



gillespudlo Bibendum Avignon

Ou l'on redécouvre #bibendumavignon l'annexe drôle, gourmande et moins chère de #pollenavignon dans un cloître du XIIIe siècle. Avec Émilie Desmarest - Bertrand Bresolin Chef - François Santucci chef de rang - Menus : 29 (dej), 39, 59 € Fermeture hebdo : dim., lundi.

Au menu :
 Piment Padron et jambon de San Daniele
 Crème fouettée aux petits pois mentholés
 Filet de maquereau grillé à la flamme, sauce citronnée, légumes croquants.
 Jardin de printemps: asperges, fenouils et fèves, herbes et beurre d'agrumes
 Cabillaud caramélisé, soupe de poissons de roche, purée de céleri rave, vierge de radis, pignons de pin
 Osso Bucco confit à la sauce tomates, tagliatelles.
 Clafoutis aux cerises, crème légère amande amère.
 Tartelette au citron, noisettes et bergamote

Vins :
 Sauvignon du Gard Delacroix Kerhoas à Théziers
 Équinoxe domaine de Lauziers Mourières

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #wine #winelover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 17 h

alainreyhartmann 19 h Répondre

Aimé par bibendum_avignon et 153 autres personnes il y a 19 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8E1MZntsB1/?img_index=1



gillespudlo Eugenie

Eugenie l'Isle sur la Sorgue ? C'est, dédié à l'impératrice Eugénie qui séjourna chez eux, le salon de dégustation façon cantine moderne des Toppin qui possèdent le Grand Hôtel Henri depuis 5 générations. Dans un cadre contemporain avec jardin, on prend son temps et on goûte le citron mojito (citron vert & confit de citron vert infusé à la menthe fraîche) le nouveau monde (croustillant maïs, maïs au lait, baba vanille, chantilly vanille & popCorn), le Choco miam-miam (croustillant crumble, mousse chocolat Guanaja & chocolat noisette, chantilly chocolat Jivara), le Madagascar (praliné noix de Pécan et caramel, mousse vanille des îles) et le flan d'Eugénie.

Horaires : 9h(we: 8h)-19h

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #pastry #pastryart #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 17 h

andreas srienz

Aimé par patisserie_eugenie et 112 autres personnes il y a 18 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8E_7GBNaes/?img_index=1



gillespudlo Eulalie, poissons & produits de la mer

Elle est l'une quatre femmes poissonnières #mof en France. Issue de la promotion 2023, elle s'est reconvertie après dix ans dans les assurances. #eulalierus, originaire de l'Isle sur la Sorgue, a créé sur la place Ferdinand Buisson au cœur de la vieille ville, une échoppe qui lui ressemble : drôle, vive, délurée, elle y propose pagre, rouget, carrelet, bar de ligne, truite de l'Isle sur la Sorgue, ainsi qu'un large choix de filets tous découpés sur place, et quelques préparations originales telles que le bar en portefeuille ou un rôti saumon/merlu/asperges. Elle vient de reprendre une exploitation ostréicole sur l'île d'Oleron et propose avec ses associés un parcours de dégustation autour de l'huître, mise en valeur sous différentes formes. Dégustation sur place (40 couverts), d'huîtres, tapas, caviar et fruits de mer.

Horaires: 9h-13h. 16h-19h. Du jeudi au dimanche : dej. Et din.
Carte: 40 €
Fermeture hebdo: dim am et lundi

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #fish #seafood #poisson #vaucluse

250 J'aime
il y a 17 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8FF8PkNjIB/?img_index=1



gillespudlo et laroumaniere La Roumanière

Leurs confitures se goûtent sur la business class d'Air France et au palais de l'Elysée. Cerises noires, prunes Lovita, mûres, abricots, framboises, figues, fraises de Carpentras, melons de Cavaillon sont ici travaillés en finesse et en douceur par des laborantins en situation de handicap, entourés d'un personnel technique qualifié pour donner des bocaux élégants et séducteurs sans sucre inutile. Nougats, biscuits, miels, huiles d'olive, tapenades, biscuits et confiseries variées des voisins complètent la panoplie maison.

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #confitures #preserves #jelly #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 13 h

66 J'aime
il y a 13 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8FgNeBO-ip/?img_index=1



gillespudlo et pulcinellapatisserie
Bonnieux - Provence, France

gillespudlo Elle a travaillé pour de petits producteurs de cacao, café, épices bio & équitables en Colombie et en Équateur, a géré une plantation de cacao fin au Cameroun et y a créé une des premières chocolateries bean to bar en pleine brousse. Laetitia Paravisini a ouvert, au cœur de Bonnieux, devenue capitale gourmande, une pâtisserie de village. Cette ancienne de Jeffrey Cagnes, alors au Thoumieux de JF Piege et chez Christophe Michalak au Plaza Athénée redonne du sens aux classiques de la pâtisserie éternelle. Ben Tre (entremet chocolat Vietnam grand cru), Paris Caceres (Paris Brest au praliné pistache d'Extremadure), tarte citron yuzu, pavlova fruits rouges, tarte fraises rhubarbe, Roméo et Juliette (cheesecake à la faisselle de chèvre et compotée de cerises), Saint Honoré à la vanille de Madagascar et baba napolitain au rhum brun de la Réunion sont superbes.

Pulcinella, 15 rue Victor Hugo, 84480 Bonnieux
@pulcinellapatisserie 0658706493

Modifié · 44 min

16 J'aime
il y a 53 minutes

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8HCusgturN/?img_index=8



gillespudlo Bonnieux

gillespudlo Malvina Malbec et son compagnon Clément Aude produisent cinq sortes de miels (fleurs, romarin, garrigue, lavande châtaignier) à partir de leurs ruches en transhumance entre le massif de l'étoile à Marseille et le Vercors côté Drôme et Isère. Ils élaborent également l'huile de tournesol au goût de noisettes torréfiées ou d'olive, huiles essentielles et eaux florales de lavande et lavandin et font faire à façon bonbons au miel, savons bio à la lavande et au miel.

17 min

4 J'aime
il y a 17 minutes

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8HHJ9ItS4F/?img_index=1



https://www.instagram.com/p/C8HTjHINjQI/?img_index=3

gillespudlo Cave de lumieres

gillespudlo 500 ha entre Ventoux et Luberon, 60 producteurs, l'utilisation du béton en cuve mais aussi en œufs pour la fraîcheur et le fruit, même si les degrés sont ici généreux : c'est la cave de Lumières qui insiste sur le bon rapport qualité prix. Julien Fauque, qui a appris le vin à Montpellier mais a voyagé en Californie et en Toscane veille sur les jolies cuvées maison. Coup de chapeau au viognier vinifié en macération pelliculaire et au rouge Luminense de belle extraction. Mais le rosé Aqui issu de pressurage direct fait un parfait vin de soir et d'été, guilleret et frais.

44 min

cavedelumieres Merci pour cette belle rencontre...

22 min Répondre

11 J'aime
il y a 44 minutes

Ajouter un commentaire... Publier



<https://www.instagram.com/p/C8HfyS-tV3Y/>

gillespudlo

gillespudlo Un repas rustique et chic à la #bergerie de #capelongue @capelongue #bonnieux

Au menu :

- . Pissaladière aux oignons confits au miel, tapenade d'olives noires et anchois
- . Artichauts poivrade grillés à la cheminée servis froids, aioli maison
- . Fleurs de courgettes farcies d'une mousseline de volaille et herbes
- . Daurade de Méditerranée grillés sauce vierge, petits légumes
- . Crèmeux de petit épeautre de Saulz façon risotto, parmesan truffes d'été
- . Gigot d'agneau de Sisteron cuite à la braise, salade et pommes grenailles
- . Desserts du buffet : tarte aux fraises, flan vanille, millefeuille au thym, clafoutis aux cerises

