Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée 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 pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.

Cuisson des pois chiches
– 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
– 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
– Eau
– Gros sel
– Bouquet garni
– 1 oignon blanc
– 2 carottes
– 3 gousses d’ail

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d'eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d'eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s'assurer de la bonne cuisson en goutant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

Houmous
– 30g de pâte de citron confit
– 5 cl d'huile d'olive maturée
– 30g de jus de citron
– 3 cl de 'huile de piment (ou Tabasco)
– 2 g de piment d'Espelette
– 10cl de jus de citron
– 20g de pâte de citron confit
– 20cl d'huile d'olive maturée

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.
Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l'huile d'olive, le piment d'Espelette et l'huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dessèchement de la surface. À froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L'houmous aura une texture plus solide après refroidissement.
Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l'assaisonnement comme pour les blancs.

Pois chiches frits
Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d'huile d'olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.
Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160°c pendant quelques minutes jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

Salade de pois chiche
Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l'huile d'olive maturée. Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

Gravlax
– 2 pc de lisette de 200g
– 200g de gros sel
– 20g de sucre
– 10 g de baies roses
– 20 g d'aneth ciselée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Lever les filets de lisette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

Dressage
– Sarriette
– 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l'houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lisette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.

DR

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

ses 10 ans

Chaque année depuis 10 ans, la commune de Bonnieux accueille le Salon de la gastronomie au mois de novembre. Cette année, il aura lieu les samedi 4 et dimanche 5 novembre à la Maison du livre et de la culture. Pour cet anniversaire spécial, l'événement se clôturera avec un menu 5 étoiles préparé par six chefs.

Le week-end du 4 et du 5 novembre, la Maison du livre et de la culture va se transformer en halles où les visiteurs pourront déguster, acheter, profiter de démonstrations de cuisine et de pâtisserie, mais aussi participer à des ateliers ainsi qu'à une tombola. Une grande nouveauté cette année, pour fêter les 10 ans : un menu 5 étoiles préparé par six chefs de renom.

Des produits français d'exception ainsi que des produits typiques de la Provence seront mis en lumière lors de cet événement. Ravioles de Royans, Saint-Nectaire, champagne, vins d'Alsace, châtaigne, Comté du Jura, huîtres, charcuterie des Vosges, ou encore armagnac, il y en aura pour tous les goûts.

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 9 septembre 2025

Pour clôturer cette 10e édition du Salon de la gastronomie, un menu 5 étoiles sera préparé à 12 mains par Michel Meissonier, maître cuisinier de France, Xavier Mathieu, chef du Phébus à Joucas, Christophe Bacquié, chef au Mas des Eydins à Bonnieux, Noël Bérard, chef à Capelongue à Bonnieux, Philippe Parc, champion du Monde de Pâtisserie et Alain Bouchard, maître artisan pâtissier. Pour participer à ce repas d'exception, il faut réserver auprès de la Maison du livre et de la culture au 04 90 75 81 30. Le menu est au prix de 150€, champagne et vin compris.

Samedi 4 novembre de 10h à 22h et dimanche 5 novembre de 10h à 18h. Maison du livre et de la culture. Avenue Aristide Briand. Bonnieux.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

La recette des cannelés 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 cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :
Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :
Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.

©Arthur© Ledoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de crossfit à Lambesc et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1re place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

La Coupe du monde de pizza

La 21e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiales qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisé par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmette, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence

---

La recette de pintade aux raisins du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 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 pintade aux raisins.

Éléments principaux

Pintade fermière
Feuilles de vigne fraîches
Sel & poivre
Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

Chutney de raisins

– Raisins blancs sans pépin 1kg
– Poivrons jaunes 500gr
– Oignons 200gr
– Pommes jaunes 600gr
– Verjus réduit 250 gr
– Vinaigre de riz
– Vinaigre pomme balsamique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

Jus de veau

– Os de veau 5kg
– 3 oignons
– 10 carottes
– 1/2 céleri branche
– 3 poireaux
– Vin blanc
Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. 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 sucs 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 au Beaumes-de-Venise

– Miel
– Badiane
– Verjus 1L
– Beaumes-de-Venise 2L
– Jus de veau
Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane. Déglacer au verjus puis ajouter le Beaumes-de-Venise et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Pommes fondantes

– Pommes de terre ratte
– Huile d'olive
– Crème
– Sel
Cuire les pommes de terre rattes à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

Crumble

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

– Gratton de canard 200gr
– Oignon frite 60 gr
– Chips de pomme de terre 150 gr
Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

Éléments complémentaires

– Raisin blancs sans pépin
– Atsina cress
Couper les raisins en 2.

Finitions

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

-

DR

Une Vauclusienne dans ‘Objectif Top chef’ sur M6

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.

Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Passez un fascinant week-end dans les vignobles du Luberon et du Ventoux

La 10ème édition du Fascinant week-end aura lieu du jeudi 19 au dimanche 22 octobre dans les vignobles du Luberon et du Ventoux. Dans la sérénité de 'après-vendanges, de nombreuses animations seront organisées durant ces quatre jours dans les destinations labellisées 'Vignobles et découvertes' du Vaucluse.

