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

[www.aubergedecassagne.com](http://www.aubergedecassagne.com)

Écrit par le 24 novembre 2024

## 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

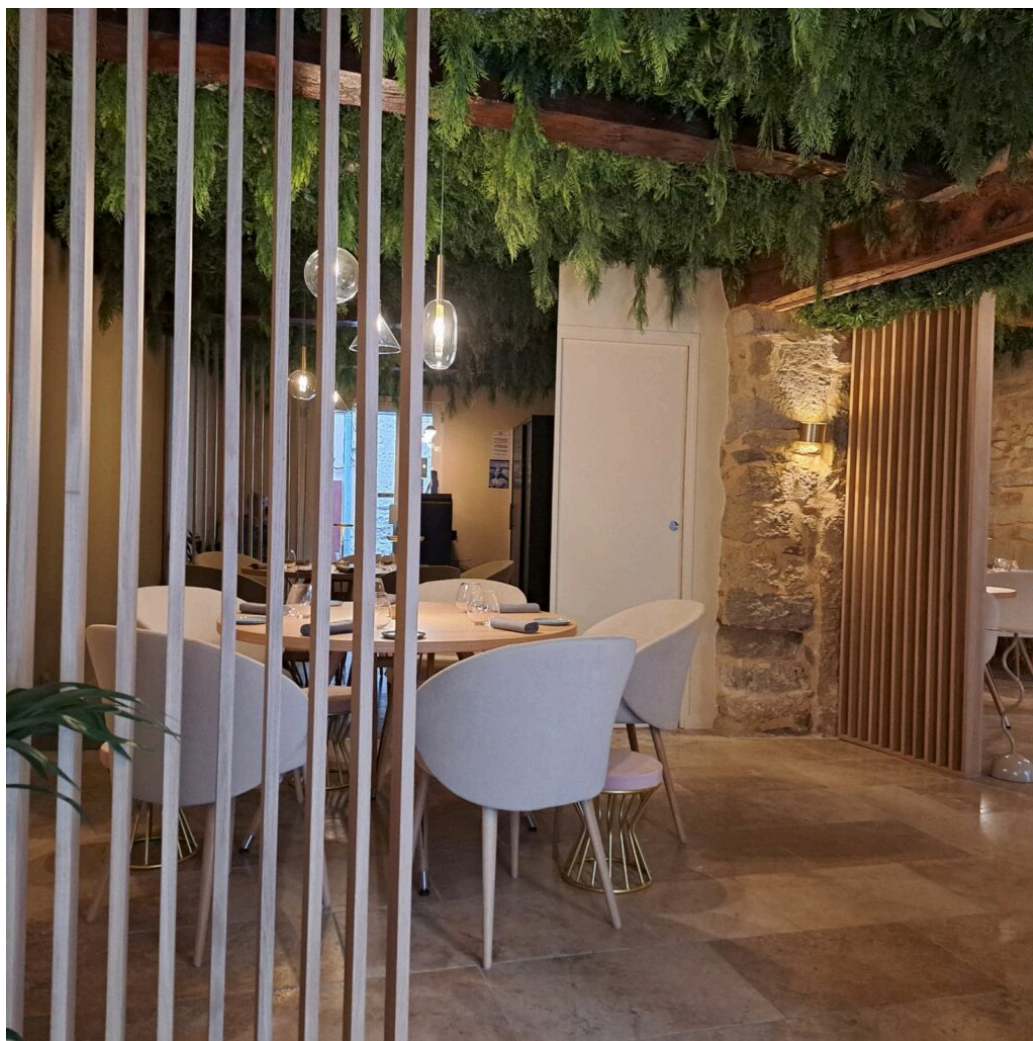


Au pied de la Montagnette, [Ineffable](#) se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. [Marie Salomez](#), maître d'hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Écrit par le 24 novembre 2024

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.



### Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

### **De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière**

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avons la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »



Écrit par le 24 novembre 2024



Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

### **Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums**

C'est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d'assiettes-surprise, en trompe-l'œil parfois : d'abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d'une tuile croustillante. Suivent une tartelette d'oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d'agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu'on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Écrit par le 24 novembre 2024

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.



Écrit par le 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 2024



©Ineffable

Contacts : [contact@restaurant-ineffable.fr](mailto:contact@restaurant-ineffable.fr) / 04 90 26 58 86

---

## À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes

Ecrit par le 24 novembre 2024



**L'hôtel [Le Phébus & Spa](#) vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, [La Table de Xavier Mathieu](#) et [Le Café de la Fontaine](#), et son [Spa Ila & Végétalement Provence](#), rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.**

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Jocas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel. Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé [La Table de Xavier Mathieu](#) ou au bistrot [Le Café de la Fontaine](#). Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table sur le site](#)

Écrit par le 24 novembre 2024

[internet.](#)



Ecrit par le 24 novembre 2024



©Le Phébus & Spa

### **Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture**

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association [Le Sothiou](#). Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse [icrost@yahoo.fr](mailto:icrost@yahoo.fr)

**Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Jocas.**

Écrit par le 24 novembre 2024



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS  
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

\*

Toute la Provence en une cuillère.

