Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tartelette à la rhubarbe 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 tartelette à la rhubarbe et noisettes du Piémont.

Sablé noisette :
– 100g de beurre
– 50g poudre de noisette
– 50g de poudre d'amande
– 100g sucre roux
– 75g de farine

Réaliser le sablé aux noisettes en mélangeant tous les ingrédients (beurre ramolli) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler directement sur 3mm d'épaisseur puis détailler en disque de 8cm de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

diamètre. Cuire les disques de sablé sur une plaque au four à 160°c pendant environ 15min. Refroidir.

Crème noisette :
– 80g de praliné noisette
– 250g de crème fouettée

Réaliser la crème noisette en incorporant délicatement le praliné noisette à a crème fouettée.

Compotée de rhubarbe :
– 600g de rhubarbe
– 60g de sucre
– 100g de brunoise de pomme crue

Pocher les tronçons de rhubarbe : tailler des tronçons de rhubarbe de 8cm de long. Garder les parures pour la compotée. Porter l'eau et le sucre à ébullition et cuire 10 minutes environ à frémissement. Refroidir dans le liquide de cuisson. Tailler les parures et le reste de la rhubarbe et compoter à feu doux avec le sucre pendant 1h. À froid, ajouter la brunoise de pomme crue.

Noisettes « chouchou » :
– 50g d'eau
– 100g de sucre
– 100g de noisette entières

Faire bouillir eau et sucre à 116°c ajouter les noisettes et mélanger le tout sur le feu jusqu'à ce que le sucre « sable ». Il va blanchir et durcir.

Sorbet pomme :
– 250g de jus de pomme
– 30g sucre
– 25g de glucose
– 100g d'eau

Porter tous les éléments à ébullition, refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Rhubarbe pochée :
– 100g de sucre
– 300g d'eau
– 300g de rhubarbe

Disposer la crème de noisette sur le disque de sablé. Ajouter la compotée de rhubarbe. Tailler les tronçons de rhubarbe pochée et les disposer en volume. Dresser une quenelle de sorbet pomme au milieu du dessert. Finir le montage avec quelques fines lamelles de rhubarbe crue taillées à l'aide d'une mandoline. Ajouter les noisettes chouchou.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de Paris-Brest 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 Paris-Brest aux noisettes.

Pâte à choux :
– 165 g lait
– 65 g beurre
– 3 g sel
– 3 g sucre
– 100 g farine
– 165 g œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre puis ajouter la farine en une fois. Dessécher sur le feu. Mettre dans la cuve du batteur puis battre avec la feuille et ajouter les œufs progressivement. La pâte à choux doit avoir une consistance de ruban. Pocher dans des moules flexipan en forme d'anneau de 8 cm de diamètre. Congeler puis démouler et disposer sur une plaque de cuisson avec un silpat.

Craquelin :
– 120 g beurre
– 130 g farine
– 5 g sel
– 130 g cassonade

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfin, détailler des anneaux de craquelin de 7 cm par 9 cm de diamètre, puis déposer sur la pâte à chou et cuire 18 minutes à 170 degrés.

Crème mousseline noisette :
– 310 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 160 g praliné noisette
– 120g beurre
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et le lait puis ajouter le praliné, le beurre et la gélatine. Mixer et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter la crème au batteur muni du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mousse noisette :
– 75 g lait
– 100 g praliné noisette
– 60 g chocolat blanc
– 170 g crème montée
– 3 g gélatine

Faire chauffer le lait puis verser sur la gélatine, le chocolat blanc et le praliné et mixer. Une fois le mélange à 25 degrés, ajouter la crème montée souple puis pocher dans les moules flexipan de 8,5cm de diamètre. Laisser une nuit au congélateur puis démouler.

Praliné noisette :
– 500 g de noisettes torréfiées
– 200 g sucre
– 3 g fleur de sel
– 100 g pâte de noisette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le laisser refroidir sur un silpat. Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de tarte pastanegla 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 tarte pastanegla au marron et à la carotte.

