Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de noix de Saint-Jacques 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 noix de Saint-Jacques dorées au poêlon avec « pommes-pommes » à la coriandre et chou-fleur croquant et jus acidulé de Granny Smith.

Pour 8 personnes :
– 0.25 l de vin blanc
– 1 échalote
– 32 pièces de palourdes grosses
– 40 pièces de noix de Saint-Jacques
– 30 gr de beurre
– Huile d'olive

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire bouillir une minute afin de faire évaporer l'alcool.

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 13 décembre 2025

Verser les palourdes dans le vin blanc, couvrir et laisser les palourdes s'ouvrir.
Passer dans une passoire, récupérer le jus pour la sauce puis retirer une coquille sur les deux et disposer une feuille de papier absorbant mouillée dessus. Réserver.

Risotto « Pommes-pommes » :
– 0,4 kg de pomme de terre
– 0,2 kg de céleri rave
– 0,2 kg de pomme
– 1 oignon paille
– 0,1 kg de petites sommités de chou-fleur
– Beurre
– Coriandre fraiche hachée

Tailler les pommes de terre, le céleri et les pommes en petits dés de 5 mm de côté.
Dans un sautoir, faire suer l'oignon ciselé, puis les dés de pomme de terre et le céleri. Verser un peu de bouillon de volaille, assaisonner et cuire comme un risotto « Al dente ».
Au même moment dans un poêle, faire sauter quelques minutes les pommes fruits, réserver.

Au moment de servir, mélanger le risotto avec les pommes et les sommités de chou-fleur, ajouter un peu de bouillon et réchauffer l'ensemble avec quelques noix de beurre afin de lier l'ensemble. À la dernière minute, rajouter la coriandre et dresser en cercle.
Réchauffer au four les palourdes.
Cuire au dernier moment les Saint-Jacques en démarrant dans une poêle chaude à feu vif, sans huile, disposer les Saint-Jacques préalablement assaisonnées, attendre 1 minute puis ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre, puis retourner les Saint-Jacques, elles doivent être dorées, attendre 30 secondes et débarrasser.
Dresser les Saint-Jacques et les palourdes sur le risotto « pommes-pommes », mettre quelques jeunes pousses, le jus à part.

Jus acidulé :
– 10 cl de jus de pomme Granny Smith
– 100 gr de beurre
– 1/2 citron vert

Porter à ébullition le jus de pomme, ajouter les morceaux de beurre afin d'obtenir un beurre monté, aciduler avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

©Maeva Destombes

La recette de crème brulée du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crème brulée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :
Lait 0.3 L
Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L
Jaune d'œufs : 400 gr
Sucre : 300 gr
Œufs : 2
Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.
Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.
Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°c.
Laisser refroidir.
Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

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 13 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

DR

La recette de fraises de Carpentras du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de fraises de Carpentras avec sureau et amandes de Provence.

Confit de fraise et sureau :
– 500 g fraises
– 10 g pectine
– 100 g jus de citron
– 180 g sirop de sureau

Couper les fraises en brunoise puis les ajouter aux autres ingrédients dans une casserole et laisser compoter une vingtaine de minutes jusqu'à épaississement. Mixer et refroidir au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Sorbet fraises :
– 500 g fraises
– 50 g jus de citron
– 100 g eau
– 80 g sucre
– 3 g super neutrose

Couper les fraises en brunoise puis les cuire à feu doux avec le jus de citron. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le super neutrose puis le verser sur les fraises et mixer l'ensemble. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis verser dans un bol à pacojet et congeler avant de turbiner.

Crème mousseline au praliné amande :
– 320 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 120 g beurre
– 100 g praliné aux amandes de Provence
– 2 g sel fin
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la maïzena, puis y ajouter à chaud, le sel, la gélatine réhydratée, le praliné et le beurre. Mixer et refroidir au réfrigérateur.
Foisonner la crème au batteur puis la mettre dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Sirop de sureau :
– 1000 g fleur de sureau
– 3 oranges zestées
– 1000 g eau
– 1000 g sucre

Mélanger puis faire bouillir pendant 5 minutes. Couvrir puis laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Passer le sirop au chinois en pressant bien les fleurs de sureau puis le faire réduire d'un tiers.