\*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,  
farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero, en sorbet.

\*

Truite fumée au cèdre, fraîcheur de fenouil à l'angélique.

\*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

\*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,

Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.

Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,

Verjus et miel de nos ruches.

\*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,

rafraichie d'eau de fraise à l'estragon,

vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

\*

Œuf mimosa au jus de blé vert.

---

## À Sorgues, rencontre avec le duo du



Ecrit par le 24 novembre 2024

## restaurant L'Espresso



À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec [Serge Hurard](#), un retraité dynamique et son chef hyper-crétif, [Stéphane Parnaudeau](#).

Quand l'heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux, plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : 'L'Espresso', un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulangers du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la 'Backyard' à Montoux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c'est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu 'L'Auberge du Luberon' à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi

Ecrit par le 24 novembre 2024

collaboré avec Hélien Traiteur à Morières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bach. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbette, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Pursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

**93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.**



Ecrit par le 24 novembre 2024



**On a perdu la moyenne !**

Ecrit par le 24 novembre 2024



Dans une [précédente chronique j'évoquai les phénomènes dit de sur-tourisme](#). Trop de visiteurs qui ont la fâcheuse tendance à se concentrer au même endroit au même moment. Au détriment des autres évidemment. Ce constat, pas toujours facile à entendre ou à accepter, n'est pas propre au tourisme. Dans bien des domaines, ce qu'on pourrait nommer « la voie moyenne » a tendance à disparaître, un peu à l'image de notre société où la nuance s'efface progressivement au profit de différentes formes de radicalisations : des idées, des comportements et aussi de notre organisation sociale.

Ce qui est moyen, entendez par là ce qui est au milieu, à l'équilibre, n'est plus très en vogue. Pour rester dans le secteur du tourisme, prenons le cas de la restauration. Aujourd'hui, entre le menu à 40 voire 50 € ou le fast-food l'étendue de la gamme a quand même furieusement tendance à se réduire. Certes, et dieu merci, il existe encore des restaurants où la qualité rime avec prix raisonnables. Des établissements où la cuisine est encore vraiment faite maison. Mais il faut bien reconnaître que c'est une espèce en voie de disparition. L'inflation est là malheureusement pour accélérer la tendance. Sans doute, comme certains

Ecrit par le 24 novembre 2024

d'entre vous, j'ai en mémoire ces petits restos, loin de ceux à thème ou des bars à manger (celle-là il fallait quand même oser), qui dès 11h du matin sentent bon la cuisine. Là où les senteurs des plats qui mijotent, vous donne l'eau à la bouche et vous pousse à rester jusqu'à l'ouverture du service prévu à 12h...

### **On ne compte plus ces enseignes, dites de milieu de gamme, qui ont mis la clé sous la porte**

Prenez aussi le secteur du vêtement, là également le moyen disparaît. Le choix a tendance à se résumer aujourd'hui à des produits bon marché, fabriqués à l'autre bout du monde - dans des conditions de travail qu'on préfère ignorer- , ou à des produits griffés positionnés en prix dans le haut de gamme, (souvent fabriqués dans les mêmes usines). Promod, Camaïeu, Eurodif, France Arno, Gap, San marina, La City, Texto, Pimkie... on ne compte plus ces enseignes, dites de milieu de gamme, qui ont mis la clé sous la porte.

### **Un chemin de crête difficile**

Le moyen disparaît vous dis-je. Autres temps autres mœurs, me répondez-vous. Mais je reste persuadé que c'est dans la nuance que se trouve l'équilibre et la raison, le plaisir et l'accessible. Un chemin de crête difficile. Mais au fond cette histoire de restos ou de boutique de fringues pourrait bien en dire plus sur qui nous sommes et vers quoi nous allons. Je vous laisse juge.

Bel été à tous.

---

## **Avignon : KFC ouvre un restaurant en centre-ville**

Écrit par le 24 novembre 2024



## **La chaîne de restauration rapide américaine Kentucky Fried Chicken (KFC) ouvre une nouvelle enseigne en centre-ville d'Avignon ce mardi 11 juillet.**

Initialement prévu au 26 rue de la République, en centre-ville d'Avignon, KFC ouvrira finalement son nouveau restaurant plus bas, au 43 cours Jean Jaurès, entre le Crédit Agricole et la brasserie Le Domus. Pour rappel, KFC est déjà présent localement dans les zones commerciales du [Grand Angles](#), de Mistral 7, d'Avignon-Le Pontet et sur l'aire d'autoroute A7 de Sorgues. Implanté en France depuis 1991, KFC France compte aujourd'hui plus de 300 restaurants sur le territoire et plus de 8 000 collaborateurs.

*KFC, 43 cours Jean Jaurès, Avignon. Ouverture prévue le 11 juillet.*

J.R.

---

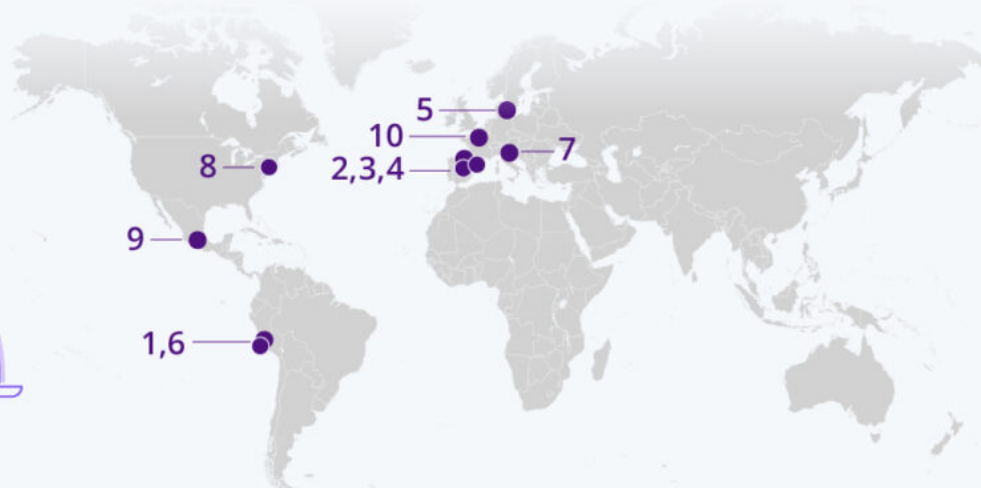
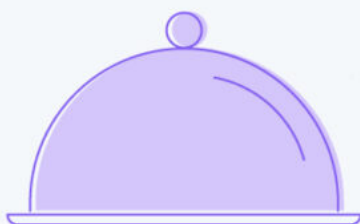
## **Où se trouvent les meilleurs restaurants du**

Écrit par le 24 novembre 2024

## monde en 2023 ?

# 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

Ecrit par le 24 novembre 2024

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 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.

---

## Clap de fin pour la Maison Prévôt



Ecrit par le 24 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 Cavaillon. 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 Cavaillon 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 24 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...

---

## (Vidéo) Novembre, le mois des tripiers

Écrit par le 24 novembre 2024



**Pour la 22<sup>e</sup> édition de 'Novembre, le mois des Produits Tripiers', la région Provence-Alpes-Cote d'Azur se mobilise. 35 restaurateurs du territoire ont décidé de se joindre aux 10 000 artisans tripiers-bouchers et Chefs mobilisés partout en France pour mettre les Produits Tripiers à l'honneur.**

Parmi eux, 7 se situent en Vaucluse, 4 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 4 dans le Var, 12 dans la Alpes-Maritimes et 8 dans les Bouches-du-Rhône.

### **L'enjeu ?**

Jouer la carte du trompe l'œil et de l'illusion pour inciter à 'oser manger' des produits tripiers et tenter de nouvelles expériences culinaires, sensibiliser les consommateurs de viande à ne plus rien mettre de côté dans l'assiette, et limiter ainsi le gaspillage alimentaire, en consommant tout ce que l'animal a de bon à offrir, car après les produits tripiers, il ne reste que la carcasse.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Les produits tripiers ont la cote DR

### **Les vaclusiens jouent le jeu**

On pourra se procurer ces bons petits plats tripiers auprès de : 'En cuisine avec le chef' 4, rue Alexandre Blanc à Avignon et aux 'Mines de saveurs' 135, avenue Pierre Séward, toujours à Avignon ; 'Le Parvis' 55 cours Pourtoles à Orange ; au 'Restaurant l'olivier' 914, route de la Bastidonne à Pertuis, 'Chez Serge', 90, rue Cottier à Carpentras ; 'La cuisine du marché', 27, cours Bournissac à Cavaillon et à 'l'Auberge de l'Orangerie', 4 rue de l'Ormeaux à Piolenc.

### **Egalement très présents dans le Gard**

En voisins, les tripiers se révèlent également nombreux. Ainsi on rendra visite aux 'Jardins de la livrée' 4 bis rue camp de Bataille à Villeneuve-lès-Avignon ; à 'La marmite' 13, rue de l'Agau à Nîmes ; au restaurant 'Le Braconnier' 37 grande rue à Garons ; 'L'auberge du Péras, route d'Anduze, la Bastide à Saint-Jean-du-Gard ; Le comptoir de l'Evesque, domaine de l'Evesque à Sauve.

Écrit par le 24 novembre 2024



Foie de veau cuisiné DR

### **43% des ménages achètent régulièrement des produits tripiers**

Avec 43% des ménages français achetant régulièrement des Produits Tripiers, Blind Tripes, la thématique 2022 de Novembre, le mois des Produits Tripiers séduira les gourmets qui pourront tester, tout le mois de novembre, des plats à base de produits tripiers et glaner des conseils culinaires auprès des artisans tripiers-bouchers mobilisés sur le territoire.

Toutes les infos sur [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)