

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de dessert à la pêche blanche du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pêche blanche en déclinaison, avec sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil.

Recette pour 4 personnes:

Vinaigre de pêches :

- 1 L de vinaigre balsamique blanc

- 300 gr de pêches

Mettre les parures de 300 gr de pêches et le vinaigre à chauffer jusqu'à ébullition sortez du feu et laisser reposer jusqu'au lendemain, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Pêches pochées :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 500 gr eau
- 500 de sucres
- 100 gr de vinaigre de pêches

Faire un sirop classique, hors du feu ajouter le vinaigre de pêches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le côté bomber. Avec un emporte pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien rond. Mettre les morceaux dans une poche sous vide et verser le sirop, cuire 7 minutes au bain marie à 80°C. Réserver au frais après avoir refroidir la poche dans une glaçante.

Kappa pêches :

- 500 gr crème
- 7,5 gr de kappa
- 50 gr de sucre
- 50 gr de crème de pêches

Faire chauffer la crème. Mélanger les poudres ensemble, ajouter les poudres dans la crème aux alentours de 35°C mélanger et arrêter le feu à la 1re ébullition. Ajouter la crème de pêches, débarrassez et mettre au frais. Utiliser le lendemain, monter légèrement

Réduction fenouil sirop d'érable :

- 2 fenouils entier
- 500 gr de vinaigre balsamique blanc
- 100 gr de sirop d'érable

Mettre dans une casserole le vinaigre, le sirop d'érable et les fenouils. Laisser bouillir et réduire, retirer du feu et filmer. Réserver au froid jusqu'au lendemain, passer au chinois.

Coulis pêches :

- 500 gr de purée de pêche
- 50 gr de sucre
- 5 gr agar-agar

Mélanger les poudres ensemble, faire chauffer la purée de pêche et ajouter les poudres, bien mélanger et laisser bouillir 2 minutes, réserver au frais lorsque le coulis est pris, le mixer.

Sorbet a la pêche brûlée :

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr de sucres
- 6 gr de stab
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanche
- 750 gr de purée de pêches
- ½ citron

Ecrit par le 18 mai 2026

Mettre les pêches à rôtir au four à 250° C, retirer lorsqu'elles sont bien colorées et faire refroidir. Enlever le noyau et les mixer ; faire chauffer l'eau avec le dextrose, mélanger les poudres ensemble et ajouter les à l'eau, monter à 85°C et retirer du feu, ajouter le miel et la purée de pêche brûlée, passer au chinois et verser en bol Pacojet, réserver au congélateur.

Sorbet a la pêche blanche :

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr sucre
- 6 gr de stabilisateur
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanche
- ½ jus de citron

Cuire les pêches à la vapeur, refroidir, dénoyauter, mixer, chinoiser, mélanger les poudres ensemble. Chauffer l'eau et le dextrose, ajouter les poudres et monter a 85°C , ajouter le miel, le citron et la purée de pêches. Verser en bol Pacojet et réserver au congélateur.

Finition et dressage :

Détailler d'une pêche blanche des cubes, et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pêches et 4 de kappa à la pêche. Disposer 5 cubes , 3 tranches fines roulée et 4 tranches légèrement plus épaisses. Disposer les 2 quenelles de sorbets sur un crumble nature et ajouter la pêche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l'assiette.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de lotte du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 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 lotte servie nacrée avec un beurre noisette citronné et de l'huile d'estragon.

Ingrédients (8 pers) :

- 1 queue de lotte de 3 à 4kg
- 10cl d'huile de tournesol
- 50g de beurre
- 300 g de gros sel
- 300 g d'huile de tournesol
- 100 g de persil plat effeuillé
- 100 g d'estragon effeuillé
- 100 g de pain de mie sans croute
- 2 citrons jaunes
- ¼ de botte d'estragon
- 50 g de beurre
- 10cl d'huile de tournesol
- 250 g de beurre
- 200 g de crème 40g de jus de citron jaune
- Sel

Ecrit par le 18 mai 2026

- 100g de crème froide
- Poudre d'estragon séché

Huile d'estragon :

Dans un Thermomix mettre l'huile et les herbes, mixer à fond pendant 11 minutes à 90°C. Passer la préparation au chinois fin dans un cul de poule sur glace.

