Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

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 de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :
– 2 bottes de basilic
– 10gr de pignon de pins
– 15gr de parmesan râpé
– 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :
– 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

partie inferieur pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :
– 50gr pignon de pins
– 5cl huile d'olive
– 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :
– Pistou
– 1/2 pièce d'échalote
– 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :
– 100gr de farine
– 4gr de levure
– 4gr de sucre
– 2gr de sel
– 10gr de beurre
– 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :
– 1 litre d'eau
– 150gr de tapioca
– 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :
Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

DR

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville propose une soirée végétale

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 16 décembre 2025

Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du Domaine de Manville, situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs Lieven Van Aken et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouvelles saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table en ligne ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

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 16 décembre 2025

Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 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 thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 500 gr de longe de thon
– 8 petites tranches de pain campagne très fines
– 4 radis
– 4 minis carottes
– 2 oignons botte
– 2 figues fraiches
– 0.160 kg de chutney de figues
– Huile d'olive de la Vallée des Baux
– Herbes mélangées
– Vinaigre Balsamique

– 0.2 kg de foie gras terrine
– 0.2 kg de crème liquide bouillante
– 3 feuilles de gélatine réhydratée
– 0.3 kg de crème fouettée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.
Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.
Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.
Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

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 16 décembre 2025

DR

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 16 décembre 2025

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital

Le groupe Plantin, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de FrenchFood Capital, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare Christopher Poron, président de Plantin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

14èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu : victoire en finale de Marie Petit-Doux du « Beou »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Pour la 1ère fois depuis qu'existent ces Rencontres, la pluie s'est invitée sur la propriété de la Famille Bréchet à Châteauneuf-du-Pape. Ce qui n'a entamé ni le moral, ni la qualité des plats présentés aux jurés du concours qui promeut les jeunes chefs. A eux de mettre en valeur les fruits et légumes de saison.

Le jury était présidé par le chef Jacques Décoret de la Maison éponyme à Vichy et composé de la Présidente du Département de Vaucluse, Dominique Santoni, de 3 acteurs du feuilleton « Plus belle la vie » que sont Serge Dupire, Grégory Questel et Joackim Latzko et de la comédienne Florence Demay.

Et c'est la jeune cheffe Marie Petit-Doux du restaurant « Le Béou » , Rue Violette, en face de la Collection Lambert à Avignon qui est montée sur la plus haute marche du podium pour son « Sablé cacao, sorbet fenouil sauvage, fraises et vinaigrette ». Il était accompagné d'un nectar de vin doux naturel Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache aux notes d'abricot, fruits secs et vanille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Sur la 2ème marche : Elodie Li, de « La Maison Française » à Aix invitée au dernier moment après la défection d'un autre candidat. Elle a concocté une entrée très soignée, intitulée poétiquement « Fraîcheur du Japon qui honore le terroir de Provence ». A base de thon rouge et de bonite finement ciselés, de tomate rose de Bern, de concombre en salade, de citronnelle, de pâte de piment, d'éclats de yuzu surmontés de quelques fleurs bleutées de bourrache. A 28 ans, elle a abandonné une carrière de la finance pour se mettre avec talent aux fourneaux. elle avait choisi un Châteauneuf-du-Pape blanc maison, le « Picardan de Vaudieu 2023 » de la famille Bréchet. Un mono-cépage 100% Picardan, couleur or pâle avec des reflets irisés verts qui sublimait l'entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Enfin 3ème, le plat, un suprême de volaille du Vercors avec artichauts et asperges découpées finement à la mandoline et agrumes concocté par Charlène Estevao qui vient d'ouvrir son restaurant à Pernes-les-Fontaines. Les jurés ont trouvé que ce blanc de poulet était trop sec malgré la créativité de la chef et la qualité du Vacqueyras rouge de Bernard Latour qui l'accompagnait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Encore une saison gourmande qui se termine au Château de Vaudieu de la famille Bréchet, l'un des plus anciens et des plus élégants domaines de Châteauneuf-du-Pape puisqu'il date de 1767. Avec des jeunes talents créatifs, qui savent si bien mettre en valeur tous les fruits et légumes de Vaucluse, en accord avec les meilleures cuvées de Châteauneuf, de Vacqueyras ou de Rasteau. Bravo à eux et à l'an qui vient pour la 15ème édition!

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 16 décembre 2025

Le Château de Vaudieu de la famille Bréchet, datant de 1767

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

La recette de dorade en aïoli 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 dorade royale en aïoli.

Pour 4 personnes :

– 1kg dorade

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

– 100g huile de tournesol
– 70g pommes de terre
– 50g fumet de daurade
– 25g ail
– 10g jus de citron
– 5g sel fin

– 8 pc œufs de caille
– 10 cl vinaigre blanc

– 4 pc carottes fanes
– 1/2 pc céleri boule
– 1/4 pc céleri branche
– 1 pc radis blue meat
– 1 pc radis green meat
– 8pc radis rose
– 2 pc panais

– 2 pc carotte rouge
– 1/2 pc choux fleur violet
– 1/2 pc choux romanesco
– 1 L bouillon de légumes

– 2 pc pomme de terre
– 1/4 bq persil plat

– 1/2 pc potimarron
– 2pc carmine
– 2 pc endive
– 100g feuilles de moutarde
– 1/2 pc rougette

– 20 cl huile d'olive des Baux
– 20 g beurre doux

– 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

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 16 décembre 2025

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

La recette de tomates de Provence 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 tomates de Provence, langoustine, basilic.

Recette pour 4

Langoustine :
– 15 langoustines
– Huile d’olive
– Piment d’Espelette
– Fleur de sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate :
– 15 tomates cœur de bœuf
– 2 gousses d'ail
– 200g échalotes
– Bouquet garni
– Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites :
– Tomates
– Sel
– Espelette
– Sucre
– Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°c pendant 1h.

Gelée d'eau de tomate :
– 5 tomates mûres
– Agar agar
– Paprika
– Sel
– Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Tomates fraîches :
– Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra

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 16 décembre 2025

– Huile d’olive
– Fleur de sel
– Piment d’Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d’huile d’olive, fleur de sel et piment d’Espelette.

Huile basilic :
– Basilic
– Huile de pépin de raisin

Équeuter le basilic. Mixer pendant 4 min à 80° le basilic avec le même poids d’huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Mayonnaise basilic :
– Jaune d’œuf
– Moutarde
– Citron
– Sel
– Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d’œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d’un demi citron, du sel, et monter avec l’huile basilic jusqu’à une consistance ferme.

Montage et dressage :
– Tomates confites
– Compotée
– Langoustine
– Tomates fraîches
– Gelée

À l’aide d’un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l’opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d’eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

Tartelette gaspacho :
– Feuilles de raviolis chinois
– 1/2 Concombre
– 1/2 Poivron
– 2 Tomates
– 1/2 Gousse d’ail
– 5 feuilles de menthe
– 5 feuilles de basilic
– 2g Kappa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

– Citron

Effeuiller la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°c pendant 1min45.
Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.
Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.
Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.
Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 décembre 2025

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 16 décembre 2025

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 16 décembre 2025

DR

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

Christophe Chiavola, le chef du Prieuré de Baumanière, situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer…

Réservation au 04 90 15 90 15.
Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.