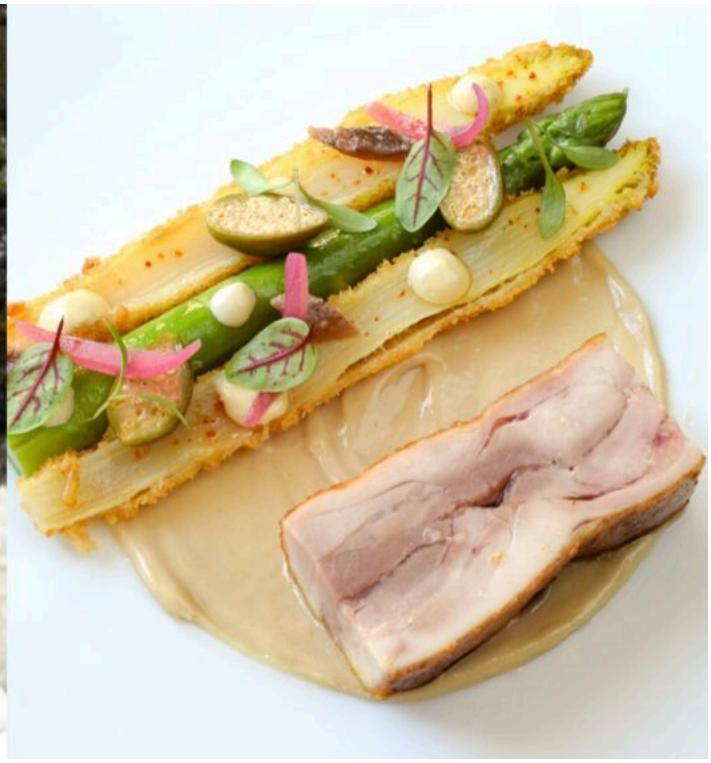
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

La recette de volaille du chef Michel Hulin



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 compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :
– 6 beaux hauts de cuisses désossés
– Huile d'olive
– Beurre
– 3 gousses d'ail
– 2 échalotes épluchées
– 1 branche de thym
– Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

cuisson.
Cuir à 180°c pendant 20 minute en arrosant la volaille.
Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.
Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

La sauce « Tonato » :
– 80 gr de petits câpres
– 80 gr d'anchois
– 400 gr de ventrèche de thon confite
– 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
– 100 gr d'huile de pépin de raisin
– 130 gr de vinaigre de Bonite
– 1 œuf mollet 6 minutes
– Sel
– Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :
– 12 pièces d'asperges vertes moyennes
– 6 pièces d'asperges blanches moyennes
– 1 œuf
– Farine
– Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°c, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :
– Pickles d'oignon
– Câpres à queue
– Anchois en petits cubes
– Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

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 27 octobre 2026

DR

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel

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 27 octobre 2026

Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :
– 20 pieces
– 1 tomate
– 1 fenouil
– 1oignon
– 3 gousse d'ail
– 100g de vin blanc
– 20 g de beurre
– Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :
– 1 boite de sardine a l'huile
– 2 citron vert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

– 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :
– 150g de sauce soja
– 50g vinaigre de bonite
– 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :
– 1 kg de beurre
– Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :
– 8 pièces de sardine
– Poudre d'herbe de provence
– Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les séchés à 50°c pendant 6 heures. Puis les frites à 160°c. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposés dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les bruler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :
– 500G lait entier
– 40g consommé de langoustine
– 5g d'agar
– 1 feuille de gélatine
– 50 g de pain brulé
– 180g d'huile pépins de raisin
– 60g huile d'olive
– 10 g jus de citron jaune
– 5g sel fin
– 1 boite sardine à l'huile

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Chauffer le lait avec le pain brulé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l'agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l'aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :
– 10g branche de romarin frit
– 10 g de citron brulé
– 1 tranche de pain brulé
– 10 g brisure de pain brulé
– Fleur de sel
– Poivre
– Huile d'olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brulé et le pain brulé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l'assaisonnement.

Dressage :
– 4 feuilles d'huitres

Couper les feuilles d'huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

©Virginie Ovessian

Baux-de-Provence : 2e édition du festival Les Baux pianos

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Le festival Les Baux pianos aura lieu à la fin du mois de juin. Au programme, trois soirées consécutives sur l'esplanade du château des Baux-de-Provence. Les vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juin, à partir de 19h30, vous pourrez assister à un spectacle de musiciens provenant du monde entier, tout en profitant du patrimoine et du paysage autour.

