Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

(Vidéos) Mathieu Lustrerie se transforme en cuisine pour une émission sur France 3

Ce samedi 27 septembre, le Vaucluse sera à l'honneur dans l'émission télévisée *Cuisine Ouverte*, diffusée chaque semaine sur France 3. Le chef Mory Sacko installera son comptoir et ses ustensiles au cœur de la Lustrerie Mathieu à Gargas et cuisinera aux côtés du chef étoilé Christophe Bacquié, du Mas des Eydins à Bonnieux.

Chaque samedi, l'émission culinaire *Cuisine Ouverte* met en lumière la diversité de la cuisine française parcourant la France à la recherche des meilleurs produits du terroir. Dans chaque émission, le chef animateur Mory Sacko, dévoilé dans l'émission *Top Chef*, est accompagné d'une personnalité française, et un chef local propose une recette aux téléspectateurs.

Ce samedi 27 septembre, c'est en Vaucluse que Mory Sacko déballera ses poêles et ses couteux, dans un lieu emblématique du département : Mathieu Lustrerie. C'est dans cette entreprise du patrimoine vivant, spécialisée dans la création et la restauration de lustres de luxe, que le chef cuisinera aux côtés du compositeur et musicien Yarol Poupaud, à la lumière des lustres. Le chef Christophe Bacquié, installé à Bonnieux et doublement étoilé par le Guide Michelin, sera aussi de la partie et dévoilera une de ses

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 10 décembre 2025

recettes.

Diffusion ce samedi 27 septembre à 20h25 sur France 3.

Le Vaucluse a déjà été mis en lumière par l'émission

Ce n'est pas la première fois que l'équipe de *Cuisine Ouverte* pose ses caméras en Vaucluse durant cette 6e saison de l'émission. Le samedi 13 septembre dernier, c'est à Oppède ainsi qu'à Lourmarin, dans la cour du Château, que Mory Sacko a révélé les richesses du Luberon.

Pour cette émission, il était accompagné d'Angélique Angarni-Filopon, Miss France 2025. On a pu aussi le voir rencontrer le maraicher Didier Ferreint des Asperges Vertes de Mallemort. Et c'est la cheffe étoilée Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, qui a proposé sa recette.

Pour voir le replay de cette émission, cliquez ici.

Le Buzz Art Festival fait vibrer L'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

L'Isle-sur-la-Sorgue signe un grand rendez-vous artistique : le Buzz Art Festival aura lieu du jeudi 25 septembre au dimanche 5 octobre avec pour invité d'honneur le grand sculpteur Christophe Charbonnel et l'Italie en pays partenaire. Cette première édition veut abolir les barrières, mêler les disciplines et donner à l'art une dimension profondément sociale. T**rois raisons de ne pas le manquer ; L'art ouvert à tous, hors des sentiers battus. Le festival investit espaces privés et publics, lieux historiques, galeries, ruelles : l'idée est que marcher dans L'Isle-sur-la-Sorgue devienne une promenade artistique. L'art ne s'enferme plus dans un musée, il se déploie dans la ville.**

Depuis le 28 juin, en prélude au festival, Buzz Art a consacré un temps fort à l'artiste international Christophe Charbonnel avec 13 de ses sculptures monumentales qui ont investi la ville, offrant aux habitants et visiteurs une immersion dans son univers. Dès le 25 septembre et jusqu'au 5 octobre, le Buzz Art Festival prend le relais et élargit l'expérience.

Des invités de grand renom

Plusieurs personnalités reconnues seront présentes : Christophe Charbonnel, dont les sculptures monumentales décorent déjà plusieurs points de la ville ; Yolaine de La Bigne, marraine du festival, journaliste, militante, impliquée dans les questions écologiques, la nature, le rapport à l'animal ; Anne-Sophie Moreau, philosophe et journaliste, qui proposera une conférence autour de son ouvrage Fermentations ; La Source Garouste, association fondée par Gérard Garouste, qui œuvre pour que les enfants en situation de fragilité aient accès à l'art. Le festival ne se contente pas de montrer : il invite à penser, à discuter, à s'interroger — que ce soit sur l'écologie, la cohésion sociale, ou sur le rôle de l'art dans notre rapport au vivant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Des lieux emblématiques & des parcours immersifs
L'Isle-sur-la-Sorgue offre un décor de carte postale : ses canaux, ses antiques bâtisses, ses galeries et ses antiquaires, ses quais au bord de la Sorgue deviennent autant de lieux de découvertes. Parmi les rendez-vous à ne pas manquer : Inauguration avec ateliers participatifs au Palais Aoma ; Œuvre commune de 7 artisans d'art : ébénistes, ferronniers, souffleurs de verre etc., pour une création collective puis une vente aux enchères ; Expositions prolongées, sculptures monumentales en plein air, conférenciers invités, espaces métiers d'art …

Des invités remarquables
Yolaine de La Bigne : marraine de l'événement. C'est une figure engagée, dont le parcours allie journalisme, militantisme, et écologie ; Christophe Charbonnel : ses sculptures monumentales demanderont à être découvertes en plein air, parfois dans des lieux inattendus, mais toujours visuellement puissantes ; Anne-Sophie Moreau : pour ceux qui aiment que les mots et les idées accompagnent les formes, sa conférence autour de la fermentation promet d'être originale ; La Source Garouste : l'association apporte un volet social fort au festival, rappelant qu'il ne s'agit pas seulement d'esthétique mais de lien, d'éducation, de transformation.

Copyright Buzz Art Festival Communication

Un moment pour tous, un moment global
Ce qui distingue le Buzz Art Festival, c'est cette ambition de durée : pas seulement un week-end, mais plusieurs mois d'expositions, de parcours, de moments à vivre. C'est aussi l'envie de toucher tous les publics : les amateurs d'art contemporain, les familles, les visiteurs curieux, les habitants, les touristes de passage.

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 10 décembre 2025

En conclusion
Si vous cherchez un événement qui fait le pont entre beauté, sens, nature, patrimoine, et engagement, le Buzz Art Festival est celui qu'il faut. Se promener dans L'Isle-sur-la-Sorgue pendant ce festival, c'est s'offrir un voyage sensoriel où chaque rue, chaque église, chaque galerie peut offrir une révélation.

L'organisation
Derrière cette édition du Buzz Art Festival, une équipe passionnée œuvre dans l'ombre pour donner vie à cet événement unique. Coordination, programmation, logistique, communication… Chacun contribue avec engagement et créativité pour faire de ce festival un moment de partage et de découverte. Jacques Chalvin est à l'organisation et à la Coordination. Teddy Follenfant est responsable du programme et des contacts médias. Anne Ingargiola est responsable communication. Maguelone Calmels travaille à la communicaiton digitale. Alix Dacquin est coordinatrice événementielle. Les partenaires sont : Frédéric Doll, Paul Azzopardi, Marielle Chizky, Jean Louis Brun, Betty Camus, Jean Philippe Martinez, Sylvain Petit, Les artistes, les conférenciers, les Artisans d'art, les Galeries, les Villages des Antiquaires.

Les infos pratiques
Buzz Art Festival. Gratuit. Tout le programme ici. Les sculptures dans la ville de Christophe Charbonnel ici. Les expositions ici. Les conférences ici. Les métiers d'art ici. La route des antiquaires ici. Les rendez-vous ici. L'association Agavais ici. Soutenir l'événement ici. La présentation complète du Buzz Art Festival ici. Inauguration du festival samedi 27 septembre à 11h, à la Filaventure Brun de Vian Tiran, avenue de la Libération à L'Isle-sur-la-Sorgue. Le diner de gala aura lieu vendredi 3 octobre à partir de 19h. Manufacture Brun de Vian Tiran, 2 cours Victor Hugo. Vent aux enchères caritative au profit de la Source Garouste. Participation 100€. Sur réservation contact@buzzartfestival.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Teddy Follenfant Copyright TF

Entretien avec Teddy Follenfant – Co-organisateur du Buzz Art Festival

Comment est née l'idée du Buzz Art Festival ?
C'est une aventure qui a commencé à petite échelle, mais avec de grandes ambitions. À l'origine, nous étions une petite équipe animée par la passion de l'art et du partage. Mon complice dans cette aventure s'appelle Jacques Chalvin, directeur du Village des Antiquaires de la Gare de l'Isle-sur-la-Sorgue. Il possède une solide expérience dans l'événementiel et une fine connaissance du monde artistique, ce qui a été un véritable atout.

Une nouvelle envolée
Il y a deux ans, nous avons lancé ensemble, avec une équipe un peu plus large, le festival « Partage des Arts ». Ce premier événement a eu lieu dans une propriété privée, ici même, à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le succès a dépassé nos attentes. Forts de cet élan, nous avons reconduit l'événement l'année suivante… Et c'est dans cette continuité qu'est né le Buzz Art Festival, avec une nouvelle ambition, de nouvelles rencontres et un rayonnement élargi. Cette première édition se tiendra du 25 septembre au 5 octobre.

Comment la ville a-t-elle accueilli ce nouveau projet ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Très chaleureusement ! Nous avons présenté notre concept à Pierre Gonzalvez, le maire de l'Isle-sur-la-Sorgue qui s'est montré enthousiaste et nous a immédiatement soutenus. Il a notamment été très heureux d'accueillir un invité de marque : le sculpteur Christophe Charbonnel, que Jacques Chalvin a personnellement invité.

Christophe Charbonnel, sculpteur de renom international
Charbonnel est aujourd'hui l'une des grandes figures de la sculpture contemporaine française. Il travaille le bronze avec une puissance expressive rare, s'inspirant de la statuaire antique et héroïque, entre force brute et poésie du geste. Ses œuvres évoquent autant les héros de la mythologie que les archétypes de la condition humaine. Depuis juin, il expose 13 sculptures monumentales dans 13 lieux emblématiques de l'Isle-sur-la-Sorgue dans le cadre de l'événement Sculptures dans la ville. Cette exposition en plein air a transformé le paysage urbain et offert une véritable respiration artistique à la ville. Elle a eu un impact fort, aussi bien sur les habitants que sur les visiteurs. On peut parler d'un embellissement artistique du territoire, qui renforce l'identité culturelle de la commune.

Le Buzz Art Festival s'annonce donc comme un prolongement de cette dynamique ?
Exactement. L'exposition de Charbonnel a été comme un prélude. L'une de ses œuvres majeures, Le Christ, est d'ailleurs exposée à la collégiale Notre-Dame-des-Anges, aux côtés d'un de mes propres tableaux. Cette présence symbolique dans un lieu sacré donne tout son sens au dialogue entre les arts.

Au programme
Le Buzz Art Festival lui-même sera un rendez-vous riche, pluridisciplinaire et engagé. Au programme : des expositions d'art contemporain, des conférences, des rencontres avec les artistes, et un dîner de gala caritatif pour clôturer l'événement. L'objectif est de créer du lien, d'éveiller les sensibilités et d'ouvrir les regards.

Y a-t-il d'autres artistes que vous souhaitez particulièrement mettre en lumière ?
Oui, bien sûr. Je tiens à souligner la présence d'oeuvres de Madeleine Rampling, une artiste au talent singulier, encore trop méconnue du grand public, elle est décédée prématurément, mais dont le travail mérite toute notre attention. Elle exécutait principalement des portraits, avec une technique mixte d'une grande finesse et une sensibilité qui rappelle parfois les grands maîtres du passé. Parmi ses œuvres phares, on peut citer le portrait saisissant de Charlotte Rampling, sa tante, qui mêle intensité du regard et délicatesse du trait. Ce tableau est un hommage à la fois familial et artistique, empreint de pudeur et de profondeur.

Un mot de la fin ?
Le Buzz Art Festival est plus qu'un événement artistique : c'est une invitation à ralentir, à regarder autrement, à ressentir. Nous voulons offrir un moment de beauté, de partage et d'élévation. L'art a ce pouvoir unique de nous rassembler au-delà des différences, de nous faire réfléchir, rêver, espérer. C'est ce que nous cherchons à transmettre à travers ce festival.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Catherine Bugeon Copyright MMH

Entretien avec Catherine Bugeon « Le Tarot comme miroir de la Renaissance et de notre temps »

« Le tarot n’est pas un jeu de hasard : c’est une cartographie symbolique de l’âme. » Catherine Bugeon, consultante en accompagnement, coaching et spécialiste de la symbolique du Tarot de Marseille, participera au Buzz Art Festival, événement culturel consacré au dialogue entre la France et l’Italie, et qui s’ouvre cette semaine à L’Isle-sur-la-Sorgue. Elle nous dévoile ici les grandes lignes de sa participation et la portée symbolique d’un art ancien, toujours vibrant d’actualité.

Une passion au service du sens
« Je suis toujours profondément touchée et heureuse de pouvoir partager ma passion pour le tarot de Marseille, » confie Catherine Bugeon. Je tiens à remercier chaleureusement Teddy Follenfant et les équipes du Buzz Art Festival pour leur invitation. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

L'Italie de la Renaissance
Le festival met à l'honneur cette année le rayonnement artistique et spirituel de l'Italie, à travers un programme riche en conférences, expositions et rencontres. L'une des thématiques phares est l' »Odyssée des Visconti », clin d'œil à l'une des plus anciennes versions connues du tarot : le tarot Visconti-Sforza, véritable trésor de la Renaissance italienne.

Les arcanes du tarot Visconti-Sforza : un héritage précieux de la Renaissance
« Le vendredi 3 octobre à 17h, à la Galerie Retour de Voyage, je proposerai une conférence autour des arcanes du tarot Visconti-Sforza, créées au XVe siècle sous l'impulsion des grandes familles italiennes et conçues vers 1450, ces cartes luxueuses, peintes à la main, sont attribuées, pour certaines au peintre florentin Alessandro Filipepi dit Botticelli. Il existe un véritable lien entre le tarot et l'art de la Renaissance, célèbre pour ses œuvres emblématiques telles que « La Naissance de Vénus » et « Le Printemps ». D'ailleurs, un tableau, découvert près de Budapest et représentant l'arcane majeur de 'La Tempérance' lui serait attribué.

Des arcanes comme un livre caché pour ne pas être brûlé
Loin d'être de simples jeux de cartes, elles étaient utilisées comme objets de méditation, de connaissance de soi et d'initiation symbolique. Je commenterai certaines d'entre-elles que j'ai faites agrandir pour l'occasion. Ces arcanes majeures sont à la fois des œuvres d'art et des archétypes puissants. Elles reflètent la pensée néoplatonicienne de l'époque, portée notamment par Marsile Ficin, philosophe humaniste et traducteur de Platon, qui dirigeait l'Académie platonicienne de Florence. Le tarot, tel qu'il est né à cette époque, s'inscrit pleinement dans ce courant de redécouverte du monde antique et d'ouverture à une dimension spirituelle plus large. »

De la Renaissance à notre époque : vers un ré-enchantement ?
«Revisiter ces images du passé, c'est faire un lien entre deux époques de transformation. La Renaissance a émergé après les ténèbres de l'Inquisition et des grandes crises médiévales. Aujourd'hui, après les bouleversements de ces dernières années, de 2020 à 2025, je crois que nous sommes nombreux à ressentir le besoin d'un réenchantement du monde, » souligne Catherine Bugeon.
Sa conférence proposera un voyage visuel et symbolique à travers les arcanes majeurs du tarot Visconti : Le Mat, La Papesse, L'Étoile, Le Monde, entre autres… Autant de figures mystérieuses qui invitent à une lecture intérieure, mais aussi collective du monde.
« Le tarot agit comme un miroir. Il ne prédit pas, il révèle. Il aide à relier l'individu à une mémoire plus ancienne, à des sagesses oubliées. Il ouvre des chemins. »

Un rendez-vous poétique et symbolique
Catherine Bugeon sera également présente tout le week-end du 4 au 6 octobre à la Galerie Retour de Voyage, espace dédié à l'art et aux échanges. Les visiteurs pourront la rencontrer, échanger et découvrir de près les enluminures agrandies des arcanes Visconti, spécialement présentées pour l'occasion.

Mon métier est l'accompagnement
«Mon métier est l'accompagnement, mais je le relie aujourd'hui à l'imaginaire, à ce qui nous unit à l'enfance et que nous avons parfois oublié dans les turbulences du mental et des peurs. Le tarot, pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

moi, est une boussole symbolique, un art qui nous rapproche de l'invisible. Entre les époques, entre les symboles, entre les êtres. C'est une passerelle poétique entre le passé et le présent, entre l'âme et le monde,» conclut Catherine Bugeon.

Les infos pratiques
Conférence de Catherine Bugeon : « Les Arcanes de la Renaissance – Lecture symbolique du tarot Visconti-Sforza ». Vendredi 3 octobre à 17h. Galerie Retour de Voyage à L'Isle-sur-la-Sorgue. Présence de l'intervenante : samedi 4, dimanche 5 et lundi 6 octobre pour des échanges libres.

