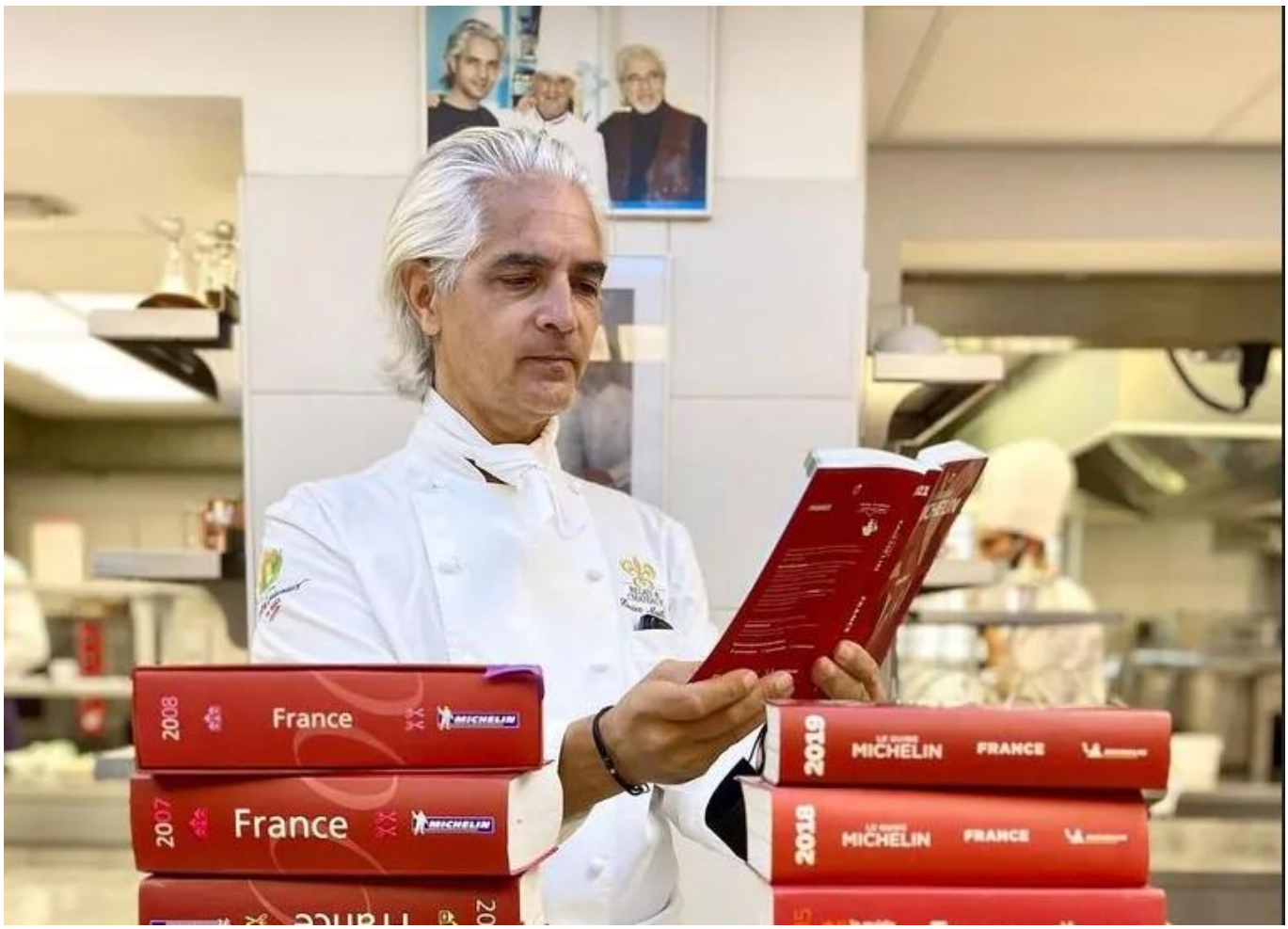
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2023

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus



Déjà 40 ans que Xavier Mathieu, le chef étoilé du 'Phébus' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon…
Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2023

Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel, aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, O comme olive, des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils Victor Geyres. Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle

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 Andrée Brunetti le 2 mai 2023

des olives. Fanny Vayson, productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du Domaine de la Citadelle à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'…) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien traiteur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 mai 2023

Pasqualino de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhôdanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir,

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 Andrée Brunetti le 2 mai 2023

m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué des valeurs humaines. »

> « Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »
>
> *Xavier Mathieu*



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vauclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la

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 Andrée Brunetti le 2 mai 2023

qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com
phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83