

Ecrit par le 11 juin 2026

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence



Depuis un an, c'est au cœur du [Château La Croix des Pins](#) à Mazan que le jeune chef [Jérôme Tchomlek](#) officie derrière les fourneaux de [la Maison Aréni](#). Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien [Jérôme Tchomlek](#). « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-père avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chasseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les Tchomlek, ce sera la cuisine.

Ecrit par le 11 juin 2026



Crédit : DR

« J'ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »

Jérôme Tchomlek

« J'ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l'âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m'a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3^e, j'ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l'orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C'était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400 couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J'étais trop content car mon but c'était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre

Ecrit par le 11 juin 2026

chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore... Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.



Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine

Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est [Chez Serge](#) à Carpentras (l'établissement réputé de [Serge Ghoukassian](#), un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »

Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse

« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant [Clovis & Basina](#) à Crillon-le-Brave, village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'.

Ecrit par le 11 juin 2026

C'était [A Ventoux](#), le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.

Il rencontre alors [Jérôme Petitjean](#), le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.



Pourquoi Aréni ?

Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.

« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »

Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers

« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.

« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de

Ecrit par le 11 juin 2026

trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.

« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).



Crédit : Maison Aréni/DR

« La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée

Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.

« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Ecrit par le 11 juin 2026



Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezza inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur [son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs](#). Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de [Relais Vert](#) à Carpentras, asperges et fraises [des Malauques](#) à Mazan, pigeons et volailles [de la Station Avicole du lac](#) à Monteux, boucherie [Choc Viande](#) à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, [la Fromagerie Mercy](#) à Carpentras, [la crèmerie SDV](#) à Sorgues, [la boulangerie-pâtisserie Augusta](#) à Sarrians, les poissons de [Toute La Marée](#) à Entraigues-sur-la-Sorgue, [Elite Marée](#) à Avignon, les cafés de [la Maison Brès](#) à Sarrians, le Safranier [Guillaume Chardon](#) à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie [Lou Gau](#) à Mazan... N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même [la blanchisserie C L'Atelier](#) pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.

Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins

De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat

Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »

Ecrit par le 11 juin 2026

La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaufort-de-Venise, Vacqueyras...) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (...)). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal

« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.

Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').

« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épices et les bons accompagnements. »



Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Des projets pour mieux s'enraciner

Ecrit par le 11 juin 2026

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »

Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.

« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.

« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »

« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

[Maison Aréni](#). Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).

Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et [réservation en ligne](#).



Animation : les Mardis accordés

Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent [les Mardis accordés](#). Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.

Écrit par le 11 juin 2026

L'équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.

« C'est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d'une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d'alcool, les organisateurs proposent également les jus d'Yvette de Mazan.

« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.

Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotellière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos

Ecrit par le 11 juin 2026

papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraîches.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Tomates semi-confites :

- 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel fin
- Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.

Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.

Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :

- 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.

Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :

- 500 g de tomates mûres
- 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
- Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.

Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.

Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.

Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.

Réserver au frais.

Chips de tapioca tomatées :

- 50 g de perles de tapioca
- 300 ml de jus de tomate
- Sel fin
- Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.

Écrit par le 11 juin 2026

Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre). Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :

Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.

Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.

Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.

Ajouter les chips de tapioca.



DR

Écrit par le 11 juin 2026

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :

- 435gr crème liquide 35%
- 45gr miel
- 3 pincées de poivre noir moulu
- 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Ecrit par le 11 juin 2026

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.

Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :

- 100gr chocolat noir
- 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :

- 425gr blanc d'oeufs
- 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.

Monter les blancs en neige.

Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :

Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.

Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.

Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)

Laisser figer au frigo au moins 1h.

Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné...

Écrit par le 11 juin 2026



©Alain Maigre

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 11 juin 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère
- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge

Écrit par le 11 juin 2026

- 2 cl de porto rouge

Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.

Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout.

Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Ecrit par le 11 juin 2026



DR

La recette de quesadillas du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- 6 cuil. à café de rub tex-mex
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 4 tortillas
- 10 chips nachos
- 1 brin de coriandre

Ecrit par le 11 juin 2026

- 1 filet d'huile d'herbes citronnée
- Huile d'olive
- 1 petit piment rouge
- 4 avocats bien mûrs
- 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
- 1 cuil. à café de paprika fumé

Le guacamole :

- 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil plat
- Le zeste de ½ citron vert
- 1 tomate
- Le zeste et le jus de ½ citron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.

Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.

Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.

Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.

Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.

Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué !

La cuisson :

Préparer le barbecue et faire une belle braise.

Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.

Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.

Écraser grossièrement les nachos.

Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.

Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.

Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quesadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.

Écrit par le 11 juin 2026



©Claire Payen - Solar

Le chef étoilé Xavier Mathieu sera en

Écrit par le 11 juin 2026

dédicace à Apt



Le propriétaire de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas, [Xavier Mathieu](#), ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la [Librairie Fontaine Luberon](#) à Apt à l'occasion d'une séance de dédicaces pour son livre *Ma Cuisine Provençale*.

Ma Cuisine Provençale, c'est un ouvrage qui réunit 50 recettes ancrées dans les parfums, les couleurs et les traditions de la région. Les mots et les recettes de Xavier Mathieu, couplés avec les photos de Philippe Vaurès-Santamaria, s'entremêlent pour offrir aux lecteurs une plongée dans la Provence, où la cuisine est habitée par la nature environnante.

« Mon inspiration, je la puise autour de moi, dans cet environnement qui me nourrit, dans tous les sens du terme. Je prends ce qu'il y a de plus beau dans la nature pour le sublimer. »

Xavier Mathieu

Ecrit par le 11 juin 2026

Dans ce livre, le chef étoilé révèle pour la première fois ses secrets culinaires. On y trouve des recettes gourmandes et gastronomiques qui rappellent les traditions locales et le terroir comme l'apéritif estival, le pistou, la ratatouille, la daube avignonnaise, ou encore les 13 desserts de Noël.



©Philippe Vaurès-Santamaria

Si quelques exemplaires signés par le chef sont disponible au Phébus, il sera aussi possible de s'en procurer et de rencontrer Xavier Mathieu ce samedi 9 août à la Librairie Fontaine Luberon. De quoi trouver de l'inspiration avant d'aller faire des emplettes au célèbre marché d'Apt et de préparer le déjeuner.

Samedi 9 août. À partir de 10h. Librairie Fontaine Luberon. 16 Rue des Marchands. Apt.

Écrit par le 11 juin 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée en feuille de brick, avec granité aux baies roses, émulsion à la salicorne et poutargue.

Recette pour 4 personnes

Le thon :

- 500 gr de cœur de filet Thon rouge de Méditerranée
- 2 feuilles de brick

Couper le thon en rectangle de 10cm de long sur 2cm coté. Tailler la feuille de brick à la taille du thon. Beurrer la feuille de brick saler et poivrer le thon puis roulez la feuille de brick. Réserver au frais.

Ecrit par le 11 juin 2026

Siphon salicorne :

- 300 gr de crème
- 150 gr de salicorne
- 10 gr de sel

Chauffer la crème avec la salicorne et le sel, une fois à ébullition laisser infuser la salicorne pendant 1 heure, mixer le tout passer au chinois et mettre en siphon puis gazer 2 fois.

Gel de mangues :

- 100 gr de jus de mangue
- 3 gr d'agar agar
- 3 gr de maïzena

Chauffer le jus de mangue, ajouter les poudres et porter à ébullition en mélangeant. Réserver au frais puis une fois pris, mixer au thermomix.

Granité baie rose :

- 500 cl d'eau
- 100 gr de sucre
- 10 gr de baie rose

Chauffer l'eau et le sucre à ébullition, sortir du feu et ajouter la baie rose écrasé, filmer puis laisser infusé 1 heure. Passer le liquide au chinois étamine et mettre au congélateur une fois refroidi.

Finitions et montage de l'assiette:

Dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker rapidement le thon rouge en feuille de brick, puis couper en deux.

Le positionner au centre de l'assiette et puis disposer le gel de mangue et quatre petits morceaux de mangue fraîche coupés très finement et roulés.

Ajouter des petites branches de salicorne fraîche.

Dans une deuxième assiette disposer le siphon à la salicorne avec la poutargue râpée.

Dans une troisième assiette disposer le granité précédemment congelé et parsemer avec de la baie rose séchée et écrasée finement.

Ecrit par le 11 juin 2026



DR

La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 11 juin 2026



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

Farce fine aux gamberonis :

- 200 g de gamberonis pelés
- 50 g de crème liquide
- 30 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

Asperges :

- 15 asperges vertes de plus de 22 cm

Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

Appareil aux amandes :

- 100 g de chapelure

Ecrit par le 11 juin 2026

- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'amande
- 30 g d'eau • 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

Glace aux asperges :

- 400 g d'asperges vertes
- 500 g d'eau
- 200 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
- 3 g de gélatine en poudre
- Huile d'olive fruitée verte
- Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.

Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

Sauce à l'oseille :

- 300 g de feuilles d'oseille
- 500 g de crème liquide
- 50 g d'eau
- 5 g de sel
- 50 g de queues d'oseille fraîche
- 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

Finition :

- Baies roses
- Feuilles de cresson et d'oxalis
- Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur

Ecrit par le 11 juin 2026

l'appareil aux amandes, assai- sonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfourez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.

Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez par-dessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.

Ecrit par le 11 juin 2026



DR

Ecrit par le 11 juin 2026

La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

Sauce Romesco :

- 300gr de tomates anciennes
- 100gr de poivrons rouges
- 40gr de pignons de pin
- 40gr d'amandes effilées
- 80gr d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.

Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.

Ecrit par le 11 juin 2026

Olives taggiasche :

- 100gr d'olives taggiasche
- 30gr de chapelure Panko

Dénoyauter les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :

- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 5 gr de moutarde
- 4 gr de vinaigre de xérès
- 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :

Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.

Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.

Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Ecrit par le 11 juin 2026



©Arthur Ledoux