Pâte sablée :
– 240 g beurre
– 4 g sel
– 180 g sucre glace
– 60 g poudre d'amande brute
– 2 œufs
– 470 g farine

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à homogénéisation puis étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à 2mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 8cm de diamètre puis foncer dans des petits moules

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

cannelés de 7cm de diamètre.
Détailler des fleurs de 3cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé puis déposer sur un silpain. Cuire 10 minutes à 165°c.

Gâteau creusois :
– 150 g blanc d'oeuf
– 150 g sucre de canne
– 80 g poudre d'amande brute
– 60 g farine
– 3 g sel
– 100 g beurre noisette

Mélanger les 2⁄3 du sucre avec l'amande et la farine. Ajouter les blancs montés avec le reste du sucre et le sel. Verser le beurre noisette en filet tout en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber la masse. Cuire sur silpat durant 20 minutes à 170°c. Détailler des ronds de biscuit de 2cm de diamètre.

Tuile poudre de fraise :
– 300 g fondant
– 130 g glucose
– 15 g poudre de fraise déshydratée

Réaliser un sucre cuit à 155'c avec le fondant et le glucose puis débarrasser sur silpat et refroidir. Mixer au robot coupe avec la poudre de fraise afin d'obtenir une poudre fine. Tamiser sur un silpat muni d'un pochoir de la forme désirée et cuire 3 minutes à 160°c. Laisser refroidir 1mn avant de placer les tuiles dans une gouttière pour leur donner une forme incurvée.

Jus de fraise :
– 1000 g fraises
– 1000 g eau
– 130 g sirop de sureau
– 50 g jus de citron frais

Mettre tous les ingrédients dans un plat haut allant au four puis cuire 1h à 190'c. Passer au chinois puis ajouter 2 g de xanthane et mixer afin d'obtenir une texture de sauce.

Praliné amande :
– 200 g amandes de Provence toastées
– 80 g sucre
– 2 g sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis verser sur les amandes toastées et le sel. Refroidir puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.

Montage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

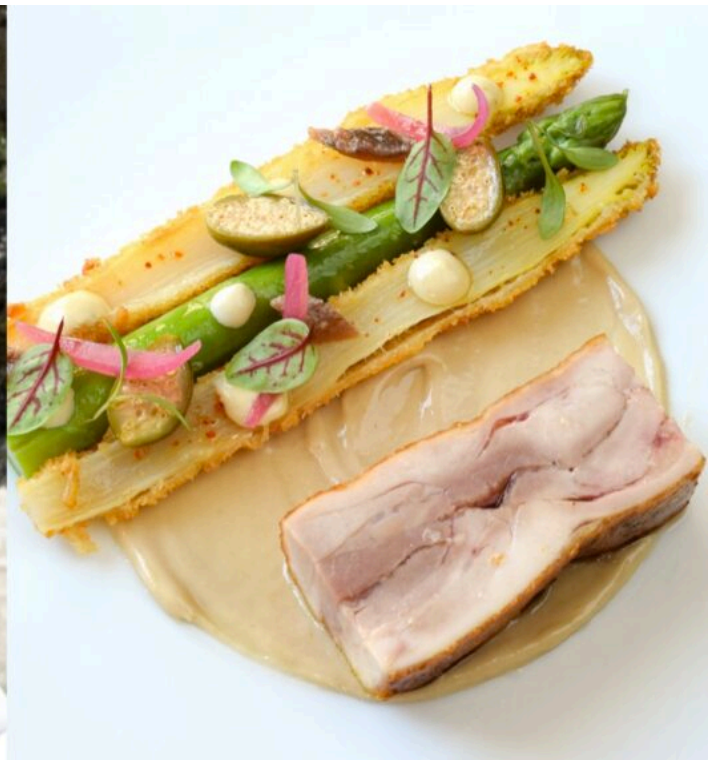
Dans une assiette creuse, déposer un rond de biscuit amande puis pocher un peu de crème mousseline au praliné autour. Garnir le biscuit avec une petite brunoise de fraise puis poser une petite tartelette dessus. Garnir cette tartelette avec du confit de fraise et de la crème mousseline, déposez un petit sablé sur la crème mousseline. Réaliser une couronne de fraise sur le tour de la tartelette puis déposer quelques fleurs de sureau en décoration. Déposer une quenelle de sorbet fraise sur le petit sablé. Décorer la quenelle avec une tuile de sucre. Verser un peu de sauce dans le fond de l'assiette puis déguster !