Pour la deuxième édition de ce festival, organisé par André Manoukian, célèbre auteur-compositeur-pianiste français, il présentera samedi soir en avant-première son prochain album. En cas de pluie, le festival se déroulera aux Carrières de Lumières au lieu de l'esplanade du château des Baux-de-Provence.

Concernant les tarifs de ce festival :

- 35 euros par soirée
- 60 euros pass 2 jours
- 90 euros pass 3 jours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

- Tarif groupe (à partir de 8 personnes) : 30 euros par soirée

Pour plus d'informations et pour accéder à la billetterie, cliquez ici.

Programmation

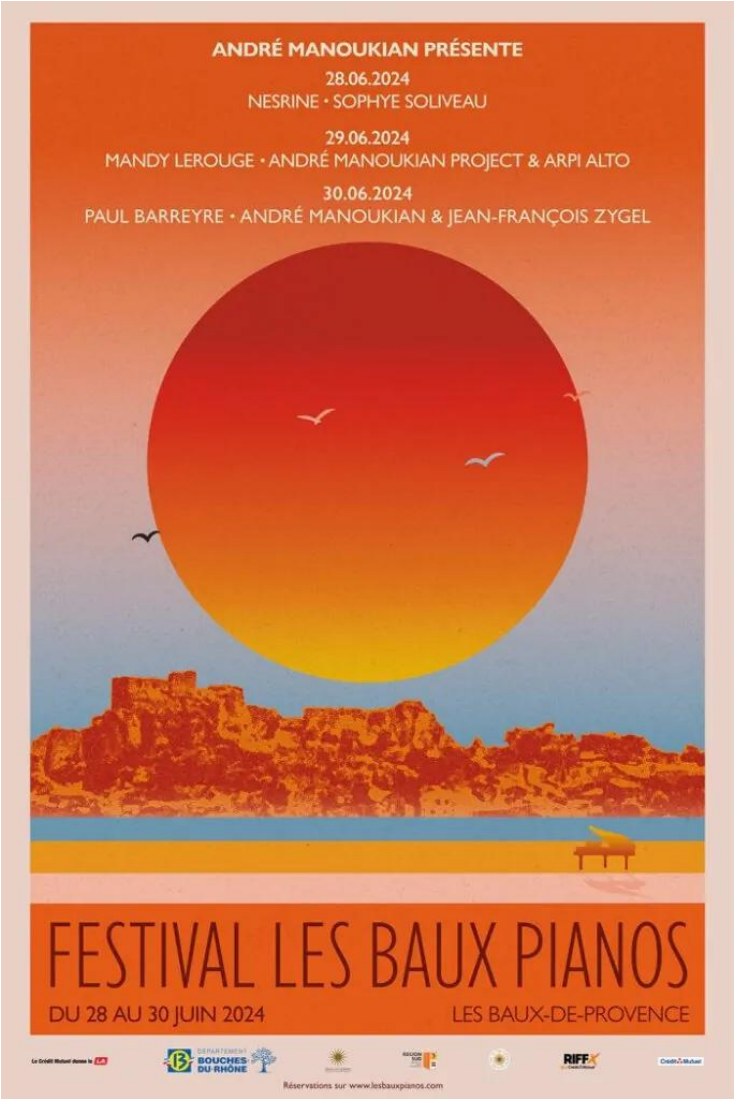
Le vendredi 28 juin : Nesrine + Sophye Soliveau
• Nesrine – 19h30 : chanteuse, violoncelliste et compositrice.
• Sophye Soliveau – 21h : Sophye Soliveau est chanteuse, harpiste et cheffe de chœur.

Le samedi 29 juin : Mandy Lerouge + André Manoukian Project & Arpi Alto
• Mandy Lerouge – 19h30 : chanteuse, actrice, productrice, elle propose des musiques actuelles de tradition argentine.
• André Manoukian Project & Arpi Alto – 21h : présentation de son nouvel album en avant-première.

Le dimanche 30 juin : Paul Barreyre + André Manoukian & Jean-François Zygel
• Paul Barreyre – 19h30 : guitariste et chanteur, il propose des musiques orientales, classiques et jazz. Paul Barreyre chante aussi les chants de son second pays de coeur : la Grèce.
• André Manoukian & Jean-François Zygel – 21h30 : duo des deux musiciens

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026



Sarah Ripert

La recette de couteaux de mer du chef Glenn

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Viel

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :
– 2 bottes de basilic
– 10gr de pignon de pins
– 15gr de parmesan râpé
– 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :
– 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la partie inferieur pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Pâte pignon de pins :
– 50gr pignon de pins
– 5cl huile d'olive
– 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :
– Pistou
– 1/2 pièce d'échalote
– 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :
– 100gr de farine
– 4gr de levure
– 4gr de sucre
– 2gr de sel
– 10gr de beurre
– 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :
– 1 litre d'eau
– 150gr de tapioca
– 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :
Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

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 27 octobre 2026

DR

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville propose une soirée végétale

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 27 octobre 2026

Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du Domaine de Manville, situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs Lieven Van Aken et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouvelles saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table en ligne ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

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 27 octobre 2026

Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 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 thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 500 gr de longe de thon
– 8 petites tranches de pain campagne très fines
– 4 radis
– 4 minis carottes
– 2 oignons botte
– 2 figues fraiches
– 0.160 kg de chutney de figues
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Herbes mélangées
– Vinaigre Balsamique

– 0.2 kg de foie gras terrine
– 0.2 kg de crème liquide bouillante
– 3 feuilles de gélatine réhydratée
– 0.3 kg de crème fouettée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.
Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.
Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.
Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

La recette de crevettes sauvages Carabineros du chef Michel Hulin

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 crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.

Pour 6 personnes :
– 24 crevettes « Carabineros »
– 30 palourdes
– 30 olivettes de taggiasche
– 6 artichauts violets
– 6 tomates
– herbes mélangées
– huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
– pistou de basilic

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron, sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.
Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

Le jus :
– 3 échalotes
– 50 gr de gingembre
– 50 cl de vin blanc
– 25 cl de cognac
– 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
– 25 cl de fond de veau
– huile d'olive
– beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3⁄4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

Les gnocchis :
– 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
– 150 gr de farine
– 1 jaune d'œuf
– 40 gr de citron confit
– ciboulette ciselée
– piment d'Espelette
– huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.
Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

Cuisson et finition :
Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.

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 27 octobre 2026

DR

Les moutons s’installent aux Baux-de-Provence pour un week-end pastoral

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Du vendredi 19 au dimanche 21 avril, les professionnels et acteurs de la filière laine, ainsi que leurs moutons, investissent la bergerie des Baux-de-Provence pour un week-end pastoral rythmé par des animations, une exposition, des démonstrations de tonte, et bien d'autres surprises.

Deux confréries pastorales ont existé aux Baux-de-Provence : celle des tondeurs et celle des bergers qui ont marqué la vie du village. Depuis, la tradition demeure et prend des tournures plus contemporaines. Quant au pastoralisme, il suscite de nouvelles vocations. C'est pourquoi l'office de tourisme de la commune organise un week-end pastoral, pour mettre en lumière les métiers de la filière laine.

Comme chaque année, les moutons s'installent à la bergerie des Baux-de-Provence le temps d'un week-end. L'occasion idéale pour les petits et les grands de venir les voir et de découvrir le travail de la laine à travers diverses animations.

Le programme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Durant les trois jours, le public pourra profiter de démonstrations de tonte à 11h et 15h30, d'animations autour de la laine proposées par Lucie Grancher, découvrir le travail de la laine grâce à la Ferme du Lambert, mais aussi voir l'exposition 'Laine, de la toison au produit fini' à la Galerie La Cure.

Le samedi 20 avril, la Maison de la Transhumance tiendra un stand à la Galerie La Cure où seront présentés la randonnée sur les traces de la transhumance La Routo GR®69, des vêtements et ouvrages sur le pastoralisme et la transhumance, ainsi que des jeux éducatifs pour les enfants avec la mallette pédagogique La Routo.

Une visite guidée sera également organisée le samedi 20 avril à 10h autour du pastoralisme au sein du village des Baux-de-Provence. Cette activité est au prix de 6€ pour les adultes, 3€ pour les 12-17 ans, et gratuite pour les moins de 12 ans. L'inscription est obligatoire et se fait auprès de l'office de tourisme au 04 90 54 34 39 ou par mail à l'adresse tourisme@lesbauxdeprovence.com

---

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

– 4 oranges
– 1 citron jaune
– 1 citron vert
– 1 pamplemousse
– 1 cuillère à soupe de miel
– ½ betterave en jus
– 0,250 Litre d'huile d'olive
– Sel
– Poivre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 octobre 2026

DR

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 !