Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.

Sablé noisette

200 gr de farine
100 gr de beurre
1 gr de sel
46 gr de sucre
46 gr de sucre glace
24 gr de poudre de noisette
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Crémeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
160 gr de jaune
80 gr de sucre
130 gr de pâte de marron
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

Sorbet mandarine

555 gr d'eau
33 gr de sucre inverti
125 gr de sucre
100 gr de glucose atomisé
8 gr stabilisateur
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du Département de Vaucluse, de l'agence Vaucluse Provence Attractivité et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime**.** C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes**.**

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides… mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc…) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon…..que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef Florent Pietravalle du restaurant La Mirande à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la Petite maison de Cucuron a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, Brice Lambeaux du Café de la Paix de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

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



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception… et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.

La recette de suprême de pigeon et foie gras 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 suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°c pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les girolles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La recette de pot-au-feu de champignons 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 pot-au-feu de champignons.

Bouillon de bœuf :
– Parures de Bœuf
– Oignon
– Carottes
– Poireaux
– Clous de Girofle
– Baies de genièvre
– Poivre en mignonnette
– Ail
– Thym
– Persil
– Sauce soja

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition, écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

Consomme champignons / jambon :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Bouillon de Bœuf 2,45kg
– Champignon de Paris émincés 1,1kg
– Jambon cru 250g
– Cèpes séchés 20g
– Anis Étoilé
– Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le gout souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

Purée de châtaignes fumee :
– Morceaux de châtaignes
– Huile fumée
– Huile de tournesol
– Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

Éléments pour la finition :
– Girolles
– Chanterelles
– Cèpes
– Lactaires
– Foie gras
– Foie de morue
– Ciboulette ciselée
– Huile de ciboulette

Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 2e 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. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche 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 pommadée. 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
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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 rondeau 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 rnrouler 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 vignerons 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La recette de brandade de morue 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 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 feux 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR