

Ecrit par le 11 janvier 2026

La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique [La Pie qui Couette](#), situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1^{re} étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
 500gr de pommes de terre type béa
 50 gr de beurre
 3dl d'huile d'olive
 ½ botte de persil plat
 1 botte de cerfeuil
 ½ botte d'origan frais
 1 dl de lait

Ecrit par le 11 janvier 2026

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.
 Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.
 Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2^e étape :

½ l d'huile d'olive
 2 branches de romarin
 1 bouquet de thym
 2 branches de sarriette

Hacher les herbes.
 Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.
 Passer et mettre en pipette.

3^e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.
 Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).
 Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus côté peau.
 Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.

Ecrit par le 11 janvier 2026



DR

Pour bien préparer vos fêtes de fin d'année, rendez-vous au 18^e Week-end Gastronomique d'Avignon

Ecrit par le 11 janvier 2026



C'est sur la Place des Corps Saints et dans l'église éponyme que se tiendra le 18^e 'Week-end Gastronomique' d'Avignon du 17 au 19 novembre avec, en plus, le Cloître qui sera ouvert pour la 1^{re} fois aux visiteurs, soit 300 m² qui s'ajouteront aux 960 m² prêtés gratuitement par la Mairie d'Avignon.

40 stands, 63 agriculteurs, 32 exploitations de Vaucluse, mais aussi des paysans, tous membres du Réseau 'Bienvenue à la Ferme', en provenance du Lot (canards, foie-gras, aiguillettes), de Dordogne (cassoulet), de Creuse (miel, nougats, guimauves), des Landes (confits, rillettes), du Gers (pâtés, charcuterie de porcs noirs), d'Auvergne (Saint-Nectaire, noix, safran, ail des ours) et de la Drôme (huile d'olive de Nyons, saucissons d'autruche, nectar de kiwi) seront là.

Les Vauclusiens ne seront pas en reste : Numa Cappéau de 'La ferme La Reboule' pour ses fruits et légumes qui poussent grâce à la riche terre alluviale de la Barthelasse, Elodie Fournier, la maraîchère de Sarrians, Nicolas Berger d'Althen-des-Paluds pour ses pommes bio et son cidre, Loris Aubert de Saint-Christol d'Albion pour ses viandes et salaisons et même Bruno Bonnet de Lagarde d'Apt qui propose des écharpes, gants, et chaussettes en mohair et alpaga.

« C'est une façon de rencontrer des paysans, de parler avec eux de leur travail et de leur passion, quelles que soient les vicissitudes de la météo, précise Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Et de faire le plein de saveurs, de goûts, de parfums, de couleurs qui magnifieront vos tables pour les réveillons, ça changera de la morosité actuelle. »

Entre pains d'épices, Floc de Gascogne, Champagne, vins d'Alsace et de la Vallée du Rhône, magrets, escargots, pâtes de coing, calissons et chocolats, les visiteurs auront le choix. Ils étaient 21 000 en 2021,

Ecrit par le 11 janvier 2026

14 000 l'an dernier, un chiffre qui va sans doute progresser pour l'avant-dernier week-end de novembre. En 17 ans, plus de 300 000 visites ont été recensées par la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.

« Comme les producteurs ne peuvent pas entasser tous leurs cageots et cartons aux Corps Saints, les acheteurs peuvent click & collect sur internet, ajoute André Serri, président de Bienvenue à la Ferme 84. En partenariat avec la Poste, leur commande sera livrée chez eux dans des caisses réfrigérées et dans les plus brefs délais. »

Dans les 300 m² supplémentaires du Cloître sera installé un 'Espace Restauration' avec un DJ pour l'animation et devant l'Église, sous chapiteau pour protéger du froid, des stands aligot, crêpes, vin chaud, pommes de terre au foie gras et burgers fermiers des Alpilles.

« Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, ce 'Week-end Gastronomique' est aussi l'occasion pour les consom'acteurs de rencontrer les paysans du réseau 'Bienvenue à la Ferme', d'acheter des produits de grande qualité, tous issus du terroir et fabriqués artisanalement, conclut Georgia Lambertin. Enfin, c'est une façon de soutenir ceux qui nous nourrissent et garantissent notre souveraineté alimentaire. »

À Sorgues, rencontre avec le duo du restaurant L'Espresso

Ecrit par le 11 janvier 2026



À Sorgues, rencontre au restaurant 'L'Espresso' avec [Serge Hurard](#), un retraité dynamique et son chef hyper-créatif, [Stéphane Parnaudeau](#).

Quand l'heure de la retraite a sonné, il ne se voyait pas inerte sur son canapé, Serge Hurard. Du coup, il a racheté un snack, avenue du 11 Novembre et il a voulu le métamorphoser en un lieu plus chaleureux, plus convivial, en un mot, cocooning. Résultat : 'L'Espresso', un restaurant qui propose aussi des repas à emporter ou à livrer. « Chaque jour, nous avons une quarantaine de couverts avec des produits frais, de saison, de paysans, fromagers, viticulteurs, boulanger du coin. »

Même si la devanture ne paye pas de mine, osez pousser la porte, un régal vous attend, un moment de haute gastronomie grâce au chef, Stéphane Parnaudeau. Ce marathonien de 52 ans vient de participer à la finale de la 'Backyard' à Monteux. Cette course considérée comme la plus dure du monde a attiré 300 compétiteurs et pendant 4 jours, c'est lui qui a géré tous les repas. Cet as de la cuisine a longtemps roulé sa bosse pour le Groupe Accor (Hôtels Sofitel et Mercure) dont il a formé les équipes dans les années 90, il a tenu 'L'Auberge du Luberon' à Apt pendant 8 ans, il a décroché 3 fourchettes au Michelin, il a aussi collaboré avec Hélen Traiteur à Mourières.

Les deux hommes forment un duo réglé comme une partition de Bach. L'un, Serge est en salle et accueille toujours les clients avec le sourire, l'autre, Stéphane œuvre dans sa cuisine au mobilier en acier brossé flambant neuf. Elle est petite, certes, mais bien équipée et chaque centimètre carré compte, avec

Ecrit par le 11 janvier 2026

notamment une cellule de refroidissement sous vide. Et là, avec ses menus de saison, qu'il change toutes les semaines, vous avez l'eau à la bouche, jugez plutôt. Filet de Saint-Pierre poché au thé safrané, copeaux de légumes croquants, tournedos de magret, œuf croustillant en habit floral, panais rôti, salade d'herbettes, gnocchis farcis aux cèpes avec crème des sous-bois et chips de pancetta, tartare de bœuf au jus de betterave, caprons et parmesan, (16€) ou tartare de saumon et thon marinés au sirop de figue et pain d'épice (15€), sot-l'y-laisse de dinde à la crème persillée, gratin de zita (spaghetti troués) pour 16€, roulé d'épaule d'agneau à la tapenade et pesto, pommes de terre grenaille en robe des champs persillées (17€). « Avec l'arrivée de l'automne, je vais cuisiner des cassoulets de magrets confits, des paupiettes de veau à la savoyarde, c'est-à-dire avec du Beaufort et de la daube », ajoute Stéphane Parnaudeau.

Quant à Serge Hurard, il compte, d'ici Noël, transformer 'L'Espresso' en salon de thé l'après-midi. Il proposera à la quinzaine de clients, dans une ambiance cosy, de jouer au scrabble, à la belote, à Questions pour un champion, au Trivial Pursuite ou aux échecs, tout en dégustant des vins, des chocolats, des mignardises et des pâtisseries.

93 Avenue du 11 Novembre. Sorgues. Fermé les samedis et dimanches.



Ecrit par le 11 janvier 2026



La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 11 janvier 2026



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

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

Ecrit par le 11 janvier 2026

- 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

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.

Ecrit par le 11 janvier 2026



DR

Bonnieux : le Salon de la gastronomie fête ses 10 ans

Ecrit par le 11 janvier 2026



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.

Pour clôturer cette 10^e 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

Ecrit par le 11 janvier 2026

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.

Le menu 5 étoiles ✩

★★★★★

Mise en bouche

Michel Meissonnier, Maître cuisinier de France
Gâteau de foie blond et foie gras, coulis d'écrevisse
Coupe de champagne Didier Goussard / Christophe Defrance

Entrée

Xavier Mathieu, Chef* au Phébus à Joucas
Tranche de courge de Hervé Sain, doucement rôti au rafort, riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette
Vin rouge - Terra d'Antan - Cave coopérative de Bonnieux

Poisson

Christophe Bacquié, Chef*** au Mas des Eydins à Bonnieux
Le bar à ma façon, purée d'artichauts à l'huile de noisette, giroles et jus brun d'oignon
Vin blanc - Alta Nera Luberon - Cave coopérative de Bonnieux

Viande

Noël Bérard, Chef * à Capelongue à Bonnieux
Selle d'agneau feuilleté à la truffe, blette farcis de riz à la sarriette
Vin rouge - Les Bruneau - Domaine Delubac à Cairanne

Salade et fromages

Saint Nectaire, Salers et Comté
Vin rouge - La Cavalcade - Domaine Laurent Guichard à Apt

Dessert

Philippe Parc, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard Maître artisan pâtissier
Ambassadeur aux merveilleux fruits confits d'Apt, sauce à la vanille bourbon
Vin la Fernande - Domaine de l'Angèle à Goult

dimanche 5 novembre 20h30
maison du livre et de la culture Bonnieux

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.

Ecrit par le 11 janvier 2026

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.

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.

Ecrit par le 11 janvier 2026

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

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Ecrit par le 11 janvier 2026



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 7^e 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 23^e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1^{re} place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21^e 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.

Ecrit par le 11 janvier 2026

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 6^e 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.

Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026

©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 transmettre, 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.

Ecrit par le 11 janvier 2026



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

Ecrit par le 11 janvier 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 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

Ecrit par le 11 janvier 2026

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en bruoise. 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 râties 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

Ecrit par le 11 janvier 2026

- 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.

Definitions

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.

Ecrit par le 11 janvier 2026



Ecrit par le 11 janvier 2026



DR

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6

Ecrit par le 11 janvier 2026



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 9^e 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.