Une fois refroidi, mettez l'ensemble du liquide à décanter dans une poche à douille. Une fois décanté, séparer la partie aqueuse et l'huile et réserver l'huile dans une pipette.

Lotte :

Lever, parer et mettre les queues de lotte à saler au gros sel pendant 20 minutes. Rincer et laisser sécher au frigo quelques heures. Filmer les queues de lotte et les cuire au four vapeur à 85°C pendant environ 12 minutes jusqu'à arriver à 38°C à cœur. Refroidir.

Portionner les médaillons de lotte et remonter en température dans un mélangeur huile et beurre noisette.

Pour la garniture, tailler le pain de mie en croustons réguliers d'un demi-centimètre de côté, les faire sauter dans un mélange huile et beurre. Débarrasser sur papier absorbant et saler.

Peler les citrons à vif, lever les suprêmes et tailler le tout en brunoise. Concasser grossièrement l'estragon.

Mélanger le tout.

Siphon beurre noisette :

Monter le beurre noisette dans une casserole, décuire à la crème, porter une ébullition et ajouter le jus de citron et le sel. Passer au chinois étamine et verser dans un siphon avec le reste de la crème. Gazer 2 fois et maintenir à température.

Dressage :

Tailler les médaillons de lotte en deux, disposer dans une assiette creuse côté taillé dessus, disposer la garniture et le siphon, verser l'huile d'estragon sur le siphon et décorer avec une fleur de bourrache. Saupoudrer la lotte de poudre d'estragon séché.

Écrit par le 18 mai 2026



DR

La recette du burger 'Greek Freak' du chef Joannes Richard

Ecrit par le 18 mai 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 du Greek Freak, un burger végétarien qui fait référence au joueur de basketball grec Giannis Antetokóúmpo.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 litre d'huile de tournesol
- 2 tomates
- 1 oignon doux
- 100 g d'olives de Kalamata
- 4 Buns classique
- 160gr Sauce blanche à la grecque
- 4 Falafel
- 120gr Halloumi grillé
- 150gr Roquette assaisonnée à l'huile d'herbes verte citronnée
- 120gr Pickles d'oignon rouge au genièvre
- 80 gr Tartare d'olives de Kalamata, oignons et tomates

Faire chauffer l'huile à 160 °C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser). Épépiner les tomates avant de les tailler en brunoise, ainsi que l'oignon et les olives. Saler et ajouter un filet d'huile d'herbes verte citronnée. Mélanger.

Ecrit par le 18 mai 2026

Toaster les 2 moitiés du bun avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce blanche sur les 2 moitiés du bun.

Déposer de la roquette sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas.

Déposer des pickles d'oignon rouge (assez pour qu'on en ait à chaque bouchée) sur le bun du bas.

Déposer 1 belle cuillerée à soupe de tartare de tomate sur le bun du haut.

Plonger la galette de falafel une 1 minute et demie dans la friteuse. Égoutter sur du papier absorbant.

Faire griller le halloumi dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Si vous avez un chalumeau, vous pouvez le marquer légèrement avec.

Déposer la galette sur le bun du bas et ajouter le halloumi dessus.

Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

DR

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le [guide rouge](#) en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, [Metro](#). Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la [Ferme Chapouton](#), un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du [Mas Les Eydins](#), Noël Bérard qui a repris la [Bastide de Capelongue](#) à Bonnieux, Romain Gandolphe pour [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour [L'Oustalet](#) à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour [La Mirande](#) et [Pollen](#) et [Xavier Mathieu](#) de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vauclusiens, des voisins de talent ont également été

Ecrit par le 18 mai 2026

distingués. [L'Ineffable](#) de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, [Entre vigne et garrigue](#) de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour [Le Prieuré](#) à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à [L'Auberge](#) de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à [L'Oustau de Baumanière](#) qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.



