Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Prix Jacques Léon : Quand les Fontanille font rayonner le santon



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Installées à quelques kilomètres d'Avignon, Isoline et Élisabeth Fontanille ont reçu le 29e Prix Jacques Léon, au musée Vouland. Leur travail, entièrement artisanal, réinvente la tradition des santons sans jamais en perdre l'âme.

Dans leurs ateliers de Pujaut, dans le Gard, Isoline et Élisabeth Fontanille façonnent une Provence miniature. La première crée des santons peints, de huit à neuf centimètres, expressifs et colorés. La seconde réalise des personnages habillés, souvent de près de trente centimètres, cousus dans des étoffes anciennes. Leur complémentarité vient d'être saluée par le Prix Jacques Léon 'Tradition Provençale et Modernité'. La remise du prix s'est déroulée dans le jardin du musée Louis Vouland à Avignon, dans le cadre de la Semaine provençale organisée par la Ville.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Copyright Facebook Santons Isoline Fontanille à Pujaut

Un prix créé par la Fondation Louis Vouland

Créé en 1993 par la Fondation Louis Vouland, le prix distingue des initiatives qui conjuguent héritage régional et création contemporaine. Avant les Fontanille, il a récompensé des maisons aussi diverses que Souleiado, Fragonard, La Boule Bleue, la Scourtinerie de Nyons ou encore la Nougaterie Silvain. Chez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Isoline Fontanille, chaque figurine est reprise après le moulage. L'argile encore souple est évidée, remodelée, animée. Une oreille d'âne, une posture, un regard : les détails donnent à chaque personnage sa singularité. Après plusieurs semaines de séchage, les pièces sont cuites à près de 980 °C, puis peintes à la gouache, à l'acrylique et avec des pigments naturels. Il faut compter environ deux heures et demie pour un santon. Jusqu'à huit heures pour une saynète. La production reste volontairement limitée, loin des séries standardisées. Élisabeth, elle, compose des santons habillés qui tiennent presque de la sculpture et de la couture. Les visages sont modelés puis patinés. Les costumes prennent vie dans des piqués anciens, des étoffes chinées, des passementeries et des accessoires récupérés. Une démarche de réemploi menée depuis plus de 35 ans, bien avant que l'économie circulaire ne devienne un mot d'ordre.

Une tradition populaire, pas une pièce de musée

L'histoire familiale remonte aux années 1960, lorsque Jean-Marie Fontanille rencontre le santonnier aixois Rodolphe Devouassoux. La passion se transmet ensuite à Isoline, qui devient santonnière en 1998 après des études d'arts plastiques, puis à Élisabeth, encouragée par son mari à créer sa propre collection. Leurs créations prolongent une pratique apparue en Provence au XIXe siècle. Le santon, du provençal santoun, 'petit saint', peuple alors les crèches de bergers, de lavandières, de marchands et d'artisans, autrement dit toute une société rurale mise en scène autour de la Nativité. Les savoir-faire liés aux santons moulés, cuits et peints figurent depuis 2021 à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel du ministère de la Culture. Mais les Fontanille ne se contentent pas de reproduire un répertoire ancien. Isoline donne à ses bergères, ânes, chèvres et colporteurs des attitudes presque vivantes. Élisabeth habille ses personnages comme on raconterait une époque, avec des matières qui portent déjà une histoire.



Copyright Facebook Famille Fontanille

De Pujaut aux quatre coins du monde

Leurs santons ont rejoint des collections aux États-Unis, au Canada et en Allemagne. Élisabeth a également réalisé des crèches pour l'Hôtel d'Europe et La Mirande, à Avignon, ainsi que pour Baumanière, aux Baux-de-Provence. Le travail de la famille s'est même invité à Notre-Dame de Paris, où

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

l'un des anges de la grande crèche créée par Jean-Marie Fontanille a trouvé place après la réouverture de la cathédrale. Le Prix Jacques Léon distingue donc bien davantage qu'un artisanat. Il récompense une manière de faire vivre la Provence : par la main, la patience et l'invention. À Pujaut, la tradition ne dort pas dans une vitrine. Elle marche, elle travaille, elle sourit et continue de voyager.
Mireille Hurlin

La recette de poulpe du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de poulpe à la braise avec nectarine et vierge de légumes au miel.

Recette pour 4 personnes :
Le bouillon :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 2 oignons rouges coupés en 2
– 4 grosses pincées de sel gros
– 1 cuillère à soupe de miel

Préparer le bouillon en portant à ébullition une grande quantité d'eau avec du gros sel, des oignons, une carotte, du céleri et un bouquet garni, puis nettoyer soigneusement le poulpe à l'eau claire avant de l'ébouillanter 2 ou 3 fois. Le cuire dans le bouillon pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

La vierge de légumes :
– 4 nectarines ou pêches
– 70 g d'olives noires dénoyautées
– 50 g de pignons de pin torréfiés
– Une botte de coriandre
– 2 citrons verts
– 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
– 1 cuillère à soupe de miel
– 2 tomates rouges grappes

Couper 2 nectarines en petites brunoises. Ajouter les 70 g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50 g de pignons de pin, et la botte de coriandre émincée finement. Zester les 2 citrons verts. Incorporer les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise des tomates rouges, les 2 pincées de piment d'Espelette, et une pincée de fleur de sel et une cuillère à soupe de miel.

Le poulpe :
– 1 poulpe de 2 kilos
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une grosse pincée de fleur de sel

Couper le poulpe en 4 morceaux, en utilisant principalement les tentacules. La tête peut aussi être grillée entière. Couper les 2 nectarines restantes en 2 et les placer sur le gril du barbecue avec un peu d'huile.Griller jusqu'à obtenir une belle coloration.

Dressage :
Placer les tentacules de poulpe grillées au centre de chaque assiette.
Ajouter les quartiers de nectarines grillées autour du poulpe.
Déposer la vierge de légumes au miel autour du poulpe.
Décorer avec quelques fleurs d'ail, des feuilles de coriandre fraîches, et râper 1/2 citron vert sur le tout.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

(Vidéo) Pour son traditionnel dessert de Noël, Baumanière présente ‘La Bergerie’



À l’occasion des 80 ans de Baumanière, Brandon Dehan, chef pâtissier de l’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, présente un dessert de Noël en édition limitée appelé ‘La Bergerie’. Il reste encore quelques exemplaires en stock.

Chaque année, Brandon Dehan réalise un dessert spécial, en édition limitée, pour les fêtes de fin d’année. Cette année, le chef pâtissier a voulu faire honneur à Baumanière qui fête ses 80 ans en créant un dessert faisant référence à l’histoire de la maison et à ses origines.

Ainsi, il présente ‘La Bergerie’, qui représente la bâtisse fondatrice de Baumanière, inaugurée en 1945

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

par le fondateur Raymond Thuilier. Dans ce dessert, qui symbolise le souvenir, on trouve des saveurs des desserts d'antan de la maison comme la Crêpe Soufflée et le Millefeuille Baumanière, qui sont toujours à la carte aujourd'hui.

Ce dessert, qui est au prix de 100€, peut-être commandé pour Noël ou pour la Saint-Sylvestre sur le site de Baumanière. Il reste 15 exemplaires qui pourront, après commande, être retirés à la chocolaterie les 23 et 24, ou le matin du 25 décembre, ou bien les 27, 28, 29, et 30, et le 31 décembre au matin.

Il est également possible de commander certaines pièces de La Bergerie individuellement comme la brouette du berger, le berger et ses moutons, ou encore le chapeau du berger.

La Chocolaterie Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Voir cette publication sur Instagram

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Une publication partagée par Baumanière ***** (@baumaniere)

La recette du dessert à l’ananas et coco de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert à l'ananas et à la jeune noix de coco fraiche.

La pâte à savarin :
– 250g farine
– 25g miel
– 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
– 4g fleur de sel
– 25g levure fraîche
– 100g beurre tempéré
– 1/4 zeste citron jaune
– 250g œufs

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.
Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).
Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).
Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.
Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

minimum au frais.

Le sirop punch agrumes :
– 750g eau
– 350g sucre
– 1 citron jaune zestes,
– 1,5 citron vert zeste
– 1,5 citron vert jus
– 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
– 85g liqueur de thé
– 75g chaire ananas fraîche mixée
– 10g gingembre microplané
– 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

Le sorbet Ananas :
– 1100g chaire ou purée d'ananas
– 300g eau
– 300g cassonade
– 11g superneutrose + 44g sucre blanc
– 12g menthe fraîche
– 14g gingembre microplané
– 2 citrons verts zestes
– 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.
Ajouter zestes et gingembre frais.
Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.
À 45°C, ajouter le superneutrose.
Stocker au congélateur.

La crème montée de jeune coco fraîche :
– 200g crème 35 %
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– 21g sucre fleur de coco
– 400g crème froide
– 6g gélatine
– 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.
Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.
Laisser refroidir 1h.
Ajouter la crème froide, mélanger.
Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

La chips d'ananas :
– 2000g eau
– 1000g sucre
– 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.
Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

L'Ananas rôti :
– Brunoise d'ananas (1 pièce)
– 30g sucre de fleur de coco
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– Zeste citron vert
– 1 morceau de gingembre frais 15g
– 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique) :
Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,
Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

En option à mettre sous la chips d'ananas :
– Gelée eau de coco fraîche
– 500g eau de coco
– 14g gélatine
– 2 gousses de vanille

Faire une ébullition rapide et sur feux éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).
Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-piècer des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

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 le 5 novembre 2026

Dressage :
Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.
Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.
Placer juste sous la glace de l'ananas rôti
Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.
À glacer et déguster sans attendre !



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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 Baux-de-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 :

Crémeux immortelle :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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.

Glace immortelle :
– 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

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 le 5 novembre 2026

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.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

La recette de homard du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

– 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.

Glaçage poivron rouge :
– 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.

Gel framboise :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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.

Jus de tête de homard à la soubressade :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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 La Cabro d’Or 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

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

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Ce samedi 5 juillet, les chefs Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, et Christophe Chiavola, du restaurant gastronomique Le Prieuré, 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 réserver sa table en ligne 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR