



Gilles Pudlowski est à Bibendum Avignon .

20 h · Avignon · 🌐



Ou l'on redécouvre #bibendumavignon l'Anne drôle, gourmande et pas chère de #pollenavignon dans un cloître du XIIIe siècle

Émilie Desmarest - Bertrand Bresolin Chef - François Santucci chef de rang -

Menus : 29 (dej.), 39, 59 €

Fermeture hebdo : dim., lundi. ... En voir plus

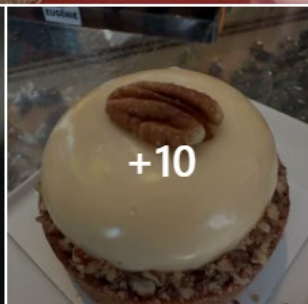
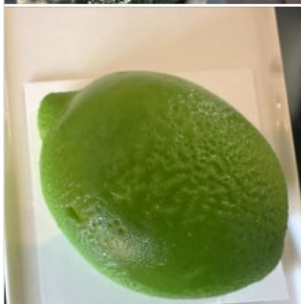


Gilles Pudlowski est à Eugenie.

18 h · L'Isle-sur-la-Sorgue · 🌐



Eugenie l'Isle sur la Sorgue ? C'est, dédié à l'impératrice Eugénie qui séjourna chez eux, le salon de thé 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, mous... En voir plus





Gilles Pudlowski est à Eulalie, poissons & produits de la mer.

18 h · L'Isle-sur-la-Sorgue · 🌐



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, déléguée, 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 prépara... En voir plus



Gilles Pudlowski est à La Roumanière.

14 h · Robion · 🌐



Leurs confitures se goûtent sur la business class d'Air France et au palais de l'Elysée. Cerises noires, abricots, framboises, figes, 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 compl... En voir plus





Gilles Pudlowski est à Bonnieux - Provence, France.

12 h · Bonnieux · 🌐

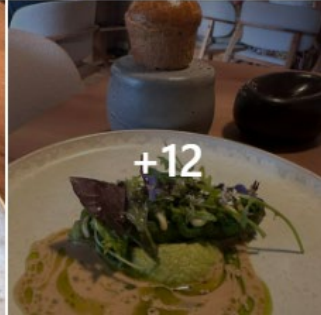


Le retour de #julienallano chez #jumaisondecuisine à #bonnieux - provençal, brillant et végétal/ - @jumaisondecuisine

Au menu :

Grignotages

Interprétation d'un falafel, chèvre frais de la ferme des Cantacabra, citron vert... En voir plus

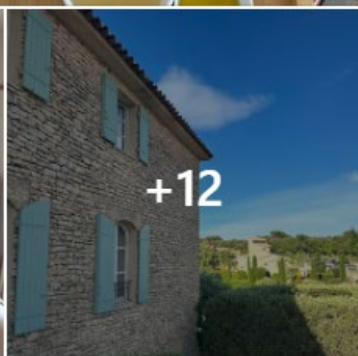
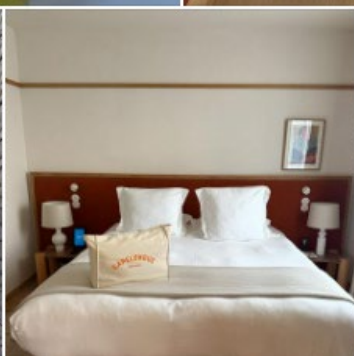


Gilles Pudlowski

2 h · 🌐



Petit déjeuner provençal dans un lieu de paradis en #luberon #labastidedecapelongue #capelongue #bonnieux @capelongue





Gilles Pudlowski est à Bonnieux - Provence, France.

57 min · Bonnieux · 🌐



Elle 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... En voir plus



Gilles Pudlowski est à Bonnieux.

20 min · 🌐



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.





Gilles Pudlowski est à Cave de lumieres.

43 min · Goult · 🌐



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 l... En voir plus



Gilles Pudlowski est à Chateau de Mille.

18 min · Apt · 🌐



Dégustation chez [#constanceslaught](#) 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





Gilles Pudlowski est à Une Glace en Luberon.

22 min · Apt · 🌐



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 ch... En voir plus



Gilles Pudlowski

22 h · 🌐



La bière des ocres ? Celles en sept versions que réalisent les Marichal, lui Nicolas est natif d'Armentieres, elle Fanny est originaire de saint-saturnin d'apt. 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... En voir plus





Gilles Pudlowski

20 h · 🌐



Perreal: la table de Marie-Claire Mermoud, propriétaire de ce domaine de vins de saint saturnin d'apt où officient un jeune couple plein d'entrain Franco-espagnol :

Lucia Ampudia , 5 ans chez Dani Garcia, le trois étoiles de Marbella et passée chez Dabiz Muñoz et Aitor Arregui

Maxime Martinage, qui a travaillé à la Poularde à Montrond les bains, chez Jean Luc Tartarin au Havre chez Joël Robuchon à Bordeaux puis à La Bouitte en Savoie.

Au menu : ... [En voir plus](#)





Gilles Pudlowski est à Capelongue.

10 h · Bonnieux · 🌐



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

Au menu :

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 ... En voir plus



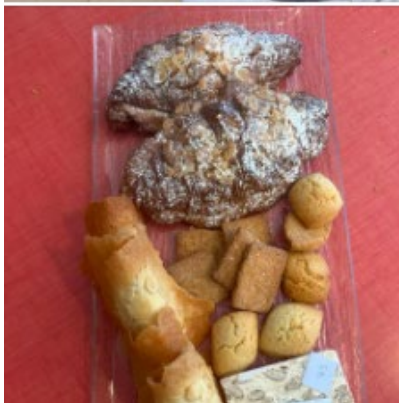


Gilles Pudlowski est à Lourmarin.

6 h · 🌐



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 qu'on vend ici sous le portrait d'Albert Camus qui fut le grand homme du village





Gilles Pudlowski est à Auberge la Fenière.

5 h · La Canourgue · 🌐



Visite à [#nadiasammut](#), la reine de la cuisine bienveillante en Luberon, experte en végétale, étoilée sans gluten, aubergiste délurée du XXI^e 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 !



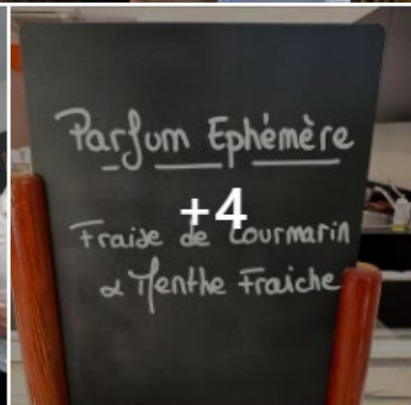
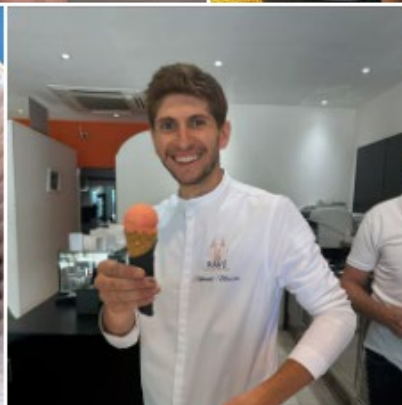
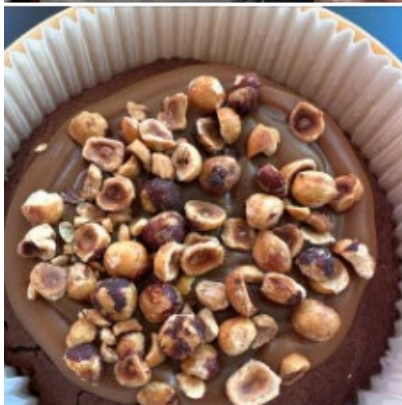


Gilles Pudlowski est à Glaces RAVI.

4 h · Lourmarin · 🌐



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 gruë caramélisé, pop corn, amandes grillées du Luberon, voyage à Tokyo... En voir plus





Gilles Pudlowski

4 j · 🌐



Bacheto : 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 carottes, patates douces

Pickles de carottes multicolores, crème montée... [En voir plus](#)





Gilles Pudlowski est à Chateau La Verrerie.

4 j · Puget · 🌐



C'est le secret le moins bien gardé du Luberon : sur 150 ha à Puger 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 Micheli Tardieu-Laur... En voir plus





Gilles Pudlowski est à Lourmarin.

4 j · 🌐



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 ? Cerne après cerne, s'il s'approche c'est pour aussitôt s'enfuir. 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



Album Dégustation à la Cour des Saveurs



Gilles Pudlowski

2j · 🌐

