Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L’anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu’au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu’à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre
– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d'œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l'ensemble puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l'assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l'anépomme dessus.
Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.



©Pauline Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le concours de brasero amateurs revient pour une 2nde édition à Bonnieux



Le Comité des Fêtes de Bonnieux organise ce dimanche 8 juin la seconde édition de son concours de brasero amateurs 'Les Toquets de Bonnieux'.

Ce dimanche, l'heure sera à la fête et à la gastronomie à Bonnieux. Le concours 'Les Toquets de Bonnieux' fait son grand retour sur la place du village qui accueillera diverses animations pour l'occasion. Pour la compétition, les participants devront former des équipes de trois personnes pour cuisiner un plat et un dessert autour de produits locaux emblématiques sur des braseros installés en plein air. Le gagnant remportera un bon d'achat de 600€ chez Hellvis Ferronnerie

Animé par Louise Petitrenaud, chroniqueuse gastronomique, ce concours se fera en présence de nombreux chefs étoilés et de renom membre du jury tels que Christophe Bacquié, Edouard Loubet, Julien Allano, Noël Bérard, Xavier Mathieu, Thomas Pezeril, Mathieu Desmaret, Jean-Michel Pagès, Camille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Benchabi, ou encore Antoine James.

Les chefs feront des démonstrations culinaires tout au long de la journée. Il sera aussi possible de faire ses emplettes sur le marché qui présentera des produits locaux comme le fromage, le vin, l'huile d'olive, le miel et bien d'autres.

Inscription au concours au 06 30 12 70 75 ou par mail à l'adresse comitedesfetesbonnieux@gmail.com
Dimanche 8 juin. À partir de 10h. Entrée libre. Place Gambetta. Bonnieux.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Pays d’Apt Luberon Tourisme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes



Accompagnée par le chef étoilé Christophe Chiavola du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune Marylou Le, de remporter cette finale !

Organisé par Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIIIe siècle, au repas. L'entrée, réalisée par Vincenzo Regine du Domaine des Andéols près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon. Il était servi en accord avec un vin de la Maison Chapoutier, la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au Château La Coste, à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux Ferroni d'Aubagne, le trufficulteur Plantin de Puyméras et les légumes Pronatura, de Cavaillon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respecteux des saisons.



Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes de Vaudieu ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



Le Jardin du Quai, c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au coeur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vignerons pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beaurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mouriès et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aïoli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

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 7 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98

La recette de dessert à la pêche blanche du chef Vincenzo Regine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 pêche blanche en déclinaison, avec sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil.

Recette pour 4 personnes:

Vinaigre de pêches :
– 1 L de vinaigre balsamique blanc

– 300 gr de pêches

Mettre les parures de 300 gr de pêches et le vinaigre à chauffer jusqu'à ébullition sortez du feu et laisser reposer jusqu'au lendemain, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Pêches pochées :
– 500 gr eau
– 500 de sucres
– 100 gr de vinaigre de pêches

Faire un sirop classique, hors du feux ajouter le vinaigre de pèches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le coté bomber. Avec un emporte pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien rond. Mettre les morceaux dans une poches sous vide et verser le sirop,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

cuire 7 minutes au bain marie a 80°C. Réserver au frais après avoir refroidir la poche dans une glaçante.

Kappa pêches :
– 500 gr crème
– 7,5 gr de kappa
– 50 gr de sucre
– 50 gr de crème de pèches

Faire chauffer la crème. Mélanger les poudres ensemble, ajouter les poudres dans la crème aux alentours de 35°C mélanger et arrêter le feux à la 1re ébullition. Ajouter la crème de pêches, débarrassez et mettre au frais. Utiliser le lendemain, monter légèrement

Réduction fenouil sirop d'érable :
– 2 fenouils entier
– 500 gr de vinaigre balsamique blanc
– 100 gr de sirop d'érable

Mettre dans une casserole le vinaigre, le sirop d'érable et les fenouils. Laisser bouillir et réduire, retirer du feu et filmer. Réserver au froid jusqu'au lendemain, passer au chinois.

Coulis pêches :
– 500 gr de purée de pêche
– 50 gr de sucre
– 5 gr agar-agar

Mélanger les poudres ensemble, faire chauffer la purée de pêche et ajouter les poudres, bien mélanger et laisser bouillir 2 minutes, réserver au frais lorsque le coulis est pris, le mixer.

Sorbet a la pêche brûlée :
– 908 gr d'eau
– 200 gr dextrose
– 100 gr de sucres
– 6 gr de stab
– 40 gr de miel
– 450 gr de pêches blanche
– 750 gr de purée de pêches
– ½ citron

Mettre les pêches à rôtir au four à 250° C, retirer lorsqu'elles sont bien colorées et faire refroidir. Enlever le noyau et les mixer ; faire chauffer l'eau avec le dextrose, mélanger les poudres ensembles et ajouter les a l'eau, monter à 85°C et retirer du feu, ajouter le miel et la purée de pêche brûlée, passer au chinois et verser en bol Pacojet, réserver au congélateur.

Sorbet a la pêche blanche :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 908 gr d’eau
– 200 gr dextrose
– 100 gr sucre
– 6 gr de stabilisateur
– 40 gr de miel
– 450 gr de pêches blanche
– ½ jus de citron

Cuire les pêches à la vapeur, refroidir, dénoyauter, mixer, chinoiser, mélanger les poudres ensembles. Chauffer l’eau et le dextrose, ajouter les poudres et monter a 85°C , ajouter le miel, le citron et la purée de pêches. Verser en bol Pacojet et réserver au congélateur.

Finition et dressage :
Détailler d’une pèche blanche des cubes,et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pèches et 4 de kappa à la pèche. Disposer 5 cubes , 3 tranches fines roulée et 4 tranches légèrement plus épaisses. Disposer les 2 quenelles de sorbets sur un crumble nature et ajouter la pèche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l’assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de lotte du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lotte servie nacrée avec un beurre noisette citronné et de l'huile d'estragon.

Ingrédients (8 pers) :
– 1 queue de lotte de 3 à 4kg
– 10cl d'huile de tournesol
– 50g de beurre
– 300 g de gros sel
– 300 g d'huile de tournesol
– 100 g de persil plat effeuillé
– 100 g d'estragon effeuillé
– 100 g de pain de mie sans croute
– 2 citrons jaunes
– ¼ de botte d'estragon
– 50 g de beurre
– 10cl d'huile de tournesol
– 250 g de beurre
– 200 g de crème 40g de jus de citron jaune
– Sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 100g de crème froide
– Poudre d'estragon séché

Huile d'estragon :
Dans un Thermomix mettre l'huile et les herbes, mixer à fond pendant 11 minutes à 90°c. Passer la préparation au chinois fin dans un cul de poule sur glace.
Une fois refroidi, mettez l'ensemble du liquide à décanter dans une poche à douille. Une fois décanté, séparer la partie aqueuse et l'huile et réserver l'huile dans une pipette.

Lotte :
Lever, parer et mettre les queues de lotte à saler au gros sel pendant 20 minutes. Rincer et laisser sécher au frigo quelques heures. Filmer les queues de lotte et les cuire au four vapeur à 85°c pendant environ 12 minutes jusqu'à arriver à 38°c à cœur. Refroidir.
Portionner les médaillons de lotte et remonter en température dans un mélanger huile et beurre noisette.

Pour la garniture, tailler le pain de mie en croutons réguliers d'un demi-centimètre de côté, les faire sauter dans un mélange huile et beurre. Débarrasser sur papier absorbant et saler.
Peler les citrons à vif, lever les suprêmes et tailler le tout en brunoise. Concasser grossièrement l'estragon.
Mélanger le tout.

Siphon beurre noisette :
Monter le beurre noisette dans une casserole, décuire à la crème, porter une ébullition et ajouter le jus de citron et le sel. Passer au chinois étamine et verser dans un siphon avec le reste de la crème. Gazer 2 fois et maintenir à température.

Dressage :
Tailler les médaillons de lotte en deux, disposer dans une assiette creuse côté taillé dessus, disposer la garniture et le siphon, verser l'huile d'estragon sur le siphon et décorer avec une fleur de bourrache. Saupoudrer la lotte de poudre d'estragon séché.

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 7 novembre 2026



DR

La recette du burger ‘Greek Freak’ du chef Joannes Richard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 Greek Freak, un burger végétarien qui fait référence au joueur de basketball grec Giánnis Antetokoúnmpo.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 1 litre d'huile de tournesol
– 2 tomates
– 1 oignon doux
– 100 g d'olives de Kalamata
– 4 Buns classique
– 160gr Sauce blanche à la grecque
– 4 Falafel
– 120gr Halloumi grillé
– 150gr Roquette assaisonnée à l'huile d'herbes verte citronnée
– 120gr Pickles d'oignon rouge au genièvre
– 80 gr Tartare d'olives de Kalamata, oignons et tomates

Faire chauffer l'huile à 160 °C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser). Épépiner les tomates avant de les tailler en brunoise, ainsi que l'oignon et les olives. Saler et ajouter un filet d'huile d'herbes verte citronnée. Mélanger.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Toaster les 2 moitiés du bun avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce blanche sur les 2 moitiés du bun.
Déposer de la roquette sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas.
Déposer des pickles d'oignon rouge (assez pour qu'on en ait à chaque bouchée) sur le bun du bas.
Déposer 1 belle cuillerée à soupe de tartare de tomate sur le bun du haut.
Plonger la galette de falafel une 1 minute et demie dans la friteuse. Égoutter sur du papier absorbant.
Faire griller le halloumi dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Si vous avez un chalumeau, vous pouvez le marquer légèrement avec.
Déposer la galette sur le bun du bas et ajouter le halloumi dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le guide rouge en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, Metro. Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la Ferme Chapouton, un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du Mas Les Eydins, Noël Bérard qui a repris la Bastide de Capelongue à Bonnieux, Romain Gandolphe pour Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour L'Oustalet à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour La Mirande et Pollen et Xavier Mathieu de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vauclusiens, des voisins de talent ont également été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

distingués. L'Ineffable de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, Entre vigne et garrigue de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à L'Auberge de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à L'Oustau de Baumanière qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.



Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de saint-honoré du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 saint-honoré avec miel du château et citron de Menton.

Crème au citron de menton :
-600 g jus de citron
-600 g oeuf
-200 g sucre
-100 g miel du chateau
-12 g gélatine
-300 g beurre pommade

Mélanger le jus de citron avec le limoncello et les œufs, ajouter le sucre et le miel puis cuire à feu doux jusqu'à ajouter la gélatine et le beurre et mixer.

Feuilletage :
-500 g farine
-275 g eau
-10 g sel
-50 g beurre fondu
-300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et le saupoudrer de sucre blanc puis cuire entre deux plaques de cuisson à 180 degrés durant 30 minutes environ. Détailler un rond de 24cm de diamètre.

Pâte à choux :
-165 g lait
-65 g beurre
-2 g sel
-2 g sucre
-100 g farine
-165 g oeufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher sur le feu durant 1 minute. Verser dans la cuve d'un batteur et mélanger avec la feuille à vitesse moyenne en ajoutant les oeufs un à un. Pocher des choux de 2cm de diamètre et cuire a 170 degrés avec le craquelin.

Pâte à craquelin :
-150 g beurre
-150 g farine
-2 g sel
-150 g cassonade

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sel, le sucre puis bien homogénéiser. Étaler entre deux feuilles de cuisson à 1 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler des petits ronds du même diamètre que les choux et les disposer sur ces derniers.

Gel citron :
-200 g jus de citron de Menton
-20 g sucre
-Q.S xanthane

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une texture épaisse. débarrasser dans une pipette.

Chantilly au miel :
-500 g crème 35%
-50 g miel du château

Monter la chantilly bien froide et souple puis pocher en utilisant une douille saint-honoré.

Caramel :
-300 g sucre
-50 g glucose
-50 g eau

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 7 novembre 2026

Réaliser un caramel brun (environ 170 degrés) puis glacer les choux et les disposer dans des moules flexipan demi sphere afin d'obtenir un résultat lisse et brillant.

Montage :
Garnir les choux avec la crème au citron, puis en caraméliser une moitié et saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Déposer les choux sur le pourtour du rond de pâte feuilletée. Garnir le centre du saint-honoré avec une quantité généreuse de crème au citron puis pocher la chantilly au miel sur la crème. Décorer avec des zestes de citron confit, un citron zesté, des brisures de crumble et du gel de citron.



DR