Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio 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 noix de Saint-Jacques en épais carpaccio avec radis multicolores, citron confit et huile d'olive maturée.

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 maturée
– 20 feuilles de roquette sauvage
– 20 fleurs de roquette sauvage
– Fleur de sel
– Sel et poivre

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

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.
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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 100gr de sucre
– Sel et poivre
– Huile de noisettes

Déroulé de la recette
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 airelles 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 mousseux, 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 airelles.

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



©Arthur Ledoux

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

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.

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

Réserver au frigidaire pendant 2h.
Étaler la pâte puis plier la partie gauche à ¾ 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

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

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

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.



©Clément Puig

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La Mirande, le beau marché de Noël que voici





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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





La recette de gnocchis de pieds d’agneau 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 gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.

Farce des gnocchi

– Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
– Ail haché 25gr
– Échalote ciselé 100gr
– Persil haché 30gr
– Garniture aromatique
– Sciure

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

Gnocchis

– Pulpe de pommes de terre 2kg
– Farine 00 (ou 45)
– 2 œufs
– Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

Bisque

– Carcasse de crustacés 5kg
– 4 oignons
– 8 carottes
– Cèleri 3 branches
– 2 poireaux
– Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

Jus de maquereau

– Arêtes de maquereau
– Oignon
– Carottes
– Cèleri
– Poireaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

Sauce crustacés agneau

– Bisque 50gr
– Jus de maquereau 380gr
– Jus d'agneau 200gr
– Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

Dentelle noire

– Huile d'olive 150gr
– Farine 45 50gr
– Encre de seiche 4gr
– Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boite bien fermée.

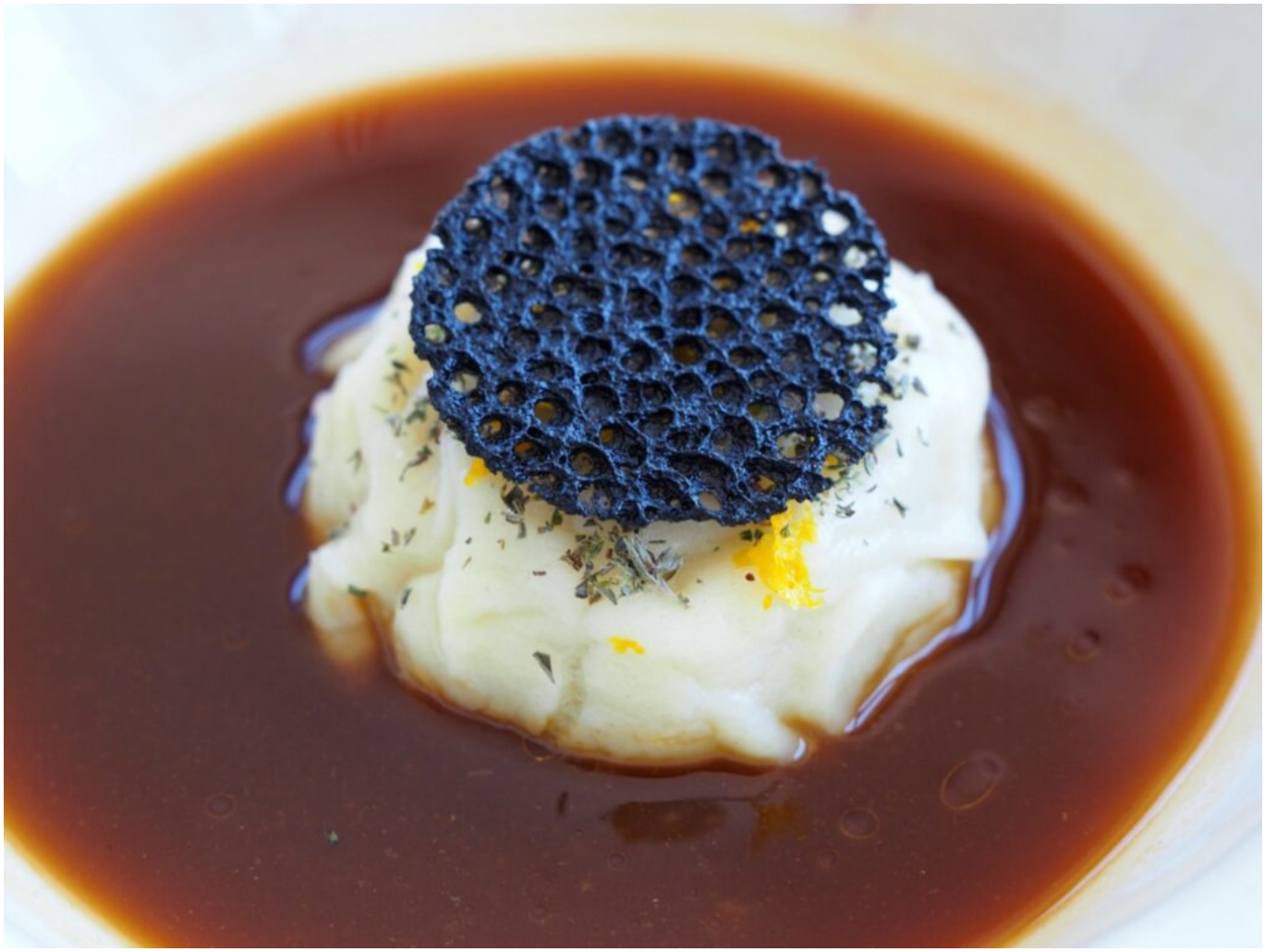
Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.

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



DR

Institut Sainte-Catherine : record battu pour le repas des chefs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



« Repas des Chefs » au Palais des Papes au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine : record battu avec plus de 153 000€ de dons.

Sacrée soirée, comme dirait l'autre…Pour cette 4e édition, le docteur Daniel Serin (Vice-président de Sainte-Catherine) a accueilli les 366 invités par ces mots : « Merci d'avoir répondu présents pour partager ce moment joyeux, à la fois caritatif et gastronomique ». Il est vrai qu'il y a 53 chefs qui ont participé à l'élaboration du menu et à sa confection, « Sous la houlette bienveillante et magistrale de Christian Etienne et avec le concours des équipes d'Eric Louis d'Hélen Traiteur, a ajouté Daniel Serin, sans oublier les vins généreusement fournis par Inter-Rhône » (A savoir : un blanc 2022 du « Caillou », un autre blanc de chez Guigal AOC Saint-Joseph 2021, un rouge Crozes-Hermitage 2020 du Domaine Marion Chirouze et enfin un vin doux naturel de Rasteau du Domaine du Grand Nicolet).

Maître Patrick Armengau au marteau et David Bérard au micro

Patrick Armengau a rythmé avec son marteau d'ivoire les enchères, en duo avec l'animateur de la soirée, comme d'habitude le très motivé David Bérard, sans oublier, l'ancien préfet de Vaucluse Bertrand Gaume, qui pour encourager l'auditoire, calculait sur son portable, enchère après enchère, la somme qui restait à payer puisque 66% des dons sont défiscalisés.

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

Maître Patrick Armengau.

l'écho du mardi
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

David Bérard.

1er lot, proposé par les 2 chefs renommés Christian Etienne et Bruno d'Angélis, qui se sont engagés à venir chez le gagnant pour confectionner un repas pour 4. Puis c'est un lot de deux bouteilles du Domaine « Léos », comme Léon et Oscar, les 2 fils de Patrick Bruel. Suivit un tableau de Jan Gulfoss enlevé à 2 000€, puis une bouteille de Pomerol 1982, excusez du peu, offerte par Jean-André Charial, le patron de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence qui a grimpé à 2 500€. Mis à prix 200€, un maillot du joueur de l'OM, Jonathan Clauss a atteint 1 300€.

Serge Chenet, le chef meilleur ouvrier de France installé à Pujaut a une autre passion, la peinture et un tableau qu'il a composé s'est enlevé à 2 000€. Autre lot d'exception, le fauteuil iconique « Bubble » de Roche & Bobois a été acquis à 5 000€. Comme d'habitude Richard Doux, bijoutier qui a pignon sur rue (Saint-Agricol) a offert 2 bijoux, un pendentif acquis contre un chèque de 6 200€ et une montre « Constellation » à 10 000€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Daniel et Geneviève Serin.

l'écho du mardi
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

L’ancien préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume.

La générosité des invités s’est aussi imposée pour un Mathusalem de Champagne de Miraval (Var) signé par Brad Pitt lui-même. Il a grimpé à 5 000€, une veste signée du chef étoilé Pierre Gagnaire à 5000€ aussi. La Fondation Blachère a proposé un tableau du sénégalais Daouda Ba, une oeuvre « Paradoxe urbain » une utopie sur un bidonville qui a été acquise à 10 000€. Enfin, une bouteille hors du commun, une « Romanée-Conti » millésimée 2017 de la Maison Moga à l’Isle-sur-la Sorgue a été offerte par Dominique et s’est enlevée à 8 000€. En tout, les enchères ont remporté 95 175€ (92 000 l’an dernier).



Second temps, avec la tombola qui a proposé pêle-mêle 2 places pour le match du Tournoi des 6 nations le 2 février au Stade Vélodrome à Marseille, un ballon de rugby signé Chabal, 2 places pour les Chorégies d’Orange 2024, un Jéroboam de la Maison Marrenon de la Tour d’Aigues et une caisse de Gigondas du Domaine les Teyssonnières de Franck Alexandre. Rhônéa, Vacqueyras ont offert magnums et lots de bouteilles.

Plusieurs chefs ont offert des repas chez eux, Xavier Mathieu à Joucas, Mathieu Desmaret à Avignon, comme Florent Pietravalle à La Mirande, Corentin Roustan à l’Arlequin, Julien Gleize à l’Agapè, Benjamin Hiély à La Fourchette, mais aussi Daniel Hébet à l’Isle sur la Sorgue et Eric Sapet à « La petite maison » de Cucuron. En tout, les dons se sont affichés à 19 290€, soit 4 000€ de plus que l’an dernier, sans oublier 13 500€ de dons spontanés de la part d’invités qui ont ouvert leur coeur et leur portefeuille

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

vendredi soir.



« Laissez-vous tenter par cette tombola et ces enchères où des lots prestigieux vont être dispersés. Ne repartez pas les mains vides, laissez exprimer votre générosité pour les malades du cancer soignés à Sainte-Catherine » avait demandé en prologue le docteur Serin. Message reçu 5/5 avec 205 765€ de recettes dont il faut défalquer 52 000€ de dépenses (catalogues, tickets, grand écran, vidéo, son au Grand Tinel du Palais des Papes). Les 153 742€ totalisés serviront au programme « Interception » qui permettra d'identifier au plus tôt les personnes à risque augmenté de cancer pour leur proposer une prévention personnalisée et précoce.

Contacts : www.icap84.org

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de langoustine avec betterave 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 langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7)
Beurre
Piment d'Espelette
Fleur de sel de Camargue

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

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue. Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

Compressé de betterave rouge

700 gr de Betteraves
2 feuilles de Nori
Foin de la Crau « bio »
Piment d'Espelette
Sel
200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrès jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

Espuma de betterave

2 feuilles de gélatines
Une cuillère à soupe de miel de fleurs
Piment d'Espelette
½ bottes d'estragon
1 siphon de ½ litre
2 cartouches de gaz
Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Tartare de betterave

300 gr de betterave
1 citron vert
½ botte d'estragon
Sel
Piment d'Espelette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Huile olive
2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

Gel bergamote

150 gr de jus de bergamote
50 gr d'eau minéral
10 gr de miel
Piment Espelette
3 gr d'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

Huile d'estragon

2 bottes d'estragon
Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Jus de bisque rouge

100 gr de céleri
100 gr d'oignon blanc
100 gr de carottes
1 gousse d'ail
200 gr de vin blanc
30 gr d'huile d'olive
200 gr de tête de langoustines
50 gr de jus de betterave centrifugé a cru
50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse,

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

monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Montage et dressage

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Télévision : A table avec le sénateur Jean-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Baptiste Blanc



Le sénateur de Vaucluse, Jean-Baptiste Blanc, est l'invité de la prochaine émission 'Manger c'est voter' diffusée ce vendredi sur la chaîne Public Sénat.
Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »
A cette occasion, le parlementaire vauclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vauclusienne, Nadia Sammut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

https://youtu.be/Yf9GgBJgIVc?si=fxrCd4zIl0KtAYvh

Quelques images du tournage de l'émission.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



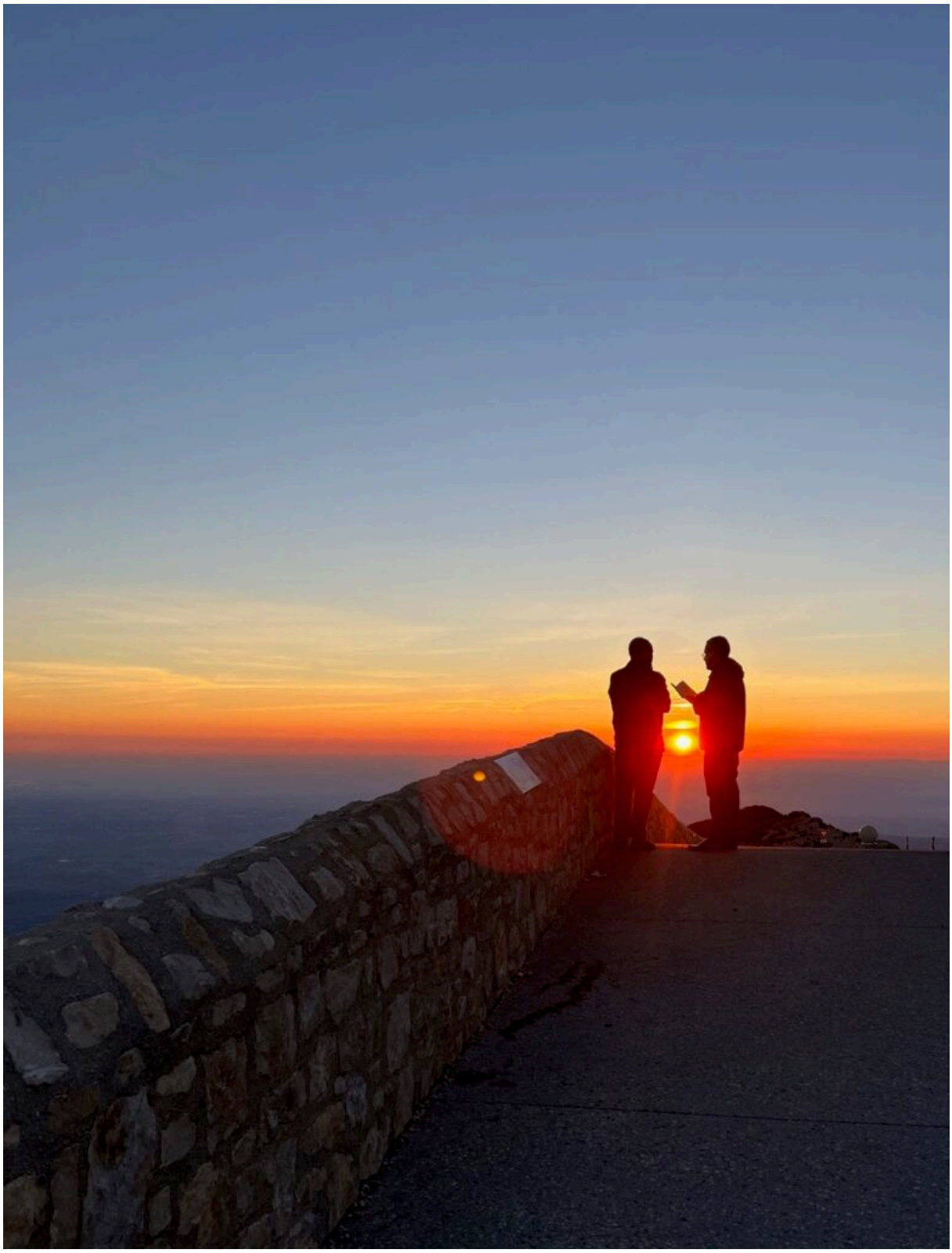
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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

'Manger c'est voter'. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur Public Sénat.

L.G.

Le Palais des congrès d'Arles accueille la 30ème édition de Provence Prestige



Du jeudi 23 au lundi 27 novembre, le salon Provence Prestige revient pour une 30e édition au Palais des congrès d'Arles. Les univers de la gastronomie, la mode, la maison & décoration, ainsi que la culture & les loisirs seront à l'honneur pendant cinq jours.

Le salon Provence Prestige a accueilli 15 000 visiteurs en 2022. Initié par la Chambre de commerce et d'industrie du Pays d'Arles en 1994, cet événement met en lumière les fabricants, artisans et commerçants du territoire afin de faire rayonner les savoir-faire et les traditions du pays camarguais et plus largement de la Provence.

Ce salon, devenu un incontournable, réunit chaque année près de 150 exposants, choisis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

scrupuleusement par un comité de sélection, dans un décor féerique et une ambiance chaleureuse. Au programme : des dégustations culinaires, des ateliers créatifs, des séances de dédicaces, des concerts et bien d'autres animations.

De nombreux espaces de restauration seront installés sur place. Des navettes Hippomobiles gratuites seront mises en place le samedi après-midi et le dimanche toute la journée pour relier le centre-ville (place de la république) au Palais des congrès.

Pour découvrir tous les exposants, cliquez ici.

Du 23 au 27 novembre. De 10h à 20h les jeudi, samedi et dimanche, de 10h à 23h le vendredi, et de 10h à 17h le lundi. 7€ (gratuit pour les moins de 12 ans,5€ pour les 12-18 ans, 3€ pour les groupes de minimum 20 personnes).
Palais des congrès. 22 Avenue 1re division France Libre. Arles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



V.A.