31 min

11 J'aime
il y a 31 minutes

Ajouter un commentaire... Publier



gillespudlo Chateau de Mille

Dégustation chez #constanceslaughter qui a repris le #chateaudemille en 2018. Les bâtiments ont gardé leur grâce médiévale et provençale. Le domaine propose des rosés pleins de fraîcheur, des blancs élégants, des rouges puissants et charnus. Coup de cœur pour le joli rosé des clefs de mille fringant et vif, le guilleret blanc issu de vermentino, le puissant rouge saint lucide et le vibrant Célestine 2021

16 min

7 J'aime

il y a 16 minutes

Ajouter un commentaire...

https://www.instagram.com/p/C8Hk05et-RA/?img_index=6



gillespudlo Une Glace en Luberon

Une glace en Luberon? La belle adresse de Gabrielle Garguilo, native de Marseille, exilée à Apt, qui a laissé tomber le conseil en entreprise pour imaginer des glaces et sorbets de qualité. Chèvre, thym et miel avec le miel du château de Mille de sa copine Constance Slaughter (dont elle utilise le rosé les clefs de Mille pour corser son pamplemousse rose), superbe vanille de Madagascar, gourmand caramel à fleur de sel, fraise de Carpentras, café à la crème de café, sorbet chocolat, frais citron vert et divin sorbet coco donnent tous envie de se rafraîchir ici avant l'été. et bien jolies qui bousculent les papilles : glaces, sorbets, barres, cookies et sandwiches glacés. Une glace en Luberon, place de la Bouquerie, 84400 Apt @une_glace_en_luberon T. 06 49 58 12 68 www.uneglacéenluberon.com

Horaires : 14h-19h
Fermeture hebdo: aucune
Modifié · 16 min

4 J'aime

il y a 23 minutes

Ajouter un commentaire...

https://www.instagram.com/p/C8HpnSJNvTb/?img_index=4



gillespudlo OCria-Bière

gillespudlo La bière des ocres ? Celles en sept versions que réalisent les Marichal, lui Nicolas est natif d'Armentières, elle Fanny est originaire de saint-saturnin d'apt. Leurs bières ? De soif et de plaisir.
 Blonde, légère avec des notes d'agrumes
 Blanche, fraîche et citronnée
 Ambrée, douce avec des note de caramel
 Blonde au petit épeautre, la plus complexe, amertume et acide, rondeur en bouche
 Porter, noire torréfié, legere
 Fumée, pour les amateurs de Whisky
 Triple, forte, ronde avec des notes de cassonade.
 Bref de quoi faire plaisir à tous quelque soit son goût ...

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisine de saison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #beer #beers #beerlovers #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 9 h

alainreyhartmann 19 h 1 J'aime Répondre

Voir les commentaires masqués

Ces commentaires ont été masqués car ils sont peut-être trompeurs, offensants ou indésirables. Ils sont toujours visibles en appuyant pour les voir.

Aimé par **ocria_biere** et 40 autres personnes il y a 21 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8HzwyKtTJU/?img_index=1



gillespudlo Perréal

gillespudlo Perréal: la table de Marie-Claire Mermoud, propriétaire de ce domaine de vins de Saint-Saturnin-d'Apt où officie un jeune couple franco-espagnol plein d'entrain : Lucia Ampudia - espagnole du Léon, qui a passé 5 ans chez Dani Garcia, le trois étoiles de Marbella, puis chez Dabiz Muñoz au Diverxo de Madrid et Aitor Arregui chez El Kano à Guetaria - et Maxime Martinage natif du Pas de Calais, qui a travaillé à la Poularde à Montrond-les-Bains, chez Jean Luc Tartarin au Havre, chez Robuchon à la Grande Maison à Bordeaux puis à La Bouitte en Savoie.

