Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Bonnieux s’embrase pour la 3e édition du Concours de Brasero

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

Ce dimanche 7 juin, le Comité des fêtes de Bonnieux organise la troisième édition du Concours de Brasero. Un événement devenu incontournable autour de la gastronomie.

Co-organisé par le Comité des fêtes de Bonnieux et le chef étoilé local Christophe Bacquié, le Concours de Brasero revient pour une nouvelle édition au cœur du village ce dimanche. Pour cette troisième édition, 30 exposants, producteurs et artisans locaux seront présents pour faire découvrir leurs produits au public.

Le concours

L'événement phare de la journée : le concours. Six équipes de deux personnes chacune s'affronteront lors d'une épreuve de 3h30 durant laquelle elles devront réaliser une entrée, un plat et un dessert entièrement au brasero avec des ingrédients imposés. Au menu : des asperges rôties et des oeufs brouillés crémeux pour commencer, suivis d'une volaille en deux cuissons avec une sauce béarnaise accompagnées de garnitures à base de courgette et de pomme de terre, puis des pancakes avec du miel et des cerises chaudes pour finir.

Comme chaque année, le jury sera composé de chefs d'exception. La chef doublement étoilée Stéphanie Le Quellec, aussi jurée dans l'émission télévisée *Top Chef*, se joindra à ce moment convivial et sera la marraine de cette édition 2026. Le binôme gagnant remportera un brasero de la Chaudronnerie de l'Isère.

Dimanche 7 juin. À partir de 9h30. Place Gambetta. Bonnieux.

17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la finale remportée par Joris Tixador

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Joris Tixador, chef du restaurant Le Joat à Avignon, a remporté la finale des 17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape.

Après la canicule de ces derniers jours, la température était plus supportable au Domaine de Vaudieu ce lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape. A l'ombre de la bâtisse cossue de la famille Bréchet, pour l'apéritif, les participants à l'épilogue de cette Saison 17 des Rencontres ont dégusté un blanc frais et fruité du Château Revelette de Jouques. Un domaine du XVIIe siècle, au nord d'Aix-en-Provence, à quelques encablures de la Sainte-Victoire, où l'allemand Peter Fischer a jeté l'ancre dans les années 85 pour conjuguer vigne, terroir, humanité, sincérité et engagement.

Place ensuite au concours entre jeunes chefs de cuisine qui mettent le plus en valeur les produits du terroir et de la mer ainsi que les accords mets-vins. À commencer par l'entrée. De la thonine (thon au féminin) snackée, accommodée avec caviar d'aubergine truffé, gaspacho de courgette, quinoa et huile verte d'aneth par la cheffe du Flaveurs à Avignon, Florence Laperche. Elle était servie avec 'Grand Blanc' cuvée 2017 du Domaine Rivelette, un vin IGP Méditerranée avec 65% de Chardonnay, 25% de Roussanne et 10% de Sauvignon.

Le plat, réalisé par Joris Tixador, jouait à fond la carte de la terre avec magret d'oie, pois gourmands,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

haricots verts sous toutes leurs formes, tempura et glace, si, si! Mais aussi gel de rhubarbe acidulé, gel et copeaux de truffe et feuilles de mâche. Une création unique de saveurs et de textures exaltée par la Cuvée 'Amiral G' 2016 de Vaudieu, 100% grenache noir, puissant et élégant.

Enfin, c'est l'italien du Piémont Lorenzi Ravera, chef de La Petite Table à Assignan dans l'Hérault qui a concocté le généreux dessert. Avec chocolat, amandes, meringue mais aussi compotée de cerises et une truffe d'été dissimulée sous un crumble cacao. Une tuerie sensorielle accompagnée d'un Vaudieu 'Val de Dieu' et son trio de cépages, Grenache – Syrah – Mourvèdre.

La bataille a été rude entre les jurés placés sous la présidence du chef triplement étoilé Hugo Souchet des Près d'Eurgénie. Cet établissement créé par Michel Guérard, l'un des concepteurs de la « Nouvelle Cuisine » fait partie de la chaîne Relais & Châteaux à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Le podium

Finalement, c'est Joris Tixador qui est monté sur la 1ère marche du podium pour son plat, suivi de Lorenzo Ravera pour le dessert et de Florence Laperche pour l'entrée « qui manquait un peu de peps » a résumé un juré. Mais au-delà du classement, Dimitri Kuchenbrod, l'un des organisateurs a insisté sur « ce moment privilégié que nous partageons — journalistes, sportifs, comédiens, vignerons, partenaires — de déguster, tester, juger de jeunes talents qui seront les grands chefs de cuisine de demain. Les Rencontres de Vaudieu dépassent le cadre professionnel, elles sont devenues une famille. Chaque saison depuis 17 ans, nous mettons en valeur le meilleur des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des artisans, paysans, pêcheurs, boulangers, maraîchers qui travaillent d'arrache-pied pour sublimer les produits locaux. »

De son côté Laurent Bréchet, l'hôte de ces Rencontres dans la propriété familiale de 1767, s'est félicité de ces échanges et il a donné rendez-vous à l'automne pour la Saison 18 et pour de nouvelles aventures humaines et gustatives.

