



La recette de butternut à la raclette du chef **Joannes Richard**



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes Préparation - 5 minutes Cuisson - 35 minutes Repos - 10 minutes

- 1 butternut
- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices



Ecrit par le 10 décembre 2025

- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon ! Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert. Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.



©Solar - Claire Payen



Saint-Rémy-de-Provence : Petit marché pour gros repas



Du vendredi 19 au dimanche 21 décembre 2025, <u>le Petit Marché du gros souper</u> revient sur l'avenue de la Résistance et la place Jules-Pellissier à Saint-Rémy-de-Provence.

Au total, 36 exposants, sélectionnés pour l'originalité et la qualité de leurs produits seront présents. Choisis en cohérence avec l'offre des commerces situés à proximité ils proposeront des gourmandises locales, créations artisanales, décorations et idées cadeaux.

Ouverture le vendredi de 16h à 22h, le samedi de 10h à 22h, le dimanche de 10h à 20h. <u>Liste complète des exposants</u> (voir également ci-dessous).

(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?



Ecrit par le 10 décembre 2025

Les exposants

Pour manger:

Christopher Baptiste : churros, crêpes, gaufres (Saint-Rémy)

Rémi Brun (Le Rucher des Alpilles) : miel et tous produits de la ruche (Saint-Rémy)

Mireille Delade : nougats (Caumont)

Alphonse de Meis : escargots cuisinés (Saint-Rémy)

François Fassi (manade Caillan) : charcuterie de taureaux (Saint-Rémy)

Jean-Pascal Fassy: fougasses (Maillane)

Christel Lagnel (le Rocher des Baux) : gourmandises chocolatées Magali Mistral : marrons chauds (elle ne sera pas dans un chalet)

Hugo Nicolet : châtaignes (Saint-Martin-de-Boubaux) Roseline Perroto et Jérôme Pellefigues : foie gras du Gers Caroline Potet : olives, fruits confits, chocolats, pain d'épices Yannick Roux : trufficulture et huile d'olive (Saint-Rémy)

Patrice Schmitz : fromage à la truffe, salaisons ibériques (Eyragues)

Olivier Sicard : aligot recette provençale, pommes de terre, épices (Eyragues)

Maison Soulier Glacier : panettones (Arles)

Bénédicte Pariaud (Shiso et compagnie) : plantes aromatiques bio, huiles végétales, tisanes, sirops (Eyraques)

Arnaud Vernet : sandwichs charcuterie fine avec fromage a raclette à déguster sur place, directement grillé sur place avec appareil à raclette.

Aubry Pascal: "Brunch folie's, hot dog, sandwich, tartiflette breitzel, vin chaud...

Charles Lefranc: "Escauma" huitres et produites de la mer

Floris Sarah: les Panettones



Ecrit par le 10 décembre 2025



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

Pour boire:

Damien Borel: bière, vin chaud (Noves)

Laure Dupuy (Mas Carlin): vin, confits de vin, vin chaud (Mas-Blanc)

Raphaël Graugnard : brasserie artisanale des Alpilles, bières bio (Eygalières)

Bertrand Waris : champagne Waris et Filles (Avize, Eyguières)

Distillerie des Alpilles : Martinat Julien, pastis, apéritif, digestif eau de vie..

Comité des fêtes : vin chaud...



Ecrit par le 10 décembre 2025



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

Pour décorer et présenter :

Cécile Aubry : photographe (Maillane)

Ambre Baulieux : bougies artisanales (Bagnols-sur-Cèze) Nicolas Karaguiavourian : boules de Noël (Marseille) Eliane Ruiz/Appy : santons (Salon-de-Provence)

Sophie Texier (De l'olivier au couteau) : coutellerie en bois (Saint-Rémy)

Flora Vincent: santons (Alleins)

Arlaud Laurence : paysages et crèches de Laurence

Rossi Carla et Garcia Valérie - Lé cré de Valé : bougies, fondants parfumés et La maison des ambiances :

parfums d'ambiance et produits parfumés

Lacroix Jeannie: artisan potière

Lagier Claude : Déco de Noël, sapin couronnes et centre de tables



La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'<u>Oustau de Baumanière</u> au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

<u>Pâte à crêpes :</u>

- 125 g de farine
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 50 q d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 50 g de beurre fondu
- Sel





Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide
- 70 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :

- 12,5 cl de lait entier
- 10 g de fécule Maïzena
- 10 g de farine
- 1 zeste d'orange
- 2 cl de Grand Marnier
- 150 q de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage:

Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.

Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.

Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.







DR

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison



Ecrit par le 10 décembre 2025



Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17e édition, dans le fameux domaine de Châteauneufdu-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. <u>Kévin Kowal</u>, le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et <u>Guillaume Ferroni</u> de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, <u>Laurent Bréchet</u> et <u>Dimitri Kuchenbrod</u>. Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.



Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, <u>Jérémy Vigne</u>, chef de cuisine à <u>La Ferme Chapouton</u>, en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de <u>L'instant gourmand</u> à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois <u>Lorenzo Ravera</u> de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact: www.chateaudevaudieu.com

La recette de truffe en trompe-l'œil du chef Christophe Pulizzi



Ecrit par le 10 décembre 2025



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

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :

- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
- 100 g de truffe fraîche
- 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.

Mouler dans des demi-sphères en silicone.





Ecrit par le 10 décembre 2025

Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :

- 1 L de crème liquide entière
- 270 g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 2 gousses de vanille
- 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.

Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.

Incorporer la truffe râpée délicatement.

À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes:

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao
- Charbon végétal en poudre (alimentaire)
- Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.

Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.

Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.

Servir aussitôt ou conserver au frais.



Ecrit par le 10 décembre 2025



DR





La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.

Recette pour 4 personnes:

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 kiwi ferme
- 2 cébettes
- Pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 2 c. à s. huile d'olive douce
- Fleur de sel ou sauce soja légère
- Poivre blanc ou timut





Ecrit par le 10 décembre 2025

- Herbes ou jeunes pousses
- Zestes d'agrumes
- (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d'olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.

Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.

Sauce agrumes-passion : mélanger jus d'agrumes + pulpe de passion + huile d'olive + sel/soja + poivre.

Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes

de sauce verte.

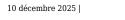
Servir très frais, immédiatement.



Ecrit par le 10 décembre 2025



DR





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 <u>La Belle Vie</u>, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semiconfites et amandes fraiches.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

<u>Tomates semi-confites:</u>

- 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 $15\ \mathrm{min}\ \mathrm{hors}\ \mathrm{du}\ \mathrm{feu}\ \mathrm{puis}\ \mathrm{filtrer}.$

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.

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.



Ecrit par le 10 décembre 2025



DR

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon



Ecrit par le 10 décembre 2025



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cusisiniers de France qui met à l'honneur le savoirfaire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu:

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crémet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.



En cuisine, le canard de barbarie. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Mattew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



Ecrit par le 10 décembre 2025

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Mattew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



Ecrit par le 10 décembre 2025





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 cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette... une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes:

- 4 filets de poulet
- 400 g de raclette fumée
- 4 œufs
- 100 g de cornflakes
- 100 g de chapelure
- 100 g de chapelure panko
- 2 cuil. à café de paprika fumé
- 2 cuil. à café de cumin en poudre
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 200 ml d'huile d'olive fumée
- 1 citron
- 4 tranches de jambon cuit de pays
- 1 poignée de bois de fumage
- 200 g de farine





Ecrit par le 10 décembre 2025

- Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.

Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de $\frac{1}{2}$ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.

Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

©Claire Payen