Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

La recette de glace à la truffe 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 glace à la truffe.

Ingrédients :
– 200gr de lait
– 6gr de truffes
– 10gr de poudre de lait 0%
– 40gr de crème 35%
– 10gr d'huile de noix
– 6gr de sucre

Infuser la truffe dans le lait.
En sortie de turbine, ajouter la truffe finement hachée.
Chauffer et ajouter la poudre de lait puis les matières grasses.
Incorporer les sucres et le stabilisant et effectuer un cycle de pasteurisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Maturer et turbiner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Symphonie de senteurs et de fragrances avec les créations de la maison Durance



Implantée à Grignan en Drôme Provençale depuis 1997, Durance, maison familiale de parfums et cosmétiques 100% nature, a depuis plus d'un an installé son Laboratorie des Sens et ses services Recherche et Développement à Agroparc, soit 25 salariés sur 110.

« Nous avons choisi de nous rapprocher de la rivière Durance et d'Avignon, ville de culture à taille humaine », avait précisé le PDG Nicolas Ruth lors de l'inauguration de ce site de 1 000m² au coeur d'une végétation méditerranéenne économe en eau, en mai 2025.

« À chaque saison sortent de nouvelles propositions, précise Jessica Magnolon, cheffe de produits. Par exemple, cet été du baume à l'huile de bourrache et de lin, une crème qui hydrate, adoucit et nourrit la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

peau, nous l'avons aussi sous forme de stick qui innove, façon 3 en 1 dès la 1re application, on peut d'ailleurs l'évaluer grâce au contrôle dermato. Nous avons aussi pour le gommage de la peau en douceur, une version parfum Monoï – sel de Camargue. »

Avec Rachel Léger, la Directrice Marketing, se poursuit la présentation de la large gamme de propositions Durance. Discrètes et délicates, les effluves de coquelicot, citronnelle, fleur d'oranger, geranium, verveine, bergamote, coton, menthe fraîche, eucalyptus, argousier sauvage, coco, pétale de rose, ambre, camélia, coton-musc, pin, vanille, santal, cèdre argenté, sapin, cannelle-orange, brin de lavande exhalent quel que soit le support. Eau de parfum, diffuseur, bougie, brume d'oreiller, savon, gel douche, baume ou crème.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



©Durance

Des produits pour toutes les saisons

Pour l'automne, ambiance sérénité, relaxation miel, tilleul, avec roll-on 'Ritual détente' à emporter dans son sac à main, un actif issu de la lavande, un masque de nuit qui vous donne l'air reposé au réveil ou encore une crème poudrée pour mains et ongles.

Mais c'est pour Noël et les idées cadeaux de fin d'année, que Durance, partenaire de l'Opéra du Grand Avignon, met le paquet avec nombre de coffrets couleur carmin, comme le rideau et les fauteuils de velours rouge de la maison d'opéra qui trône depuis 1847 sur la Place de l'Horloge. Avec des parfums qui évoquent opéras et ballets du répertoire, comme 'La flûte enchantée', 'Le Barbier de Séville', 'Carmen', 'Casse Noisette' ou 'Le Lac des cygnes' et les senteurs de cannelle, pain d'épice, plume d'étoile ou rose sultane des 1001 nuits. « Nous avons même mis au point une galette des rois au parfum de frangipane avec une fève à l'intérieur de la bougie », commente Jessica Magnolon.

Entre le Calendrier de l'Avent et ses 24 bougies, l'imposant diffuseur électrique 'Grand Opéra', le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

‘Carrousel’ avec clé de sol finement ciselée qui tourne au-dessus de la flamme de la bougie parfumée à la cerise ou ‘Plume d’étoile’, une boîte à musique surmontée d’une ballerine qui danse en rythme. Bref entre parfums d’ambiance pour la maison et coffrets de soins pour le bien-être, vous avez l’embarras du choix pour faire plaisir à vos proches quelle que soit la saison !



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



©Durance

Entre Grignan et son pôle logistique, Valréas et son centre de production, Avignon et son site R&D, ce sont 110 salariés qu'emploie Durance, qui se renouvelle constamment, innove, affiche environ 500 références et totalise 3 600 points de ventes dans une cinquantaine de pays.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 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

Ecrit par le 3 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 3 novembre 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 séance 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*.

