

Écrit par le 18 mai 2026

# La recette de choux farcis du chef Xavier Mathieu



**Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de choux farcis façon barbajuans.**

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilles de chou vert frisé
- 4 gousses d'ail
- 500 g de chou vert frisé
- 250 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 10 feuilles de basilic
- 50 g de fond blanc de volaille
- 100 g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin

Ecrit par le 18 mai 2026

Blanchissez les feuilles de chou qui serviront à envelopper la farce en les plongeant 7 minutes dans de l'eau bouillante, puis refroidissez-les et égouttez-les.

Pelez les gousses d'ail. Hachez le chou. Mixez la chair à saucisse avec l'ail. Mélangez le tout avec l'œuf, le chou haché, le basilic, le fond blanc de volaille et le parmesan. Assaisonnez si besoin.

Réalisez des petits choux farcis en enveloppant un peu de farce dans les grandes feuilles de chou blanchies (en les roulant sur elles-mêmes).

Faites-les ensuite cuire au four vapeur à 85 °C pendant 7 minutes. Si vous n'avez pas de four vapeur, enveloppez-les dans du film alimentaire et faites-les cuire de 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante.

Au moment de servir, faites cuire les petits choux farcis à la poêle avec un peu de beurre moussoux, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servez-les chauds, éventuellement accompagnés d'épeautre soufflé.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Philippe Vaurès Santamaria

## À Châteauneuf-du-Pape, ambiance conviviale autour d'une fondue géante



**La [Fédération des Sites Remarquables du Goût](#) organise une soirée autour d'une fondue géante à Châteauneuf-du-Pape le samedi 31 janvier.**

Rien de mieux qu'une fondue pour se retrouver et festoyer. À la fin du mois de janvier, la Fédération des Sites Remarquables du Goût en organise une géante à Châteauneuf-du-Pape. L'occasion de remettre le couvert après les fêtes de fin d'année.



Ecrit par le 18 mai 2026

Au menu : fondue au Comté Fort des Rousses AOP à volonté, avec option truffe pour les plus gourmets, le tout accompagné des vins de Châteauneuf-du-Pape. 250 personnes sont attendues pour cet événement gastronomique.

Victime de son succès, l'événement affiche déjà complet, mais il est possible de [s'inscrire sur la liste d'attente](#) en cas de désistement.

**Samedi 31 janvier. À partir de 19h30. Salle Dufays. Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.**

Écrit par le 18 mai 2026

# LA Fondue GÉANTE à châteauneuf-du-pape

Samedi 31 JANVIER



**Fondue Géante au Comté AOP**  
31 janvier - 19h30 - Salle Dufays  
Avenue Baron le Roy, Châteauneuf-du-Pape, France  
Réservation en ligne obligatoire - Places limitées !

**Billetterie**



**Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération**

SITE REMARQUABLE DU GOUT DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
25 avenue Général de Gaulle BP 12 - 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE Association Loi 1901 - RNA : W842010803 - Tél : 04 26 70 38 26 / Email organisation : info@smc-chateauneufdupape.com  
accès billetterie : <https://www.billetweb.fr/fondue-geante-chateauneuf-du-pape>

Ecrit par le 18 mai 2026

# La recette de langoustine du chef Denis Martin



**Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine avec céleri et cresson.**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

### Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :

- 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
- 1 kg de gros sel
- 500 g de sel fin
- 4 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
- 1 citron noir réduit en poudre
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier

Ecrit par le 18 mai 2026

- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).

Nettoyer le céleri-rave.

Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.

Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.

Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

#### Langoustines :

- 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)

Décortiquer les queues et réserver au frais.

#### Réduction des têtes :

- Les têtes des langoustines
- 1 oignon
- 1 poireau (blanc seulement)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 L d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.

Ajouter les têtes et carapaces.

Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.

Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.

Faire suer 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.

Verser le cognac, flamber.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Ecrit par le 18 mai 2026

Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.

Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.

Écumer si nécessaire.

Retirer les aromates.

Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

#### Cuisson des langoustines :

Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.

Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des tetes.

Parsemer d'oseille finement ciselée.



DR

## 31 décembre 2025, Comment a-t-on réveillonné ?



**Une nouvelle étude basée sur plus de 55 000 additions payées dans les restaurants partenaires de Sunday -solutions de paiements- révèle les grandes tendances du dîner du réveillon du 31 décembre dernier. Voici de quoi observer la géographie des palais assorties des dépenses moyennes.**

Les Français ont dépensé 68€ en moyenne par convive, légèrement plus qu'en 2024 où la moyenne s'élevait à 65€. Cette progression, observable malgré un contexte économique marqué par une inflation persistante qui pèse sur le pouvoir d'achat, traduit une volonté de maintenir la tradition festive culinaire même lorsque les budgets sont serrés.

Ecrit par le 18 mai 2026

### **Le coût de la satisfaction**

L'Île-de-France se détache comme la région la plus dépensière (79€), tandis que Nouvelle-Aquitaine (70€) et Auvergne-Rhône-Alpes (65€) complètent le haut du classement. La note la plus élevée de la soirée a été enregistrée en Île-de-France avec une addition à 6 417€, signe que certains repas festifs ont conservé un standing gastronomique exceptionnel (même si ce montant reste en retrait par rapport à l'an dernier).

### **Pourboires, convivialité et diversité des pratiques**

Plus d'une table sur trois a laissé un pourboire, une proportion en nette progression comparée à 2024. Les Bretons figurent parmi les plus généreux, avec 42% de transactions accompagnées de pourboire, tandis que les Pays de la Loire enregistrent le plus gros pourboire par convive (65€).

### **Le dîner de réveillon**

Le dîner du réveillon est aussi un moment de convivialité renforcée : en moyenne 3,3 convives se retrouvent à table, mais c'est en Provence-Alpes-Côte d'Azur que la fête culmine avec des tablées atteignant 34 personnes.

### **Durée du repas**

L'attitude des convives à table diverge également selon les territoires. En Occitanie, les repas ont duré en moyenne 2h33, parmi les plus longs du pays, confirmant une culture du dîner pris avec lenteur et plaisir. À l'inverse, les convives du Centre-Val de Loire ont clôturé leur repas en 1h45, positionnant cette région comme la plus rapide.

### **Analyse des tendances gastronomiques**

Les repas festifs restent au cœur des traditions françaises, malgré les pressions sur le budget. Les habitudes culinaires faisant la part belle au foie gras, aux huîtres, au champagne et aux desserts classiques restent, sans surprise, des incontournables du réveillon.

Source : Etude Sunday, solution de paiement au restaurant, en France, au Royaume Uni et aux Etats-Unis. Méthodologie : étude sunday réalisée sur plus de 55 000 additions payées entre le 31/12/2025 18h et le 01/01/2026 2h dans les restaurants partenaires.

Mireille Hurlin

---

# **Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie**

Ecrit par le 18 mai 2026



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analia Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les gourmands peuvent dorénavant et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Création](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français !

Ecrit par le 18 mai 2026

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.

## Cabaret Drag & Dance : Avignon s'embrase pour la Saint-Sylvestre



À Avignon, le **Rouge Gorge** s'apprête à offrir l'un des réveillons les plus attendus de la région pour la Saint-Sylvestre 2025-2026 : une soirée cabaret drag flamboyante suivie d'un dance-floor jusqu'au petit matin. Entre performances artistiques, gastronomie festive et DJ set

Ecrit par le 18 mai 2026

**énergique, l'événement propose une formule complète qui ne laisse que quelques places encore disponibles.**

Quand la nuit la plus longue de l'année approche, rares sont les soirées qui marient avec autant de panache spectacle vivant, gastronomie et fête jusqu'à l'aube. Le Rouge Gorge, salle emblématique installée dans une ancienne imprimerie au cœur d'Avignon et réputée pour son atmosphère déjantée, dévoile sa programmation pour le 31 décembre à 19 h 30 : un dîner-spectacle cabaret drag suivi d'une soirée dansante gratuite sur réservation.

### **Drag queen**

Placée sous le sceau du drag, cette nuit de la Saint-Sylvestre s'annonce haute en couleurs grâce à quatre artistes ; Francine de Panache, La Théière, La Pléiade et Confiote, qui revisitent l'univers du cabaret avec humour, élégance et audace : des costumes étincelants, des chorégraphies affûtées et un sens du spectacle surprenant.

### **Un repas gastronomique**

La soirée débute par un repas gastronomique tout compris à 179€, où mignardises apéritives, terrine de légumes oubliés au foie gras, Saint-Jacques délicatement associées à une crème de petit pois, pavé de dinde aux cèpes et une charlotte au champagne ponctuent un menu soigneusement élaboré pour l'occasion. Deux coupes de champagne, vins et softs à discrétion, cotillons et spectacle font partie de la formule.

Ecrit par le 18 mai 2026



**Copyright Rouge Gorge Communication**

### **Puis dance floor**

Lorsque la nuit avance, l'ambiance bascule en DJ set festif assuré par [DJ David AWA](#) (et invités), qui s'empare du dance-floor dès 1 h 30 du matin. Une playlist « Spécial Réveillon », conçue autour des meilleurs tubes des années 1970 à aujourd'hui, promet de faire danser les convives jusqu'au petit matin dans un esprit convivial et euphorique — et l'entrée à cette suite de soirée est libre et gratuite sur réservation.

### **Drag cabaret, le genre se réinvente**

Ce rendez-vous culturel et festif illustre bien l'engouement croissant pour les événements drag et cabaret en France, un genre vivant qui se réinvente et attire un public diversifié, de Paris à la Provence, tout en s'inscrivant dans une tradition de performance artistique inclusive et spectaculaire.

### **Le lieu couru des nuits avignonnaises**

Pour ceux qui souhaitent terminer l'année en beauté, les dernières places partent vite : une réservation

Ecrit par le 18 mai 2026

anticipée est donc vivement recommandée pour être au cœur de cette nuit avignonnaise où spectacle, gastronomie et danse s'entrelacent jusqu'au lever du jour.

### Les infos pratiques

Nuit de la Saint Sylvestre. Mercredi 31 janvier à partir de 19h30. Le Rouge Gorge. 11, rue Peyrolierie, Place de l'Amirande, Avignon. 04 86 34 27 27. [rougegorgeavignon@aol.com](mailto:rougegorgeavignon@aol.com). Réservation [ici](#).  
Mireille Hurlin



**Copyright Rouge Gorge Communication**

Écrit par le 18 mai 2026

## La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

### Ingrédients :

- 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
- 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.

Mélangez la truffe au beurre.

Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.

Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.

*Astuce service* : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre rattes, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine

Ecrit par le 18 mai 2026

beurrée bien chaude. Compter en repère 8-12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5-8g pour une entrée.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Plantin

## Glenn Viel part à votre rencontre à l'occasion de la sortie de son nouveau livre



Alors que son livre [\*Cuisine d'un cancre\*](#) est sorti au mois de novembre, le chef Glenn Viel ira à la rencontre de ses lecteurs lors de deux séances de dédicace ce jeudi 18 décembre au [Clair de la Plume](#) à Grignan et ce vendredi 19 décembre à [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence.

Deux occasions de rencontrer le chef de l'Oustau de Baumanière se présentent cette semaine. Deux séances de dédicace sont organisées : une première au Clair de la Plume à Grignan et une seconde à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Le public pourra donc rencontrer Glenn Viel, échanger autour de son livre, de son actualité, ou encore de *Top Chef*.



## (Vidéo) Pour son traditionnel dessert de Noël, Baumanière présente 'La Bergerie'



À l'occasion des 80 ans de [Baumanière](#), [Brandon Dehan](#), chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, présente un dessert de Noël en édition limitée appelé 'La Bergerie'. Il reste encore quelques exemplaires en stock.

Chaque année, Brandon Dehan réalise un dessert spécial, en édition limitée, pour les fêtes de fin d'année. Cette année, le chef pâtissier a voulu faire honneur à Baumanière qui fête ses 80 ans en créant un dessert faisant référence à l'histoire de la maison et à ses origines.

Ainsi, il présente 'La Bergerie', qui représente la bâtisse fondatrice de Baumanière, inaugurée en 1945

Écrit par le 18 mai 2026

par le fondateur Raymond Thuilier. Dans ce dessert, qui symbolise le souvenir, on trouve des saveurs des desserts d'antan de la maison comme la Crêpe Soufflée et le Millefeuille Baumanière, qui sont toujours à la carte aujourd'hui.

Ce dessert, qui est au prix de 100€, peut-être commandé pour Noël ou pour la Saint-Sylvestre [sur le site de Baumanière](#). Il reste 15 exemplaires qui pourront, après commande, être retirés à la chocolaterie les 23 et 24, ou le matin du 25 décembre, ou bien les 27, 28, 29, et 30, et le 31 décembre au matin.

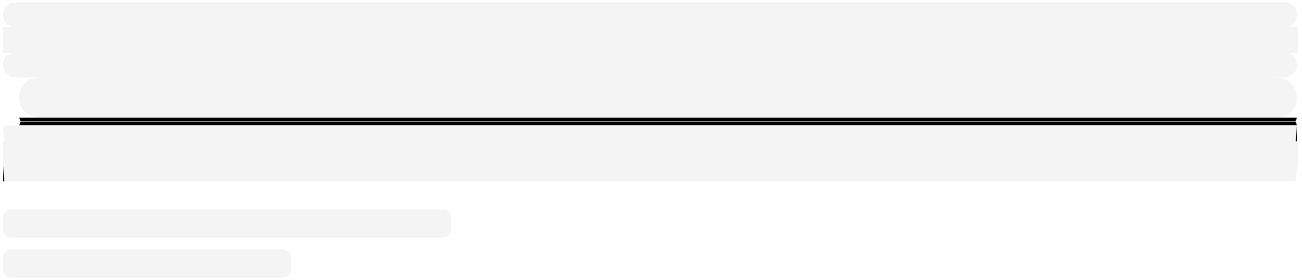
Il est également possible de commander certaines pièces de La Bergerie individuellement comme la brouette du berger, le berger et ses moutons, ou encore le chapeau du berger.

**La Chocolaterie Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.**



[Voir cette publication sur Instagram](#)

Écrit par le 18 mai 2026



Une publication partagée par Baumanière \*\*\*\*\* (@baumaniere)