Pâte sucrée noix et châtaigne :
– 200g de beurre
– 40g de poudre de noix
– 128g de sucre glace
– 80g d'œuf
– 0,5g de sel
– 40g de farine de chataigne
– 300g de farine t55

Mélanger le beurre pommade avec la poudre de noix et le sucre glace, ajouter les œufs puis les farines mélangées avec le sel. Laisser reposer au moins 6h avant de façonner les tartes carrées ou rondes.

Purée de carottes :
– 300g de carotte
– 40g de beurre
– 40g de sucre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Nettoyer, éplucher et couper les carottes. Les cuire à la vapeur à 80°c pendant deux heures puis les mixer en ajoutant le beurre et le sucre. Bien lisser puis laisser refroidir avant de débarrasser en poche à douille.

– Zestes d'orange
– Marrons glacés

Cuire les fonds de tarte puis les garnir de marrons glacés puis de purée de carottes. Râper sur le dessus à la microplane des zestes d'orange.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

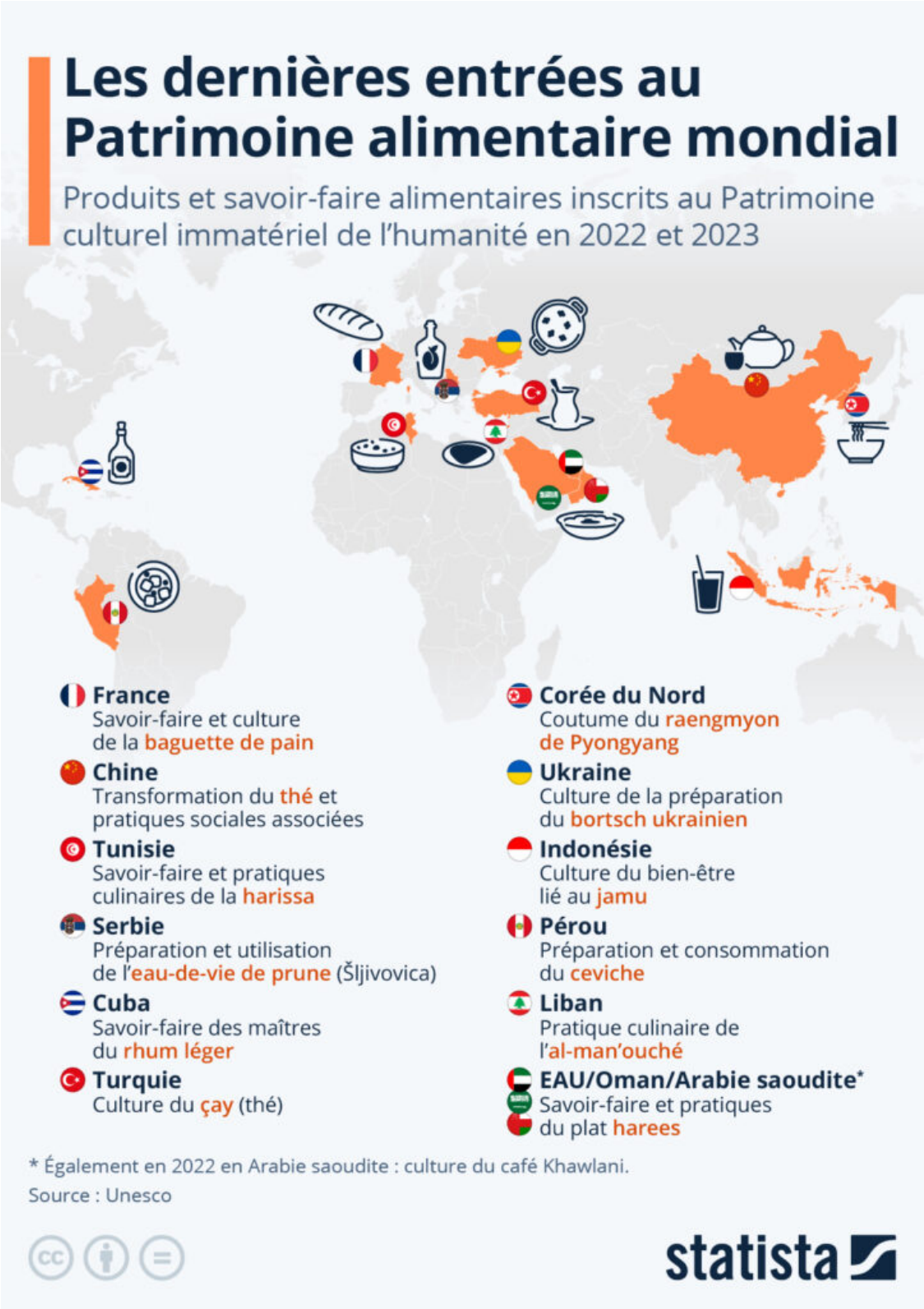
Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

Gastronomie : les produits et savoir-faire inscrits au Patrimoine alimentaire mondial

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La baguette française est inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'Unesco depuis la fin de l'année 2022. Plus que le produit en lui-même, ce sont les traditions et le savoir-faire des métiers artisanaux de la boulangerie qui ont été reconnus, ainsi que sa spécificité culturelle : la baguette générant des modes de consommation et pratiques sociales qui la différencient des autres pains (achat journalier par exemple).

Le pain préféré des Français n'est pas le seul représentant des produits et savoir-faire alimentaires à récemment avoir fait son entrée dans cette liste. Comme le détaille notre carte, parmi les produits ou recettes inscrits au Patrimoine alimentaire mondial de l'Unesco au cours des deux dernières années (2022 et 2023), on retrouve, entre autres, la préparation et la consommation du ceviche (plat de poisson cru) au Pérou, la harissa, condiment national en Tunisie, le bortsch ukrainien (potage à base de betterave), ou encore l'al-man'ouché, pain plat emblématique de la gastronomie libanaise.

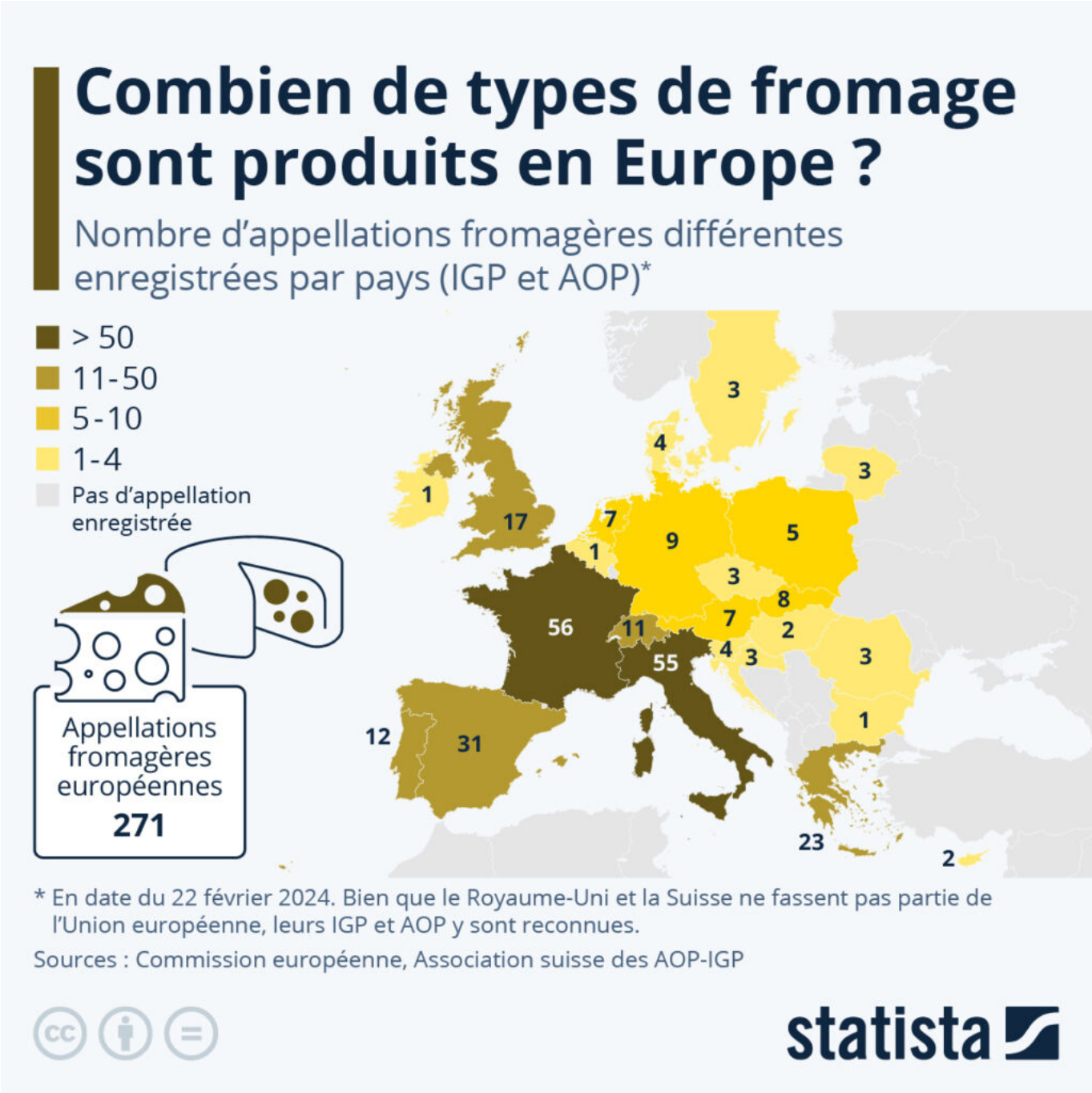
Ces éléments représentent une caractéristique identitaire du patrimoine culturel national et un facteur de cohésion sociale. Mais comme le rappelle l'Unesco, un élément de patrimoine immatériel peut-être exprimé dans plusieurs pays à la fois, avec des significations, importances et spécificités variables. C'est le cas par exemple du bortsch, dont la paternité est revendiquée par l'Ukraine, mais qui fait également partie de l'héritage culinaire de plusieurs pays de l'Est et du centre de l'Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ? S'il est difficile de pouvoir statuer sur un chiffre exact, compte tenu du fait que de nouvelles sortes sont créées chaque année et qu'il existe une multitude de critères pour différencier les fromages, un référentiel commun permet toutefois de mesurer la diversité des productions sur le Vieux Continent, dont le fromage fait partie du patrimoine gastronomique depuis des millénaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la Commission européenne (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

Comme le montre notre carte, la France est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la Suisse, avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Chaque semaine, l'émission télévisée *C à vous* invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé dernière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* – France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas
– 30 gr de levure boulangère
– 600 gr d'œufs
– 560 gr de farine
– 12 gr de sel
– 30 gr de sucre
– 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°c pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum
– 3/4l d'eau
– 400 gr de sucre
– 16 cl de rhum
– vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café
– 1/2L de lait
– 4 jaunes d'œufs
– 2 œufs
– 40 gr de sucre
– 60 gr de farine
– 250 gr de beurre
– 1/2 L de crème liquide
– 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



D’abord ‘Les Vignes Toquées’, le week-end des 1er et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vignerons entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l’AOC des Costières. Puis ‘Le Minuit Toqué’, le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14e édition de la balade ‘Les Vignes Toquées’ qui attire jusqu’à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l’Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l’Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe ‘Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l’Étang de Thau en tartare d’Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d’un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vignerons des Costières qui organisent ces ‘Vignes Toquées’.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vignerons pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, le site du guide Star wine list a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé le Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape en 15e position de ce top 100.

Le domaine vauclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines répresentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11e), le Domaine Jean-Louis Chave (23e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

et le domaine Auguste Clape (77e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR