

Ecrit par le 17 avril 2026

(Vidéo) Le Tour Auto 2025 passera par Villeneuve-lès-Avignon



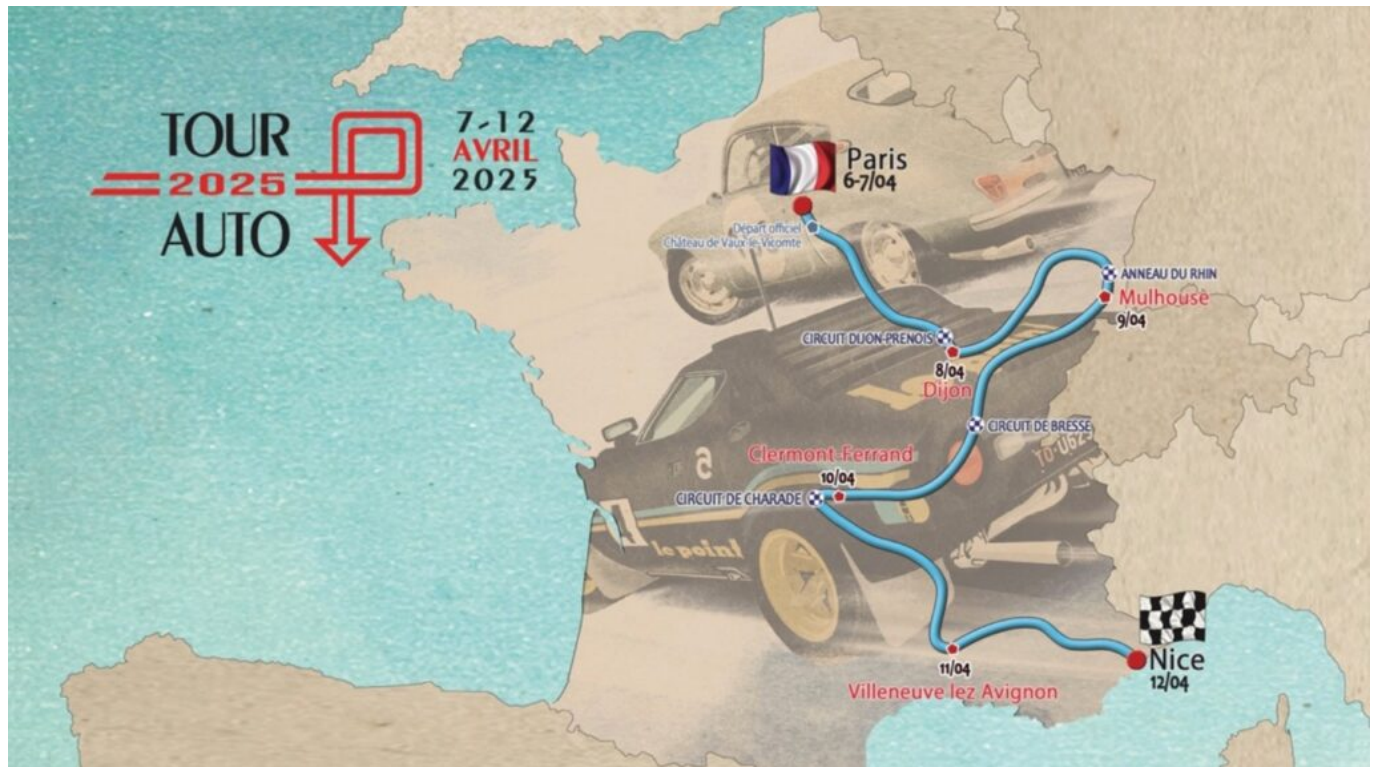
Le **Tour Auto 2025**, rendez-vous incontournable du calendrier automobile international, partira de Paris le 7 avril pour rejoindre Nice en 12 avril, en passant notamment par Villeneuve-lès-Avignon. Pour l'occasion, les entreprises et organismes locaux sont invités à devenir partenaires de l'événement.

« C'est un très bel événement qui a une répercussion internationale », commence par dire [Nathalie Carot-Rooney](#), présidente de Noun Conseil et élue à la communication de la Ville de Villeneuve-lès-Avignon, qui cherche des partenaires pour le passage du Tour Auto 2025 dans le Grand Avignon. La 34^e édition de ce grand rallye français et historique se veut un véritable musée à ciel ouvert, ce n'est pas seulement une compétition qui attend les spectateurs et participants.

L'événement débutera à Paris le lundi 7 avril, d'où partiront quelque 240 véhicules pour aller en

Ecrit par le 17 avril 2026

direction de Nice où ils arriveront le samedi 12 avril, en passant par Dijon, Mulhouse, Clermont-Ferrand, et bien sûr Villeneuve-lès-Avignon.



Une course au cœur du patrimoine et de l'histoire

Au-delà de l'aspect sportif, le Tour Auto est aussi l'occasion de découvrir la France et ses nombreuses richesses naturelles, historiques et patrimoniales. Ce sera le cas notamment à Villeneuve-lès-Avignon le vendredi 11 avril, où sera installé un grand village gratuit pour le public où seront proposées diverses animations avant le passage des voitures anciennes. « Ce n'est pas du tout un événement élitiste et snob, c'est vraiment un moment qui est chaleureux et convivial avec les participants qui sont des personnes qui adorent partager leur passion », explique Nathalie Carot-Rooney.

Il y aura aussi un espace dédié aux partenaires, une sorte d'espace VIP où chaque partenaire aura une tente à ses couleurs avec son logo et pourra faire du networking, tout comme discuter avec les pilotes. « C'est intéressant pour des entreprises qui voudraient attirer une cible CSP+ », ajoute Nathalie. Les partenaires pourront aussi assister au dîner de gala qui sera organisé dans un lieu emblématique de Villeneuve-lès-Avignon : La Chartreuse.

Un événement au valeur environnementale

Si une course de voitures peut sembler tout sauf respectueux de l'environnement, le Tour Auto 2025 présente tout de même une stratégie RSE avec des actions concrètes pour conserver un impact

Ecrit par le 17 avril 2026

environnemental raisonnable. Les voitures anciennes représentant seulement 1% du parc automobile français, il est estimé que les véhicules bien entretenus ont un faible impact environnemental car moins de 5% des véhicules anciens sont à moteur diesel et ces véhicules ne parcourent que 1000 km chacun en moyenne par an.

D'autres actions sont mises en place comme l'utilisation d'hybrides rechargeables pour 40% des véhicules de l'organisation, une coordination RSE avec l'ensemble des villes étapes, la signature d'une charte de bonne conduite par l'ensemble des participants et de l'organisation, et bien d'autres. Des valeurs fortes que l'événement souhaite mettre en lumière et souhaite partager avec les différents partenaires.

Comment devenir partenaire ?

Banque privée, habilleur officiel, constructeur, fournisseur de voitures officielles, éditeur du programme officiel de l'évènement, fournisseurs de champagne et de vins, ou encore villes étapes sont partenaires de l'évènement. Tout entreprise et organisme est invité à les rejoindre, notamment pour le passage du Tour Auto à Villeneuve-lès-Avignon.

« Que l'on soit mêlé de près ou de loin au domaine automobile, ou même pas du tout, les courses Peter Auto ont les atouts nécessaires pour offrir à une société un formidable outil de communication, que ce soit pour un partenariat offrant de la visibilité ou pour des opérations de relations publiques », affirme l'évènement. Pour en savoir plus, il suffit de contacter Nathalie Carot-Rooney au 06 49 45 60 26 ou par mail à l'adresse nathalie@nounconseil.com.

www.peterauto.fr/evenements/tour-auto/

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

Ecrit par le 17 avril 2026



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour

Écrit par le 17 avril 2026

la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistrannique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.



© Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

Écrit par le 17 avril 2026

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.



© Socopa

Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'

Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026

Du lundi 17 au vendredi 21 mars, [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée [C à vous](#), diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs été largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

[\(vidéo\) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'](#)

Deux concerts ce week-end au profit d'une cause féminine : l'endométriose

Ecrit par le 17 avril 2026



La troisième édition de ce projet national a lieu dans le Vaucluse

Ce projet porté par Anne-Marie Lyaudet Borgeais et Alexandra Rousset a vu le jour en 2023 dans le Jura où s'est tenue la 1^e édition. Depuis l'idée de rassembler ces musiciennes pour un concert annuel a grandi. La 2^e édition de 2024 s'est faite dans le Limousin et 2025 dans le Vaucluse/Gard, la prochaine édition 2026 se tiendra à Haute-Garonne. Il s'agit de soutenir une cause pour soulager la souffrance des femmes qui souffrent d'endométriose.

Une maladie féminine qui rassemble

C'est autour de cette action commune que se réunissent 80 musiciennes venant de toutes la France, 5 régions et pas moins de 17 départements représentés, pour constituer un grand orchestre d'harmonie sous la direction de Sylvie Rogier, cheffe invitée pour cette 3^{ème} édition, qui habituellement dirige l'orchestre l'Union Musicale Sarriannaise.

Ecrit par le 17 avril 2026

Un orchestre au féminin

Les samedi 8 et dimanche 9 mars prochains, venez écouter ce grand orchestre au féminin (les hommes sont les bienvenus) au travers d'un programme musical de musiques de film, d'airs d'opéra, de jazz, variétés internationales, pour l'occasion, quatre chanteuses lyriques issues du chœur de l'Opéra Grand Avignon, se joindront à cette grande formation musicale, ainsi qu'un chanteur de jazz.

Les recettes reversées à l'association avignonnaise [Manoléta](#)

Pour chaque concert, deux week-ends de répétitions sont programmés 2 mois avant, le travail musical est fait par un chef d'orchestre choisi par l'ambassadrice de la région, ici Claire Puechlong.

Ces 2 concerts sont donnés au profit d'une association qui défend les causes féminines et cette année les recettes iront directement pour l'association avignonnaise Manoléta, qui accompagne les femmes, mais aussi leur partenaire, pour pallier au mieux la souffrance de l'endométriose.

Un projet soutenu par la Ville de Sarrians, la Ville des Angles, le Lions Club Pont d'Avignon et Villeneuve/Les Angles, la Ville de Rognonas et l'École de musique.

Samedi 8 mars. 21h. 12€. Salle Frédéric Mistral. Sarrians.

Dimanche 9 mars. 15h. 12€. Forum des Angles. Les Angles.

La recette du burger 'Nemausus' du chef Joannes Richard

Ecrit par le 17 avril 2026



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 du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d'Arles.

Ingrédients :

- 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
- 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
- Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux
- Sel et poivre
- Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
- 150 g de pousses d'épinard
- 120 g de pickles de salicorne
- 160 g de tomme d'Arles
- 4 pièces noires de taureau
- 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue :

- 650 g de tomates anciennes
- 200 g de foin de Crau AOP
- 50 g d'oignons doux des Cévennes

Ecrit par le 17 avril 2026

- 10 g d'ail fumé frais
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de paprika fumé
- 50 ml de vin blanc moelleux
- 50 g de cassonade
- 50 g de sirop d'érable
- 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
- Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).

Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.

Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates.

Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.

Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torrifier le tout.

Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.

Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.

Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

Pickles de salicorne à la camarguaise :

- 250 g de salicornes
- 75 g de cassonade
- 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
- ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
- 1 feuille de citronnier bio
- 1 feuille de laurier
- ¼ branche de romarin
- ¼ branche de thym
- ¼ cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.

Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.

Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.

Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.

Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Écrit par le 17 avril 2026

Le burger :

Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux $\frac{3}{4}$ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).

Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.

Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.

Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.

Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.

Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.

Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Ecrit par le 17 avril 2026



DR

Le Grand Avignon soutient l'association Les

Ecrit par le 17 avril 2026

boutiques alimentaires et sociales



Le [Grand Avignon](#) a fait don de 10 000€ à l'association reconnue d'utilité générale, Les Boutiques alimentaires et sociales. Un geste que la communauté d'agglomération a institué depuis trois ans, en lieu et place du budget normalement alloué à la cérémonie des vœux. La structure caritative distribue chaque année 265 tonnes de denrées alimentaires, soit l'équivalent de 700 000 repas. En 2024 la Croix rouge, puis l'association la Passerelle en 2025 avaient bénéficié de ce même engagement de solidarité envers les personnes les plus précaires.

L'association '[Les boutiques alimentaires et sociales](#)', créée en 2001, emploie six salariés et s'appuie sur 47 bénévoles, offrant des denrées alimentaires, des produits d'hygiène et d'entretien aux personnes en difficulté. Les boutiques alimentaires et sociales disposent de 4 antennes en Vaucluse : à Avignon en intramuros et au MIN (Marché d'intérêt national), à Vedène et à Saint-Saturnin-lès-Avignon, ainsi qu'à Villeneuve-lès-Avignon et Roquemaure dans le Gard. Ces épiceries sociales délivrent 1 228 colis repas par jour, participant à soutenir, reconforter et à restaurer la dignité de personnes éprouvées. Toutes les informations [ici](#).

Lancement d'un club Polar à la librairie La Forme d'un Livre de Villeneuve-lès-Avignon



La librairie villeneuvoise [La Forme d'un Livre](#) et le [Festival du Polar](#) s'associent pour nous proposer un nouveau rendez-vous littéraire : un club Polar.

Dans la continuité et la logique du Festival du Polar qui a lieu tous les ans en novembre, [Camille Court](#), libraire, accueille Corinne Tonelli, programmatrice du Festival du Polar, qui vous présentera des nouveautés et des coups de cœur : romans noirs ou policier, thrillers...

Un rendez-vous mensuel

Le Club Polar se réunira 5 fois dans l'année, le lundi soir à 18h30. Il durera environ entre 1h et 1h20. Les échanges autour des lectures se poursuivront autour d'un verre.

Lundi 17 février à 18h30. Entrée libre. Places limitées. Librairie La Forme d'un Livre. Rue de la

Écrit par le 17 avril 2026

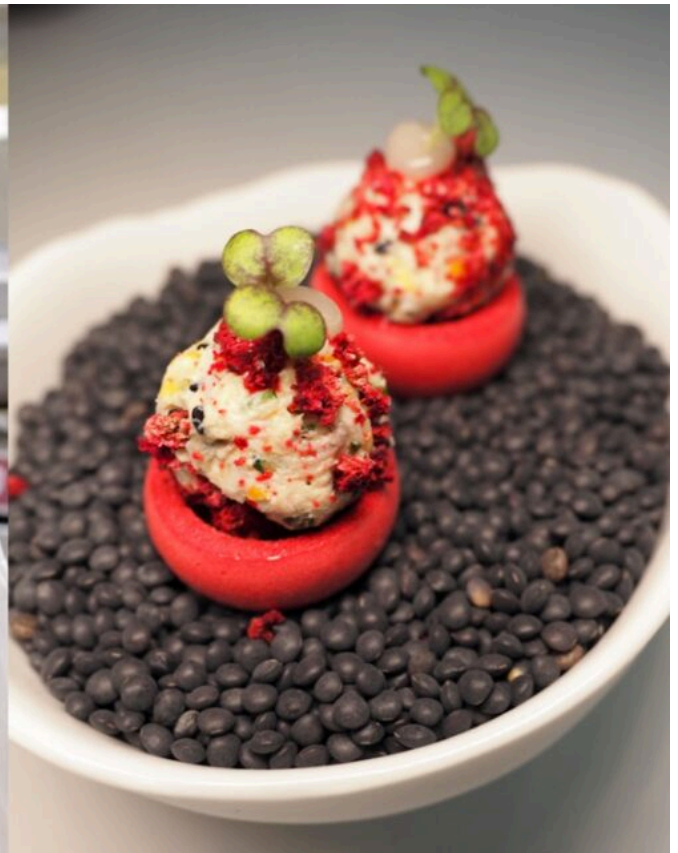
**République. Villeneuve-les-Avignon. Réservation conseillée :
librairie.laformedunlivre@gmail.com**



© La Forme d'un Livre

La recette de macaron à la betterave et au poisson du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 17 avril 2026



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 macaron à la betterave, rilette de loup de mer et calamansi.

Macaron :

- 125gr de jus de betterave
- 80gr eau
- 10gr de balsamique noir
- 20gr de vin jaune réduit
- 25gr de sucre glace
- 35gr d'albumine
- 2gr de sel

Rilette de loup de mer :

- 1 filet de loup de mer
- 50gr de vinaigre de calamansi
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- Sel

Ecrit par le 17 avril 2026

- Poivre

Déroulé :

La veille, réaliser les macarons, mélanger tous les ingrédients dans un batteur et monter comme une chantilly. Mettre dans une poche à douille et pocher en forme de dôme d'environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher toute la nuit.

Faire revenir les échalotes, ajouter le poisson coupé en petits morceaux. Ajouter un peu de vin blanc et laisser cuire. Laisser refroidir, mixer et ajouter un peu de vinaigre, de l'huile d'olive et la ciboulette.

Dressage :

Creuser les macarons à l'aide d'une cuillère, réaliser une boule de rilette que l'on met à l'intérieur, un point de gel calamansi sur le dessus et un peu de poudre de betterave que l'on aura fait avec les parures.

Ecrit par le 17 avril 2026



DR

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef

Ecrit par le 17 avril 2026

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 pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
- 4 artichauts violets bio
- 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
- 4 têtes de carabine rose
- 60 cl de fumée de morilles
- Échalote bio
- Beurre bio
- Foin AOC de la crau
- 50 g de Sarrasin bio

Écrit par le 17 avril 2026

- 1 gousse d'ail
- 500 g d'Huile
- Une branche de Romarin
- 100 cl de vin blanc
- 85 g de farine bio
- 14 g de semoule fine bio
- 2 jaunes d'œuf bio
- 9 g d'huile d'olive du domaine bio
- 12 g d'eau filtrée

Préparation du pigeon :

Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.

Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.

Récupérer les deux cuisses et les mettre à cuire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.

Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

Préparation de la pâte à ravioles :

Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.

La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

Préparation des artichauts :

Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.

Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Ecrit par le 17 avril 2026

Préparation des huîtres :

Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle (normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

Montage de la tartelette :

Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

Préparation du jus concentré :

Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Ecrit par le 17 avril 2026



DR