Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de dorade du chef Xavier Mathieu



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 shabu-shabu (*ndlr : fondue japonaise*) de dorade.

La dorade :
– 1pièce Dorade pêchée

Nettoyer la dorade. Enlever les filets. Couper le poisson en carpaccio pas trop fin.

Garnitures :
– 1 pièce Aubergine
– 200 gr Épeautre
– 6 pièces Cébette
– 200 gr Huile de pépin de raisin
– Sel
– 1 pièce Tofu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 200 ml Sauce soja

Éplucher l'aubergine et la couper en cube de 1 cm, saler et ensuite faire sauter à la poêle bien chaude avec de l'huile jusqu'à coloration. Cuire l'épeautre dans de l' eau salé pendant 45 min. Couper des rondelles avec le blanc de la cébette. Mixer l'huile et le vert de la cébette 10min à 70°C au Thermomix, filtrer au torchon. Couper le tofu en des des 0,5 cm et le mariner dans la suce soja pendant 20min.

Dashi :
– 12gr Algue Kombu
– 300 gr Eau
– 3 gr Sauce soja
-20 gr Miso rouge
– 6 gr Jus anchois

Mettre les algues en infusion dans l'eau tout la nuit. Filtrer et assaisonner avec les autres éléments. Garder au chaud avec un morceaux d'algue à l'intérieur.

Finition :
-1 pièce Carpaccio dorade
– 7 gr Épeautre
– 3 pièces Cube de aubergine
– 3 pièces Cube de tofu
– 3 pièces Rondelle cébette
– 7 gr Huile cébette

Mettre l'épeautre dans un petit bol, le couvrir avec le poisson, disposer les autre éléments. Assaisonner avec l'huile de cébette et la fleur
de sel. Couvrir a hauteur avec de dashi en salle.

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



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

La recette de fregola sarda 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 fregola sarda, une petite pâte typique de Sardaigne, façon risotto, avec aubergines rôties au citron d'Amalfi et crème de scamorza affumicata.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 400 g de Fregola sarda moyenne
– 15 cl de vin blanc sec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 2 carottes
– 1 poireau
– 1 oignon blanc
– 3 branches de céleri vert
– 2 feuilles de laurier
– 2 échalotes
– 2 grosses aubergines
– 6 gousses d'ail
– 3 branches de thym citron
– 1 gros citron
– 500 ml de crème culinaire 18% MG
– 250 g de scamorza affumicata
– Huile d'olive extra vierge

Préparation :

Bouillon de légumes :

Laver et couper en gros morceaux les carottes, poireau, oignon et céleri. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, les feuilles de laurier et du sel. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Filtrer.

Cuisson des aubergines :

Couper les aubergines en deux dans la longueur. Assaisonner avec l'ail écrasé, le thym citron et un filet d'huile d'olive. Faire cuire au four à 185°C pendant 25 minutes. Retirer la pulpe et la mixer avec de l'huile d'olive et les zestes du citron.

Crème de scamorza affumicata :

Faire bouillir la crème et réduire d'un quart. Ajouter la scamorza râpée, mélanger et filtrer.

Cuisson de la Fregola :

Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter la Fregola et le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter progressivement le bouillon de légumes chaud. Cuire 10 minutes en remuant. Ajouter la purée d'aubergines et le jus de citron.

Dressage :

Servir dans une assiette creuse et terminer avec la crème de scamorza.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tournedos de thon du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tournedos de thon mariné puis snacké à la plancha, avec poêlée de figues au miel de Provence et amandes croquantes, et jus acidulé tranché.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 8 tranches de thon de 120 gr chacune
– 12 belles figues mures
– 6 oignons Cébette
– 2 oranges
– Coriandre fraîche
– 50 g d'amandes
– 1 cuillère de miel de Provence
– Vinaigre Balsamico Bianco

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Pour la Marinade :
-5 cl de sauce soja
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– 15 cl d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients.

