Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 31 août 2023

Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas



A l'occasion de son 40e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose une garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1er septembre.

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40e anniversaire de la création du restaurant Le Phébus à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vauclusien Xavier Mathieu propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 31 août 2023

artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical…



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »

10 mains de MOF

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 31 août 2023

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Epicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu, Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.
Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache – Brebis – Chêvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

Menu signature du chef étoilé vauclusien
Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1er septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic… (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Laurent Garcia le 31 août 2023

poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

***Le Phébus**.*
220, route de Murs. Joucas.www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com
***Dimanche 3 septembre**.*
Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.
***Samedi 2 septembre**.*
Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).
***Vendredi 1er septembre**.*
Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !