

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



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

Ecrit par le 17 novembre 2025

- 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
- 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 $\frac{1}{2}$ 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.

©Claire Payen

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



Ecrit par le 17 novembre 2025



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

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 <u>Pierre Reure</u> et <u>Cyril Julia</u>, 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.

La recette de quesadillas du chef Joannes Richard



Ecrit par le 17 novembre 2025





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 quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes:

- 4 filets de poulet
- 6 cuil. à café de rub tex-mex
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 4 tortillas
- 10 chips nachos
- 1 brin de coriandre
- 1 filet d'huile d'herbes citronnée
- Huile d'olive
- 1 petit piment rouge
- 4 avocats bien mûrs
- 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
- 1 cuil. à café de paprika fumé

Le quacamole:

- 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)





Ecrit par le 17 novembre 2025

- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil plat
- Le zeste de ½ citron vert
- 1 tomate
- Le zeste et le jus de ½ citron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.

Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.

Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.

Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.

Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.

Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué!

La cuisson:

Préparer le barbecue et faire une belle braise.

Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.

Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.

Écraser grossièrement les nachos.

Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.

Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.

Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.





Ecrit par le 17 novembre 2025



©Claire Payen - Solar

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la



cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré



Ecrit par le 17 novembre 2025





Ce samedi 5 juillet, les chefs <u>Joannes Richard</u>, champion du monde de burger 2023, et <u>Christophe Chiavola</u>, du restaurant gastronomique <u>Le Prieuré</u>, joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons. Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons. Il est encore possible de <u>réserver sa table en ligne</u> ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

La recette de mayonnaise du chef Joannes Richard



Ecrit par le 17 novembre 2025



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 mayonnaise à l'ail rôti.

<u>Ingrédients pour 6 personnes :</u>

- 40 g d'ail frais
- 1 bouquet garni
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 200 ml d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

L'ail rôti :

Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.

Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.





La mayonnaise:

Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver. Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.

Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.



DR



La recette du burger 'Nemausus' du chef Joannes Richard



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 Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d'Arles.

<u>Ingrédients</u>:

- 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
- 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
- Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux
- Sel et poivre
- Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
- 150 g de pousses d'épinard
- 120 g de pickles de salicorne
- 160 g de tomme d'Arles





- 4 pièces noires de taureau
- 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue:

- 650 g de tomates anciennes
- 200 g de foin de Crau AOP
- 50 g d'oignons doux des Cévennes
- 10 g d'ail fumé frais
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de paprika fumé
- 50 ml de vin blanc moelleux
- 50 g de cassonade
- 50 g de sirop d'érable
- 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
- Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).

Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.

Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates. Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.

Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torréfier le tout.

Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.

Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.

Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

<u>Pickles de salicorne à la camarguaise :</u>

- 250 g de salicornes
- 75 g de cassonade
- 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
- ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
- 1 feuille de citronnier bio
- 1 feuille de laurier
- ½ branche de romarin
- 1/4 branche de thym
- 1/4 cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.

Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le





thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.

Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.

Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.

Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Le burger :

Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux ¾ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).

Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.

Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.

Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.

Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.

Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.

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







La recette de burger au poulet du chef



Joannes Richard



<u>Joannes Richard</u>, 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 Chic Chicken.

<u>Ingrédients (pour quatre personnes) :</u>

- 500 ml d'huile de tournesol
- 1 petite laitue iceberg
- 100 g de comté
- 4 buns classiques
- 8 tranches de poitrine de porc confites
- Mayonnaise au citron et à la ciboulette
- 4 filets de poulet panés
- 15 g de beurre

Préparation:

Préchauffer la plancha ou la poêle à 260°C et faire chauffer l'huile à 160°C dans une casserole (si vous





avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser).

Émincer finement la salade et couper le comté en tranches.

Toaster les deux moitiés des quatre buns avec un peu de beurre, puis une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Réchauffer deux tranches de poitrine confite par burger dans une poêle en les retournant régulièrement pour qu'elles ne brûlent pas. Étaler une cuillerée à soupe de mayonnaise sur les deux moitiés de chaque bun, puis déposer de la salade émincée sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas. Plonger le poulet pané une 1 minute 30 dans la friteuse, puis l'égoutter sur du papier absorbant. Déposer une tranche de comté sur le poulet et le faire fondre à l'aide d'un chalumeau (si vous n'en avez pas, faites-la fondre très brièvement à la poêle et récupérez-la avec la spatule), ajouter par-dessus les tranches de poitrine disposées en croix, déposer le poulet pané sur le bun du bas, et poser le bun du haut sur le poulet : votre burger est prêt !



Ecrit par le 17 novembre 2025



DR