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :
– 1 gros lièvre
– 1 kg de parures de lièvre
– 80 g de truffe noire
– 1 kg de foie gras cru
– 1 cuillère à soupe de cognac
– 3 cuillères à soupe de jus de truffe
– 1 cuillère à soupe de madère
– 18 g de sel
– 2 g de poivre
– 3 g d'acide ascorbique
– 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :
– 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
– 2 cl de porto rouge
Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier…)

La préparation :
Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.
Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.
Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.
Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.
Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :
Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.
Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

DR

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 10 décembre 2025

La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu

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 « sardines farcies de maman. »

Ingrédients pour 8 personnes :
– 32 sardines
– Farine
– 6 gousses d'ail
– 1 bouquet de coriandre
– ½ bouquet de persil
– 2 cuil. à soupe de paprika

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

– 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
– Le jus d'½ citron
– 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
– 1 pincée de sel

Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Laver puis hacher la coriandre et le persil.
Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la laisser reposer 30 minutes.
Couper les sardines en deux. Retirer l'arête centrale et bien rincer l'intérieur, puis les sécher.
Quand elles sont bien sèches, badigeonner l'intérieur des sardines de marinade à l'aide d'un pinceau de cuisine. Refermer les sardines et les laisser reposer au frais jusqu'au moment de la dégustation.
Bien faire chauffer un fond d'huile de friture dans une casserole jusqu'à 160 °C.
Verser la farine dans une assiette creuse, puis passer les sardines des deux côtés dans la farine. Les faire ensuite frire dans l'huile quelques minutes. Les égoutter avant de les servir.

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 10 décembre 2025

DR

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 10 décembre 2025

La recette d’entremet glacé aux fruits rouges du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d’entremet glacé, fruits rouges et glace au croissant.

Glace au croissant :
– 650gr de lait
– 150gr de crème
– 60 gr de jaunes d’œufs
– 80 gr de sucre
– 2 gousses de vanille
– 150gr de croissants toastés

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes, le sucre et la vanille. Verser sur les morceaux de croissant préalablement toastés à 150°C durant 10 minutes.
Laisser maturer toute la nuit. Le lendemain, mixer l’appareil et turbiner dans une sorbetière.

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 10 décembre 2025

Sorbet fraises :
– 600gr de purée de fraises
– 150gr d'eau
– 150 gr de sucre
– 1 jus de citron jaune

Réaliser un sirop simple avec l'eau et le sucre, puis ajouter le jus de citron et la purée de fraises. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis le lendemain turbiner dans une sorbetière.

Caramel aux fruits rouges :
– 250gr de sucre
– 190gr de purée de fruits rouges
– 75gr de jus de kalamansi
– 100 gr de beurre
– 100 gr de glucose
– 20gr de jus de citron vert

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis ajouter la purée de fruits rouges, le jus de kalamansi et le jus de citron vert. Ajouter le beurre puis le glucose puis mixer l'ensemble et refroidir au réfrigérateur durant une nuit.

Biscuit amandes :
– 150 gr de blancs d'œufs
– 150gr de sucre
– 80gr de poudre d'amandes
– 60gr de farine
– 100gr de beurre fondu

Réaliser une meringue française avec les blancs et le sucre. Dans un récipient, mélanger la farine et la poudre d'amandes, puis ajouter le beurre fondu. Enfin, associer les deux masses avec une maryse sans faire retomber l'appareil. Verser sur une plaque de cuisson et étaler à 1cm d'épaisseur, puis cuire à 170°C durant 20 minutes. Une fois sortie du four, emporte-piécer avec un cercle à entremet de 20 cm.

Ganache montée :
– 200gr de crème chaude
– 200gr de chocolat blanc
– 200gr de crème froide

Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition puis verser sur le chocolat blanc et mixer en ajoutant la crème froide. Réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « glace à l'italienne ».

Glaçage aux fruits rouges :
– 38gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

– 75gr de glucose
– 75gr de sucre
– 5 gr de gélatine poudre
– 30gr d’eau d’hydratation
– 50gr purée de fruits rouges
– 75gr de chocolat blanc

Dans une casserole, réaliser un sirop à 103°C avec l’eau, le glucose et le sucre. Verser sur la gélatine hydratée, le chocolat blanc et la purée de fruits rouges, et mixer. Utiliser à 25°C.

Montage :
Dans un cercle à entremets de 20cm, déposer le disque de biscuit amandes, puis pocher de la glace au croissant sur 1cm d’épaisseur en veillant à former une cavité pour accueillir le caramel.
Ensuite pocher un peu de caramel aux fruits rouges dans cette cavité puis stocker au congélateur durant 30 minutes. Sortir l’entremet du congélateur puis pocher du sorbet aux fraises afin de terminer et de lisser l’entremet. Stocker une nuit au congélateur. Glacer l’entremet puis décorer avec la ganache montée, des fraises fraiches, quelques herbes et des cerises ou tout type de fruits à votre convenance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

DR

La recette du dessert ‘Entre le fruité vert et le fruité noir’ de La Cabro d’Or de Baumanière

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 emmène en balade au milieu des moulins et oliviers et vous dévoile la recette du dessert ‘Entre le fruité vert et le fruité noir’ élaboré par la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg.

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 10 décembre 2025

Pour 4 personnes :

Biscuit Fondant au chocolat 6min / 160° :
– 300g blancs
– 120g sucre
– 1g fleur de sel
– 54g farine tamisée
– 168g beurre
– 348g chocolat noir
– 150g jaune

Au batteur, monter les blancs en neige bien serrés avec le sucre, 10 secondes vitesse 4, et ajouter la farine tamisée délicatement. Ajouter les jaunes. Faire fondre beurre et le chocolat et ajouter délicatement aux blancs d'œufs montés.

Diplomate à l'huile d'olive fruitée verte :
– 500 ml lait
– 1/2 gousses de vanille Madagascar
– 35g poudre à crème
– 80g sucre
– 80g jaunes
– 50g d'huile d'olive moulin Cravenco
– 7,5g de gélatine
– 550g crème montée

Chauffer le lait et la vanille laisser infuser la vanille 5 min après ébullition, réaliser une pâtissière, hors du feu ajouter la gélatine essorée, verser la base diplomate en bac gastro, filmer contact et réserver au frais, lisser et tempérer la base diplomate à 37°C, ajouter l'huile d'olive, ajouter délicatement la crème montée.

Sirop olive olistill :
– 500g d'olive noire à la grecque blanchir x4
– 850g eau
– 500g sucre
– 50g d'ollistil manguin

Blanchir les olives noires 4 fois dans de l'eau bouillante, réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter les olives blanchies, laisser infuser jusqu'à complet refroidissement et égoutter le sirop. Conserver les olives. Pour le sirop ajouter l'olistill à froid. Réchauffer le sirop avant d'imbiber le biscuit.

Glace à l'huile d'olive fruitée verte :
– 3l lait entier
– 3 gousses de vanille épuisées tahiti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

– 300g cassonade
– 200g miel
– 18g super neutrose
– 40g cassonade
– 90g glucose atomisé
– 690g d'huile d'olive fruitée verte castellas
Mélanger la cassonade avec les stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Mettre en casserole le lait avec la vanille les sucrants et stabilisateurs (super N et glucose atomisé). Bamixer. Monter à ébullition (laisser infuser quelques minutes) avant d'enlever les gousses de vanille. Bamixer et laisser refroidir (35°C environ) avant d'incorporer l'huile d'olive fruitée verte la Castelas. Bamixer et stocker en boîte / congélation.

Poudre de feuille d'olivier :
Faire sécher au four les feuilles d'olivier préalablement nettoyer 10 à 15 min à 120°C. Une fois les feuilles séchées thermomixer afin d'obtenir une poudre fine.

Crémeux montée à l'huile d'olive fruitée noire :
– 165g crème 35 %
– 1 gousses de vanille
– 30g jaunes
– 10g miel de forêt
– 0,2g fleur de sel
– 75g chocolat noir elvesia
– 114g crème très froide 40g à mettre directement dans la préparation encore chaude
– 74g à mettre une fois la préparation bien tiédie.
– 25g d'huile d'olive fruitée noir

Préparer le chocolat en cul de poule, avec sel. Faire une anglaise (jaune+ miel), la verser sur le chocolat, bamixer. Ajouter 40g crème très froide, bamixer base légèrement refroidie ajouter les derniers 74g crème très froide, bamixer. Réserver au froid 3h minimum avant de foisonner, ajouter l'huile d'olive en 3 fois une fois la préparation légèrement foisonnée.

Praliné à l'olive noire :
– 300g d'amande brute torréfiées
– 150g sucre
– 48g eau
– 1g fleur de sel de Camargue
– 32g poudre d'olive noire
– 24,5g d'huile d'olive fruitée noire

Réaliser un caramel et enrober les amandes avec, au robot coupe réaliser un praliné en ajoutant progressivement le sel, la poudre et l'huile d'olive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

DR

La recette de rhubarbe ‘Mira’ du chef Nicolas Bottero

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 10 décembre 2025

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 rhubarbe 'Mira' de la famille Vermès, déclinée à la vanille de Madagascar.

Recette pour 4 personnes :

Biscuit Corn Flakes :
– 200g Corn Flakes
– 200g Margarine
– 200g Sucre Roux
– 150g Huile de coco désodorisée

Réduire les corn flakes en poudre et mélanger avec la margarine et le suce roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min a 160°C.
Une fois refroidi, mixer le biscuit avec l'huile de coco, étaler et détailler.

Chantilly végétale Vanille :
– 300g Végétop
– 30g Sucre
– 15g Masse Gélatine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

– 1 pc Vanille gousse

Chauffer la moitié de la végétop avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine puis le reste de végétop froide. Mixer et refroidir.
Une fois froid monter au batteur comme une chantilly. Débarrasser dans une poche avec douille ronde unie.

Compoté de Rhubarbe :
– 500g Rhubarbe
– 10g Pectine
– 70g de sucre
– 20g Masse Gélatine

Couper la rhubarbe en gros morceaux. Suer sans coloration dans une casserole avec un peu d'eau à couvert. Une fois cuit, ajouter le mélange sucre et pectine et faire bouillir au moins une minutes. Hors du feu ajouter la masse gélatine et refroidir.

Rhubarbe pochée :
– 1kg de rhubarbe
– 400g Eau
– 200g Sucre
– 2 gousses Vanille épuisée

Faire un sirop à la vanille en portant à ébullition l'eau, le sucre et les gousses de vanille. Tailler des bâtonnets de 10 cm de long de rhubarbe et pocher dans le sirop quelques minutes. Refroidir l'ensemble dans le sirop. Détailler de fins bâtonnets de rhubarbe pochée.

Glace vanille Végétop :
– 220g Eau
– 100g Sucre
– 60g Glucose Atomisé
– 10g Stabilisateur
– 500g Végétop
– 1 gousse Vanille Gousse
– 200 g de rhubarbe pour les copeaux
– 100g de maïs cru
– 5cl d'huile de tournesol

À l'aide d'une mandoline, tailler des copeaux de rhubarbe crue dans une longueur de 10cm.
Réaliser du popcorn en cuisson des grains de maïs dans une casserole avec couvercle et un peu d'huile de tournesol.
Bouillir l'ensemble des éléments pour la glace et mixer. Refroidir et foisonner en sorbetière.

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 10 décembre 2025

DR

La recette de quesadillas du chef Joannes Richard

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 10 décembre 2025

Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes :
– 4 filets de poulet
– 6 cuil. à café de rub tex-mex
– 1 poivron rouge
– 1 poivron vert
– 4 tortillas
– 10 chips nachos
– 1 brin de coriandre
– 1 filet d'huile d'herbes citronnée
– Huile d'olive
– 1 petit piment rouge
– 4 avocats bien mûrs
– 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
– 1 cuil. à café de paprika fumé

Le guacamole :
– 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

– 1 petit bouquet de coriandre
– 2 cuil. à café d'huile d'olive
– 1 petit bouquet de persil plat
– Le zeste de ½ citron vert
– 1 tomate
– Le zeste et le jus de ½ citron jaune
– 1 oignon rouge
– 4 gousses d'ail
– Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.
Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.
Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.
Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.
Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.
Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué !

La cuisson :
Préparer le barbecue et faire une belle braise.
Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.
Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.
Écraser grossièrement les nachos.
Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.
Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.
Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.

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 10 décembre 2025

©Claire Payen – Solar

La recette du dessert à la myrtille du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

pâtissier Brandon Dehan

Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert à la myrtille, avec poêlée au basilic, émulsion au yaourt, et fraîcheur citron.

Meringue :
– 100g blanc d'œufs
– 100g sucre semoule
– 100g sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule. Une fois les blancs bien montés, incorporer le sucre glace.
Tailler des bandes de papiers rhodoïd d'une largeur de 3cm et d'une longueur de 33cm.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

Mettre les bandes de papier dans un cercle et pocher la meringue en faisant tout d'abord une première rangée, puis une autre sur le dessus en quinconce de la première.
Faire sécher les meringues à 45°C pendant 6h.
Démouler et limer le dessus pour la rendre lisse.

Siphon basilic :
– 750g fromage blanc
– 375g crème épaisse
– 15g basilic
– 75g lait
– 50g sucre semoule

Faire chauffer le lait et le sucre. Une fois chaud faire infuser le basilic pendant 15 minutes.
Mixer puis chinoiser le mélange lait basilic.
Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse et le lait ensemble.
Mettre dans un siphon, gazer avec 1 cartouche.

Meringue grillée :
– 100g blanc d'œufs
– 150g sucre semoule

Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule en 3 fois, avec une douille de 10, pocher sur un tapis siliconé graissé, puis donner une coloration au chalumeau, réserver au congélateur.

Poêlée myrtille :
– 100g myrtilles fraîche
– Opaline basilic
– Jus myrtille

Faire fondre de l'opaline dans une poele, ajouler les myrtilles, déglacer avec le jus, laisser cuire 1 minutes, et stopper la cuisson sur une plaque bien froide.

Madeleines crispies :
– 365g œufs
– 75g de miel de lavande
– 325g sucre semoule
– 150g lait
– 500g farine
– 25g levure chimique
– 1 citron vert zesté
– 1 citron jaune zesté
– 500g beurre noisette froid

Réaliser un appareil à madeleine en travaillant à la feuille du batteur les œufs, le miel et le lait.

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 10 décembre 2025

Ajouter petit à petit un mélange sucre, levure, farine et les zestes.
Incorporer le lait puis le beurre noisette froid.
Laisser reposer l'appareil au frais pendant 1 heure
Chemiser les moules à madeleine avec du beurre et de la farine.
Mouler l'appareil dans les moules et les congeler.
Dans un four ventilé, cuire 3 minutes à 200°C puis éteindre le four et les laisser 3 minutes de plus.
A la sortie du four démouler les madeleines.
Une fois froides les tailler en deux et les laisser sécher 8 heures à 50°C.

Jus myrtille et basilic :
– 3000g jus myrtille réduit à 2000g
– 80g basilic

Réduire le jus de myrtille comme indiqué puis ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes, filtrer et réserver.

Zeste citron confit (blanchi 3 fois) :
– Tant pour tant jus de citron jaune et sucre

2min d'ébullition et laisser refroidir sous film alimentaire.

Opaline basilic :
– 335g fondant
– 225g glucose
– 50g basilic

Dans une casserole monter le fondant et le glucose à 160°C.
Ajouter les feuilles de basilic à 160°C puis réchauffer la masse à 150°C.
Débarrasser sur un silpat.
Une fois froide mixer au thermomix pour en faire une poudre fine. Conserver la dans une boite hermétique.

Sorbet citron :
– 2700g lait entier
– 150g trimoline
– 650g sucre semoule
– 300g glucose atomisé
– 50g super neutrose
– 1000g jus citron vert
– 1000g jus citron jaune
– 10 zestes citron vert
– 10 zestes citron jaune

Faire chauffer le lait et la trimoline a 50°c, ajouter les extraits secs, faire bouillir, refroidir, incorporer les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 décembre 2025

jus et les zestes de citron, mixer, laisser maturer une nuit puis turbiner
Avec une passette et un chablon former la forme et l'épaisseur voulue sur un silpat.

Jus myrtille et compotée :
– 1000g myrtille surgelée
– 90g sucre semoule

Faire bouillir l'ensemble, filtrer réserver le jus et mixer les myrtilles restantes, tamiser et réserver.
Faire chauffer à 170 °C pendant 3 minutes.

Sorbet Basilic :
– 1755g eau
– 400g sucre
– 120g glucose atomisé
– 15g stab 2000
– 105g jus citron vert
– 75g basilic frais

Chauffer l'eau et la moitié du sucre a 55°C, ajouter les extraits secs, bouillir, refroidir, maturé 12H puis mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic bien verte, turbiner.

Dressage :
Disposer un cercle de meringue sur l'assiette, tapisser le fond de purée de myrtille, ajouter trois myrtilles fraîches, deux morceaux de madeleines crispies, déposer une boule de sorbet basilic, le siphon yaourt autour, puis déposer dessus la poêlée de myrtille, ajouter quelques citrons confits, des feuilles de basilic nain et quelques opalines basilic, à coté servir une cuillère de sorbet citron, avec une meringue italienne et un citron confit, à déguster avant le dessert.
Verser un peu de jus myrtille et basilic dessus.

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 10 décembre 2025

©Virginie Ovessian