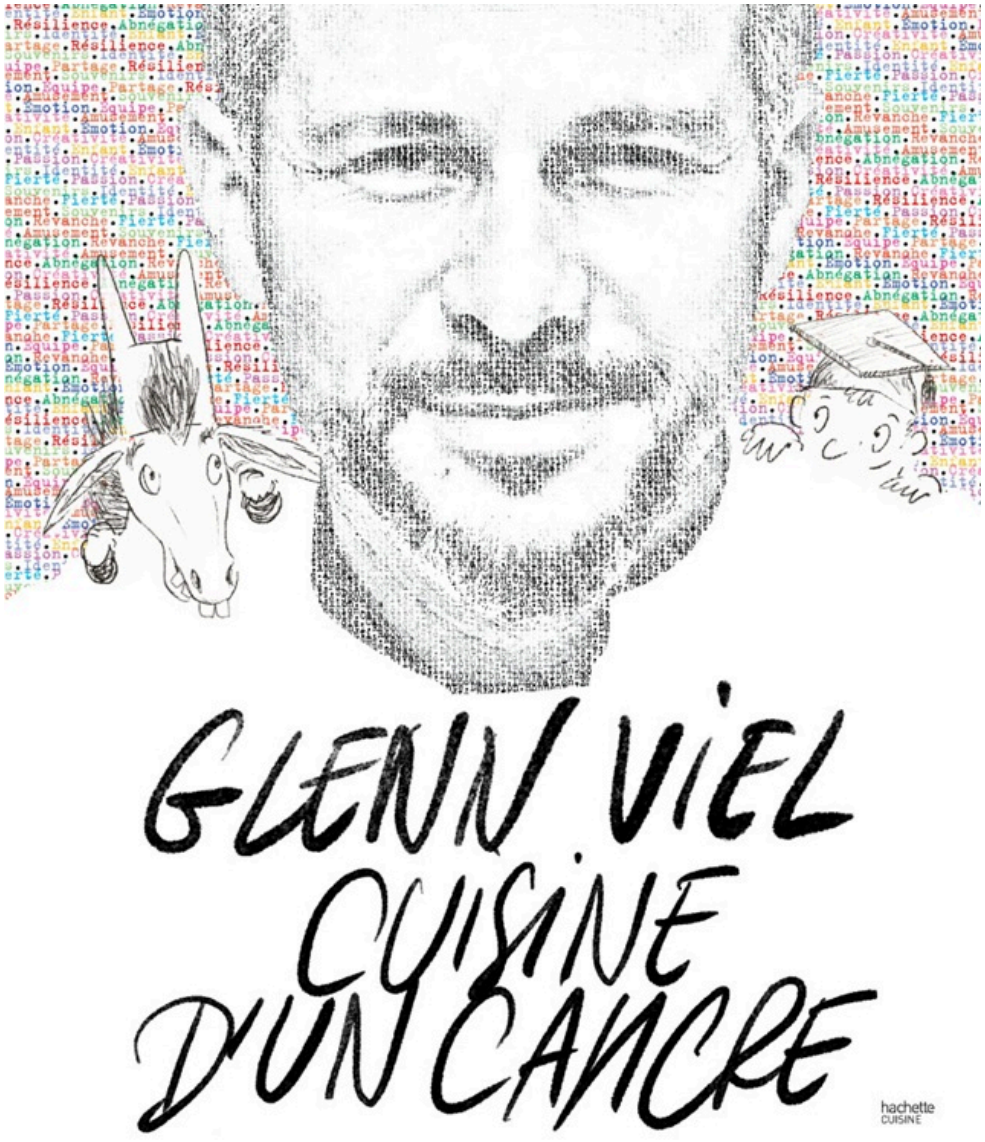
Dans son livre *Cuisine d'un cancre*, Glenn Viel revient sur son parcours atypique, marqué par un rapport

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.



©Hachette Cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 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 3 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 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



©Le Clair de la Plume

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



©Alain Maigre

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.