Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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.

Ingrédients :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 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.

Pickles de salicorne à la camarguaise :
– 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
– ¼ branche de romarin
– ¼ branche de thym
– ¼ 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



DR

La recette de burger au poulet du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 Chic Chicken.

Ingrédients (pour quatre personnes) :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



DR