La recette de poulpe du chef Denis Martin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 poulpe Roc' de Frontignan cuit en cocotte avec velours de roquette, sabayon au vinaigre de fleurs de sureau et jus de racines.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
Poulpe :
– 1 poulpe de roche de 1,5 à 2kg
– 10 grains de poivre noir
– 1 feuille de laurier
– Eau
– 8 tranches fines de Lardo di colonata
– 10 gr de pignons de pin

Séparer la tête du corps du poulpe. Bien rincer longuement le poulpe sous l'eau claire afin d'éliminer les impuretés présentes dans ses ventouses. Disposer le poulpe au congélateur pendant 48 h. Décongeler le poulpe et rincez-le à nouveau. Disposer celui-ci dans une cocotte en fonte avec un fond d'eau froide, le poivre noir et le laurier. Monter en température à couvert et cuire à frémissement environ 1h30. Vérifier la tendreté du poulpe à l'aide d'une pointe de couteau puis réserver au frais.
Au moment de servir, rôtir le poupe au beurre mousseux avec une gousse d'ail écrasée. Disposer le lard de colonata sur le poulpe encore chaud ainsi que quelques pignons de pins torréfiés écrasés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Coulis de roquette :
– 500 gr de roquette
– Eau
– Sel
– 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle si pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Sabayon :
– 2 jaunes d'œufs
– 1 c à s d'eau
– 1 c à s de vinaigre de fleur de sureau
– 100 gr de beurre
– Sel

Faire fondre le beurre sur le coin du fourneau à feu doux afin de séparer le petit lait. Eliminer la pellicule blanche à la surface et ne garder que le beurre clarifié. Dans une petite casserole, disposer les jaunes, l'eau, le vinaigre et sel. Monter le sabayon à feu doux en fouettant constamment. Quand celui-ci est bien mousseux, ajouter le beurre clarifier petit à petit tout en remuant. Réserver au chaud.

Jus de racines :
– 2 carottes
– 1 oignons
– ½ celeri boule
– 1 topinambour
– Huile d'olive
– 50 gr de Beurre

Laver les légumes soigneusement. Tailler en gros dés tout en gardant la peau. Rotir les légumes dans une sauteuse avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds. Ajouter le beurre puis rôtir à nouveau lentement. Mouiller à l'eau à hauteur et cuire à frémissement pendant environ 35 minutes. Egoutter puis réduire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de thon cru du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon cru mariné au saté avec concombre, fenouil et coriandre.

Pour 4 personnes :

Le Thon mariné :

– 400 g de thon rouge frais (ou albacore, qualité sashimi)
– 2 c. à soupe de sauce soja
– 1 c. à soupe d'huile de sésame
– 1 c. à soupe de jus de citron vert
– 1 c. à café de miel liquide ou de mirin
– 1/2 c. à café de saté en poudre (ou pâte de satay diluée)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 1/2 c. à café de gingembre râpé
– 1/2 petit piment rouge frais émincé (facultatif)

Couper le thon en tranches fines (environ 0,5 cm).
Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
Ajouter le thon, mélange délicatement et laisser mariner 10 à 15 minutes au réfrigérateur.

Les garnitures :
– 1/2 concombre, taillé en rubans fins ou en bâtonnets
– 1/2 bulbe de fenouil, émincé très finement à la mandoline
– Quelques feuilles de coriandre fraîche
– 1 oignon nouveau (blanc et vert), émincé finement
– Graines de sésame torréfiées
– Quelques gouttes d'huile pimentée (facultatif)
– Sel, poivre du moulin

Émincer finement le concombre et le fenouil.
Rincer et sécher les herbes.
Les garder au frais jusqu'au dressage pour préserver leur croquant.

La sauce de dressage :
– 1 c. à soupe de sauce soja
– 1 c. à soupe de vinaigre de riz
– 2 c. à soupe d'huile d'olive légère
– 1/2 c. à café de saté
– Quelques gouttes de citron vert

Mélanger les ingrédients de la sauce, goûte et ajuste l'acidité et le piquant selon ton goût.
Réserver à température ambiante.