Christophe Chiavola

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 18 mai 2026



Adrien Soro

Ecrit par le 18 mai 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Ecrit par le 18 mai 2026



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Ecrit par le 18 mai 2026



Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La recette de saint-honoré du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 18 mai 2026



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 saint-honoré avec miel du château et citron de Menton.

Crème au citron de menton :

- 600 g jus de citron
- 600 g oeuf
- 200 g sucre
- 100 g miel du chateau
- 12 g gélatine
- 300 g beurre pommade

Mélanger le jus de citron avec le limoncello et les œufs, ajouter le sucre et le miel puis cuire à feu doux jusqu'à ajouter la gélatine et le beurre et mixer.

Feuilletage :

- 500 g farine
- 275 g eau
- 10 g sel
- 50 g beurre fondu
- 300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler

Ecrit par le 18 mai 2026

en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et le saupoudrer de sucre blanc puis cuire entre deux plaques de cuisson à 180 degrés durant 30 minutes environ. Détailler un rond de 24cm de diamètre.

Pâte à choux :

- 165 g lait
- 65 g beurre
- 2 g sel
- 2 g sucre
- 100 g farine
- 165 g oeufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher sur le feu durant 1 minute. Verser dans la cuve d'un batteur et mélanger avec la feuille à vitesse moyenne en ajoutant les oeufs un à un. Pocher des choux de 2cm de diamètre et cuire a 170 degrés avec le craquelin.

Pâte à craquelin :

- 150 g beurre
- 150 g farine
- 2 g sel
- 150 g cassonade

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sel, le sucre puis bien homogénéiser. Étaler entre deux feuilles de cuisson à 1 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler des petits ronds du même diamètre que les choux et les disposer sur ces derniers.

Gel citron :

- 200 g jus de citron de Menton
- 20 g sucre
- Q.S xanthane

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une texture épaisse. débarrasser dans une pipette.

Chantilly au miel :

- 500 g crème 35%
- 50 g miel du château

Monter la chantilly bien froide et souple puis pocher en utilisant une douille saint-honoré.

Caramel :

- 300 g sucre
- 50 g glucose
- 50 g eau

Ecrit par le 18 mai 2026

Réaliser un caramel brun (environ 170 degrés) puis glacer les choux et les disposer dans des moules flexipan demi sphere afin d'obtenir un résultat lisse et brillant.

Montage :

Garnir les choux avec la crème au citron, puis en caraméliser une moitié et saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Déposer les choux sur le pourtour du rond de pâte feuilletée. Garnir le centre du saint-honoré avec une quantité généreuse de crème au citron puis pocher la chantilly au miel sur la crème. Décorer avec des zestes de citron confit, un citron zesté, des brisures de crumble et du gel de citron.



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de dorade 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 shabu-shabu (*ndlr : fondue japonaise*) de dorade.

La dorade :

- 1 pièce Dorade pêchée

Nettoyer la dorade. Enlever les filets. Couper le poisson en carpaccio pas trop fin.

Garnitures :

- 1 pièce Aubergine
- 200 gr Épeautre
- 6 pièces Cébette
- 200 gr Huile de pépin de raisin
- Sel
- 1 pièce Tofu

Écrit par le 18 mai 2026

- 200 ml Sauce soja

Éplucher l'aubergine et la couper en cube de 1 cm, saler et ensuite faire sauter à la poêle bien chaude avec de l'huile jusqu'à coloration. Cuire l'épeautre dans de l'eau salé pendant 45 min. Couper des rondelles avec le blanc de la cébette. Mixer l'huile et le vert de la cébette 10min à 70°C au Thermomix, filtrer au torchon. Couper le tofu en des des 0,5 cm et le mariner dans la suce soja pendant 20min.

Dashi :

- 12gr Algues Kombu
- 300 gr Eau
- 3 gr Sauce soja
- 20 gr Miso rouge
- 6 gr Jus anchois

Mettre les algues en infusion dans l'eau tout la nuit. Filtrer et assaisonner avec les autres éléments. Garder au chaud avec un morceaux d'algue à l'intérieur.

Finition :

- 1 pièce Carpaccio dorade
- 7 gr Épeautre
- 3 pièces Cube de aubergine
- 3 pièces Cube de tofu
- 3 pièces Rondelle cébette
- 7 gr Huile cébette

Mettre l'épeautre dans un petit bol, le couvrir avec le poisson, disposer les autre éléments. Assaisonner avec l'huile de cébette et la fleur de sel. Couvrir a hauteur avec de dashi en salle.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de fregola sarda du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de fregola sarda, une petite pâte typique de Sardaigne, façon risotto, avec aubergines rôties au citron d'Amalfi et crème de scamorza affumicata.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de Fregola sarda moyenne
- 15 cl de vin blanc sec

Écrit par le 18 mai 2026

- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon blanc
- 3 branches de céleri vert
- 2 feuilles de laurier
- 2 échalotes
- 2 grosses aubergines
- 6 gousses d'ail
- 3 branches de thym citron
- 1 gros citron
- 500 ml de crème culinaire 18% MG
- 250 g de scamorza affumicata
- Huile d'olive extra vierge

Préparation :

Bouillon de légumes :

Laver et couper en gros morceaux les carottes, poireau, oignon et céleri. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, les feuilles de laurier et du sel. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Filtrer.

Cuisson des aubergines :

Couper les aubergines en deux dans la longueur. Assaisonner avec l'ail écrasé, le thym citron et un filet d'huile d'olive. Faire cuire au four à 185°C pendant 25 minutes. Retirer la pulpe et la mixer avec de l'huile d'olive et les zestes du citron.

Crème de scamorza affumicata :

Faire bouillir la crème et réduire d'un quart. Ajouter la scamorza râpée, mélanger et filtrer.

Cuisson de la Fregola :

Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter la Fregola et le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter progressivement le bouillon de légumes chaud. Cuire 10 minutes en remuant. Ajouter la purée d'aubergines et le jus de citron.

Dressage :

Servir dans une assiette creuse et terminer avec la crème de scamorza.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de tournedos de thon du chef Michel Hulin



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 dévoile sa recette de tournedos de thon mariné puis snacké à la plancha, avec poêlée de figes au miel de Provence et amandes croquantes, et jus acidulé tranché.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 tranches de thon de 120 gr chacune
- 12 belles figes mures
- 6 oignons Cébette
- 2 oranges
- Coriandre fraîche
- 50 g d'amandes
- 1 cuillère de miel de Provence
- Vinaigre Balsamico Bianco

Ecrit par le 18 mai 2026

Pour la Marinade :

- 5 cl de sauce soja
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 15 cl d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients.

Salade d'herbes :

- ½ bote de cerfeuil
- 1/4 bote d'estragon
- ½ bote d'aneth

Préparation :

Mettre les tranches de thon à mariner une ½ heure avant la cuisson.

Réduire le jus d'orange et le trancher à l'huile d'olive.

Tailler et préparer tout les fruits, réserver au frais.

Éplucher et tailler les oignons.

Démarrer les figes avec une noix de beurre et un trait de miel, ajouter les oignons, laisser 30 secondes et ajouter les oranges avant de déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter la coriandre et les amandes croquantes.

Cuire les thons en même temps que de démarrer la poêlée pour avoir les fruits encore croquants.

Écrit par le 18 mai 2026



DR

Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Ce vendredi 18 avril, l'hôtel [Le Phébus & Spa](#), situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au cœur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles - Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Ecrit par le 18 mai 2026

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillote de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.



Écrit par le 18 mai 2026



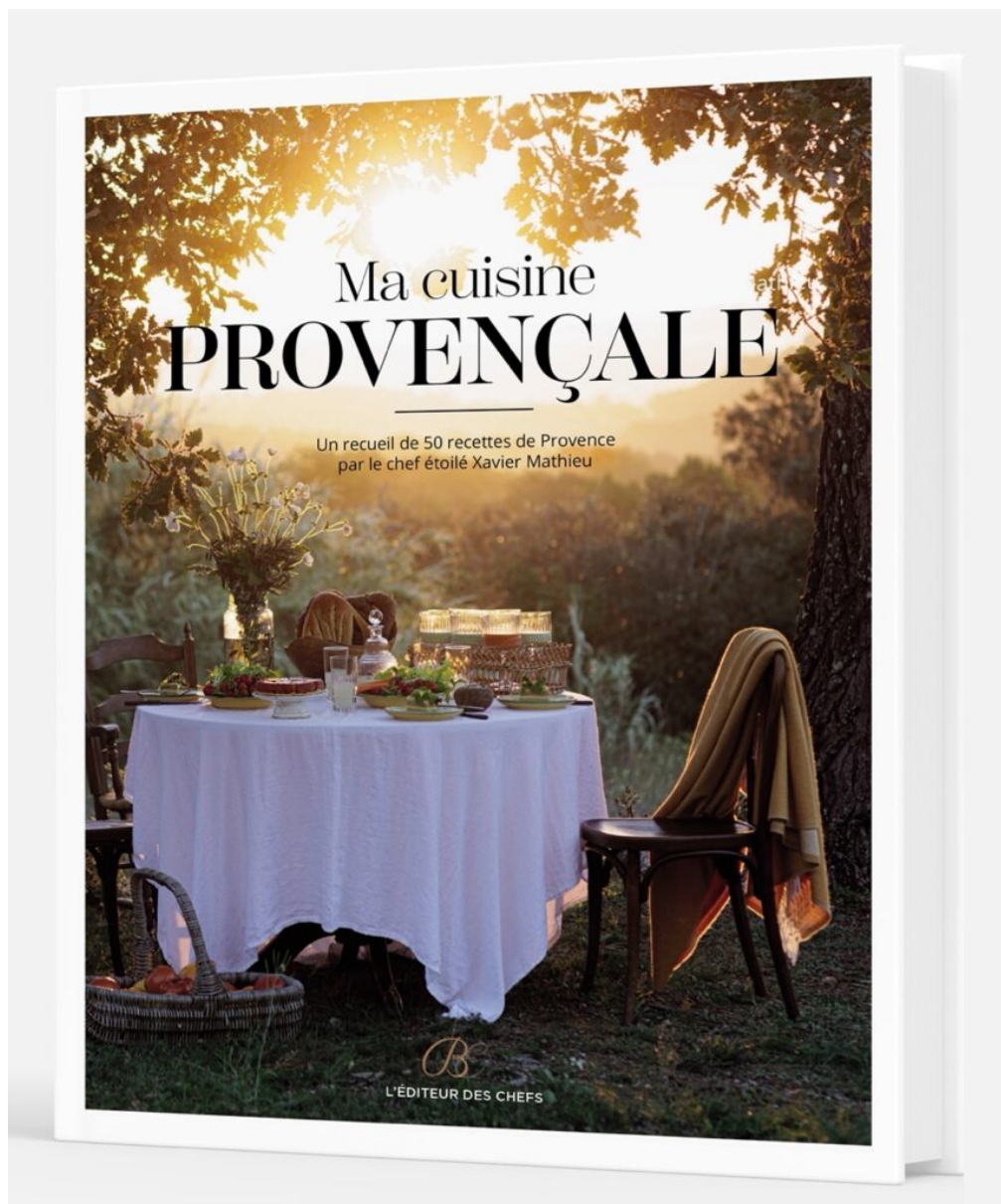
DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'École Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un œil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Centre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscrire! Xavier Mathieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrimer pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Écrit par le 18 mai 2026

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnifique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.



Ecrit par le 18 mai 2026

Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

Ma soupe au pistou

Eau de tomates : 5 kg de tomates • 7 carottes • 5 oignons • 1 branche de céleri • 2 poireaux • Huile d'olive **Pistou :** 500 g de basilic • 280 g • 80 g d'huile d'olive • 80 g de parmesan • 2 gousses d'ail • 3 glaçons • Sel, poivre du moulin
Garniture : 200 g de tomates cerise • 100 g de pommes de terre Délicatesses moyennes • 250 g de haricots verts • 100 g de haricots coco écossés • 100 g de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail :** 5 têtes d'ail entières • 50 g d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

EAU DE TOMATES

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

GARNITURE

Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Égouttez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis

refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

PURÉE D'AIL

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez finement haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce...



Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83