Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de tarte tatin 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 tarte tatin.

Le sablé breton :
– 4 jaunes d'œuf
– 140g de sucre en poudre
– 160g de beurre doux
– 210g de farine de blé
– 5g de levure chimique
– 2 pincées de fleur de sel

Ajouter aux jaunes d'œufs, le beurre et le sucre à température ambiante.
Travailler au fouet dans un grand bol.
Une fois le mélange blanchi et homogène, ajouter une pincée de fleur de sel.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.

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

Travailler rapidement à la spatule.

La tarte :
– 12 pommes à peau rouge
– 400g de sucre en poudre
– 400g d'eau
– 200g de beurre doux
– 1g de vanille

Réaliser un caramel avec 200g de sucre et 200g d'eau. Le couler dans le moule à tarte.
Tailler les pommes en fines lamelles et les répartir dans le moule sur le caramel.
Réaliser un caramel avec les 200g restants.
Déglacer avec les 200g d'eau, le beurre et la vanille.
Verser le tout sur les pommes.
Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.
Égoutter, rajouter le sablé breton et cuire encore 30 minutes.



©Alain Maigre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de risotto de fregola sarda 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 risotto de fregola sarda à la tomate, parmesan, courgettes grillées, anchois, radicchio et fines herbes.

Pour 4 personnes :
– 320 g de fregola sarda (pâtes sardes en petites billes)
– 1 échalote, finement ciselée
– 2 c. à soupe d'huile d'olive
– 120 ml de vin blanc sec
– 500 ml de bouillon de légumes chaud (ou plus selon la cuisson)
– 300 g de coulis de tomate (ou passata)
– 50 g de parmesan râpé
– 25 g de beurre
– Sel, poivre
– 2 courgettes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 6 filets d'anchois (à l'huile ou frais marinés)
– 1 petite tête de radicchio (ou trévise), émincée
– Quelques feuilles de roquette ou jeunes pousses
– Herbes fraîches : basilic, persil plat, ciboulette
– Un filet d'huile d'olive pour la finition
– Optionnel : quelques gouttes de vinaigre balsamique réduit pour la décoration

Dans une casserole large, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
Ajoutez la fregola sarda et faites la légèrement toaster (comme pour un risotto) 2 à 3 minutes.
Déglacez au vin blanc, laisse évaporer.
Ajoutez le coulis de tomate, mélangez bien.
Versez ensuite le bouillon chaud, louche après louche, en mélangeant régulièrement, jusqu'à cuisson al dente (environ 20 minutes).
Hors du feu, incorporez le beurre et le parmesan pour lier et le rendre crémeux.
→ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
Coupez les courgettes en quartiers ou tranches épaisses, faites-les griller à la poêle ou au grill avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.
Faites revenir rapidement le radicchio à la poêle avec un peu d'huile d'olive, juste pour l'attendrir légèrement.
Égouttez les anchois si besoin.
Disposez une belle louche de fregola sarda crémeuse au centre de l'assiette.
Ajoutez par-dessus les courgettes grillées, les morceaux de radicchio, les anchois.
Décorez avec les fines herbes et les jeunes pousses.
Terminez par un petit filet d'huile d'olive.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

La recette de cabillaud du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 filet de cabillaud fumé au beurre d'algues et au charbon avec fenouil rôti.

« Voilà une recette extrêmement savoureuse. La cuisson au barbecue apporte un subtil goût fumé, mais les saveurs restent d'une délicatesse incroyable. »

Pour 4 personnes :
– 1 poignée de bois de fumage et charbon de bois (obligatoire pour finir la cuisson)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Le jus de ½ citron
– 200 ml d'huile fumée
– 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
– 100 g de beurre aux algues
– 4 filets de cabillaud avec la peau
– 2 fenouils grillés