Rencontres avec les producteurs, dégustations, ateliers cuisine ou encore virée en mobylette, la 10ème édition du Fascinant week-end promet d'être riche en animations.

Le programme

Le **jeudi 19 octobr**e de 18h à 19h, le week-end débutera avec un afterwork à l'espace terroir de Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Provence Tourisme à Carpentras pour une soirée accord mets et vins aux saveurs automnales. La soirée est au prix de 15€ sur réservation (04 90 63 29 64). A 19h30, rendez-vous au restaurant Chez Serge à Carpentras pour un menu en quatre services autour de la truffe d'automne. Le menu est à 59€ sur réservation (04 90 63 21 24), un verre de vin vous sera offert. Le **jeudi 19 octobre** à 10h30 et le **vendredi 20 octobre** à 14h30, le domaine La Cavale, à Cucuron, vous fais découvrir ses chais et ses vins pour 7€ par personne.

Du jeudi 19 au samedi 21 octobre, il sera possible de visiter la cave du Mas des Infermières à Oppède pour 20€. Le Domaine Alloïs, à Caseneuve, vous accueillera de 10h à 14h pour une visite et un déjeuner champêtre pour 25€ sur réservation (04 90 74 41 16). A Villes-sur-Auzon, il sera possible de découvrir un chai en biodynamie à la cave Terraventoux de 9h à 18h30 pour 15€.

Du jeudi 19 au dimanche 22 octobre, le château Saint Pierre de Mejans, à Puyvert, vous accueillera à 11h pour une visite historique des lieux, suivie d'une dégustation des vins du domaine, pour 5€ sur réservation (04 90 08 70 10). La cave Terraventoux organisera des ateliers d'assemblage de 14h à 16h pour 30€ sur réservation (04 90 61 79 45)

Le **vendredi 20 octobre**, une dégustation sera animée par les vignerons à 18h30 au Petit Serge à Carpentras, pour 7€. Les vins et les champignons seront à l'honneur à Marrenon à la Tour d'Aigues à 19h15 pour 18€. Le Mas des Infermières, à Oppède, restera ouvert tardivement pour des visites de 18h à 21h. Toute la journée de 9h30 à 17h, il sera possible de faire une virée en mobylette pour découvrir le Luberon au départ de la cave de Lumières à Goult pour 25€ sur réservation (04 90 72 20 04).

Le **samedi 21 octobre**, rendez-vous au Domaine Plein Pagnier à Mazan de 10h à 18h pour une journée autour de l'art, du vin et de la musique. Le Clos de T, au Barroux, accueillera un atelier cuisine californienne versus cuisine provençale de 18h à 21h pour 45€ sur réservation (06 75 91 88 81). Le Domaine Vindemio, à Mazan, organisera une visite de cave et une dégustation de 17h à 19h pour 25€ sur réservation (04 90 51 60 20). Le Château Saint Pons, à Villars, vous proposera un atelier sur les arômes du vin de 11h30 à 12h30 pour 10€ sur réservation (04 90 75 55 84). A Bédoin, vous pourrez faire un excursion de deux heures en buggy avec la cave des vignerons du Mont Ventoux pour 80€ sur réservation (04 90 65 95 72). La Coquillade, à Gargas, vous réserve une expérience gustative exceptionnelle de 10h à 15h pour 55€ sur réservation (04 90 74 71 71). Un atelier assemblage sera organisé au Château de Clapier, à Mirabeau, de 11h à 13h et de 16h30 à 18h30 pour 40€. Le Château Pesquié, à Mormoiron, vous accueillera pour une déambulation gourmande avec quatre vins, quatre plats, et quatre lieux du domaine pour 25€ sur réservation (04 90 61 94 08). Enfin, vous pourrez faire une randonnée dans les vignes du Chêne bleu, au Crestet, à 9h45, suivie d'une dégustation et d'un pique-nique, pour 39€.

Les **samedi 21 et dimanche 22 octobre**, une promenade olfactive est visuel vous attendra au Domaine de la Citadelle, à Ménerbes de 10h à 12h et de 14h à 18h au jardin botanique, ainsi qu'une visite du musée du tire-bouchon de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. De 10h à 18h, partez pour un voyage au cœur de l'ocre aux Mines de Bruoux à Gargas pour 7,50€ sur réservation (04 90 06 22 59).

Le **dimanche 22 octobre**, il sera possible de visiter le Domaine du Chat Blanc, à Saint-Didier, à 11h, et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

d'y déjeuner, sur réservation (07 67 94 72 38). L'Hôtel Crillon le Brave proposera un brunch à 11h30 à 58€ sur réservation (04 90 65 61 61). Au Château de Lourmarin, il sera possible de faire des randonnées pédestres ou à vélo (matériel non fourni) dès 9h, ou bien un cours de yoga à 9h30. Un atelier dégustation de vin sera proposé par Luberon Wine Gourmet à 11h30 devant le château, qu'il sera possible de visiter de 14h à 16h30. Un spectacle sera présenté avec une dégustation de vin à la Fruitière numérique de Lourmarin. Le Fascinant week-end s'achèvera avec les traditionnels banquets du géant de l'AOC Ventoux qui aura lieu cette année sous le Passage Boyer à Carpentras.

Pour découvrir tout le programme et les animations en détails, cliquez ici.

V.A.

La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Florent Pietravalle est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

– Farine 300gr
– Eau 100gr
– 50 gr huile
– 2,5 gr sel
Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

– Yaourt Fermier 100gr
– Huile fumée 20gr
Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Crème de poivron vert

– Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
– Pâte de piment vert fermenté 20gr
– Feuille de persil 40gr
– Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

– Caviar 100gr
– Courgette violon 200gr
– Fleur de coriandre
Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.
Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes
Mettre le caviar au fond de la tarte
Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte
Servir la crème de poivron vert en saucière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

(Vidéos) Cadenet, La cheffe étoilée Nadia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Sammut installe un four solaire à l'auberge de la Fenière

Nadia Sammut, la première cheffe étoilée -au monde à proposer une cuisine sans gluten- de l'auberge de la Fenière à Cadenet et co-fondatrice de Komandsal vient d'installer le Sunchef Pro, un four comportant un cylindre d'une capacité de 36 litres pouvant chauffer jusqu'à 200° grâce à l'énergie solaire. Mais ce four solaire saura-t-il séduire les chefs ?

Au cours d'une rencontre en février avec des professionnels de l'énergie solaire, Nadia Sammut –1 étoile et une étoile verte au guide Michelin– décide de faire l'acquisition du four solaire Sunchef Pro –avec la technologie du tube sous vide- et du séchoir solaire Omy de Solar Brother pour tester l'impact de l'énergie solaire sur sa cuisine végétale.

Au milieu de la nature
«J'ai rapidement commencé à faire des tests avec la volonté de mettre les végétaux au milieu de la nature, pour qu'ils évoluent de manière douce avec les énergies naturelles. Très rapidement, j'ai pu identifier un impact positif sur le goût et l'évolution des ingrédients dans le four. Il a rapidement trouvé sa place dans la préparation de nos plats cet été au sein de notre Auberge.»

Les plats de Nadia Sammut DR

«Avec le four, nous avons pu travailler sur la cuisson de poissons, sur des légumes type tomates ou aubergines, sur la torréfaction de graisses, sur des brioches… le goût et l'harmonie qui en résultaient étaient complètement dingues,» relate Nadia Sammut qui confie utiliser le four lors des cours avec ses élèves.

En savoir plus sur Nadia Sammut
Nadia Sammut fait partie de ces chefs qui ont ouvert le champ du sans gluten, lactose et ni œuf. Elle travaille particulièrement les céréales, les légumineuses et promeut l'agriculture biodynamique –où l'on considère que tout est lié, le développement des plantes se faisant en lien avec le cosmos, la lune, son environnement et une terre nourricière protégée et régénérée.

En savoir plus sur Solar Brother
Avec ses 1,8 m de surface de capteurs, pour 36 litres de volume de cuisson, le SunChef Pro peut alimenter plus de 50 personnes. Il fonctionne même par ciel voilé et peux atteindre des températures jusqu'à les 250 °C. Il dispose de 2 racks en acier inoxydable permettant de confectionner simultanément 2 préparations différentes. Il fonctionne en complète autonomie, grâce à son panneau photovoltaïque et sa batterie de stockage qui permettent de l'orienter face au soleil.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 septembre 2025

Le Sun chef Pro propose une cuisson écologique : il n'y a pas de consommation de combustible, donc zéro déchet et aucun dégagement de C02 ; Une cuisson économique : les fours solaires durent longtemps, nécessitent très peu d'entretien et se réparent facilement.

Mais surtout, l'énergie solaire est gratuite et abondante. Sécurité : les fours solaires ne produisent ni feu et ni de fumée. Il n'y a donc aucune restriction à leur utilisation pour cuisiner dans les endroits où les feux sont interdits : forêt, plage, balcon… Autonomie : avec du soleil, il est possible de cuisiner solaire, n'importe où, en été comme en hiver. Cuisson rapide : les fours solaires les plus performants atteignent 250°C en 10mn pour la préparation de tous les repas comme avec un four traditionnel.

Reine et Nadia Sammut DR

Avantage pour les professionnels : tout comme les déshydrateurs solaires et la marmite norvégienne, les fours solaires sont considérés depuis récemment comme éligibles au Fond Tourisme Durable, pour une aide financière qui peut aller jusqu'à 5 000 euros pour les restaurateurs et hébergeurs situés en zone rurale et péri-urbaine.

A propos de Solar Brother
Solar Brother a étéfondé en 2016 par Gilles Gallo qui développe une gamme d'objets ingénieux 'outdoor friendly' -extérieur convivial- fonctionnant à base de l'énergie solaire et de miroirs réflecteurs paraboliques. Trois des produits ont d'ailleurs été primés au Concours Lépine. L'entreprise est aidée par la BPI France – Banque publique d'investissement- sur l'innovation et l'export. Les produits Solar Brother sont fabriqués en France, utilisent des matériaux recyclés et des packaging zéro déchets.
Solar Brother Accueil
Mireille Hurlin