Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de burger au poulet 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 Chic Chicken.

Ingrédients (pour quatre personnes) :
– 500 ml d'huile de tournesol
– 1 petite laitue iceberg
– 100 g de comté
– 4 buns classiques
– 8 tranches de poitrine de porc confites
– Mayonnaise au citron et à la ciboulette
– 4 filets de poulet panés
– 15 g de beurre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Préparation :
Préchauffer la plancha ou la poêle à 260°C et faire chauffer l'huile à 160°C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).

Émincer finement la salade et couper le comté en tranches.

Toaster les deux moitiés des quatre buns avec un peu de beurre, puis une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Réchauffer deux tranches de poitrine confite par burger dans une poêle en les retournant régulièrement pour qu'elles ne brûlent pas. Étaler une cuillerée à soupe de mayonnaise sur les deux moitiés de chaque bun, puis déposer de la salade émincée sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas. Plonger le poulet pané une 1 minute 30 dans la friteuse, puis l'égoutter sur du papier absorbant. Déposer une tranche de comté sur le poulet et le faire fondre à l'aide d'un chalumeau (si vous n'en avez pas, faites-la fondre très brièvement à la poêle et récupérez-la avec la spatule), ajouter par-dessus les tranches de poitrine disposées en croix, déposer le poulet pané sur le bun du bas, et poser le bun du haut sur le poulet : votre burger est prêt !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Un nouveau président pour les disciples

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

d’Escoffier de Provence-Languedoc



Emmanuel Lopez est le nouveau président des disciples d’Escoffier pour la délégation Provence-Languedoc. Il succède à l’avignonnais Bruno Gourdet suite à l’assemblée générale qui s’est tenue le mois dernier au restaurant des frères Brunet à Monteux.

Les Disciples d’Auguste Escoffier ont été créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice, ancien élève d’Auguste Escoffier et Président de la Fraternelle des cuisiniers de Nice. L’association vise notamment à honorer Auguste Escoffier qui fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d’Honneur.
« ‘Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers’, il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie et nous pouvons nous inspirer de son héritage pour continuer à faire briller cette dernière dans le monde », explique les disciples d’Escoffier qui regroupent 10 000 membres répartis au sein de 45 délégations à travers le monde.

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



Emmanuel Lopez (à droite) succède à Bruno Gourdet à la présidence des Disciples d'Escoffier de la délégation Provence-Languedoc. Crédit : Yves Vanaert

Au niveau de la délégation Provence Languedoc, le nouveau président rappelle : « Nous avons fait le choix d'intervenir et d'aider sous forme de bourses des élèves en école hôtelière qui auraient des difficultés financières, ce par le biais de nos action et animations caritatives. Le deuxième objectif des disciples d'Escoffier étant la transmission, c'est en faisant des écoles hôtelières nos collaborateurs et en les intéressant à nos animations que nous assurerons ces deux objectifs avec plus de facilités. »

Outre Emmanuel Lopez, élu président pour 3 ans, le nouveau bureau est aussi composé de Claude Lambert (vice-président), Sébastien Ondel (trésorier) et Yves Vanaert (secrétaire). L'assemblée générale s'est clôturée par un repas préparé par l'hôte des lieux, Christian Brunet lui-même disciple d'Escoffier.

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



Chapon aux morilles préparé par Christian Brunet. Crédit : Yves Vanaert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de Saint-Jacques à la truffe 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 Saint-Jacques piquées à la truffe noire avec salsifis rôtis au beurre de truffe et jus de barbes émulsionné.

Ingrédients (pour huit personnes) :
– 16 pc de coquilles Saint-Jacques
– 400 g oignons
– 400 g fenouil
– 400 g poireaux
– 60 g de beurre
– 2 l de vin blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 4 l d'eau
– 1,5 l de crème
– 100g de beurre
– 20 pc de salsifis
– 20 cl Huile
– 40 g Beurre
– 100 g beurre truffé
– 40 cl fumet de st jacques
– Huile friture
– Sel

Décoquiller les Saint-Jacques, nettoyer les noix et les laisser sécher au frigo.

Récupérer les barbes, les rincer abondamment et les mettre à égoutter. Pour la sauce : suer les barbes au beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter la garniture aromatique (oignons et fenouil et poireaux émincés), déglacer au vin blanc et mouiller 1/3 vin blanc, 2/3 eau. Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement pendant 30 minutes. Laisser reposer 30 minutes hors du feu et passer au chinois fin. Réduire le fumet de moitié et ajouter la crème. Réduire de nouveau de moitié, ajouter la truffe hachée et monter légèrement au beurre.

Tailler des bâtonnets de truffe de 2 cm de longueur. Inciser les noix de st jacques verticalement en leur milieu et piquer chaque noix avec un bâtonnet de truffe.

Pour la cuisson des st jacques : chauffer une poêle, colorer rapidement les noix sur chaque face avec un peu d'huile et servir rapidement.

Pour la garniture : éplucher les salsifis, en garder quatre pour les chips. Cuire les autres entiers dans un sautoir avec couvercle. Les suer à l'huile et au beurre avec une légère coloration, assaisonner, déglacer au fumet de st jacques et cuire à couvert en remouillant si nécessaire.

Une fois cuits, enlever le couvercle, ajouter le beurre de truffe et finir la coloration quelques minutes. Débarrasser et tailler en bâtonnets de 10 cm de longueur.

Tailler les deux salsifis restants en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les frire dans une friteuse à 150°c jusqu'à coloration blonde. Débarrasser sur papier absorbant et saler.

Pour le dressage : disposer les bâtonnets de salsifis en fond d'assiette, poser les noix de st jacques dessus, poser les chips de salsifis en volume et verser la sauce moussante.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette au citron du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de citron, main de buddha et calamansi.

Bavaroise citron :
– 25 gr de crème
– 25 gr de lait
– 18gr de jaune d'œuf
– 10 gr de sucre
– 10 gr de masse gélatine
– 20 gr de limoncello
– 2 gr d'acide citrique
– 150gr de crème montée
– 1 citron jaune

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire comme une anglaise. Coller à chaud avec la gélatine masse, ajouter le limoncello, les zestes de citrons hachés et l'acide citrique. Refroidir à 35°C puis incorporer à la crème montée.

Nappage insert calamansi :
– 200 gr de nappage neutre
– 200 gr de coulis de calamansi

Mélanger les deux éléments, couler en demie sphère et surgeler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Marmelade main de buddha :
– 1 pce de main de buddha
– 80 gr de jus de citron
– 1 citron
– 330gr de sucre
– 500ml eau

Tailler la main de buddha en dés, zester le citron et tailler en julienne. Dans une casserole, ajouter tous les éléments et cuire à feu doux environ 2 heures. Refroidir.

Crémeux citron :
– 230 gr de jus de citron
– 200 gr d'œuf
– 200gr sucre

Chauffer le jus de citron, blanchir les œufs avec le sucre, verser le jus de citron sur le mélange puis pocher à 83°. Chinoiser et débarrasser.

Montage insert citron :
Couler le nappage calamansi en demi sphère puis congeler et le crémeux citron. Coller les 2 demi sphères ensemble.

Montage boule citron :
Couler la bavaroise citron avec la marmelade main de buddha dans les sphères, ajouter l'insert au milieu et refermer la boule. Bloquer en cellule. Une fois congelé, tremper la boule dans un mélange temps pour temps beurre de cacao et chocolat blanc pour former une coque. Ensuite, pulvérisez la coque avec du beurre de cacao et du colorant jaune liposoluble.

Meringue :
– 100gr de sucre glace
– 100gr de blancs d'œuf

Mélanger les blancs avec le sucre et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Étaler une bande sur l'assiette et bruler légèrement.

