

Ecrit par le 18 mai 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 à 75°C pendant 3h.

Une fois sec réaliser de petits éclats.

Crème de vin jaune :

- 66 gr de mascarpone

Ecrit par le 18 mai 2026

- 20 gr de sucre réserver au frais
- 14 gr de vin jaune
- 2 gr de gélatine
- 133 gr de crème

Tiédier le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème fouettée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :

- 200gr de fraise
- 20 gr de sucre

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

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 fraises avec l'eau.

Mélanger les poudres.

Réaliser un sorbet avec les ingrédients.

Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Dressage :

Disposer au centre de l'assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.

Écrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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.

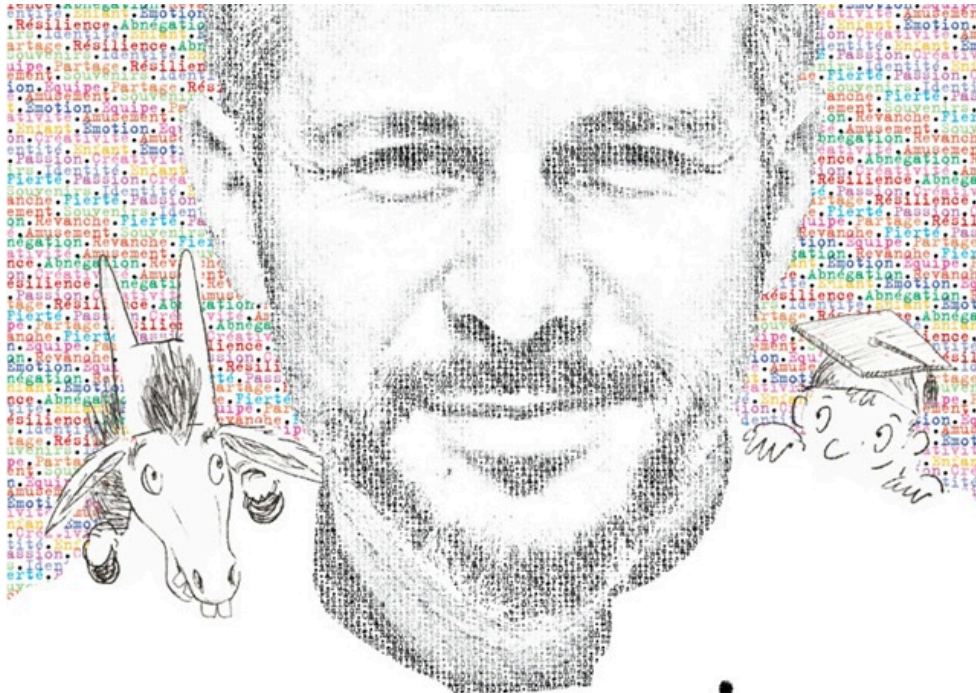
Deux occasions de rencontrer le chef de l'Oustau de Baumanière se présentent cette semaine. Deux séances de dédicace sont organisées : une première au Clair de la Plume à Grignan et une seconde à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Le public pourra donc rencontrer Glenn Viel, échanger autour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

Dans son livre *Cuisine d'un cancre*, Glenn Viel revient sur son parcours atypique, marqué par un rapport

Ecrit par le 18 mai 2026

peu conventionnel à l'école, et dévoile comment l'audace, l'imagination et l'envie de bousculer les codes ont façonné son identité culinaire et humaine au travers d'un témoignage sans filtre.

Jeudi 18 décembre. De 11h à 12h. Le Clair de la Plume. 2 Place du Mail. Grignan.
Vendredi 19 décembre. 15h30. L'Oustau de Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.



GLENN VIEL CUISINE D'UN CANCRE

hachette
CUISINE

©Hachette Cuisine

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

Ecrit par le 18 mai 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 Reilhaes 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Le Clair de la Plume

Écrit par le 18 mai 2026

La recette de panna cotta et mousse au chocolat 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 panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :

- 435gr crème liquide 35%
- 45gr miel
- 3 pincées de poivre noir moulu
- 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Ecrit par le 18 mai 2026

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.

Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :

- 100gr chocolat noir
- 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :

- 425gr blanc d'oeufs
- 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.

Monter les blancs en neige.

Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :

Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.

Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.

Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)

Laisser figer au frigo au moins 1h.

Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné...

Ecrit par le 18 mai 2026



©Alain Maigre

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

Ecrit par le 18 mai 2026



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 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



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

Grignan : les vins de M. Chapoutier à l'honneur lors d'une soirée au Clair de la Plume

Ecrit par le 18 mai 2026



L'établissement [Le Clair de la Plume](#), situé à Grignan, organise une soirée mets & vin, le jeudi 19 septembre, durant laquelle les vins de [M. Chapoutier](#) seront mis en lumière.

Depuis les origines de la Maison M. Chapoutier en 1808, huit générations se sont succédé pour diriger et chérir ce domaine de la Vallée du Rhône. Depuis 1991, le domaine, qui est installé à Tain-l'Hermitage, travaille en biodynamie dans le but de révéler le terroir dans sa vérité.

10 convives se réuniront autour d'une table au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs [Glenn Viel](#), [Benjamin Reilhes](#) et le chef pâtissier [Cédric Perret](#). Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Jeudi 19 septembre. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

Écrit par le 18 mai 2026

Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à une soirée mets et vins



L'établissement [Le Clair de la Plume](#), situé à Grignan, s'associe au [Château de Vaudieu](#), à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs [Glenn Viel](#), [Benjamin Reilhes](#) et le chef pâtissier [Cédric Perret](#). Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

V.A.

Ecrit par le 18 mai 2026

Tourisme : Avignon, Gordes et Roussillon au firmament des internautes



[Likibu](#), 1^{er} comparateur de location de vacances entre particuliers, vient de dévoiler son classement des villes et villages touristiques les plus recherchés par les internautes. Un palmarès où le Vaucluse est à la fête.

Avec 220 440 requêtes sur les 12 derniers mois, Avignon arrive ainsi en 2^e position des villes françaises de moins de 100 000 habitants plébiscitées via le moteur de recherche Google lors de requêtes effectuées au cours des 12 derniers mois sur les thèmes 'Que faire', 'Que voir', 'Que visiter'. Dans ce top 50, la cité des papes est seulement devancée par La Rochelle (234 580 requêtes). Derrière on retrouve Saint-Malo, Narbonne, Biarritz, Bayonne, Colmar, Vannes, Sète et les Sables-d'Olonne. Plus loin, Cannes arrive 14^e, Arles 15^e, La Ciotat 31^e et Saint-Raphaël 39^e.

Toujours sur les mêmes critères, Likibu a également dressé le top 30 des villages les plus recherchés par les internautes. Si Rocamadour arrive en tête (110 000 requêtes), Gordes apparaît en deuxième position (60 500). Les villages vauclusiens de Roussillon (10^e) et Lourmarin (18^e) ainsi que ceux des Baux-de-Provence (5^e) et de Grignan (29^e) complète ce carton plein local.

Ecrit par le 18 mai 2026

L.G.