



# La recette du dessert 'L'Immortelle' de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg



Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Bauxde-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert 'L'Immortelle des Baux' avec rhubarbe marinée et confite à la vanille florale de Tahiti, et légère meringue comme un vacherin.

#### Pour 4 personnes:

#### <u>Crémeux immortelle:</u>

- 320 g crème 35 %
- 63g jaunes
- 20g cassonade
- 10g miel de forêt
- 4g gélatine feuilles
- 1,8g d'immortelle sèche
- 1 gousse de vanille Tahiti égrainée





Chauffer la crème avec la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles et laisser infuser 2min. Dans un cul de poule blanchir les jaunes + les sucrants.

Chinoiser l'infusion sur les jaunes blanchis, rectifier en poids la crème et fouetter.

Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.

Ajouter la gélatine essorée, Bamixer, et mettre en bac gastro filmé, filmer contact et laisser refroidir le crémeux 5h minimum au frigo.

Thermomixer quand le crémeux est pris.

#### <u>Glace immortelle:</u>

- 300g lait entier infusé
- 200g crème 35 % infusée
- 80g jaune
- 80g miel de forêt
- 15g glucose atomisé
- 4g superneutrose
- 10g cassonade
- 1,8g d'immortelle sèche
- 1/4 gousse vanille Tahiti

Chauffer la crème + lait + la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles infusion 2min. Chinoiser et rectifier en poids après infusion.

Verser la base infusée sur les jaunes blanchis, les sucrants et les stabilisateurs, fouetter. Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.

Bamixer et verser en bol paco et stocker au congélateur. Une fois la glace prise paccosser celle-ci (turbiner) avant de réaliser une boule de glace pour mettre dans la meringue. Il est tout à fait possible d'utiliser une sorbetière pour la réalisation de cette glace.

#### Sirop léger:

Mettre 700g d'eau + 405g sucre + 1 gousse de vanille de Tahiti + 2g jus de citron en casserole et réaliser un sirop.

#### Rhubarbe confite:

Eplucher et détailler la rhubarbe en bâton de 9,5cm de longueur et cuire en sachet sous vide avec le sirop ou pocher directement dans le sirop si vous n'avez pas de sachet sous vide.

Cuire 7 à 9 min à 85°C la rhubarbe doit se tenir mais doit être fondante.

Refroidir la rhubarbe en glaçante.

#### Meringue suisse fleur:

- 125g blancs
- 240g sucre
- 1/2 gousse de vanille égrainée Tahiti



#### Ecrit par le 11 décembre 2025

Mélanger les blancs avec le sucre et placer la cuve de votre batteur au-dessus d'un bain marie, fouetter jusqu'à atteindre une température de 58°C.

Placer votre cuve sur votre batteur et fouetter la meringue jusqu'à refroidissement.

Ajouter la vanille et fouetter encore 1 min.

Mettre en poche avec une douille pétales et former l'immortelle pétale par pétale sur un moule 1/2 sphère bien graissée. Cuire au four ventilé 25min à 35 min / 90°C.

#### Compotée de Rhubarbe :

- 800g rhubarbe épluchée et détaillée (1 à 2cm)
- 100g de sucre mélanger et repos 3h filmé contact
- 15 g à 30 jus de citron vert
- 70 à 100 g cassonnade selon la sucrosité de la rhubarbe
- 20g masse gélatine

Egoutter la rhubarbe et la mettre en casserole.

Sur feu vif ajouter le sucre.

Cuire 2/4min sur feu moyen.

En fin de cuisson et sur feu éteint ajouter la masse gélatine + jus de citron vert (thermomixer). Rectifier si besoin, le goût doit être bien acidulé.

#### Montage:

Sur assiette déposer un Pochoir fleur et lisser dessus le crémeux immortelle, déposer au centre du print un cercle de diamètre 7 et placer sur le pourtour intérieur du cercle les bâtons de rhubarbe confites taillées à 3 cm de hauteur, au centre pocher la compotée de rhubarbe et mettre les chutes de rhubarbe taillées.

Démouler le cerclage, placer quelques pousses/ fleurs de menthe et népita sur les rhubarbes. Mettre une boule de glace à l'immortelle dans la meringue et placer la meringue au-dessus des rhubarbes, déguster sans attendre.







DR

## La recette de homard du chef Christophe Chiavola



Ecrit par le 11 décembre 2025



<u>Christophe Chiavola</u> est le chef du restaurant <u>Le Prieuré</u>, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

#### Cuisson des homards:

- 4 homards de 500 g avec les Pinces
- Gros sel
- Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

#### Purée de poivron rouge :

- 4 poivrons rouges
- Sel fin
- Pointe de couteau de xanthane
- Une cuillère à soupe de pâte à saté



- Une cuillère à soupe de yuzu
- Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

#### Pâte à tempura :

- 50 g Maïzena
- 125 g d'eau
- 1 œuf
- 75gr de crème fraîche
- -100gr de farine
- Une cuillère à soupe d'encre de seiche
- 3 citrons verts
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

#### <u>Glaçage poivron rouge</u>:

- 15 g de gélatine feuille
- 3 poivrons pour 300 g de jus
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

#### <u>Gel framboise</u>:

- 100 g de purée de framboise
- 0,7 g d'agar-agar
- Piment d'Espelette
- Sel fin
- Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
- 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien



remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

#### <u>Jus de tête de homard à la soubressade :</u>

- 4 têtes de homard
- Huile d'olive
- 100 g de soubressade piquante
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

#### Gel de citron vert à la verveine :

- 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
- 300 g de jus de citron vert
- 50 g de miel liquide
- 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

#### Préparation des queues de homard :

Couper les queues en ¾ - ¼ comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier



absorbant.

#### Pour le dressage :

Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.



DR



# La recette du dessert 'Entre le fruité vert et le fruité noir' de La Cabro d'Or de Baumanière



Michel Hulin est le chef du restaurant <u>La Cabro d'Or</u> de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous emmène en balade au milieu des moulins et oliviers et vous dévoile la recette du dessert 'Entre le fruité vert et le fruité noir' élaboré par la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg.

#### **Pour 4 personnes :**

Biscuit Fondant au chocolat 6min / 160°:

- 300g blancs
- 120g sucre





#### Ecrit par le 11 décembre 2025

- 1g fleur de sel
- 54g farine tamisée
- 168g beurre
- 348g chocolat noir
- 150g jaune

Au batteur, monter les blancs en neige bien serrés avec le sucre, 10 secondes vitesse 4, et ajouter la farine tamisée délicatement. Ajouter les jaunes. Faire fondre beurre et le chocolat et ajouter délicatement aux blancs d'œufs montés.

#### Diplomate à l'huile d'olive fruitée verte :

- 500 ml lait
- 1/2 gousses de vanille Madagascar
- 35g poudre à crème
- 80g sucre
- 80g jaunes
- 50g d'huile d'olive moulin Cravenco
- 7,5g de gélatine
- 550g crème montée

Chauffer le lait et la vanille laisser infuser la vanille 5 min après ébullition, réaliser une pâtissière, hors du feu ajouter la gélatine essorée, verser la base diplomate en bac gastro, filmer contact et réserver au frais, lisser et tempérer la base diplomate à 37°C, ajouter l'huile d'olive, ajouter délicatement la crème montée.

#### Sirop olive olistill:

- 500g d'olive noire à la grecque blanchir x4
- 850g eau
- 500g sucre
- 50g d'ollistil manguin

Blanchir les olives noires 4 fois dans de l'eau bouillante, réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter les olives blanchies, laisser infuser jusqu'à complet refroidissement et égoutter le sirop. Conserver les olives. Pour le sirop ajouter l'olistill à froid. Réchauffer le sirop avant d'imbiber le biscuit.

#### Glace à l'huile d'olive fruitée verte :

- 31 lait entier
- 3 gousses de vanille épuisées tahiti
- 300g cassonade
- 200g miel
- 18g super neutrose
- 40g cassonade
- 90g glucose atomisé





#### - 690g d'huile d'olive fruitée verte castellas

Mélanger la cassonade avec les stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Mettre en casserole le lait avec la vanille les sucrants et stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Bamixer. Monter à ébullition (laisser infuser quelques minutes) avant d'enlever les gousses de vanille. Bamixer et laisser refroidir (35°C environ) avant d'incorporer l'huile d'olive fruitée verte la Castelas. Bamixer et stocker en boîte / congélation.

#### Poudre de feuille d'olivier :

Faire sécher au four les feuilles d'olivier préalablement nettoyer 10 à 15 min à 120°C. Une fois les feuilles séchées thermomixer afin d'obtenir une poudre fine.

#### Crémeux montée à l'huile d'olive fruitée noire :

- 165g crème 35 %
- 1 gousses de vanille
- 30g jaunes
- 10g miel de forêt
- 0,2g fleur de sel
- 75g chocolat noir elvesia
- 114g crème très froide 40g à mettre directement dans la préparation encore chaude
- 74g à mettre une fois la préparation bien tiédie.
- 25g d'huile d'olive fruitée noir

Préparer le chocolat en cul de poule, avec sel. Faire une anglaise (jaune+ miel), la verser sur le chocolat, bamixer. Ajouter 40g crème très froide, bamixer base légèrement refroidie ajouter les derniers 74g crème très froide, bamixer. Réserver au froid 3h minimum avant de foisonner, ajouter l'huile d'olive en 3 fois une fois la préparation légèrement foisonnée.

#### Praliné à l'olive noire :

- 300g d'amande brute torréfiées
- 150g sucre
- 48g eau
- 1g fleur de sel de Camargue
- 32g poudre d'olive noire
- 24,5g d'huile d'olive fruitée noire

Réaliser un caramel et enrober les amandes avec, au robot coupe réaliser un praliné en ajoutant progressivement le sel, la poudre et l'huile d'olive.



Ecrit par le 11 décembre 2025



# Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au **Prieuré**







Ecrit par le 11 décembre 2025

Ce samedi 5 juillet, les chefs <u>Joannes Richard</u>, champion du monde de burger 2023, et <u>Christophe Chiavola</u>, du restaurant gastronomique <u>Le Prieuré</u>, joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons. Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons. Il est encore possible de <u>réserver sa table en ligne</u> ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

### La recette de loup grillé du chef Michel Hulin



Ecrit par le 11 décembre 2025



Michel Hulin est le chef du restaurant <u>La Cabro d'Or</u> de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dos de loup grillé avec coquillages et céleri braisés au jus iodé citronné.

#### Pour 4 personnes:

- 4 filets de loup de Méditerranée 120 gr pièce
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Fleur de sel

#### Sauce huître:

- 50 gr d'échalotes
- 1/4 l de vin blanc
- 1/2 l de jus de moule
- 1/4 l de crème
- 3 huitres de Camargue
- 1/2 zeste de citron vert

Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc et réduire à sirop, ajouter le jus de moule, réduire de moitié puis ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié. Ajouter les huîtres fraiches et les mixer.



Ecrit par le 11 décembre 2025

Passer au chinois avant de zester le citron vert.

#### Garniture coquillages et céleri:

- 12 pièces de palourdes
- 4 couteaux
- 0.100 kg de céleri branche.
- 1 citron jaune
- Coriandre fraiche

Dans une casserole d'eau bouillante plonger rapidement les coquillages juste pour les cuire, puis les décortiquer, les nettoyer et les couper en dés.

Dans une autre casserole cuire des dés de céleri préalablement épluché avec un peu de sauce iodé.

Une fois le céleri « Al dente » ajouter les coquillages et un zeste de citron jaune ainsi qu'une pincée de coriandre.

Sur un grill bien chaud marquer du coté chair le filet de loup sans la peau.

Mettre sur une plaque huilée et finir quelques minutes au four à 120 °c jusqu' 48°c à cœur.

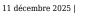
Servir la mijotée de coquillages à part, ainsi que sauce.



#### Ecrit par le 11 décembre 2025



DR





## La recette de tournedos de thon du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant <u>La Cabro d'Or</u> de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tournedos de thon mariné puis snacké à la plancha, avec poêlée de figues au miel de Provence et amandes croquantes, et jus acidulé tranché.

#### <u>Ingrédients pour 8 personnes :</u>

- 8 tranches de thon de 120 gr chacune
- 12 belles figues mures
- 6 oignons Cébette
- 2 oranges
- Coriandre fraîche
- -50~g~d'amandes
- 1 cuillère de miel de Provence
- Vinaigre Balsamico Bianco



Ecrit par le 11 décembre 2025

#### Pour la Marinade:

- -5 cl de sauce soja
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 15 cl d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients.

#### Salade d'herbes:

- ½ bote de cerfeuil
- 1/4 bote d'estragon
- ½ bote d'aneth

#### Préparation:

Mettre les tranches de thon à mariner une ½ heure avant la cuisson.

Réduire le jus d'orange et le trancher à l'huile d'olive.

Tailler et préparer tout les fruits, réserver au frais.

Éplucher et tailler les oignons.

Démarrer les figues avec une noix de beurre et un trait de miel, ajouter les oignons, laisser 30 secondes et ajouter les oranges avant de déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter la coriandre et les amandes croquantes.

Cuire les thons en même temps que de démarrer la poêlée pour avoir les fruits encore croquants.



Ecrit par le 11 décembre 2025

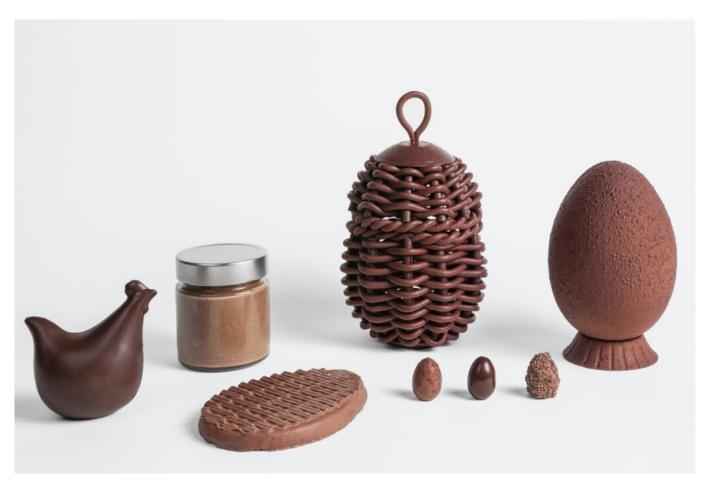


DR

# Baumanière : une sélection exclusive très chocolatée pour Pâques



Ecrit par le 11 décembre 2025



Pour Pâques, qui sera célébré ce dimanche 20 avril, la Chocolaterie de <u>Baumanière</u> sort une collection spéciale. Œufs et poules en chocolat sont à retrouver à la boutique des Baux-de-Provence.

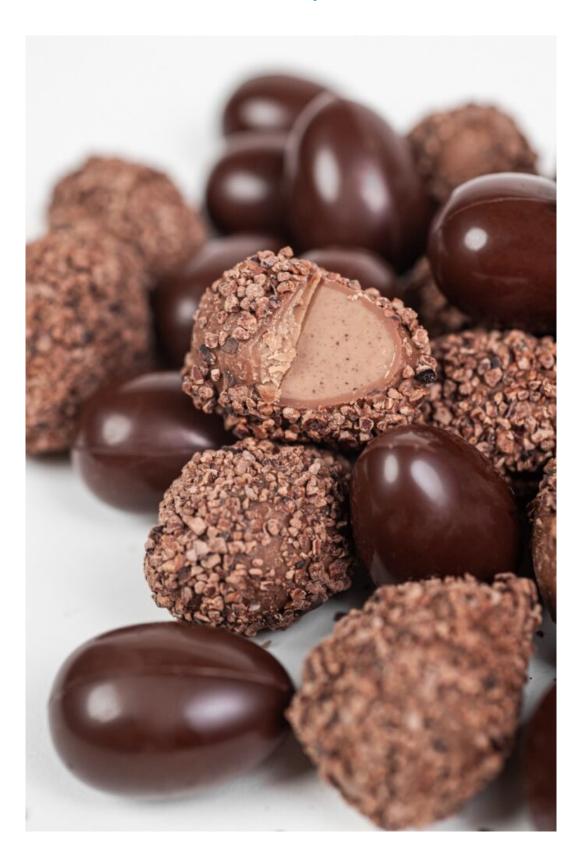
Le chocolat est devenu un symbole de Pâques, avec la fameuse chasse aux œufs dans le jardin que les enfants (et les adultes) aiment tant. Pour célébrer cette fête qui rassemble, le chef pâtissier <u>Brandon Dehan</u> et de la cheffe chocolatière <u>Justine Berger</u> ont imaginé, comme chaque année, une collection spéciale, tout en chocolat.

Élégance et gourmandise sont au rendez-vous avec la 'pâte à tartiner gianduja', le 'Flan de Pâques', la 'Friture' de petits œufs, l'œuf sablé, l'œuf praliné ou encore 'l'œuf ou la poule'. Les éléments vont de 12,50€ à 50€. La collection totale est au prix de 90€. Il est possible de se la procurer directement à la Chocolaterie à l'Oustau de Baumanière ou de passer une commande <u>en click and collect via le site internet</u>.















©Virginie Ovessian / Baumanière

### La recette de millefeuille du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'<u>Oustau de Baumanière</u> au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du millefeuille, tradition Baumanière, avec crème légère à la vanille de Madagascar, Florentin pistache et glace vanille.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 2h Temps de cuisson : 20 min Temps de repos : 20 h







Niveau: Difficile

#### Le feuilletage:

- 200 g d'eau
- 500 g de farine T45
- 10 g de sel fin
- 50 g de beurre fondu chaud
- 250 g de beurre de tourage

Réaliser une détrempe au pétrin, laissez tourner 10 min à la vitesse 1. Diviser en 1 pâton de 1,9 kg (pour 1 kg de beurre de tourage) et laisser reposer pendant 8 h. Faire cuire à 200°C pendant 10 min puis à 175°C pendant 10 min.

Dans la cuve d'un batteur avec crochet, mettre la farine, le sel et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1. Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie. Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur. Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner un tour double puis un tour simple avant de laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Procéder ensuite de nouveau à un tour double, puis faire un tour simple puis laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,2 mm d'épaisseur et détailler un rond de 18 cm de long sur 9 cm de large.

#### La crème légère vanille de Madagascar :

- 500 g de lait entier
- 15 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 40 g de poudre à crème
- 10 g de farine
- 1,5 gousses de vanille
- 500 g de crème montée
- 33 g de gelée dessert

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les gousses de vanille à feu moyen. Laisser reposer le mélange pendant 30 min. Mélanger ensemble le sucre, les jaunes, la farine et la poudre à crème puis verser le lait bouillant dans le mélange, retirer les gousses pour la cuisson. Poser la casserole sur feu moyen et portez à ébullition puis retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la gelée dessert à chaud, refroidir, ajouter la crème montée, réserver.

#### Glace vanille:

- 1 l de lait entier
- 2 gousses vanille de Madagascar
- 1 gousse de vanille de Madagascar sauvage
- 50 g de poudre de lait entier grillé
- 170 g de sucre semoule



#### Ecrit par le 11 décembre 2025

- 80 g de glucose atomisé
- 100 g de crème liquide
- 65 g de beurre
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de Stab 2000
- 140 g de jaunes d'œufs

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, fair cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

#### Le florentin pistache:

- 75 g de beurre
- 30 g de glucose
- 90 g de sucre semoule
- 1,8 g de pectine NH
- Pistache hachée

Lier tous les ingrédients à la casserole sans faire bouillir, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis faire cuire jusqu'à coloration. Découper en carré de 1cm.

#### La sauce caramel:

- 95 g de sucre semoule
- 95 g de sirop glucose
- 140 g de crème liquide
- 50 g de beurre mou

Faire cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à coloration caramel, refroidir et incorporer le beurre mou à 30 °C. Réserver.

#### Montage:

Pocher la crème dans chaque cavité du feuilletage, le placer au centre de l'assiette, déposer un carré de florentin, en quinconce sur les points de crème du côté droit, puis verser un peu de sauce caramel sur le côté gauche du millefeuille, et terminer en parsemant un peu de pistache haché sur l'ensemble, servir la glace dans un support à côté.



Ecrit par le 11 décembre 2025



©Virginie Ovessian

# Entrepreneurs Terre de Provence : un rendez-vous autour de la RSE à Baumanière



Ecrit par le 11 décembre 2025



Le jeudi 27 mars, le <u>Club des Entrepreneurs Terre de Provence</u> organise la soirée thématique 'La RSE : Levier d'un développement économique durable' au Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence.

Le Club des Entrepreneurs Terre de Provence organise un rendez-vous alliant réflexion et prestige lors d'un moment thématique dédié à la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans le cadre idyllique du Mas de Baumanière.

L'événement sera scindé en deux moments phares. Un premier temps avec une conférence inspirante qui explorera les enjeux de la RSE et de la transition énergétique, avec notamment le témoignage de <u>Marie-Noelie Charial</u>, responsable RSE de <u>Baumanière</u>, mais aussi celui d'<u>Etienne Laffaire</u>, président de <u>Provence Écotransition</u>, qui présentera son rôle d'accompagnement des entreprises pour la transition écologique et sociale. <u>Loïc Chovelon</u>, président du <u>Comité régional de Tourisme PACA</u>, et <u>Nicolas Guyot</u>, gérant exploitant de l'<u>Hôtel Carré Vieux Port</u> à Marseille, interviendront également lors de cette soirée. Un second temps sera consacré au networking autour de la cuisine de Michel Hulin, chef étoilé du restaurant la Cabro d'Or de Baumanière.

<u>Réservation en ligne</u> (80€ pour les non adhérents, 40€ pour les adhérents) — Fermeture de la billetterie ce vendredi 21 mars.

Jeudi 27 mars. De 16h à 22h30. Mas de Baumanière. Les Baux-de-Provence.