Sorbet citron Meyer :
– 200gr de sucre
– 8 gr de stabilisateur
– 400gr eau
– 150 gr glucose en poudre
– 750 gr de jus de citron meyer

Chauffer l'eau avec le sucre, le stabilisateur et le glucose à 85°C, ajouter le jus de citron. Réserver en bol à pacojet et mettre au congélateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Crumble :
– 188gr beurre
– 90gr de sucre glace tamisé
– 90gr de cassonade
– 110gr de poudre d'amandes tamisée
– 3gr de sel

Travailler le beurre au batteur pour le rendre pommade. Incorporer progressivement les poudres. Râper la pâte à crumble à l'aide d'une plaque à trous sur un papier sulfurisé. Cuire au four à 160°C pendant environ 15mn.

Chips de citron :
– 1 citron
– 1kg eau
– 250gr de sucre
– 20gr de jus de citron
– 5gr de sel

Blanchir le citron entier dans l'eau pour 2 minutes et le couper en fines lamelles. Faire le sirop, porter à ébullition, ajouter les lamelles de citron et cuire pour 1 minute. Étaler sur papier et mettre au four 2h à 60°C. Réserver à l'abri de l'humidité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Arthur Ledoux

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





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 canette aux cerises.

Chutney cerises :
– Cerises 900gr
– Poivrons rouges 300gr
– Oignon 180gr
– Cassonade 100gr
– 2 gousses d'ail
– Vinaigre de riz 100gr
– Vinaigre balsamique 40gr

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron rouge ciselé. Faire bien suer puis ajouter les cerises, les gousses d'ail et la cassonade. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Garder au chaud.

Jus de veau :
– Os de veau 5kg
– 3 oignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 10 carottes
– 1/2 celeri branche
– 3 poireaux
– Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucres de la viande. Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

Sauce aux cerises :
– Miel badiane
– Cannelle
– Vinaigre de framboises
– Jus de cerises
– Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au vinaigre de framboise puis ajouter le jus de cerises et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments principaux :
– Filet de canette

Parer le magret de canette et le cuire avec une branche de thym au four pendant 5mn à 180°C puis laissez reposer à température ambiante. Le remonter en température avant de servir.

Éléments complémentaires :
– Cerises avec queue

Faire glacer dans la sauce 1 minute.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Cook and Shoot

La recette de latte macchiato 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 latte macchiato au café espresso avec crumble d'amaretti.

Panna cotta au lait :
– 500 ml de lait de vache
– 30 g de sucre
– 3 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer la moitié du lait avec le sucre. Lorsque le lait frémit, éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Ajouter la deuxième moitié du lait pour tiédir le mélange, puis verser dans des verrines. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Gelée Espresso :
– 250 g de café espresso
– 10 g de sucre
– 1 g d'agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer le café espresso, puis ajouter les poudres au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

frémissement. Bien mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Verser sur les panna cotta froides et remettre au réfrigérateur.

Crumble d'Amarettis :
– 3 blancs d'œufs
– 2 pincées de sel
– 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
– 1 c. à café d'extrait de vanille
– 300 g de poudre d'amande
– 200 g de sucre
– Zestes de 2 citrons

Préchauffer le four à 160°C. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, et les zestes de citron. Étaler la pâte sur une plaque et cuire pendant 10 minutes à 160°C. Une fois refroidi, émietter pour obtenir un crumble.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tarte tatin aux oignons 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 tarte tatin aux oignons des Cévennes mêlés de mélano crémeux au mascarpone.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
– 10 pc d'oignons doux des Cévennes
– 50g de sucre
– 5g de sel
– 5cl d'huile de colza
– 10 g de truffes noires hachées
– 100 g de beurre demi-sel

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

– 100 g de mascarpone
– Sel
– 10 g de truffes noires hachées
– 20 g de julienne de truffes noires
– Huile de friture
– 250 g de farine
– 125g de beurre
– 1 jaune d'œuf
– 50 g d'eau