Salade d'herbes :
– ½ bote de cerfeuil
– 1/4 bote d'estragon
– ½ bote d'aneth

Préparation :
Mettre les tranches de thon à mariner une ½ heure avant la cuisson.
Réduire le jus d'orange et le trancher à l'huile d'olive.
Tailler et préparer tout les fruits, réserver au frais.
Éplucher et tailler les oignons.
Démarrer les figues avec une noix de beurre et un trait de miel, ajouter les oignons, laisser 30 secondes et ajouter les oranges avant de déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter la coriandre et les amandes croquantes.
Cuire les thons en même temps que de démarrer la poêlée pour avoir les fruits encore croquants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

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

Ce vendredi 18 avril, l'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au coeur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles – Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucrent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillotte de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un oeil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Cntre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscriee! Xavier MAthieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

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

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnfique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

Ma soupe au pistou

Eau de tomates : 5 kg de tomates • 7 carottes • 5 oignons • 1 branche de céleri • 2 poireaux • Huile d'olive **Pistou :** 500 g de basilic • 280 g • 80 g d'huile d'olive • 80 g de parmesan • 2 gousses d'ail • 3 glaçons • Sel, poivre du moulin **Garniture :** 200 g de tomates cerise • 100 g de pommes de terre Délicatesse moyennes • 250 g de haricots verts • 100 g de haricots coco écossés • 100 g de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail :** 5 têtes d'ail entières • 50 g d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

EAU DE TOMATES

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

GARNITURE

Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Équeutez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

PURÉE D'AIL

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez l'extrémité haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce…

12

Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83

La pistache : le futur or vert de la Provence ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des Anacardiaceaes semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro…

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

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS – Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20ème siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur Olivier Baussan (Territoire de Provence). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Plantation de 4 ans KERMAN – Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de l'association Pistache en Provence. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative Coopfruit installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement… Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale….

Pour des confiseurs comme le Roy René (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

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

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques Oliviers&Co, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :
https://www.pistaches.com/
https://www.pistacheenprovence.com/association
https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

La recette 'entre la pizza et la pissaladière' du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette « entre la pizza et la pissaladière… »

Pâte à pizza :
– 1kg de farine type 45
– 20gr de sel
– 30gr de levure
– 300gr d'eau
– 120gr huile d'olive
– 120gr blanc d'œufs
– Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Pétrissage : dans la cuve mettre l'ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm
Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :
– Jus d'oignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 10 pieces oignon doux
– 3.5litres d'eau
– 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.
Couper le pain de mis avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :
– 6 gros oignons blancs
– 15 g de beurre
– 3 cl de vinaigre balsamique vieux
– 30 cl d'eau
– Sel
– Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.
Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.
Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.
Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :
– Fleur de capucine 4 pièces
– Fleur de tomate 8 pièces
– Fleur de bourrache 8 pièces
– Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
– Huile d'olive fruité noir PM
– Vieux vinaigre balsamique PM
– Fleur de sel et poivre PM

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.

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

L’Ineffable : la gastronomie à son apogée à Barbentane avec ce restaurant désormais étoilé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



À la fin du mois de mars, le Guide Michelin a organisé la cérémonie de remise de ses étoiles. Sur les 654 restaurants étoilés, 68 ont été promus cette année, dont L'Ineffable à Barbentane, qui a ouvert il y a un peu moins d'un an.

Cette expérience gourmande unique dont nous avions parlé l'an dernier, a été officiellement reconnue et estampillée par le petit guide rouge. « C'est un bonheur, une fierté, une satisfaction. Elle a un goût particulier, cette étoile. Elle récompense le travail que nous faisons et nous ne sommes que deux », reconnaît le chef Nicolas Thomas en parlant du duo qu'il forme avec Marie Salomez, la propriétaire du restaurant, qui est aussi sommelière et maître d'hôtel de L'Ineffable.

« Cette reconnaissance prouve que nous avons fait le bon choix, répondu à une attente en misant sur la qualité, sur une cuisson qui respecte les saveurs des produits. » Cette explosion de goûts, ce plaisir des sens, Nicolas Thomas les provoque en cuisinant au gramme près. Musicien de formation et cuisinier autodidacte, il sait ce qu'est un demi-ton et devant son « piano », tout est dans la juste mesure, le zeste de condiment comme la pincée d'aromate.

Entre Alpilles et Camargue, terre et mer, il sublime le poisson de Méditerranée, préfère les fruits et légumes bio, de saison, s'est rapproché de maraîchers locaux qui lui proposent des variétés anciennes parfois peu connues mais goûtues, des calibres différents, des récoltes précoces ou plus mûres. « Ils forgent notre identité », précise Nicolas Thomas, c'est selon son envie de magnifier asperges, champignons, crustacés, foie-gras ou lentilles torréfiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.

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



©L’Innefable

Dans ce petit écrin de 16 couverts, tout est sobriété, calme et volupté. Du bois blond du parquet aux poutres, des couleurs douces, des tons pastels, des textiles enveloppants, un design scandinave épuré, des lumières tamisées, un art de la table tout en nuances.

Marie Salomez qui a fait ses classes à Chamonix, puis chez Michel Bras à Laguiole, chez Franck Putelat à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Nîmes et à Toulouse participe de cette partition à 4 mains. Elle a déjà fait évoluer la carte des vins. Grâce au bouche à oreille, des vignerons de Châteaurenard sont venus la rencontrer pour lui présenter leurs bouteilles et ça a matché, elle a ajouté le Domaine des Blaquières à la liste des propositions.

> « Cette étoile, c'est un symbole pour notre clientèle qui attend une qualité et elle charpente mon travail pour continuer à creuser notre sillon, sans dérouter, ciseler nos plats par touches légères, une fleur par-ci, un pétale par là. »

L'Ineffable est complet pendant un mois, c'est la rançon du succès! La patience décuplera sansdoute le plaisir des sens des gourmets qui sont en liste d'attente. Et comme le résume Nicolas Thomas : « Certes, on a eu l'étoile au bout de seulement 10 mois de présence à Barbentane. Mais en fait, j'en avais déjà eu ailleurs, dans d'autres établissement, mais j'ai continué à inventer, créer, imaginer, explorer. Celle est le résultat de beaucoup de constance, d'opiniâtreté et surtout d'amour de notre complémentarité, de notre complicité à tous les deux. Et finalement, elle est le fruit de 15 ans de travail. »

Contact : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

---

Carpentras : la résidence seniors Domitys remporte 'Toque chefs' 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le 4e concours culinaire national 'Toque chefs" organisé par les résidences seniors Domitys vient de récompenser un binôme de Carpentras.

Ils étaient partis finalistes depuis Carpentras et en sont revenus vainqueurs. Le duo composé de Josette Élices, résidente aux Tourmalines et de Marc Leclercq, chef cuisinier chez Sogères, a œuvré depuis janvier pour remporter la 4e édition du concours culinaire de Domitys. La cuisinière amatrice et le chef gérant se sont alliés pour représenter les Tourmalines parmi tous les concurrents de Domitys en France.

Seuls 8 binômes ont été retenus pour les épreuves finales du 3 avril à Meudon dans les Hauts-de-Seine en région parisienne. Les deux Carpentrassiens ont réalisé des recettes récompensées par le jury. La première en créant un plat à partir de deux ingrédients imposés (le bar et les asperges), et la seconde en proposant un dessert intégrant des fraises.

Josette Élices et Marc Lerclercq se sont donc distingués parmi les candidats des autres régions. Leurs efforts cumulés depuis plusieurs mois leur ont permis de remporter des lots prestigieux : un trophée, un dîner dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin et une mallette de couteaux japonais entre autres cadeaux.

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



Le concours ‘Toque chefs’ est le fruit d’un partenariat entre les résidences sénior Domitys et l’entreprise de restauration Sogères. Le principe est de réunir résidents et chefs cuisiniers pour valoriser la cuisine faite maison avec des produits locaux et de saison.

Fondé en 1998, Domitys regroupe aujourd’hui plus de 190 résidences non médicalisées en France, dont celles de Carpentras, Cavaillon et Orange dans le Vaucluse et Châteaurenard dans le bassin de vie d’Avignon. Membre du groupe AG2R La Mondiale, Domitys compte plus de 4 600 collaborateurs.

Amy Rouméjon Cros

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Dans les coulisses de la ‘Route des Arts et Gourmandises’, pour déguster et juger les artisans de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



C’est à la Chambre des Métiers et de l’Artisanat de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s’est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du Conseil Départemental et de Vaucluse Provence Attractivité et d’artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l’apparence, l’arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l’accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d’olive intense, au goût subtil d’artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves de cacao d’Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bâteaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l’un trouve que « le glaçage n’est pas terrible », l’autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconverti avec bonheur en maître-artisan qui utilise du miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l’un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'â côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.

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



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr