Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de truffe en trompe-l'œil 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 lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :
– 1 L de lait
– 100 g de sucre
– 8 jaunes d'œuf
– 1 gousse de vanille
– 3 feuilles de gélatine
– 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
– 100 g de truffe fraîche
– 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.
Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.
Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.
Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.
Mouler dans des demi-sphères en silicone.
Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :
– 1 L de crème liquide entière
– 270 g de chocolat blanc
– 5 feuilles de gélatine
– 2 gousses de vanille
– 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.
Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.
Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.
Incorporer la truffe râpée délicatement.
À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :
– 100 g de chocolat blanc
– 100 g de beurre de cacao
– Charbon végétal en poudre (alimentaire)
– Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.
Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.
Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.
Servir aussitôt ou conserver au frais.

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 carpaccio de Saint-Jacques 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 carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.

Recette pour 4 personnes :
– 12 noix de Saint-Jacques
– 1 kiwi ferme
– 2 cébettes
– Pulpe de 2 fruits de la passion
– 1 orange
– 1 citron jaune
– 1 citron vert
– 2 c. à s. huile d'olive douce
– Fleur de sel ou sauce soja légère
– Poivre blanc ou timut

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

– Herbes ou jeunes pousses
– Zestes d'agrumes
– (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d'olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.
Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.
Sauce agrumes-passion : mélanger jus d'agrumes + pulpe de passion + huile d'olive + sel/soja + poivre.
Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes de sauce verte.
Servir très frais, immédiatement.

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 tomates cerise du chef Denis Martin





Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotellière 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 tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraiches.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Tomates semi-confites :
– 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
-2 c. à soupe d'huile d'olive
-1 pincée de sucre
-Sel fin
– Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.
Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.
Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :
– 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.
Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :
– 500 g de tomates mûres
– 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
– Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.
Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.
Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.
Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.
Réserver au frais.

Chips de tapioca tomatées :
– 50 g de perles de tapioca
– 300 ml de jus de tomate
– Sel fin
– Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.
Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).
Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :
Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.
Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.
Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.
Ajouter les chips de tapioca.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

À 17 ans, Louise Abras remporte la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France à l'Ecole Hôtelière d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Encore une jeune femme sur la 1re marche du podium, l'an dernier, c'était Awen Franceshi. Pour un concours organisé par Les Maîtres Cusisiniers de France qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence de jeunes talents de la gastronomie.

L'épreuve s'est déroulée ce mercredi 5 novembre sur le site des Fenaisons avec des chefs réputés comme jurés. En cuisine, Michel Receveur, Alain Burnel et Alain Ivaldi et en salle, notamment Michel Meissonnier, Michel Philibert, Xavier Mathieu, Philippe Parc et Sylvain Robert.

Au menu :

Et les candidats ont eu le même menu à composer et ont été évalués pour la texture, le goût, l'assaisonnement et la cuisson de chaque plat. À commencer par un sandre poché avec sablé au thym, jeunes pousses d'épinards et sauce paloise, qui demandent une vraie technicité pour nouer le poisson en ballotine avec un nappage façon béarnaise et réduction de menthe et vinaigre passée au chinois.

Comme plat : canard de Barbarie en deux façons, suprême cuit sur coffre, cuisses en pastilla et déclinaison de panais, qui exige de détailler cuisses, manchons, ailerons, de réaliser une sauce salmis et, à partir des panais, des chips et une sauce mousseline. Le tout présenté artistiquement en portions coupées en biseau. Enfin, pour le dessert, un crémet avec tuile croustillante et suprêmes d'orange aux jeunes pousses, une composition élégante élaborée avec faisselle, crème chantilly, basilic et capucines.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



En cuisine, le canard de barbarie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les candidats

Au départ, ils étaient cinq en compétition, mais le candidat des Hautes-Alpes a déclaré forfait. Finalement, il y avait en lice : Paul Perrier qui travaille au Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon, deux apprentis-cuisiniers qui travaillent à Grignan, Louis Boyer à La Ferme Chapouton et Mattew Bourgeois au Clair de Plume, et enfin Louise Abras qui officie au Quai des Saveurs devant la Gare-Centre d'Avignon, aux côtés de Saïd Soumaïla, talentueux chef distingué ici même il y a deux ans.

Et ils ont tous comme formateur Patrice Leroy, responsable technique de l'Ecole Hôtelière d'Avignon, surnommé « L'éleveur de talents » puisqu'il sait, depuis plus de 20 ans, détecter les jeunes chefs, les révéler aux grand jour et les lancer dans la galaxie des grands de la gastronomie de demain.



Patrice Leroy, le chef formateur de l'école hôtelière. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le palmarès

Après les épreuves qui ont duré 4 heures, a été proclamé le palmarès et c'est la jeune Louis Abras qui s'est classées 1re (avec 617 points), devant Paul (601), Louis (574) et Mattew (459). En présence, notamment, du président de la CCI 84, Gilbert Marcelli qui a salué « leur créativité et leur rigueur, un métier de passion » encouragé par des chefs reconnus comme des exemples, souvent étoilés, qui leur ont montré la route.

La finale nationale aura lieu le 12 janvier 2026, en Auvergne, à Chamalières, au Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing. Avec, à la clé pour le 1er Prix, un chèque de 1 500€ et un stage dans les cuisines du Palais de l'Elysée où a d'ailleurs officié le villeneuvois Mathieu Desmarest, ancien élève de l'Ecole Hôtelière des Fenaisons.



Louise Abras entourée des chefs jurés, des autres lauréats, mais aussi de Mathieu Desmarest, Said Soumaila et Gilbert Marcelli. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

---

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette… une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes :
– 4 filets de poulet
– 400 g de raclette fumée
– 4 œufs
– 100 g de cornflakes
– 100 g de chapelure
– 100 g de chapelure panko
– 2 cuil. à café de paprika fumé
– 2 cuil. à café de cumin en poudre
– 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
– 200 ml d'huile d'olive fumée
– 1 citron
– 4 tranches de jambon cuit de pays
– 1 poignée de bois de fumage
– 200 g de farine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.
Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de ½ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.
Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.
Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération.
Laissez reposer 5 minutes avant de 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 7 novembre 2026



©Claire Payen

La recette du dessert ‘L’Immortelle’ de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert 'L'Immortelle des Baux' avec rhubarbe marinée et confite à la vanille florale de Tahiti, et légère meringue comme un vacherin.

Pour 4 personnes :

Crémeux immortelle :
– 320 g crème 35 %
– 63g jaunes
– 20g cassonade
– 10g miel de forêt
– 4g gélatine feuilles
– 1,8g d'immortelle sèche
– 1 gousse de vanille Tahiti égrainée

Chauffer la crème avec la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles et laisser infuser 2min. Dans un cul de poule blanchir les jaunes + les sucrants.
Chinoiser l'infusion sur les jaunes blanchis, rectifier en poids la crème et fouetter.
Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ajouter la gélatine essorée, Bamixer, et mettre en bac gastro filmé, filmer contact et laisser refroidir le crémeux 5h minimum au frigo.
Thermomixer quand le crémeux est pris.

Glace immortelle :
– 300g lait entier infusé
– 200g crème 35 % infusée
– 80g jaune
– 80g miel de forêt
– 15g glucose atomisé
– 4g superneutrose
– 10g cassonade
– 1,8g d'immortelle sèche
– 1/4 gousse vanille Tahiti

Chauffer la crème + lait + la vanille, à la 1ere ébullition mettre les immortelles infusion 2min. Chinoiser et rectifier en poids après infusion.
Verser la base infusée sur les jaunes blanchis, les sucrants et les stabilisateurs, fouetter. Mettre ce mélange en casserole et monter l'infusion+ jaunes blanchis à 83°C tout en mélangeant au fouet.
Bamixer et verser en bol paco et stocker au congélateur. Une fois la glace prise paccosser celle-ci (turbiner) avant de réaliser une boule de glace pour mettre dans la meringue. Il est tout à fait possible d'utiliser une sorbetière pour la réalisation de cette glace.

Sirop léger :
Mettre 700g d'eau + 405g sucre + 1 gousse de vanille de Tahiti + 2g jus de citron en casserole et réaliser un sirop.

Rhubarbe confite :
Eplucher et détailler la rhubarbe en bâton de 9,5cm de longueur et cuire en sachet sous vide avec le sirop ou pocher directement dans le sirop si vous n'avez pas de sachet sous vide.
Cuire 7 à 9 min à 85°C la rhubarbe doit se tenir mais doit être fondante.
Refroidir la rhubarbe en glaçante.

Meringue suisse fleur :
– 125g blancs
– 240g sucre
– 1⁄2 gousse de vanille égrainée Tahiti

Mélanger les blancs avec le sucre et placer la cuve de votre batteur au-dessus d'un bain marie, fouetter jusqu'à atteindre une température de 58°C.
Placer votre cuve sur votre batteur et fouetter la meringue jusqu'à refroidissement.
Ajouter la vanille et fouetter encore 1 min.
Mettre en poche avec une douille pétales et former l'immortelle pétale par pétale sur un moule 1⁄2 sphère

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

bien graissée. Cuire au four ventilé 25min à 35 min / 90°C.

Compotée de Rhubarbe :
– 800g rhubarbe épluchée et détaillée (1 à 2cm)
– 100g de sucre mélanger et repos 3h filmé contact
– 15 g à 30 jus de citron vert
– 70 à 100 g cassonnade selon la sucrosité de la rhubarbe
– 20g masse gélatine

Egoutter la rhubarbe et la mettre en casserole.
Sur feu vif ajouter le sucre.
Cuire 2/4min sur feu moyen.
En fin de cuisson et sur feu éteint ajouter la masse gélatine + jus de citron vert (thermomixer).
Rectifier si besoin, le goût doit être bien acidulé.

Montage :
Sur assiette déposer un Pochoir fleur et lisser dessus le crémeux immortelle, déposer au centre du print un cercle de diamètre 7 et placer sur le pourtour intérieur du cercle les bâtons de rhubarbe confites taillées à 3 cm de hauteur, au centre pocher la compotée de rhubarbe et mettre les chutes de rhubarbe taillées.
Démouler le cerclage, placer quelques pousses/ fleurs de menthe et népita sur les rhubarbes. Mettre une boule de glace à l'immortelle dans la meringue et placer la meringue au-dessus des rhubarbes, déguster sans attendre.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le restaurant Le Clair de la Plume parmi les plus écoresponsables de France



TheFork, plateforme française de réservation de restaurants en ligne, a annoncé sa sélection 2025 des 50 restaurants les plus écoresponsables de France, parmi lesquels figure Le Clair de la Plume, situé à Grignan dans la Drôme.

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, TheFork organise sa Green Week pour mettre en lumière les restaurants qui font des efforts pour proposer une gastronomie durable avec, entre autres, des produits de saison.

La plateforme française a donc listé ses 50 meilleures adresses écoresponsables, parmi lesquelles figure le restaurant gastronomique Le Clair de la Plume, à Grignan. L'établissement a déjà été distingué pour sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

gastronomie durable et respectueuse de l'environnement avec notamment une étoile au Guide Michelin, ainsi qu'une étoile verte qui récompense l'innovation durable et l'approche environnementale.



Glenn Viel, Cédric Perret et Benjamin Reilhes sont aux commandes des cuisines du Clair de la Plume. ©Le Clair de la Plume

Des produits locaux

Les Maisons du Clair de Plume sont nées en 1999. Depuis ses débuts, le restaurant gastronomique met ses convictions environnementales au cœur de sa cuisine. Aujourd'hui, 95% des produits cuisinés proviennent de fermes situées à moins de 80km. Les poissons sont issus d'élevages locaux (Ardèche, Vercors) ou de pêches durables en Méditerranée, tandis que les volailles et agneaux proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 50km. Les fruits et légumes, quant à eux, sont cultivés en agriculture biologique locale.

« Pour Le Clair de la Plume, cette reconnaissance est plus qu'un prix : c'est une validation de sa ligne de conduite, une invitation à inspirer le secteur gastronomique vers des choix responsables, et une promesse renouvelée à ses convives de les accompagner vers une expérience durable autant que savoureuse… », explique le restaurant gastronomique.

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



©Le Clair de la Plume

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de rouget de Méditerranée 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 de rouget de Méditerranée avec fenouil au safran de Manjolive, soupe de roche et coulis végétal.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Pour le poisson :
– 4 rougets de Méditerranée entiers
– Fleur de sel, poivre
– Huile d'olive
– Poudre d'olive noire et écailles frites (pour la finition)

Pour le fenouil au safran de Manjolive :
– 1 bulbe de fenouil (gros calibre)
– 1 pincée de safran de Manjolive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 15 cl de bouillon de légumes ou de volaille
– 20 g de beurre
– Sel

Pour la soupe de roche (base façon bisque légère) :
– 300 g d'arêtes ou têtes de poissons de roche (rascasse, grondin, rouget)
– 1 oignon, 1 carotte, 1 tomate
– 1 gousse d'ail
– 5 cl de vin blanc
– 2cl de pastis
– 1 càs de concentré de tomate
– Huile d'olive
– Thym, laurier, fenouil sec
– Eau

Pour le coulis végétal vert :
– 100 g d'épinards ou fanes vertes (blettes, persil plat)
– 50 g de mélange d'herbes (estragon, cerfeuil, persil)
– Sel, huile d'olive
– Eau glacée

Étapes de préparation :
Soupe de roche :
Faire revenir les têtes et arêtes de poissons dans de l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, la carotte, la tomate et les herbes.
Ajouter le concentré de tomate, flamber au pastis et déglacer au vin blanc.
Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à frémissement 30–40 min.
Passer au moulin à légumes, filtrer, réduire si besoin, puis monter avec un trait d'huile d'olive ou un peu de beurre pour la brillance.

Coulis végétal :
Blanchir les épinards et les herbes dans l'eau bouillante salée.
Refroidir dans l'eau glacée, bien égoutter.
Mixer avec un filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud ou à température ambiante.

Fenouil au safran :
Tailler le fenouil en cylindres réguliers.
Cuire doucement dans le bouillon parfumé au safran et beurre pendant 20 minutes à couvert, jusqu'à tendreté.
Réduire le jus de cuisson pour le concentrer. Glacer le fenouil au moment du dressage.

Rouget :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Retirer l'arête centrale, assaisonner puis rouler dans un film.
Cuire dans un four vapeur 3 minutes à 80 degrés.
Retirer le film. Lustrer à l'huile d'olive.
Parsemer de poudre d'olive noire et des écailles frites juste avant de servir.

Dressage :
Dans une assiette blanche, couler une cuillère de soupe de roche (rouge/orangée) et une de coulis végétal (vert vif).
Déposer le rouget au centre, peau vers le haut.
Ajouter le fenouil safrané en cylindre à côté, éventuellement garni d'un peu de purée ou d'un condiment doux.
Finir avec quelques herbes fraîches (pluches de fenouil ou aneth).



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le Nîmois Joannes Richard décroche le titre de champion d'Europe de burger



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, Joannes Richard, originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des European Street Food Awards dans la catégorie burger.

En 2023, lors du prestigieux championnat du monde de burger qui s'est tenu à Dallas aux États-Unis, Joannes Richard s'est démarqué et a remporté le titre de champion du monde de burger. Un tournant dans la carrière du Nîmois qui avait aussi remporté la Coupe de France du Burger 2021 et le Championnat de France BBQ 2023.

Une fois de plus, Joannes Richard affirme sa place dans le milieu de la street food et remporte cette fois-ci le titre de champion d'Europe de burger aux European Street Food Awards, dont la finale a eu lieu à Munich en Allemagne du vendredi 10 au dimanche 12 octobre. 'J'ai pas vraiment les mots pour vous dire ce que je ressens… j'ai juste envie de dire 'merci' ! Aujourd'hui la boucle est bouclée », a-t-il déclaré après cette nouvelle victoire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Une victoire grâce à ses ‘origines’

30 foodtrucks venus de 17 pays d’Europe se sont affrontés lors de cette compétition. Joannes Richard, épaulé par Pierre Reure et Cyril Julia, s’est démarqué dans la catégorie burger avec sa création nommée « Origines ». Pensée comme un hommage à la Méditerranée et aux produits du Sud, ce burger met en lumière la richesse aromatique du Gard et la maîtrise technique de son créateur.

> « Ce burger, c’est notre Méditerranée à nous — du soleil, des herbes et du feu. On voulait retrouver le goût du Sud dans un format street-food exigeant. »
>
> *Joannes Richard*

Le burger est composée d’un steak haché smashé, cuit à l’huile d’ail confit et au gras de bœuf maturé, pour un goût profond et une texture caramélisée. La viande est nappée d’une sauce blanche à l’ail confit et herbes fraîches, surmontée d’une tomme de brebis fondante, et accompagnée d’un pickle de fenouil au thym et au romarin. Une roquette assaisonnée à l’huile d’herbes citronnée maison vient apporter la note végétale, tandis qu’une sauce vierge aux herbes et une harissa maison de jalapeños et piment Chipotle signent la touche piquante.
Le tout est complété par des oignons frits croustillants, « pour un équilibre parfait entre fondant, vivacité et croquant », selon Joannes Richard.