Progression :
Réaliser la pâte à tatin en ajoutant le jaune d'œuf et l'eau au mélange farine beurre déjà sablé. étaler la pâte de presque 1 cm d'épaisseur. Laisser reposer et tailler des cercles de pâte de 8 cm de diamètre.
Réaliser le beurre de truffe en mélangeant le beurre pommade avec la truffe hachée. Refroidir.
Tailler les oignons doux épluchés en 8 grosses tranches d'un bon centimètre de hauteur. Les rouler dans le mélange sucre, sel et huile et les colorer bien brun dans une poêle antiadhésive sur chaque face.
Ciseler finement un oignon et émincer le reste. Suer les oignons émincés avec un peu de beurre de truffe avec une légère coloration jusqu'à consistance compotée. En mixer une partie.
Frire les oignons ciselés dans un bain d'huile à 170°c jusqu'à coloration blonde, filtrer et débarrasser sur papier absorbant.
Monter le mascarpone au batteur avec la truffe hachée et un peu de sel comme une chantilly. Débarrasser en boite et laisser refroidir.
Monter les tatins en disposant la pâte, la fondue d'oignons, la tranche d'oignon colorée, retourner et cuire au four à 180°c pendant 15 à 18 minutes.
Dresser une belle quenelle de mascarpone truffé sur la tatin, disposer quelques traits de purée d'oignons et parsemer la crème mascarpone de truffes hachées.

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

Châteauneuf-du-Pape : le marché gastronomique fait son retour pour Noël

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Taulejades, le marché gastronomique de Châteauneuf-du-Pape, se tiendra du vendredi 13 au dimanche 15 décembre prochains. A cette occasion, près d'une soixantaine d'exposants seront présents : des vignerons, des brasseurs et des producteurs de terroir venus des quatre coins de la France qui se donneront rendez-vous dans la salle Dufays de la commune vauclusienne à la fois plus ancienne AOC de France et 'Site Remarquables du Goût'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une soixantaine d'exposants sont attendus. DR

« Un rendez-vous incontournable avant les fêtes, expliquent les organisateurs. Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale autour de grandes tablées pour vous restaurer, découvrir des produits d'exception, et remplir vos placards de délices pour les fêtes de fin d'année. »
Outre un marché festif permettant de découvrir et déguster des produits du terroir, Les Taulejades c'est aussi un lieu de restauration sur place avec des repas servis en musique toute la journée de 10h à 23h.

Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie

L'événement propose également toute une série d'Ateliers de dégustation pour découvrir de nouveaux accords et saveurs lors de rendez-vous exclusifs :

- Atelier épicé 'Poivres & Vins' : initiation aux alliances subtiles entre les poivres et épices de Sarabar et les vins soigneusement sélectionnés par les exposants. L'occasion de partir à la découverte d'associations inattendues pour réveiller ses papilles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

- Atelier ‘Spiritueux’ afin de voyager dans l’univers des spiritueux avec une dégustation guidée pour apprécier toute la richesse des arômes.

L.G.

Les Taulejades. Tarif d’entrée au marché : 5€ (avec un verre sérigraphié offert). Les vendredi 13 (14h à 23h), samedi 14 (10h à 23h) et dimanche 15 décembre (10h-18h). Salle Dufays. Châteauneuf-du-Pape. Réservez vos billets ici : les-taulejades.com/billetterie



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Brandon Dehan et Justine Berger vous accueillent à Baumanière pour une dégustation gourmande



La Chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, ouvre ses portes au public les week-ends du 14 et 15 décembre et du 21 et 22 décembre. Brandon Dehan, le chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière et Justine Berger, la cheffe chocolatière, feront découvrir ce lieu de gourmandises.

Chocolats chauds et douceurs de Noël seront proposés. Ce sera également l'occasion de découvrir les créations des deux chefs, à savoir des chocolats intemporels et gourmands, ainsi que la bûche puzzle créée par Brandon Dehan pour les fêtes de fin d'année 2024.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

[Pour les fêtes de fin d’année, Baumanière crée une bûche puzzle]