Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Fin du Quai des saveurs, les burgers de Chabal prêts à prendre le train en marche ?



A peine désignée plus belle gare 2026 de France, la gare-centre d'Avignon va perdre l'un de ses fleurons : le Quai des saveurs. Au moins trois candidats seraient sur les rangs afin de reprendre cet établissement de restauration qui devait constituer la vitrine des savoir-faire de la prestigieuse école hôtelière de la CCI de Vaucluse.

'Fermeture exceptionnelle'. C'est par un simple écriteau apposé sur la porte d'entrée depuis près d'une semaine que le Quai des saveurs vient d'informer ses clients qu'il avait définitivement tiré le rideau. A peine mis en redressement judiciaire le 7 mai dernier par le Tribunal des activités économiques (TAE) d'Avignon, l'établissement de restauration porté par la CCI de Vaucluse n'aura donc pas tenu bien longtemps.

« La situation n'était plus tenable »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La partie (perdue) semblaient donc déjà jouée avant même la décision du TAE. Il faut dire que « la situation n'était plus tenable » évoque un proche du dossier pour qui le passif « est plus proche des 2M€ que des 1M€ ».
Le restaurant porté depuis la fin 2024 par la CCI de Vaucluse afin de faire la promotion des savoir-faire de son école hôtelière n'aura donc pas eu le temps d'atteindre sa vitesse de croisière. A peine aura-t-il eu le temps de réaliser 600 000€ de chiffres d'affaires pour sa première année d'exploitation. Pas suffisant pour rentrer dans les clous d'un business plan prévoyant 1,2M€ par an, après 1,3M€ de travaux afin d'aménager cet établissement bistronomique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

