

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de lotte nacrée 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 lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre

2/3 kg Queue de Lottes fraiche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2^e petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment.

Ecrit par le 18 mai 2026

Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°C pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre

1 kg Pomme de terre Agata
400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraîche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.

Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.

Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment

50 g de purée de tomate
30 g de farine
25 g de blanc d'œuf
Une cuillère à café de Parika fumé
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommagée. Cuire au four sec à 150°C pendant 15 min.

La farce

150 g Chair de langoustine
300 g Chute et parure de lotte
Paprika fumé
1 Citron vert
Sel fin

Ecrit par le 18 mai 2026

60 g de blanc d'œuf
Crème liquide 35% (150 g)
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

La bisque

2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage

Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°C. Une fois la lotte tempérée, la sortir et enrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.

Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

Écrit par le 18 mai 2026



Vaudieu : la 2e manche pour la chef Marie Petit-Doux, patronne du Beou à Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



14e Rencontres de Vaudieu : la chef Marie Petit-Doux, patronne du « Beou » à Avignon, remporte la 2e manche avec son dessert.

Organisé à Châteauneuf-du-Pape, au coeur du prestigieux Domaine de Vaudieu créé en 1767, ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers qui mettent en musique des produits de terroir de saison en accord avec des vins rigoureusement sélectionnés, notamment par Laurent, Julien et Elise Bréchet, propriétaires des vignes et de ce château du XVIIIe.

Lundi 15 janvier, c'est donc Christian Moisa du restaurant « Gamel » à Nîmes qui a proposé l'entrée, une « Brandade en hiver », fumée au romarin, accompagnée d'un jus corsé de topinambour, de pickles de mangue et d'un croustillant de carotte violette, le tout arrosé d'un Châteauneuf blanc, « Les Clairettes de Gabriel » 2022.

Pour le plat, noix de veau cuite à basse température, mousseux d'artichaut, pleurote grillée au barbecue et laquée et huile de quinoa, une recette mise au point par Lucas Merley, du « Babet » à Vaison, servie

Ecrit par le 18 mai 2026

avec un vin naturel.

Enfin, place au dessert, un entremet biscuit d'amande, graines de chia (qui font partie de la famille de la sauge), dattes, compotée d'ananas aux épices et ganache de chocolat de Valrhôna associé à un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets dont s'occupe Julien Bréchet.

Finalement, les jurés, les comédiens Eric Laugérias, Rebecca Hampton et Serge Dupire et le réalisateur François Vincentelli, sous la présidence du Meilleur ouvrier de France Fabien Lefevre, ont élu Marie Petit-Doux pour son dessert. Elle officie au Beou Bistrot, rue Violette, juste après la Collection Lambert, sur la droite, dans l'ancienne maison familiale d'Henri Doux, le réputé joailler-bijoutier de la Rue Saint-Agricol et de la Rue Joseph-Vernet. Bravo à cette jeune chef pleine de talent!. L'entrée a été classée 2e et le plat, 3e.

Contact : Beou Bistrot 14 Rue Violette Avignon. 06 16 59 70 58. www.beoubistrot.com



L'Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l'année



À l'occasion de l'ouverture exceptionnelle de l'Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l'établissement organisera sa première soirée vigneronne de l'année ce dimanche 21 janvier. Les vigneronnes des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.

Ce dimanche 21 janvier, l'Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle, qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de [Trevallon](#), [Fontchêne](#) et [Hauvette](#) seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Ecrit par le 18 mai 2026

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement [sur le site de Baumanière](#).

V.A.

La recette de poulpe de Méditerranée rôti 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 poulpe de Méditerranée rôti avec du lard de Colonnata, du fenouil et un jus à la rouille.

Ingrédients

1 poulpe de roche de Méditerranée de 2.5 kg env

Ecrit par le 18 mai 2026

1 citron jaune
Gros sel
Fenouil sec
Poivre long (ou poivre noir)
50 g de beurre
200 g de lard de Colonnata tranché
4 pièces de fenouil bulbe
10 cl d'huile d'olive
1 bq de fenouil sauvage
0.5 l de fumet de poisson (ou soupe filtrée)
0.5 l de crème
150 g de soupe de poisson
200 g de pomme de terre monalisa
300 g d'huile de tournesol
75 g d'ail
30 g de jus de citron
15 g de sel
3 g de piment d'espelette
10 pistils de safran

Préparation

Préparer la cuisson du poulpe : faire bouillir une grande casserole d'eau salée avec 1 citron coupé en deux, les bâtons de fenouil sec, le poivre long et le gros sel. Plonger le poulpe sans tête ni bec. Baisser le feu et cuire à frémissement entre 45 min et 1h jusqu'à ce qu'une pointe de couteau transperce. Refroidir dans son eau de cuisson. Tailler en 8 tentacules.

Réaliser une tombée de fenouil émincé en le suant à l'huile d'olive puis finir la cuisson à couvert. Laver et réserver les sommités de fenouil sauvage ainsi que les fleurs. Pour la rouille : cuire les pommes de terre dans la soupe de poisson avec le safran jusqu'à absorption totale. Écraser les pommes de terre cuites avec l'ail, le sel et le piment. Monter à l'huile et finir l'assaisonnement avec le jus de citron. Réserver au froid.

Pour la sauce, réduire de moitié le fumet de poisson, ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié. Lier cette base avec la rouille jusqu'à obtenir la texture et le goût souhaité.

Dans une poêle, colorer vivement le poulpe à l'huile d'olive des deux côtés, ajouter le beurre et arroser quelques secondes. Débarrasser, poivrer et disposer les tranches de lard de Colonnata dessus à chaud.

Dresser l'assiette finale avec la tombée de fenouil, le poulpe avec le voile de Colonnata, les sommités de fenouil sauvage et la sauce autour.

Ecrit par le 18 mai 2026



La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 18 mai 2026



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **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 brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée
500 g de pomme de terre
3 dl de crème
3 gousses d'ail
2 citrons bio
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feu doux avec la crème et l'ail.
Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.
Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.
Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile d'olive.
Dresser l'assiette.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 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 noix de Saint-Jacques en épais carpaccio avec radis multicolores, citron confit et huile d'olive mûrée.

Ingrédients :

- 12 pièces de noix de Saint-Jacques sans corail (ou coquilles entière)
- 1 pièce de chaque variété de radis (misato, blue meat, red meat, green meat, glaçon, noir, gros rose)
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de pâte de citron confit
- 1 jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive mûrée
- 20 feuilles de roquette sauvage
- 20 fleurs de roquette sauvage
- Fleur de sel
- Sel et poivre

Préparation :

Laver les différents radis et les tailler en tranches fines (entre 1 et 2 mm). Les rafraîchir dans une eau glacée et les réserver.

Tailler les noix de Saint-Jacques et tranches (3 à 4 tranches par noix) et réserver au frais.

Réaliser la vinaigrette : mélanger le jus de citron et la pâte de citron confit, ajouter le sel et le poivre et monter à l'huile d'olive.

Ecrit par le 18 mai 2026

Réaliser des petits croûtons au four avec les tranches de pain de mie.

Laver les feuilles de roquettes.

Pour le montage, alterner les couches de radis et de noix de Saint-Jacques, assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel, disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette. Déguster aussitôt.



La recette de dos de chevreuil du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 18 mai 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 dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes

- 600gr de dos de chevreuil
- 8 cèpes bouchon
- 1 courge kabocha
- 1 courge butternut
- 100gr d'airelles
- 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
- 2 échalotes
- 200ml de fond de veau
- 80gr de beurre
- 40cl de porto rouge
- 40cl de vin rouge
- 300gr d'eau
- 200gr de vinaigre de riz
- 100gr de sucre
- Sel et poivre
- Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Écrit par le 18 mai 2026

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.

Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.

Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.

Faire suer au beurre noisette les aïelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.

Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre moussoux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage

Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux aïelles.



©Arthur Ledoux

La recette de châtaigne fumée au whisky tourbé du chef Florent Pietravalle



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 châtaigne fumée au whisky tourbé.

Pâte feuilletée inversée

975g beurre tourage

1kg farine

30g fleur de sel

300g eau

5g vinaigre blanc

Ecrit par le 18 mai 2026

Mettre dans la cuve du batteur 750g de beurre et 300g de farine, puis à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse 1 ou 2. Une fois mélangé, faire un rectangle de 25cm par 50 cm. Réserver au frigidaire minimum 2h.

Dans la cuve du batteur : mettre l'eau, le vinaigre, 700g de farine, le sel et 225g de beurre. Mélanger à l'aide du crochet à vitesse 2 ou 3. Une fois homogène, faites un rectangle de 25cm par 25cm. Réserver au frigidaire pendant minimum 2h.

Pour commencer le feuilletage, mettez la détrempe au milieu du beurre et rabattez chaque côté du beurre sur la détrempe et commencez à réaliser les tours, étalez au laminoir d'une épaisseur de 1,5cm à 2cm. Une fois étalée, pliez la partie gauche et la partie droite au centre puis pliez-la sur elle-même. Réserver au frigidaire pendant 2h.

Étaler la pâte puis plier la partie gauche à $\frac{3}{4}$ et recouvrir la partie droite sur la partie gauche. Réserver au frigidaire.

Réaliser le dernier tour comme le premier, étaler à 6mm d'épaisseur et réaliser un rouleau avec la pâte. Réserver au congélateur.

Tailler à la trancheuse le rouleau préalablement décongelé et farcir les tranches dans les moules que vous voulez. Cuire 15min à 170°C.

Meringue fumée au bois de fût de whisky

150g blancs d'œufs
300g sucre
100g d'eau
50g de bois de fût

Faire brûler le bois et faire infuser dans l'eau. Réaliser la meringue : monter le sucre et l'eau à 118° puis verser sur les blancs légèrement montés. Une fois refroidi, pocher votre meringue à l'aide d'un pochoir. Faire sécher les disques de meringue à 85° pendant 20 minutes.

Caramel whisky

500g sucre
100g d'eau
400g whisky

Réaliser un sirop avec tous les ingrédients à 117°C. Laisser refroidir le tout et mettre en poche.

Crème whisky

500g lait
500g crème
300g whisky tourbé
300g jaunes
150g sucre
15g pectine x58
5g xantane

Ecrit par le 18 mai 2026

Blanchir les jaunes avec le sucre, la pectine et la xantane. Verser le lait, la crème et le whisky qui a été porté à ébullition au préalable sur l'appareil précédent. Une fois bien homogène, verser le mélange dans un gastro et cuire 30 min à 90°C à la vapeur.

Sabayon châtaigne

100g pâte de marron
200g sirop de marron
10g jaunes d'œufs
300g crème montée

Au bain-marie, monter les jaunes, le sirop et la pâte jusqu'à 82° et finissez de monter au batteur vitesse maximale. Une fois bien monté et refroidi, incorporer la crème montée. Mettre en siphon.

Glace miel

500g lait
500g crème
250g mascarpone
250g miel de châtaigner
125g trimoline

Porter à ébullition le lait, la crème, le miel et la trimoline. Verser sur le mascarpone tout en mélangeant. Réserver dans des bols à Pacojet au congélateur. Le lendemain vous pouvez la déguster.

Écrit par le 18 mai 2026



©Clément Puig

La Mirande, le beau marché de Noël que voici

Ecrit par le 18 mai 2026



Le très attendu **Marché de Noël** de la Mirande aura lieu de vendredi 8 au dimanche 10 décembre. Durant ce week-end, adultes et enfants pourront redécouvrir en toute liberté une adresse mythique, un monument historique vivant, cadre d'un marché de Noël.

La crèche provençale, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, habillera le sapin de Noël.

Le salon de thé hivernal est ouvert tous les après-midi dès 15h00 et présente une sélection spéciale de pâtisseries maison, de thés, ainsi que le chocolat chaud préparé à l'ancienne.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le bar propose ses créations de cocktails de Noël et sa carte classique et création.

La Boutique recèle des trésors, jouets, cadeaux, spécialités et décorations originales et uniques : porcelaine « Minne de rien », textile, peluches, livres, parfums, préparations culinaires maison et bien d'autres à (s)'offrir. S'y trouveront également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

Ecrit par le 18 mai 2026



Un si vivant monument historique

Au cœur d'Avignon, La Mirande, hôtel particulier 5* au pied du Palais des Papes, livre toute la richesse de son patrimoine séculaire. Ce refuge hors du temps, offre une expérience empreinte de rêverie, de flânerie et d'authenticité, dans un décor au goût raffiné, évocateur des ambiances du XVIIIe siècle et de la douceur de vivre des maisons d'autrefois.

Côté gastronomie, La Mirande offre une proposition plurielle : entre la table d'hôte, l'école de cuisine et le restaurant gastronomique, elle s'inscrit dans une cuisine sincère et vivante, respectueuse des produits et des hommes ; une cuisine hymne à la terre et à sa biodiversité.

En savoir plus

Le nom de l'hôtel fait référence à la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité.

Livrée cardinalice au XIVE siècle,

parée d'une belle façade baroque au XVIIe siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard -Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875-, La Mirande porte les traces de l'histoire. La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région avant d'entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

Ecrit par le 18 mai 2026



L'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle

Si certains éléments classés sont le reflet des origines de La Mirande, les propriétaires ont souhaité recréer l'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle. En ouvrant ses portes en 1990 comme hôtel-restaurant, la Mirande se reconnaît au présent dans le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières.

Les infos pratiques

Hôtel La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. Tous les événements [ici](#). [Menu de Noël - Restaurant gastronomique](#) ; [Menu de Noël - La Salle à Manger](#) ; [Gala de la Saint-Sylvestre](#) ; [Brunch du nouvel an](#).

Ecrit par le 18 mai 2026

