



Les bonnes adresses de Christophe Bacquié

Christophe Bacquié a découvert de nombreux producteurs de qualité en s'installant dans le Luberon. Pour nous, il ouvre son carnet d'adresses et nous dévoile quelques pépites.

Mathilde Bourge

Publié le 21/09/2025 à 07:29

Depuis son installation au Mas des Eydins, au Coeur du Luberon, Christophe Bacquié ne cesse d'explorer les trésors agricoles qui façonnent ce territoire. Attaché à une cuisine de terroir, le chef s'est entouré de producteurs locaux dont le travail résonne avec son exigence. Rencontre avec ces artisans qui l'inspirent.

L'huile d'olive du Domaine de la Sénancole, à Cabrières-d'Avignon

Installé à Cabrières-d'Avignon, Christophe Andrieux produit une huile d'olive mûrie à forte personnalité. "C'est une huile qui me plaît beaucoup, très marquée en olive. Je l'utilise même sur les dessert", nous confie le chef. Parmi ses cuvées, la Quintessence occupe une place de choix dans la cuisine de Christophe Bacquié au Mas des Eydins.

- Où ? Domaine de la Sénancole, 2130 Route des Beaumettes, 84220 Cabrières d'Avignon
- www.ledomainedelasenancole.fr