DR

La recette de volaille du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025



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 compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :
– 6 beaux hauts de cuisses désossés
– Huile d'olive
– Beurre
– 3 gousses d'ail
– 2 échalotes épluchées
– 1 branche de thym
– Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la cuisson.
Cuir à 180°c pendant 20 minute en arrosant la volaille.
Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.
Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

La sauce « Tonato » :
– 80 gr de petits câpres
– 80 gr d'anchois
– 400 gr de ventrèche de thon confite
– 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
– 100 gr d'huile de pépin de raisin
– 130 gr de vinaigre de Bonite
– 1 œuf mollet 6 minutes
– Sel
– Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :
– 12 pièces d'asperges vertes moyennes
– 6 pièces d'asperges blanches moyennes
– 1 œuf
– Farine
– Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°c, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :
– Pickles d'oignon
– Câpres à queue
– Anchois en petits cubes
– Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

DR

La recette d’asperges vertes du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

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 d'asperges vertes sautées à la minute avec morilles à la crème et émulsion au vin jaune.

Ingrédients (4 personnes) :
– 16 pc d'asperges calibre 12/16
– 1 oignon blanc
– 5 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d'huile d'olive
– 400 g de poitrine paysanne cuite
– 12 pc de morilles fraîches (ou équivalent en morilles sèches)
– 1 échalote ciselée
– 20 g de beurre
– 10 cl de vin jaune
– 20 cl de crème liquide

Progression :
Tailler 12 pc d'asperges en trois bâtonnets égaux puis réserver. Tailler les quatre autres pièces finement émincées du pied vers la tête en gardant 4 cm de tête pour faire les copeaux crus.
À l'aide d'une mandoline, préparer les copeaux crus et les garder entre deux papiers humides.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Suer les asperges émincées avec un oignon ciselé sans coloration à l'huile d'olive, saler et cuire à couvert avec un peu de bouillon de volaille jusqu'à absorption totale du liquide. Mixer rapidement afin d'obtenir une purée d'asperges lisse. Réserver.
Détailler la poitrine paysanne cuite en cube d'un cm de côté et colorer trois morceaux par personne sur toutes les faces. Garder la poêle avec le gras et les sucs du cochon pour cuire les asperges juste avant de servir.
Nettoyer les morilles (laissez tremper 30 min dans une eau tiède), égoutter et suer dans une casserole avec une noisette de beurre et l'échalote ciselée. Saler légèrement et déglacer avec le vin jaune, réduire à glace et mouiller à hauteur avec l'eau de trempage (sauf le fond chargé d'impuretés). Cuire à frémissement au moins 30 minutes et réduire le jus de cuisson autour des morilles. Ajouter 20 cl de crème et cuire 10 minutes. Séparer les morilles de la crème infusée qui servira de sauce moussante.
Au dernier moment, chauffer la poêle avec un peu d'huile d'olive, colorer vivement les asperges légèrement assaisonnées pendant 3 à 4 minutes, laisser 2 minutes à couvert hors du feu pour finir la cuisson.
Disposer la purée d'asperges dans le fond d'une assiette creuse, ajouter les morceaux d'asperges rôties, les morceaux de lard, les morilles et les copeaux d'asperges crues. Déposer quelques fleurs de romarin et saucer avec la crème de morilles au vin jaune moussante.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel

Glenn Viel est le 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 de tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :
– 20 pieces
– 1 tomate
– 1 fenouil
– 1oignon
– 3 gousse d'ail
– 100g de vin blanc
– 20 g de beurre
– Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :
– 1 boite de sardine a l'huile
– 2 citron vert
– 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :
– 150g de sauce soja
– 50g vinaigre de bonite
– 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :
– 1 kg de beurre
– Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :
– 8 pièces de sardine
– Poudre d'herbe de provence
– Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les séchés à 50°c pendant 6 heures. Puis les frites à 160°c. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposés dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les bruler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :
– 500G lait entier
– 40g consommé de langoustine
– 5g d'agar
– 1 feuille de gélatine
– 50 g de pain brulé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

– 180g d'huile pépins de raisin
– 60g huile d'olive
– 10 g jus de citron jaune
– 5g sel fin
– 1 boite sardine à l'huile

Chauffer le lait avec le pain brulé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l'agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l'aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :
– 10g branche de romarin frit
– 10 g de citron brulé
– 1 tranche de pain brulé
– 10 g brisure de pain brulé
– Fleur de sel
– Poivre
– Huile d'olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brulé et le pain brulé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l'assaisonnement.

Dressage :
– 4 feuilles d'huitres

Couper les feuilles d'huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

©Virginie Ovessian

La recette de soufflé à l'hydromel du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

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 soufflé à l'hydromel.

Anglaise à soufflé :
– 500 gr Lait
– 500 gr Crème
– 400 gr Jaune d'œuf
– 150 gr Sucre
– 300 gr Hydromel

Cuire à 83°c tous les éléments. La cuisson de l'anglaise doit être précise.

Lait amidon :
– 1750 gr Lait
– 250 gr Fécule de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.
Stocker sous vide pesé à 380gr.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Meringue :
– 150 gr Blanc d'œuf
– 60 gr Sucre
– 3 Gr Blanc Galia
– 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

Montage :
Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.
Sortir le mélange (pâtissière à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.
Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtissière en trois fois à la maryse.
Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.
Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explose » de trop et déborde dans le four.
Cuisson : 200°c pendant 8min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

DR

Helen Traiteur : la continuité de l’excellence

Depuis plus de 60 ans, Helen Traiteur, traiteur gastronomique assure l’excellence culinaire des évènements de la Région PACA, sachant continuellement s’adapter aux changements du temps pour s’imposer comme une institution forte et une marque reconnue sur le plan national. Entreprise familiale, la structure est désormais pilotée par Arnaud Louis, petit-fils du fondateur d’Helen Traiteur qui a repris le flambeau de son père comme PDG en 2021 avec l’ambition de perpétuer la continuité d’excellence historique qui fait la renommée d’Helen tout en poursuivant le développement de la marque et en se fixant de nouveaux objectifs. Toujours tourné vers l’avenir.

250.000 repas servis en 2023, 90 collaborateurs permanents, 400 réceptions assurées pour des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

professionnels et des particuliers, plus de 13 millions d'euros de chiffre d'affaires, un site de 4.500 m2, des bureaux à Monaco et Saint-Tropez, un laboratoire culinaire dernier cri de 2.500 m2 et un nouveau lieu de logistique et de stockage de plus de 1.000 m2 à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce sont les chiffres vertigineux que représentent aujourd'hui Helen Traiteur, traiteur gastronomique vauclusien, basé à Morières-lès-Avignon qui régale les papilles de la région depuis 1959.

Une histoire de famille et d'héritage

Tout commence en 1959 avec les grands parents d'Arnaud Louis, Helen et Maryse Louis. Le couple qui est propriétaire d'un restaurant sur le Vaucluse, lance un service de repas à domicile qui deviendra petit à petit une référence sur le plan régional. Helen, passionné de cuisine, de cirque et d'histoire, décide de mélanger ses atouts et ne se contente pas de proposer des repas gastronomiques à des évènements, il crée des soirées uniques dans des monuments prestigieux comme le Palais des Papes par exemple « tout a commencé quand mon grand-père s'est lié d'amitié avec Jean Cocteau, le cinéaste français. Lui et son équipe tournait en Provence et venait manger tous les jours au restaurant de mon grand-père, il lui a donc proposé d'apporter des plats de qualité sur le tournage. Il l'a fait sans location de matériel et sans un personnel conséquent, c'était une autre époque, selon moi il a inventé le métier de traiteur en Provence » conte le directeur actuel.

Accompagné de sa femme, le fondateur met toute son âme dans ce projet avec pour maitres mots, créativité, amour, passion, excellence et rigueur. Des valeurs auxquelles sont très attachés le nouveau PDG, Arnaud Louis qui voue une admiration sans faille à son grand-père « j'ai un tel respect pour lui. Mon grand-père était un visionnaire génial qui a osé réaliser des idées qu'il avait en tête alors qu'on lui disait que c'était impossible. Lui c'était la créativité, le dynamisme et l'enthousiasme qui sont nécessaire à ce métier, ma grand-mère c'était la rigueur, la gestion d'entreprise, les chiffres. L'un sans l'autre n'aurait pas pu fonctionner et c'est comme ça qu'Helen est devenue Helen Traiteur » déclare admiratif Arnaud Louis.