Au menu :
 Sucrine braisée, crème de gingembre, huile qui picote
 Pavé de thon rouge, jaune d'œuf confit, nori frit, sésame et cébettes
 Poitrine de porc confite, moules en escabèche, herbes fraîches
 Pêche de jour (maigre) crème de poisson de roche relevée au gingembre, légumes de printemps
 Suprême de pintade fermière sauce Albufeira, carottes nouvelles glacées
 Tartelette aux cerises du Luberon et son sorbet

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #wine #winelover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 17 h

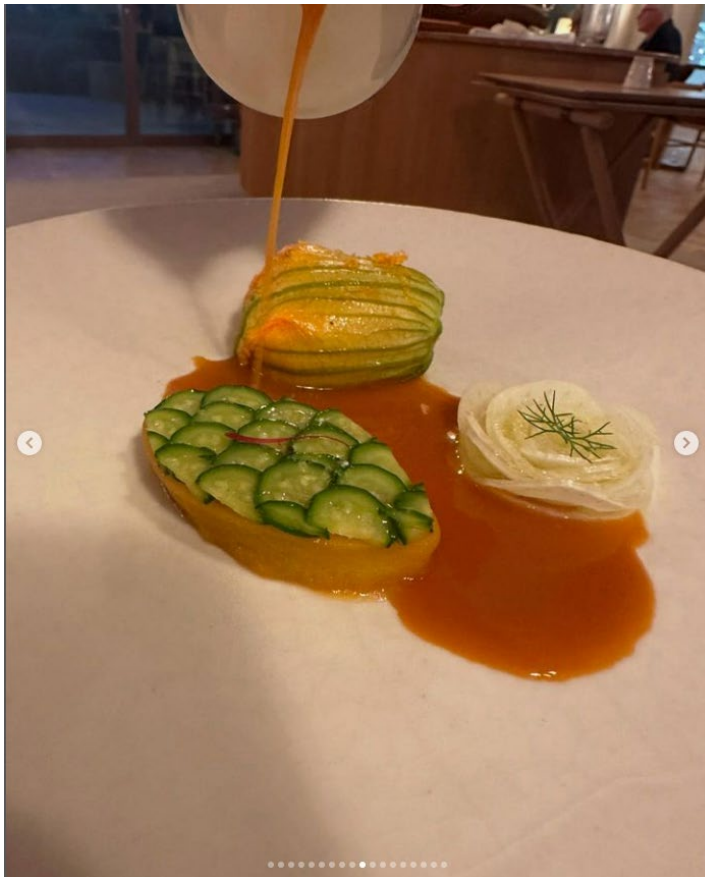
Pour vous

silbi_a oh lala 5 h 1 J'aime Répondre

Aimé par **chateau_de_mille** et 133 autres personnes il y a 19 heures

Ajouter un commentaire... Publier

https://www.instagram.com/p/C8IDwWBtayq/?img_index=5



gillespudlo Capelongue

gillespudlo La raffinement en #luberon à #capelongue avec le chef #noelberard, qui a travaillé avec Philippe Mille aux Crayeres et dans diverses tables étoilées à Hong Kong, qui reçoit légumes de Provence et produits de la Méditerranée en finesse et fraîcheur.

Au menu :

- Amuse-bouche :
- artichauts grillés et fenouil crémeux
- cigarillos croustillants, olive de Nyons et figue
- huître de Camargue et vinaigrette au miel de châtaignier
- Bavaroise de chou fleur, petit pois et pickles de rhubarbe
- Veau mariné de Gordes, crème d'anchois, thon, artichaut, câpres accompagné de croûtons, citron et cubes de thon rouge crus
- Haricots verts, pickles de concombres et abricots à la verveine, jus de concombre
- Carottes fanes farcies aux escargots de Roussillon au pastis, poutargue râpée, estragon du Mexique, beurre blanc au pastis
- Anguille de l'étang de Thau rôtie à l'unilatéral, crème de cresson, fumet d'anguille fumée et caviar affiné du château de Castiglione
- Céleri pané à l'anglaise, contisé à la truffe noire, purée de céleri, sauce blanquette végétale au céleri
- Baudroie cuite vapeur farcie de son foie, chou-rave croquant à l'encre de seiche, encornets crus, émulsion de beurre noisette
- Fleur de courgette farcie au fenouil et orange, pomme de terre confite, suc d'une soupe méditerranéenne
- Agneau de Sisteron grillé, galette des pieds, oignons nouveaux, côtes et verts de blettes, jus corsé
- Fromage de Provence, chèvre et brebis, de la ferme de Jouque et Bregalon
- Marmelade de fraises de Provence, crémeux de riz au lait, gelée de farigoule et glace au thym
- Crémeux chocolat à l'olive noire de Nyons, praliné de pépins d'olive, glace olive noire

Aimé par **capelongue** et 122 autres personnes
il y a 9 heures

Ajouter un commentaire... [Publier](#)

https://www.instagram.com/p/C8JllxzNyQy/?img_index=10



gillespudlo Lourmarin

gillespudlo Le roi du #gibassier, le mainteneur de la tradition de cette pâte sablée à l'huile d'olive qui se faisait jadis en Provence pour les fêtes de fin d'année, c'est #stephaneriquier qui excelle dans la boulangerie classique sans tapage : tuiles, pain complet au levain, baguettes craquantes, croissants aux amandes que l'on vend ici sous le portrait d'Albert Camus qui fut le grand homme du village.

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #pastry #pastryart #bakery #pastrylover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 5 h

alainreyhartmann 4 h Répondre

Aimé par **bianca.luberon** et 33 autres personnes
il y a 5 heures

Ajouter un commentaire... [Publier](#)

https://www.instagram.com/p/C8JjhRzufu7/?img_index=1



https://www.instagram.com/p/C8JpHXOtFnk/?img_index=3

gillespudlo Auberge la Fenière

gillespudlo Visite à #nadiasammut, la reine de la cuisine bienveillante en Luberon, experte en végétale, étoilée sans gluten, aubergiste déléguée du XXIe siècle. Elle nous ravit avec son pesto de tomate, amandes et basilic sacré, tagliatelle de courgettes, émulsion de basilic et amazake (fermentation de riz), bleuets et cosmos du jardin qui éclatent en bouche avec fraîcheur. De la cuisine vitaminée !

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #wine #winelover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 2 h

manumanumberuno Une des meilleures tables du Luberon
2 h Répondre

andreas_srienz
4 h Répondre

alainreyhartmann
4 h Répondre

Aimé par bianca.luberon et 129 autres personnes il y a 4 heures

Ajouter un commentaire... Publier



https://www.instagram.com/p/C8JtDIPNywf/?img_index=2

gillespudlo et glaces_ravi Glaces RAVI

gillespudlo Clément Martin et ses parents Valérie et Didier ont créé une maison de glaces d'exception qui met à l'honneur fruits et produits du #Luberon mais pas seulement. Fraise de lourmarin, fleur d'oranger, lavande et miel, huile d'olive, pignons et olives noires, agrumes et verveine, noix de coco et pépites de chocolat, citron et basilic frais, yaourt fermier, noisette grillée du Lot et Garonne, sorbet chocolat et grué caramélisé, pop corn, amandes grillées du Luberon, voyage à Tokyo (thé vert et gingembre) et pistache de Sicile sont tous à fondre. En prime, gâteaux glacés et coupes à déguster sur place donnent envie de prendre un abonnement.

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisine de saison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #icecream #icecreamlover #vaucluse #provencetourisme

Fermeture hebdo : lundi.
Horaires: 13h-19h
@glaces_ravi
Modifié · 4 h

dominiquегillesfourmier Livraison possible.? Point de vente en région parisienne ? Merci
38 min Répondre

myriamjean971 | love this place
2 h 1 J'aime Répondre Voir la traduction

Aimé par bianca.luberon et 113 autres personnes il y a 4 heures

Ajouter un commentaire... Publier



https://www.instagram.com/p/C8KSEJ4tcDo/?img_index=1

gillespudlo Moulin de Lourmarin

gillespudlo Bachelo : le partage en provençal. C'est ce que propose la table du Moulin de Lourmarin reprise par le groupe Beaumier avec des plats aux couleurs du pays de Mistral et d'Henri Bosco . Hôtel de charme avec 35 chambres douces, piscine, jardin, patio, plus une boutique gourmande vis à vis ("les gourmandises du moulin").

Au menu :
 Velouté sec carottes, patates douces, pickles de carottes multicolores, crème montée
 Asperges, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Salade de fèves, petits pois, mange tout
 Frites de panisses et aioli pimenté
 Risotto d'épeautre et asperges, pesto de roquette
 Daurade de Méditerranée sauce vierge
 Riz au lait du moulin
 Pavlova aux fruits rouges

Vins :
 Rosé Biquette, domaine de la Cavalière, Lourmarin

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #wine #winelover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 4 j

alainreyhartmann 😍😍😍❤️❤️❤️👍👍👍

4 j Répondre

Aimé par bianca.luberon et 162 autres personnes il y a 4 jours

Ajouter un commentaire... Publier



https://www.instagram.com/p/C8K4ufaOe5B/?img_index=1

gillespudlo Chateau La Verrerie

gillespudlo C'est le secret le moins bien gardé du Luberon : sur 150 ha à Puget les Descours de Weston exploitent 56 ha de vignes dont fameux #granddeffand réalisant l'opéra rouge de la syrah. La cuvée, mise au point jadis par l'œnologue mythique du château la Verrerie, dont le portrait figure à l'entrée de la maison, le grand Jacky Coll, demeure la figure de proue du domaine, Valentine Tardieu-Vitali, œnologue et directrice actuelle qui n'est pas pour rien la bru de Michel Tardieu-Laurent qui fait vieillir ses grands rouges rhodaniens dans les caves du voisin château de Lourmarin, a poursuivi cette grande œuvre avec éclat. Le Grand Deffend se décline également en blanc et en rosé et toutes ses cuvées valent la dégustation. L'exquise Elise, qui préside aux tastings, vous fait miroiter les plus jolis flacons dont un blanc issu de viognier très pêche/abricot qui vaut assurément le détour et l'emplette. On n'en a jamais fini avec la Verrerie!

#delice #delicious #yummy #foodpics #foodstagram #instagood #foodforthought #delicious #gourmandise #fresh #tasty #food #foodporn #foodies #cuisinedesaison #gastronomia #gastronomy #gastronomie #wine #winelover #vaucluse #provencetourisme

Modifié · 3 j

magkuns De très bons vins effectivement !

1 j Répondre

alainreyhartmann 🍷🍷🍷🍷🍷🍷


4 j Répondre

Aimé par bianca.luberon et 107 autres personnes il y a 4 jours

Ajouter un commentaire... Publier



gillespudlo  **Lourmarin** 

gillespudlo  Visite à [#albertcamus \(1913-1960\)](#) au cimetière de [#lourmarin](#)

« Il n'y a plus de ligne droite ni de route éclairée avec un être qui nous a quittés.
Où s'étourdit notre affection ? Certe après cerné, s'il s'approche c'est pour aussitôt s'enfourir. Son visage parfois vient s'appliquer contre le nôtre, ne produisant qu'un air glacé. Le jour qui allongeait le bonheur entre lui et nous n'est nulle part désormais, toutes les parties- presque excessives- d'une présence se sont d'un coup disloquées. Misère de notre vigilance...
Pourtant cet être supprimé se tient dans quelque chose de rigide, de désert, d'essentiel en nous, où nos millénaires ensemble font juste l'épaisseur d'une paupière tirée.


Avec celui que nous aimons, nous avons cessé de parler, et ce n'est pas le silence. Qu'en est-il alors ? Nous savons, ou croyons savoir. Mais seulement quand le passé qui signifie s'ouvre pour lui livrer passage. Le voici à notre hauteur, puis loin, devant.


A l'heure de nouveau contenue où nous questionnons tout le poids d'énigme, soudain commence la Douleur, celle de compagnon à compagnon, que l'archer cette fois, ne peut pas transpercer. »

L'éternité à Lourmarin, René Char [#renechar](#) [#leternitealourmarin](#)
Modifié · 4 j

helene_imbert_  
2 j Répondre

lejeanmichelbreizh   
3 j Répondre

 Aimé par [bianca.luberon](#) et 92 autres personnes
il y a 4 jours

 Ajouter un commentaire... [Publier](#)

https://www.instagram.com/p/C8L7jPpNcw5/?img_index=1