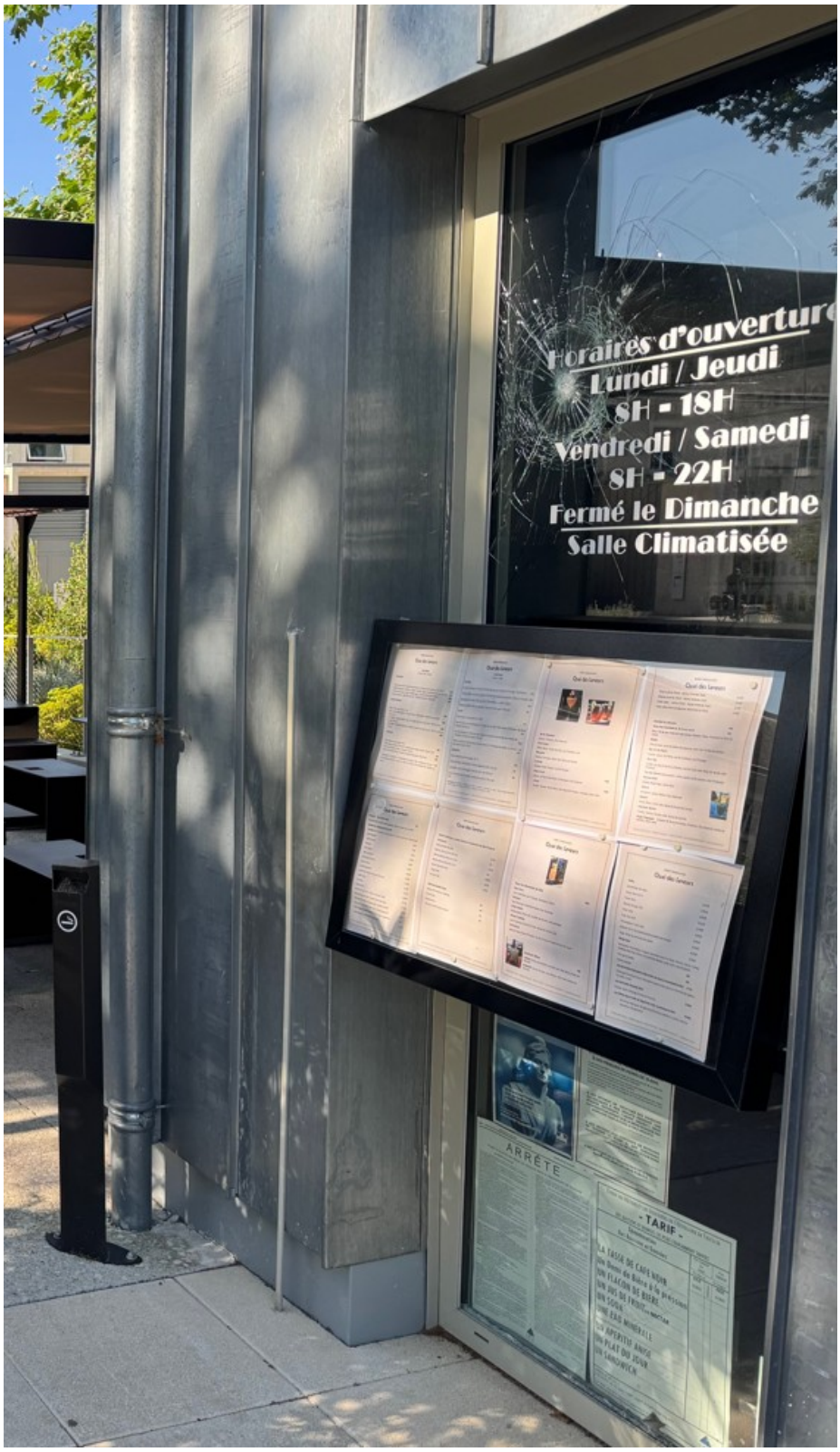


Ecrit par le 15 novembre 2026

Crédit : Echo du mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

L'entrée de l'établissement a déjà fait l'objet d'une tentative d'effraction.
Crédit : Echo du mardi

Saïd Soumaila, le talentueux jeune chef issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon, a déjà tiré sa révérence depuis la fin du mois de mai. En cela, il a suivi Naël Tamghart (son second, ancien élève de l'Ecole hôtelière lui aussi) qui avait déjà quitté le Quai des saveurs il y a quelques mois dans la foulée de sa médaille d'Excellence en cuisine lors du concours international des Euroskills 2025 au Danemark. Fin mai, l'établissement a honoré ses dernières réservations de groupe avant d'éteindre une dernière fois les fourneaux depuis une semaine.

CCI de Vaucluse : le Quai des saveurs placé en redressement judiciaire

Lettre morte pour l'appel à manifestation d'intérêt

L'histoire aurait pu être tout autre si la gouvernance de la CCI de Vaucluse avait été plus sereine. En effet, consciente des difficultés de décollage de l'activité du Quai des Saveurs, l'ancienne gouvernance de la CCI 84 avait souhaité redimensionner le projet. Pour cela, elle avait lancé le 12 décembre dernier un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour un contrat de sous-occupation des 194 m2 du restaurant et de ses 168m2 de terrasses.

L'un des critères de sélection était tout particulièrement le montant de la redevance fixe qui devait être reversé à la CCI et qui ne pouvait pas être inférieure à moins de 200 000€ par an.

L'ensemble de ces offres devaient être remise par les candidats avant le 27 février. Entretemps, la mise sous tutelle de la CCI de Vaucluse en janvier suite à un putsch d'une partie de ses élus a mis fin au processus de sélection… Nul ne sera jamais si la mesure aurait permis de réajuster le tir.

En attendant, la tutelle provisoire en a décidé autrement et n'a donc pas temporisé jusqu'à l'élection d'une nouvelle équipe prévue en juillet prochain afin que cette dernière puisse déterminer l'avenir de ce projet sur ce site qui vient d'être désigné plus belle gare de France 2026 par le magazine Ville, Rail & Transports dans le cadre de la 16e édition des Grands Prix des Régions.

Trois repreneurs sur les rangs ?

La décision de redressement judiciaire datant du 7 mai, Bruno Bertholet et Charles De Saint Rapt, les deux administrateurs désignés ont donc jusqu'au 7 juillet pour recevoir les demandes de créances. Par ailleurs, plusieurs repreneurs sont sur les rangs. Au moins trois dossiers auraient été pris en compte dont celui développé par Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, l'ancien rugbyman Sébastien Chabal et Tony Mathis, directeur général de la marque de vêtement Ruckfield. Baptisé Jo's burger, ce concept s'est notamment installé à Marseille en début d'année.

« À la carte, des burgers américains avec un choix de recettes protéinées ou végétariennes. Un lieu combinant restauration et esprit sportif, qui s'annonce comme un nouveau repaire street-food », explique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Emilie Camoin, notre consœur de Made in marseille dans son article consacré à cette ouverture.



Joannes Richard, champion du monde de burger multi récompensé, et l'ancien rugbyman Sébastien Chabal.. Crédit : Jo's burger/DR

Un Jo's burger par ville

« Le principe ? C'est des burgers que l'on va déplacer chez n'importe quel restaurateur de France . Ce sera un seul établissement par ville. Chaque restaurateur sera ainsi compagnon de Jo's et disposera de l'exclusivité des burgers de Jo's dans sa ville », explique Joannes Richard dans une présentation de son concept auprès du créateur de contenu vidéo FlorianOnAir.

Ce concept n'est cependant pas le seul à être en lice pour reprendre le lieu. Le groupe Blachère basé à Châteaurenard et qui possède l'enseigne Marie Blachère figurerait également dans cette 'short list' en compagnie d'une autre grande chaîne de restauration dont le nom n'a pas encore filtré.

Pas sûr que ceux qui dénonçaient la concurrence déloyale du Quai des saveurs y gagnent au change.

Laurent Garcia

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de falafels du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 falafels végétariens.

« Je suis plutôt un amateur de viande. Mais les alternatives végétariennes deviennent incontournables, ne serait-ce que parce qu'il faut commencer à faire évoluer nos modes de consommation. Cette recette va vous faire aimer les burgers végétariens à coup sûr ! »

Préparation pour 10 galettes :
– 500g de pois chiches égouttés
– 200g d'huile d'olive
– 200g de mélange de céréales à cru (300g cuits)
– 50g d'oignons doux des Cévennes
– 10g d'ail frais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 10g de coriandre fraiche
– 10g de persil frais
– 1 càc de cumin moulu
– 1/2 càc de paprika fumé
– 100g de farine type 55
– 100g de Corn-Flakes
– 100g de Panko

Faire chauffer 300 millilitres d'eau et la verser sur les céréales. Mélanger, couvrir et laisser reposer 20 minutes avant d'égrainer.
Ciseler l'ail, la coriandre et le persil. Tailler les oignons en brunoise.
Faire chauffer l'huile à 180 °C.
Rincer et égoutter les pois chiches. Ajouter 200 millilitres d'huile d'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte presque lisse. Ajouter la coriandre, le persil, l'ail frais, les oignons, les céréales cuites, le cumin, le paprika et 50 grammes de farine. Assaisonner. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Former 10 galettes de 120 grammes chacune et de 10 centimètres de diamètre.
Mixer grossièrement le panko avec les corn flakes. Passer les galettes dans la chapelure avant de les faire frire 3-4 minutes à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'à utilisation. Au moment de servir, mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et lorsqu'elle frémit, déposer les galettes de falafel et les faire cuire 2 minutes de chaque côté..

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 15 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de cabillaud du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 filet de cabillaud fumé au beurre d'algues et au charbon avec fenouil rôti.

« Voilà une recette extrêmement savoureuse. La cuisson au barbecue apporte un subtil goût fumé, mais les saveurs restent d'une délicatesse incroyable. »

Pour 4 personnes :
– 1 poignée de bois de fumage et charbon de bois (obligatoire pour finir la cuisson)
– Le jus de ½ citron
– 200 ml d'huile fumée
– 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 100 g de beurre aux algues
– 4 filets de cabillaud avec la peau
– 2 fenouils grillés

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage
Placez une barquette en aluminium remplie d'eau à moitié d'un côté du barbecue afin de réaliser une zone de cuisson indirecte.
Mélangez le jus de citron avec l'huile fumée, le piment, du sel et du poivre. Massez le cabillaud avec la préparation.
Placez une pierre réfractaire en cuisson directe sur la grille du barbecue et chemisez-la de papier cuisson. Placez-en une seconde sur la zone de cuisson indirecte.
Déposez le cabillaud côté peau sur le papier cuisson et laissez-le cuire 3 minutes environ en cuisson directe. Le but est d'obtenir une peau saisie, bien croustillante. Transférez-le ensuite sur la zone de cuisson indirecte, mettez le bois de fumage sur la braise et laissez cuire 5 minutes en cuisson indirecte, couvercle fermé.
Dressez les filets de cabillaud dans les assiettes, côté peau vers le haut, avec les fenouils grillés. À l'aide d'une pince, récupérez un beau morceau de charbon incandescent et mettez-le en contact direct avec la peau du cabillaud pendant une vingtaine de secondes pour finir la cuisson, apporter un bon goût grillé et amener l'ultime touche « crispy » à la peau. Renouvelez l'opération pour chaque filet. Laissez reposer 2 ou 3 minutes avant de déposer 1 belle cuillerée à café de beurre aux algues sur chaque filet. Attendez 1 ou 2 minutes que le beurre fonde un peu et dégustez !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Claire Payen – Solar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, 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 butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes
Préparation – 5 minutes
Cuisson – 35 minutes
Repos – 10 minutes

– 1 butternut
– 200 g de beurre
– 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 2 cuil. à café de miel
– 2 cuil. à soupe d'huile fumée
– 10 tranches de fromage à raclette
– 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
– Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.
Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.
Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !
Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.
Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Solar – Claire Payen

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 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 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 15 novembre 2026



©Claire Payen

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

> « 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 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 guacamole :
– 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 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.

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 15 novembre 2026



©Claire Payen – Solar

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Ce samedi 5 juillet, les chefs Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, et Christophe Chiavola, du restaurant gastronomique Le Prieuré, 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 réserver sa table en ligne 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 mayonnaise à l'ail rôti.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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