VAUCLUSE.FR

Cette présentation s’est déroulée en présence de la Présidente Dominique Santoni et de chefs vauclusiens mis à l’honneur dans ce numéro consacré au Vaucluse
(Photo : Alain Hocquel - VPA).

Ce numéro de MasterChef magazine, qui paraît en ce début du mois de février, est disponible en kiosque jusqu’à fin avril 2024. Au fil de ses 190 pages, le magazine fait le tour des bonnes tables, présente une série de visites de domaines viticoles, propose une série d’itinéraires gourmands, tout en faisant une large place aux producteurs et aux artisans aux

ATTRACTIVITÉ

MasterChef magazine met le Vaucluse à l’honneur
Ambiance gourmande et festive pour la présentation du nouveau numéro de Masterchef entièrement consacré au Vaucluse, en présence de la Présidente Dominique Santoni. L’occasion de (re)découvrir 15 chefs et leurs recettes originales mais aussi d’aller à la rencontre de producteurs, d’artisans et de maisons d’exception.

Publié le 06 février 2024

Vaucluse
Chargement...

.

quatre coins du territoire. Elaboré en lien avec le Département de Vaucluse et l’agence départementale Provence Vaucluse Attractivité, le magazine met à l’honneur des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s’exprime.

Une formidable vitrine des terroirs vauclusiens, comme l’a souligné la Présidente Dominique Santoni, à l’occasion de la présentation du magazine. « Le Vaucluse se distingue par un mélange unique entre histoire, saveurs et terroirs ». De son côté, Pierre Gonzalvez, Président de Vaucluse Provence Attractivité, interrogé par l’équipe de MasterChef magazine, vante les atouts du département : « quand on goûte au Vaucluse, on y revient toujours. Le Vaucluse agit comme un aimant sur les gastronomes… et les chefs, qu’ils soient natifs ou venus d’ailleurs ».

Rencontres avec 15 chefs vauclusiens

Le magazine met en lumière 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun, l’une de leurs recettes originales. Bon nombre étaient d’ailleurs présents à l’occasion de la présentation de ce numéro spécial : Pascal Auger, Noël Bérard, Brice Lambeaux, Xavier Mathieu, Romain Gandolphe, Nadia Sammut, Florent Pietravalle, Jérôme Campanelli et Eric Sapet.

L’occasion de valoriser une série de produits d’exception : melon de cavaillon, petit épeautre, truffes noire et blanche, porc du Ventoux, ail de Piolenc, nougat noir, fougasse, figue de Caromb, cerises des coteaux du Ventoux, pommes de terre de Pertuis… La liste n’est bien sûr pas exhaustive. Le magazine consacre aussi des zooms à la fraise de Carpentras, aux fruits confits d’Apt et aux confiseries vauclusiennes.

Des balades gourmandes

A voir et à manger… C’est la promesse des balades gourmandes que propose MasterChef magazine dans ce numéro spécial Vaucluse. Du Nord au Sud de ce département très touristique, les lecteurs peuvent ainsi découvrir à la fois le patrimoine et les bonnes adresses au fil de plusieurs itinéraires, dans la cité des papes et le Grand Avignon, le long du Luberon, à Pertuis et dans le Pays d’Orange.

D’un vignoble à l’autre

Enfin, le magazine promène ses lecteurs d’un vignoble à l’autre, en poussant la porte de nombreuses maisons réputées : Meï, Marrenon, Château Val-Joanis, Château de Sannes, Château La Verrerie, Château De Mille, Domaine des Peyre, Château La Croix des Pins, Domaine du Grand Tinel, Château La Nerthe et la cave coopérative Rhonéa.

.

Le chef Florent Pietravalle est à la « une » du MasterChef magazine spécial Vaucluse.

Hôtel du Département
Rue Viala - CS 60516

84909 Avignon Cedex 09
04 90 16 15 00

Département de Vaucluse

.