Dressage :
Disposer harmonieusement les tranches de thon mariné dans une assiette creuse.
Ajouter les lamelles de concombre et de fenouil par-dessus, en donnant du volume.
Napper avec un peu de sauce de finition.
Parsemer de coriandre, oignon nouveau, graines de sésame et éventuellement quelques gouttes d'huile pimentée.
Terminer par une pincée de saté et un trait de jus de citron vert.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 (pour 4 personnes) :
– 12 pc de noix de St Jacques sans corail (ou coquilles entière)
– 1 pc 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

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 St 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

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 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 St Jacques. Assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel. Disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette. Déguster aussitôt.



DR

La recette de petits pois du chef Christophe Pulizzi

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



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 petits pois avec brousse légère, verveine parfumée et praliné noisette.

Ingrédients :
Sphérification : purée petit pois, infusion verveine, alginate, bain calcium
Crème : petits pois, crème, beurre, verveine
Sorbet : petits pois, sirop, verveine, citron
Praliné : noisettes, sucre, sel
Brousse : brousse, huile olive

Étapes :
Blanchir petits pois 2 min, refroidir.
Mixer crème, beurre, verveine, passer chinois.
Réaliser praliné en mixant le caramel et les noisettes.
Réaliser sirop, infuser verveine, mixer petits pois, turbiner.
Sphérification : alginate + bain calcium.
Montage : points crème + praliné, quenelles brousse, sorbet, décor petits pois.
Astuce : fleurs comestibles pour finition.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :
– 50 gr blanc d'œuf
– 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.
Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.
Cuire a 75°C pendant 3h.
Une fois sec réaliser de petits éclats.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Crème de vin jaune :
– 66 gr de mascarpone
– 20 gr de sucre réserver au frais
– 14 gr de vin jaune
– 2 gr de gélatine
– 133 gr de crème

Tiédir le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème foutée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :
– 200gr de fraise
– 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide a 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraise.

Fraise confite :
– 20 gr Fraise du jus
– 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :
– 12 gr de farine de sarrasin
– 12 gr de sucre roux
– 12 gr de poudre d'amande
– 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :
– 166 gr de fraise
– 25 gr de sucre
– 83 gr d'eau
– 0.25 gr de super neutrose
– 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraise avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Dressage :
Disposer au centre de l’assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.
Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.
Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.
Servir a table le jus de fraise bien froid.



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 7 novembre 2026

La recette de daurade 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 daurade marinée avec velours d'artichaut à l'ail noir de Vers-Pont-Du-Gard et roquette.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Velours d'artichauts :
– 4 d'artichauts camus
– 1carotte
– 1oignon
– 1 gousse d'ail
– 100 gr de vin blanc
– ½ litre d'eau
– 1 citron jaune
– Sel / huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Tourner, les artichauts camus et bien enlever le foin puis coupez-les en 4. Réserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils s'oxydes.
Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive et à feu doux pendant 5 minutes les oignons et carottes épluchés et émincés ainsi que la gousse d'ail. Ajouter les quartiers d'artichauts et le sel. Ajouter le vin blanc puis réduire de moitié. Ajouter l'eau et cuire à frémissement jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Détendre avec un peu d'eau si nécessaire.

Coulis de roquette :
– 500 gr de roquette
– Eau
– Sel
– 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle si pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Coulis d'ail noir :
– 1 tête d'ail noir
– 500 gr d'eau

Eplucher soigneusement la tête d'ail noir puis la cuire dans l'eau à frémissement. Réduire de moitié puis mixer. Réserver.

Marinade :
– 2 c à s d'huile d'olive picholine
– 2 c à s de vinaigre balsamique blanc
– 2 c à s d'huile de fenouil sauvage
– Piment Espelette
– Sel

Condiments et finition :
– 10 gr Petits capres
– 1 citron vert

Daurade :
– 1 daurade royale entre 600 et 800 gr
– 80 gr se sel
– 20 gr de sucre

Lever la daurade en filets. Enlever la peau et désarêter.
Mélanger le sel et le sucre puis recouvrir les filets de la préparation sur les deux faces pendant 5 minutes. Au terme des 5 minutes rincer à l'eau claire puis disposer sur un torchon propre au réfrigérateur. Tailler la daurade et mariner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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 7 novembre 2026

La recette d’asperges du chef Christophe Pulizzi





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 d’asperges blanches.

Les asperges blanches :
– Asperges blanches (même calibre)
– Huile d’olive
– Poivre de Timut
– Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d’asperges et amandes :
– 500 g de lait
– 500 g de crème

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 3 gousses d'ail
– Queues et épluchures d'asperges
– 100 g d'amandes blanches torréfiées
– 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Brousse aux anchois et câpres :
– 100 g de brousse
– Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
– 50 g de câpres à queue
– 50 g d'amandes torréfiées concassées
– 30 g d'anchois hachés
– Ciboulette ciselée
– Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :
Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :
Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR