Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs



Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblange de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figues séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



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

Finalement, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de langoustine du chef Nicolas Bottero



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 langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes) :
– 4 pièces de grosses langoustines
– 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
– 20 g de concentrée de tomate
– 30 g de beurre
– 10 cl de cognac
– 20 cl de vin blanc
– Farine
– 0.5 l de crème
– 1 kg de carottes
– 1/4 botte de thym

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Huile d'olive
– 12 pièces de carottes fanes multicolores
– 4 pc de panais fanes
– 160 g d'eau
– 60 g d'huile neutre
– 20 g de farine
– Purée d'ail noir

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.
Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié et crémer. Réduire encore de moitié, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.
Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d'huile d'olive.
Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.
Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.
Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

Dressage :
Disposer la réduction de bisque en fond d'assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d’Avignon qui fait voyager le palais

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cèpes, au pesto et riz canaroli – le meilleur pour le risotto – en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



©Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.

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



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 56 43 03 45

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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



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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de Versailles.

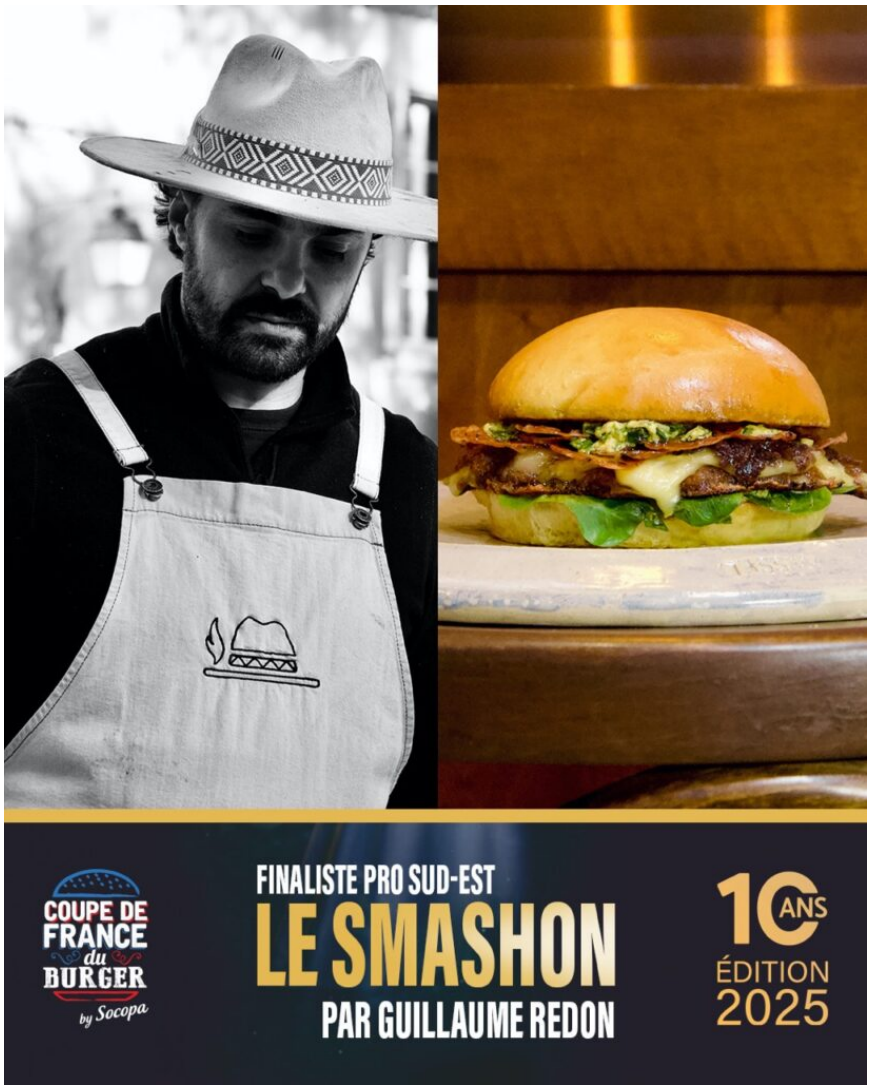
Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autre chefs talentueux du Sud-Est pour la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

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

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

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

innovation », explique le chef gardois.



©Socopa

La recette de joue de cochon du chef Xavier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon :
– 1kg de joue de cochon
– 6 carottes
– 4 oignons
– 2l de vin blanc
– 4 gousses d'ail
– 10 baies de genièvre et de poivre
– 2 feuilles de laurier

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendants environ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

24h.
Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Sauce de tête :
– Bacon
– Tomates cerises
– Sauce Worcester
– Bisque
– Jus de volaille

Colorr le bacon. Déglacer avec les tomates et le sauce Worcester et réduire à glace.
Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :
– 200gr d'eau
– 30gr de crème
– 80gr de polenta
– 3 tranches de bacon
– Jus de volaille
– Eau
– Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.
Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles :
– 1l de vin blanc
– 1l de vinaigre de riz
– 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :
Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

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

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

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

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

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

La recette de pintade 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 pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :
– 2 suprêmes de pintades fermières
– 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C.
Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

Réduction d'abricots au mizkan :
– 300 gr d'abricots
– 50 gr de sirop d'érable
– 25 gr de vinaigre de cidre
– 120 gr de mizkan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :
– 50 gr d'oignons émincés
– 10 gr de miel
– 10 gr de beurre
– 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :
– 2 kg d'aubergines
– 40 gr de beurre
– 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :
– 300 gr d'épinards frais
– 30 gr de beurre
– 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :
Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'a quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.
Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.
Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.
Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

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 du burger ‘Nemausus’ du chef Joannes Richard





Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère ‘Les Burgers de Jo’ avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d’Arles.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 4 pièces noires de taureau
– 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue :
– 650 g de tomates anciennes
– 200 g de foin de Crau AOP
– 50 g d'oignons doux des Cévennes
– 10 g d'ail fumé frais
– 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
– 1 cuil. à café de paprika fumé
– 50 ml de vin blanc moelleux
– 50 g de cassonade
– 50 g de sirop d'érable
– 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
– Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).
Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.
Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates. Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.
Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torréfier le tout.
Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.
Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.
Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

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

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.
Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.
Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.
Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.
Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Le burger :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux ¾ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).
Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.
Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.
Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.
Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.
Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.
Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.
Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.
Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



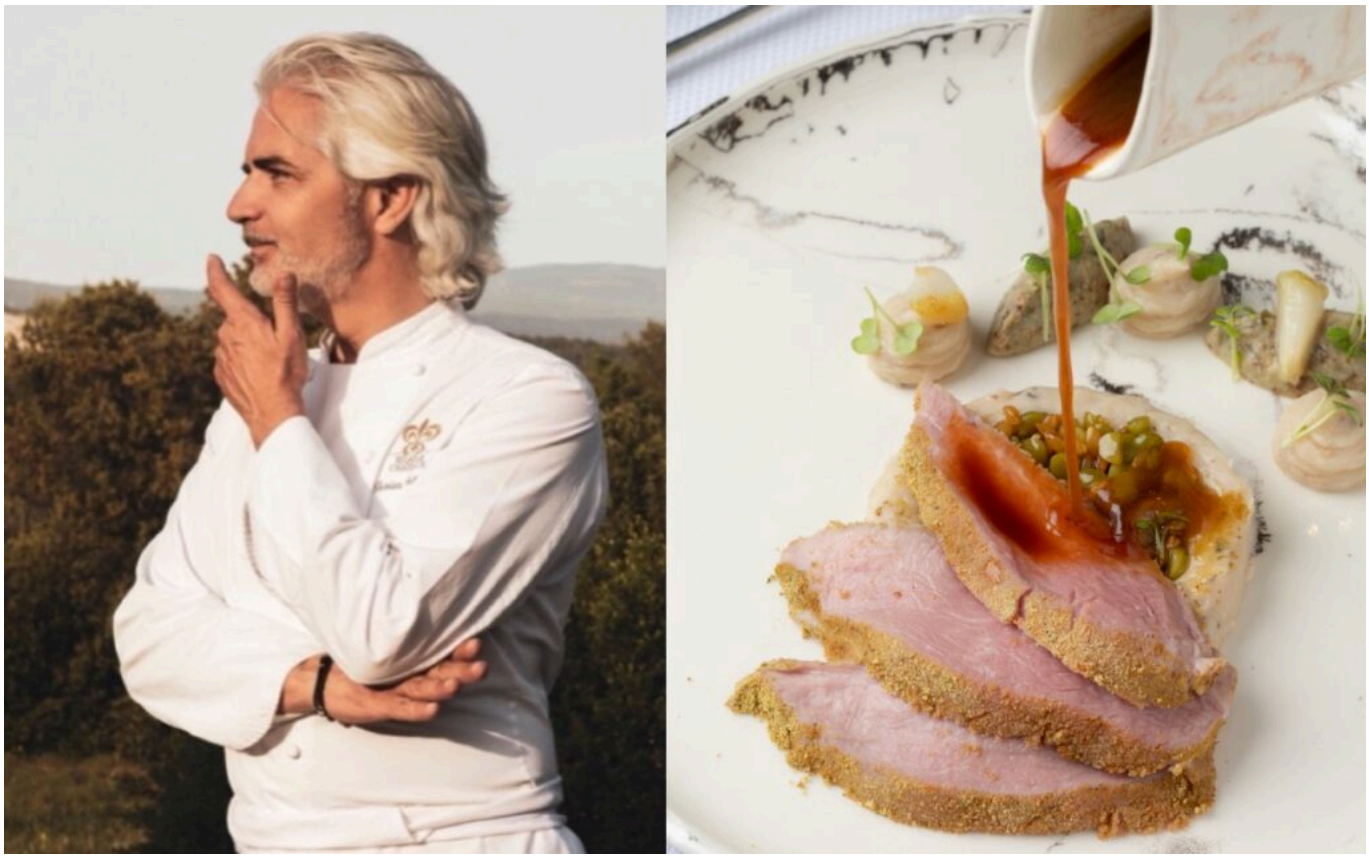
DR

La recette de gigot d’agneau du chef Xavier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

Éléments principaux :
– Gigot daggneau

Avant de commencer à désosser le gigot, enlever la souri et la garder pour une autre préparation. Désosser la partie de la cuisse en laissant tous les muscles unis.
Autre possibilité : demander à son boucher de préparer un gigot sans l'os roulé façon rôti.
Faire colorer le morceau dans une cocotte à l'ancienne (piquer d'ail & assaisonné).

Sable vert :
– Pois chiches
– Persil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Basilic
– Ail
– Sel

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et
bien parfumée.
Assaisonner avec du sel et passer au tamis.
Garder dans une boite bien fermée.

Jus d'agneau :
– Os d'agneau 5kg
– 3 oignons
– 8 carottes
– 6 branches de celeri
– 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglacer avec des glacons. Répéter cette opération 3 fois.
Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Couvrir avec eau et glaçons et laisser réduire. Faire deux remouillages puis passer au chinois et faire réduire.
Monter le jus au beurre et assaisonner légèrement si nécessaire.
Garder au chaud.

Coco blanc au jus d'agneau :
– 500gr de coco blanc
– Ail haché
– Échalote hachée
– 150gr jus d'agneau
– Beurre
– 125gr d'eau

Tremper les cocos blancs la veille. Le lendemain, les cuir dans la cocotte minute avec l'eau, le jus d'agneau, l'ail haché et l'échalote ciselée, pendant 12mn (9 minutes pour les haricots coco frais). Une fois cuits, les stocker au frigo.
Avant de servir, les chauffer et les lier au beurre.

Purée de haricot coco :
– Haricots coco
– Huile d'olive
– Court-bouillon de légumes

Tremper les haricots coco la veille. Le lendemain les cuir dans un court-bouillon de légumes. Quand ils sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.
Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

obtenir la texture souhaité puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

Moutarde aux câpres :
– 200gr câpres au vinaigre
– 200gr purée haricots coco
– 100gr moutarde à l'ancienne
– 4 gousses ail rôti
– 30gr huile d'olive

Laver les câpres sous l'eau froide puis les presser pour enlever tout le liquide.
Mixer tous les ingrédients.

Éléments complémentaires :
– Fleurs de thym
– Ail rôti

Sur un petit plateau avec du papier absorbant légèrement mouillé, préparer des petites branches de thym en fleur.
Couper l'extrémité haute d'une tête d'ail et la piquer avec des branches de thym. Assaisonner avec de l'huile d'olive et la cuir, sur un lit de gros sel, au four à 155/160C° pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

Finition :
Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.
Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.
Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.
Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.

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