Helen Louis, fondateur de l'entreprise

« Apporter ma patte tout en perpétuant les valeurs de mon grand-père et de mon père »

Un peu plus de 20 ans plus tard et avec un succès déjà conséquent, le fils du couple fondateur, Eric-Helen Louis rejoint l'entreprise familiale en y emmenant des qualités de manager et des connaissances en marketing très importantes qui permettront à la structure de considérablement se développer « mon père est devenu directeur en 1993, il a développé Helen pour en faire le leader sur la région PACA et l'un des plus grands traiteurs de France. Les infrastructures, la formation de notre personnel et le nombre d'évènements couverts ont explosé sous sa coupe, il s'est révélé être un incroyable dirigeant d'entreprise qui a su surmonter toutes les difficultés qu'une structure comme la nôtre peut connaitre » ajoute Arnaud Louis.

Biberonné dès le plus jeune âge aux valeurs de l'entreprise familiale, Arnaud Louis en connait tous les moindres recoins, toutes les ficelles et surtout toutes les pratiques et ce à tous les postes. Celui qui dirige aujourd'hui une entreprise qui réalise un chiffre d'affaires de 13 millions d'euros a commencé son activité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

chez Helen Traiteur dès l'âge de 14 ans en déchargeant des camions pour gagner son argent de poche auprès de son père et y gagner aussi ses premiers galons de future locomotive de la boite « c'est simple, je pense avoir tout fait dans cette entreprise, le déchargement des camions, la plonge, j'ai été en cuisine pendant plusieurs années à apprendre avec les chefs puis après mes études je suis revenu comme assistant chef de projet dans la région Bouches du Rhône et Occitanie, puis j'ai récupéré le Vaucluse avant de devenir responsable commercial de la Cote d'Azur et ensuite je suis revenu ici comme chef de projet puis j'ai passé des tests auprès d'un cabinet de recrutement qui m'a jugé apte à reprendre la direction après mon père » explique Arnaud Louis.

L'adage du petit fils reste le même que ses aïeuls : seul l'excellence et la qualité prime. Pour cela, le nouveau PDG a entreprise de nombreux changements qui lui sont apparus comme nécessaires, le tout en investissant massivement. L'objectif reste significativement le même : développer l'entreprise et sa marque sans perdre de terrain, innover pour rester premier sans dénaturer les principes de bases insufflés par ses parents « si on regarde bien, mon grand-père et ensuite mon père ont tous les deux apporté des choses différentes issus de leurs parcours et de leurs connaissances. Pour autant ce qu'ils ont donné a eu une seule et même finalité : l'agrandissement et la réussite de notre entreprise. Cela me confère donc un héritage et de lourdes responsabilités que je dois assumer et ce que je veux c'est continuer à imposer ma patte qui m'est propre tout en perpétuant les valeurs familiales qui ont fait nos premiers succès » ajoute Arnaud Louis.

Arnaud Louis, désormais PDG de l'entreprise familiale aux cotés de son père, Eric-Helen Louis, PDG avant lui.

La recette Arnaud Louis

Si les gages de qualité et d'excellence ont été introduit puis développés par sa famille, Arnaud Louis veut pousser ses éléments jusqu'à son paroxysme. Selon lui, pour être le meilleur, il faut s'entourer des meilleurs et constamment se remettre en question. Une politique sur laquelle le nouveau dirigeant ne transige pas. Depuis son arrivée dans le siège de patron, le PDG d'Helen a opéré de nombreux changements et mis à disposition de ses équipes les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs visés « mon premier objectif était de moderniser toute la structure de l'entreprise sans en toucher les valeurs fondamentales. Je voulais faire rentrer les nouvelles technologies et la partie la plus importante concernait la numérisation via l'outil informatique. De la cuisine aux opérations en passant par l'administratif, la décoration florale, tout le monde a les mêmes données sur chaque évènement donc la composition des menus, le matériel nécessaire, l'effectif retenu sur la prestation, je voulais que tout le monde parle d'une même voix et ça c'est une première réussite » explique-t-il.

Ces premiers changements, le nouvel homme fort d'Helen Traiteur les a opérés dès début 2022 alors que l'ensemble des traiteurs et des acteurs de l'évènementiel culinaire, dont Helen, souffraient énormément de la crise du Covid sur le plan économique. C'est donc au moment où les pertes sur le chiffre d'affaires étaient le plus considérables qu'Arnaud Louis a décidé de réinvestir dans la structure pour en améliorer le fonctionnement. Un choix fort et important qui se chiffre à 200.000 euros sur les deux premières années « la remise en question a toujours fait partie de notre politique de réussite. La crise du covid a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

considérablement changé les choses, on a perdu la moitié de nos effectifs qui se sont dirigés sur d'autres secteurs, le nombre d'évènements baissaient, ma conclusion a été qu'il fallait mieux nous organiser et ajouter une valeur structurelle à l'entreprise » explique le directeur.

Le recrutement et la formation comme piliers

Chez Helen Traiteur, c'est d'abord les recettes et le haut niveau que l'on retrouve dans l'assiette qui a fait de la structure une référence sur le plan régional voir national. Des recettes travaillées, des produits de qualité et une préparation digne des meilleurs restaurants gastronomiques. Si les menus historiques ont fait leurs preuves pendant de nombreuses années, le nouveau PDG n'a encore une fois pas voulu se reposer sur ses lauriers et a entrepris de nombreuses actions sur ce volet « l'idée c'était de prendre une majorité des recettes, de les remoderniser ou d'en créer des nouvelles. Donc on a sorti plus de 150 nouvelles recettes et on en a modernisé en tout 300 que l'on avait déjà au sein de la maison et on ne parle pas uniquement de l'assiette puisqu'on fait également les brunchs, les cocktails dinatoires et déjeunatoires, il fallait réaligner notre carte » développe Arnaud Louis « si on voulait pouvoir assurer 400 réceptions haut de gamme à l'année et continuer à surprendre notre clientèle, ces changements étaient primordiaux ».

Pour concrétiser cette mutation, le nouveau directeur a pu compter sur le savoir-faire des meilleurs artisans culinaires qui comme le veut la tradition au sein de l'entreprise ont été formés au sein des murs de la structure. La formation des équipes est l'un des piliers de la politique d'Helen Traiteur et avec ce changement majeur, Arnaud Louis en a profité pour renforcer cet aspect « dans un domaine d'excellence comme le nôtre, il faut s'entourer des meilleurs. Et pour y parvenir, vous avez deux options, soit vous prenez un chef extérieur connu, soit vous formez vos équipes par les meilleurs et c'est ce que j'ai choisi. Pour moi c'est essentiel car c'est comme cela que nous pouvons assurer des prestations haut de gamme dans toute la région du 1er janvier au 31 décembre » argumente Arnaud Louis.

« le recrutement est le défi principal du secteur »

C'est comme cela que chaque équipe d'Helen Traiteur s'est vu former par un grand nom dans son domaine. Les pâtissiers de l'entreprise ont eu le privilège de recevoir l'enseignement de Gabriel Le Quang, figure identifiée du monde de la pâtisserie et meilleur ouvrier de France en 2023. Souhaitant que ses équipes puissent s'adapter à tous les types de clientèles, Arnaud Louis a confié le soin à Florent Pietravalle, chef 1 étoile verte à l'hôtel de la Mirande d'enseigner les meilleures recettes végétariennes. Une nouvelle preuve de l'exigence et de l'excellence requise au sein de l'entreprise vauclusienne « on a aussi nos maitres d'hôtel qui ont été formés par Kévin Chambenoit qui est un des meilleurs ouvriers de France et qui a travaillé dans les plus beaux établissements du monde, que ce soit le Georges V à Paris ou le Shangri-La de Singapour, ça en dit long sur notre exigence, on veut exceller partout » ajoute Arnaud Louis avant d'annoncer une nouveauté « en fin d'année, on aura une formation avec Frédéric Dupré sur le service décoration florale qui a été meilleur ouvrier de France en 2015 ».

Si Arnaud Louis met un point d'honneur à ce que ses équipes soient préparés le plus tôt possible c'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

aussi parce que selon lui « le recrutement est devenu le principal défi de notre secteur ». Helen Traiteur est synonyme d'excellence et pour le rester, le directeur général doit assurer un service à la hauteur de sa réputation sur chaque date, ce qui complique l'intégration de prestataires externes comme les agences d'intérim « par rapport à nos concurrents, on fait quand même moins appel à des extras ou des vacataires. On en prend mais en nombre limité et ils sont encadrés sur les évènements par nos collaborateurs qui sont formés tout au long de l'année, on doit garder un niveau qualitatif haut de gamme et c'est pour cela qu'on a recruté à la sortie du covid 25 maitres d'hôtel confirmés qui insufflent notre exigence aux équipes en prestation. C'est toujours un tiers de notre équipe qui accompagne deux tiers d'extra, je privilégie également la présence de nos équipes en cuisine car c'est eux qui produisent la semaine les menus servis donc on a calculé que ça faisait gagner 20% de temps de travail et d'organisation le jour de la prestation » souligne Arnaud Louis. Pour autant, le recrutement des jeunes n'est pas en reste et l'entreprise souhaite accélérer cette composante dans les années à venir « nous allons déjà beaucoup sur le terrain, expliciter notre démarche aux étudiants, les convaincre en leur proposant de travailler avec les plus grands chefs, dans des endroits merveilleux et surtout leur proposer une vraie trajectoire de carrière avec des échelons à gravir et des perspectives d'évolutions. On fidélise également avec des CDI et une grille de salaire proportionnelle à la qualité du travail ».

2026 en perspective d'avenir

Le petit-fils du fondateur d'Helen Traiteur, aujourd'hui PDG de la firme familiale a un rêve ou plutôt un objectif qu'il s'est fixé en ligne de mire : atteindre 15 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2026 et parvenir à une croissance organique. Pour concrétiser et matérialiser ce défi, le directeur n'a pas hésité à investir une nouvelle fois. Un nouveau laboratoire culinaire, flambant neuf de 2500m2, segmenté par équipe. Un espace pour les entrées, un espace pour les plats chauds, un espace pour les desserts et les meilleures chambres froides dans lesquelles on retrouve des produits frais, à 90% français ou régionaux et surtout un fonctionnement respectueux de la démarche RSE volontariste « on s'est rendu compte que de plus en plus de clients étaient exigeants sur la partie RSE et en particulier les entreprises donc on est intransigeant sur notre fonctionnement interne sur ce sujet. On propose des menus zéro déchet et très bas carbone, on travaille avec des ONG, on est vraiment dans une mouvance du beau produit, bien exécuté mais respectueux des mesures en vigueur » insiste Arnaud Louis.

Déjà très actif sur la côte d'azur avec un bureau sur Monaco et un autre près de Saint-Tropez, Helen Traiteur qui compte de nombreux clients institutionnels sur cette zone comme l'OGC Nice par exemple, continuera d'étendre son influence sur cette partie de la région mais aussi sur le Vaucluse « on doit être partout, on va même jusqu'à Lyon, on veut être le leader sur toute la partie sud du territoire national, c'est notre ambition. On tourne en moyenne à 15 évènements par week-ends en haute saison, on veut augmenter le rythme au fur et à mesure. Les prochains objectifs sont également autour de la gestion des flux du code barre, du retour du RFID (système de vaisselle connecté) et du développement de notre stratégie de communication. On a le lancement de notre entrepôt logistique en 2025 qui va nous permettre de proposer de la location de couverts, assiettes etc pour les particuliers, je ne m'interdis rien pour cette entreprise ». Ne rien s'interdire et constamment se remettre en question et si ce n'était pas là le secret éternel d'Helen Traiteur ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de Dulcey caviar du chef 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 Dulcey caviar.

Caramel mou :
– 360g de sucre
– 1000g de crème
– 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.
Réaliser un caramel à sec.
Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.
Débarrasser et mettre au frigo.

Crémeux au chocolat :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

– 500g de crème
– 500g de lait entier
– 180 de jaunes d'œufs
– 150g de sucre
– 650g de chocolat noir
– 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :
– 127g de chocolat Dulcey
– 11g de beurre de cacao
– 127g de lait entier
– 15g de glucose
– 2g de gélatine (feuille)
– 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précèdent.

Glace au fromage blanc :
– 600 g de lait entier
– 360g de crème
– 200g de glucose atomisé
– 400g de sucre
– 16g de stab 2000
– 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :
– 400g de blanc d'œuf
– 400g de sucre
– 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

– 250g de jus de bergamote
– 40g d'eau
– 45g de sucre
– 60g de blanc d'œufs
– 10g de blanc galia
– 4 g de gelatine (feuille)
– 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.
Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.
Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :
– 6 oranges
– 1 pamplemousse
– 3g de poivre de timut
– 1 zeste de citron vert
– 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :
– 1700g de jus d'orange
– 340g d'eau
– 136g de glucose atomiser
– 200g de sucre
– 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C.
Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 décembre 2025

DR