

Des chefs étoilés à la Semaine du goût à Saint-Rémy



Des chefs étoilés à la Semaine du goût à Saint-Rémy

➔ Les jeudi 15 et vendredi 16 octobre 2026 pendant la Semaine du goût, près de 500 élèves des écoles publiques de Saint-Rémy-de-Provence vont vivre 2 rendez-vous inoubliables auprès de chefs étoilés et de professionnels de la gastronomie.

➔ Les 1^{er} et 8 décembre, 2 classes de CM2 (écoles de l'Argelier et de la République) auront la chance incroyable de découvrir la gastronomie au restaurant de l'hôtel Vallon de Valrugues, invités par le chef Alexandre Fabris (1 étoile au guide Michelin avec le restaurant La Signoria à Calvi (Corse)).

Le Salon des saveurs change d'échelle pour sa 4^e édition

À l'occasion de la Semaine du goût, la ville de Saint-Rémy-de-Provence réunira, le 15 octobre 2026 à la salle Jean-Macé, plus de vingt professionnels de la gastronomie et de l'alimentation. Près de 500 élèves et accompagnants des écoles publiques sont attendus pour cette nouvelle édition du Salon des saveurs.

Sur une vingtaine de stands, artisans, producteurs et professionnels des métiers de bouche proposeront aux enfants des dégustations, des démonstrations et des temps d'échange autour des produits, des savoir-faire

et de l'équilibre alimentaire.

Combien de chefs étoilés cette année ?

Alexandre Fabris de l'hôtel du Vallon de Valrugues, et **Martin Leroy-Terquem**, chef pâtissier du restaurant du **Domaine de Manville (1 étoile)**, ont déjà répondu présent, pour la seconde fois à ce rendez-vous.

D'autres personnalités reconnues de la gastronomie, dont les noms seront dévoilés prochainement, participeront également à cette journée. Ces dernières années, lors des Semaines du goût, les enfants avaient pu rencontrer les chefs étoilés **Glenn Viel (3*, en 2018)**, **Brandon Dehan (3*, en 2022)**, **Fanny Rey et Jonathan Wahid (2*, en 2023 et 2025)**, **Romain Lorenzon (1*, en 2024)**, Michel Marshall, ainsi que le vice-champion du monde des traiteurs Ludovic Durand (2023) et la meilleure ouvrière de France Eulalie Rus (2024).

La Petite Ferme pédagogique de Saint-Rémy participera pour la première fois au Salon. Sa présence permettra de sensibiliser les élèves à l'origine des aliments, au monde animal et aux liens entre agriculture, alimentation et environnement.

De la maternelle au CM2, les enfants des écoles Marie-Mauron, de l'Argelier et de la République parcourront les différents stands par groupes, tout au long de la journée. La classe de 3^e Ulis du collège Glanum viendra également rencontrer les professionnels et goûter leurs produits.

Salon des saveurs 2026

Jeudi 15 octobre 2026

Salle Jean-Macé, rue Cyprien-Gautier à Saint-Rémy-de-Provence

Événement réservé aux élèves des écoles publiques et à leurs accompagnants.

Les Ambassadeurs du goût en cuisine

Le vendredi 16 octobre, les Ambassadeurs du goût des deux écoles élémentaires auront également l'occasion de se rendre en cuisine pour participer à la préparation du repas qu'ils auront eux-mêmes choisi. Cette action permettra aux élèves de découvrir les coulisses de la préparation d'un repas et de participer concrètement à sa réalisation.

Vendredi 16 octobre 2026

École de la République (place de la République)

École de l'Argelier (lotissement Mas de Nicolas, route d'Avignon)

Alexandre Fabris accueille les écoliers au Vallon de Valrugues

Les mardis 1^{er} et 8 décembre, le chef étoilé Alexandre Fabris convie les élèves de CM2 à un déjeuner gastronomique au restaurant de l'hôtel 5 étoiles Vallon de Valrugues. Une occasion rare pour les écoliers de découvrir l'univers de la gastronomie lors d'une expérience unique.

Formé auprès de grands maîtres tels que Marc Meneau et Jacques Lameloise, Alexandre Fabris a perfectionné son art au sein de prestigieuses maisons en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En 2019, son talent est récompensé par l'obtention d'une étoile Michelin à Calvi au restaurant La Signoria.

Passionné par les produits locaux et de saison, le chef Fabris entretient des relations privilégiées avec les producteurs et artisans de la région, qui sont pour lui, les véritables gardiens de l'identité culinaire. Chef engagé, il se définit comme un « passeur » : entre le produit et l'assiette, mais aussi entre les générations. Sa cuisine, à la fois simple et profondément authentique, célèbre la vérité du goût et s'inscrit dans une tradition vivante où terroir, émotion et modernité se rencontrent.

Mardis 1^{er} et 8 décembre 2026

Hôtel Vallon de Valrugues

9 chemin Canto Cigalo

13210 Saint-Rémy-de-Provence

Une restauration scolaire d'excellence

Organisée par la ville depuis 2017 avec un Salon des saveurs et des animations remarquables, la Semaine du goût prolonge le travail conduit toute l'année dans les restaurants scolaires municipaux : cuisine entièrement faite maison, recours très majoritaire aux produits biologiques français, approvisionnement local et participation des élèves à l'élaboration des menus grâce aux « Ambassadeurs du goût ».

La restauration scolaire saint-rémoise détient le **label Ecocert niveau 3 – mention Excellence, plus haut niveau de cette certification**. Elle a reçu à deux reprises le prix Ze Awards du Resto en 2021 et 2024. Elle est également titulaire du label Assiettes vertes niveau 2. Enfin, en 2026, la commune a été distinguée pour la deuxième fois au **palmarès des Paysages alimentaires de l'association Un Plus Bio**, dans la catégorie « Villages rebelles ».

CONTACT

Sébastien Hostaléry — Service communication

Mairie de Saint-Rémy-de-Provence

04 90 92 70 12 · s.hostalery@ville-srdp.fr