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage
Placez une barquette en aluminium remplie d'eau à moitié d'un côté du barbecue afin de réaliser une zone de cuisson indirecte.
Mélangez le jus de citron avec l'huile fumée, le piment, du sel et du poivre. Massez le cabillaud avec la préparation.
Placez une pierre réfractaire en cuisson directe sur la grille du barbecue et chemisez-la de papier cuisson. Placez-en une seconde sur la zone de cuisson indirecte.
Déposez le cabillaud côté peau sur le papier cuisson et laissez-le cuire 3 minutes environ en cuisson directe. Le but est d'obtenir une peau saisie, bien croustillante. Transférez-le ensuite sur la zone de cuisson indirecte, mettez le bois de fumage sur la braise et laissez cuire 5 minutes en cuisson indirecte, couvercle fermé.
Dressez les filets de cabillaud dans les assiettes, côté peau vers le haut, avec les fenouils grillés. À l'aide d'une pince, récupérez un beau morceau de charbon incandescent et mettez-le en contact direct avec la peau du cabillaud pendant une vingtaine de secondes pour finir la cuisson, apporter un bon goût grillé et amener l'ultime touche « crispy » à la peau. Renouvelez l'opération pour chaque filet. Laissez reposer 2 ou 3 minutes avant de déposer 1 belle cuillerée à café de beurre aux algues sur chaque filet. Attendez 1 ou 2 minutes que le beurre fonde un peu et dégustez !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Claire Payen – Solar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de canette 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 de canette à la bigarade.

Préparation des cuisses :
– 1 canette entière et vidée

Rincer les cuisses de canette et les recouvrir de gros sel pendant 30 minutes.
Rincer soigneusement, puis les placer dans un récipient hermétique avec de l'huile, de l'ail et du thym. Laisser mariner une nuit.
Le lendemain, les griller lentement au barbecue jusqu'à cuisson complète.
Effilocher la chair et la hacher au couteau. Mélanger avec de l'oignon confit, des olives, des anchois, du thym et du zeste d'orange.

Préparation des filets :
Rôtir les filets (ou la carcasse) dans une poêle avec de l'huile, de l'ail et du thym jusqu'à ce que la peau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

soit bien dorée.
Enfourner à 140°C pendant 15 minutes.
Laisser reposer 10 minutes, puis remettre au four pour 10 minutes supplémentaires.
Tailler les filets et dresser sur l'assiette.

Jus Bigarade :
– Os de canette
– 4 oranges
– 2 cl de vin blanc
– 100 g d'olives noires
– 100 g de câpres
– 20 g d'anchois

Faire colorer les os de canette dans un sautoir.
Déglacer au jus d'orange et réduire à sec.
Ajouter le vin blanc, réduire à nouveau.
Incorporer les olives hachées, les câpres et mouiller à hauteur.
Laisser réduire, passer au chinois et réserver pour le dressage.

Espuma de Polenta :
– 1 L de lait
– 1 L de crème
– 100 g de polenta
– 2 oranges
– 2 gousses d'ail
– 20 g d'olives noires
– Thym

Porter à ébullition le lait et la crème avec le thym, l'ail, le sel et le poivre.
Infuser et ajouter la polenta puis cuire pendant 30 minutes.
Mixer avec les écorces d'orange et les olives noires.
Passer au chinois, verser dans un siphon et insérer deux cartouches de gaz.

Truite de Polenta :
– 100 g de polenta
– 1 L d'eau
– 20 g d'anchois

Cuire la polenta dans l'eau avec les anchois.
Mixer, étaler sur un papier cuisson et sécher au four à 70°C pendant 2 heures.
Finaliser la cuisson à 180°C pour obtenir une texture croustillante.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

DR

La recette de choux farcis 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 10 feuilles de basilic
– 50 g de fond blanc de volaille
– 100 g de parmesan râpé
– Sel, poivre du moulin

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 mousseux, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Servez-les chauds, éventuellement accompagnés d'épeautre soufflé.

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

©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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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.

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 dores 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

59€. Précommande possible sur le site de Plantin. Expédition à partir du lundi 5 janvier.