

Ecrit par le 12 juin 2026

La recette de soupe au pistou du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soupe au pistou.

Eau de tomate :

- 5 kg de tomates
- 7 carottes
- 5 oignons
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux

Mixer les tomates au thermomix puis le passer au chinois tamis. Verser le jus de tomates obtenu dans une casserole et porter à ébullition. Dès que le jus commence à bouillir, le repasser au chinois tamis, cette fois-ci avec un torchon, pour obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidir tout de suite et conserver au frais. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir tous les légumes de la garniture en ajoutant le moins d'huile possible. Porter l'eau des tomates à 90°C et ajouter la garniture aromatique

Ecrit par le 12 juin 2026

grillée. Conserver au frigo pendant 18 heures.

Pistou :

- 500 gr de basilic blanchi
- 280 gr + 80 gr d'huile d'olive
- 80 gr de parmesan
- 2 gousses d'ail
- Glaçons

Mixer au Thermomix le basilic blanchi avec la première partie d'huile d'olive et un glaçon. Ajouter ensuite le parmesan et l'ail et mixer jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajouter maintenant deux autres glaçons et mixer en ajoutant l'huile petit à petit. Assaisonner avec du sel et débarrasser.

Garniture de la soupe :

- Tomates cerises
- PDT délicate moyenne
- 250 gr de haricots vers
- 100 gr de haricots coco décortiqués
- 100 gr de pâtes billes

Peler les tomates cerises et les couper à moitié dans le sens de la largeur. Cuire les pommes de terre Délicate puis les couper en rondelles de 5mm d'épaisseur. Monder les haricots verts puis les couper en pièces d'environ 2,5cm de longueur, les blanchir dans une eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Ecosser les haricots blancs puis les cuire dans la cocotte-minute pendant 12 minutes. Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau glacée. Mélanger les éléments en suivant les proportions : haricots verts 30gr, haricots blancs 30gr, pâtes bille 20gr.

Purée d'ail :

- 5 têtes d'ail entières
- Huile d'olive
- Sel

Couper l'extrémité haute des têtes d'ail, les disposer sur une plaque tapissée de gros sel, puis les cuire au four à 150°C pendant 40min. Une fois cuits, éplucher les gousses d'ail et les écraser au tamis. Assaisonner la purée obtenue avec le sel et l'huile d'olive, mettre dans une poche à douille et conserver au frigo.

Éléments pour la finition :

- Pistou
- Pousses de basilic petites feuilles
- Branches de basilic petites feuilles

Ecrit par le 12 juin 2026



© 2018 Cook and Shoot by Aline GERARD

©2018 Cook and Shoot by Aline Gerard

La recette de choux farcis du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 12 juin 2026



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de choux farcis façon barbajuans.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilles de chou vert frisé
- 4 gousses d'ail
- 500 g de chou vert frisé
- 250 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 10 feuilles de basilic
- 50 g de fond blanc de volaille
- 100 g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin

Blanchissez les feuilles de chou qui serviront à envelopper la farce en les plongeant 7 minutes dans de l'eau bouillante, puis refroidissez-les et égouttez-les.

Pelez les gousses d'ail. Hachez le chou. Mixez la chair à saucisse avec l'ail. Mélangez le tout avec l'œuf, le chou haché, le basilic, le fond blanc de volaille et le parmesan. Assaisonnez si besoin.

Réalisez des petits choux farcis en enveloppant un peu de farce dans les grandes feuilles de chou blanchies (en les roulant sur elles-mêmes).

Écrit par le 12 juin 2026

Faites-les ensuite cuire au four vapeur à 85 °C pendant 7 minutes. Si vous n'avez pas de four vapeur, enveloppez-les dans du film alimentaire et faites-les cuire de 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante. Au moment de servir, faites cuire les petits choux farcis à la poêle avec un peu de beurre moussieux, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez-les chauds, éventuellement accompagnés d'épeautre soufflé.

Écrit par le 12 juin 2026



©Philippe Vaurès Santamaria

La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « sardines farcies de maman. »

Ingrédients pour 8 personnes :

- 32 sardines
- Farine
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre

Ecrit par le 12 juin 2026

- ½ bouquet de persil
- 2 cuil. à soupe de paprika
- 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
- Le jus d'½ citron
- 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Laver puis hacher la coriandre et le persil.

Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la laisser reposer 30 minutes.

Couper les sardines en deux. Retirer l'arête centrale et bien rincer l'intérieur, puis les sécher.

Quand elles sont bien sèches, badigeonner l'intérieur des sardines de marinade à l'aide d'un pinceau de cuisine. Refermer les sardines et les laisser reposer au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Bien faire chauffer un fond d'huile de friture dans une casserole jusqu'à 160 °C.

Verser la farine dans une assiette creuse, puis passer les sardines des deux côtés dans la farine. Les faire ensuite frire dans l'huile quelques minutes. Les égoutter avant de les servir.

Écrit par le 12 juin 2026



DR

Écrit par le 12 juin 2026

Le chef étoilé Xavier Mathieu sera en dédicace à Apt



Le propriétaire de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas, [Xavier Mathieu](#), ira à la rencontre des lecteurs et des passionnés de cuisine ce samedi 9 août à la [Librairie Fontaine Luberon](#) à Apt à l'occasion d'une séance de dédicaces pour son livre *Ma Cuisine Provençale*.

Ma Cuisine Provençale, c'est un ouvrage qui réunit 50 recettes ancrées dans les parfums, les couleurs et les traditions de la région. Les mots et les recettes de Xavier Mathieu, couplés avec les photos de Philippe Vaurès-Santamaria, s'entremêlent pour offrir aux lecteurs une plongée dans la Provence, où la cuisine est habitée par la nature environnante.

« Mon inspiration, je la puise autour de moi, dans cet environnement qui me nourrit, dans tous les sens du terme. Je prends ce qu'il y a de plus beau dans la nature pour le sublimer. »

Ecrit par le 12 juin 2026

Xavier Mathieu

Dans ce livre, le chef étoilé révèle pour la première fois ses secrets culinaires. On y trouve des recettes gourmandes et gastronomiques qui rappellent les traditions locales et le terroir comme l'apéritif estival, le pistou, la ratatouille, la daube avignonnaise, ou encore les 13 desserts de Noël.



©Philippe Vaurès-Santamaria

Si quelques exemplaires signés par le chef sont disponible au Phébus, il sera aussi possible de s'en procurer et de rencontrer Xavier Mathieu ce samedi 9 août à la Librairie Fontaine Luberon. De quoi trouver de l'inspiration avant d'aller faire des emplettes au célèbre marché d'Apt et de préparer le déjeuner.

Samedi 9 août. À partir de 10h. Librairie Fontaine Luberon. 16 Rue des Marchands. Apt.

Ecrit par le 12 juin 2026

La recette de tourte aux asperges du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tourte aux asperges avec pousses printanières.

Farce fine aux gamberonis :

- 200 g de gamberonis pelés
- 50 g de crème liquide
- 30 g de blancs d'œufs
- Sel, poivre blanc du moulin

Réalisez la farce fine en mixant les ingrédients. Salez et poivrez.

Asperges :

- 15 asperges vertes de plus de 22 cm

Ecrit par le 12 juin 2026

Blanchissez les asperges vertes en les plongeant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

Appareil aux amandes :

- 100 g de chapelure
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'amande
- 30 g d'eau • 3 g de sel

Mélangez bien tous les ingrédients de l'appareil. Mettez de côté.

Glace aux asperges :

- 400 g d'asperges vertes
- 500 g d'eau
- 200 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur pour glace (Stab 2000)
- 3 g de gélatine en poudre
- Huile d'olive fruitée verte
- Sel, poivre du moulin

Lavez et parez les asperges. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez dans de l'eau glacée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, rôtissez les asperges quelques minutes avec une goutte d'huile d'olive, puis mixez-les. Assaisonnez la purée si nécessaire, puis faites-la refroidir au réfrigérateur.

Faites chauffer l'eau, puis mélangez-y le glucose, le stabilisateur et la gélatine. Laissez refroidir ce sirop. Mélangez ensuite 250 g de purée d'asperges avec 115 g de sirop. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez.

Sauce à l'oseille :

- 300 g de feuilles d'oseille
- 500 g de crème liquide
- 50 g d'eau
- 5 g de sel
- 50 g de queues d'oseille fraîche
- 100 g de vinaigre de riz

Blanchissez les feuilles d'oseille quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, puis re- froidissez-les. Mixez-les avec la crème et un peu d'eau, puis passez au chinois étamine. Mixez ensuite tous les ingrédients.

Finition :

- Baies roses
- Feuilles de cresson et d'oxalis

Ecrit par le 12 juin 2026

- Quelques amandes fraîches

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez les asperges en deux dans la longueur, disposez la moitié dans un cadre rectangulaire et couvrez-les d'une fine couche d'appareil aux amandes, puis enfournez 5 minutes. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Ajoutez une couche de 3 cm de farce fine sur l'appareil aux amandes, assaisonnez avec des baies roses mixées, puis ajoutez la deuxième couche d'asperges. Enfournez pendant environ 8 minutes. Laissez refroidir et coupez en triangles de 4 cm à la base.

Dans les assiettes, disposez un triangle de tarte, puis versez un peu de sauce sur le côté et déposez par-dessus une quenelle de glace aux asperges. Recouvrez d'une salade de feuilles de cresson et d'oxalis. Parsemez d'un peu d'amandes fraîches. Servez la sauce restante en saucière à part.

Ecrit par le 12 juin 2026



DR

Ecrit par le 12 juin 2026

La recette de dorade du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de shabu-shabu (*ndlr : fondue japonaise*) de dorade.

La dorade :

- 1 pièce Dorade pêchée

Nettoyer la dorade. Enlever les filets. Couper le poisson en carpaccio pas trop fin.

Garnitures :

- 1 pièce Aubergine
- 200 gr Épeautre
- 6 pièces Cébette
- 200 gr Huile de pépin de raisin
- Sel
- 1 pièce Tofu

Écrit par le 12 juin 2026

- 200 ml Sauce soja

Éplucher l'aubergine et la couper en cube de 1 cm, saler et ensuite faire sauter à la poêle bien chaude avec de l'huile jusqu'à coloration. Cuire l'épeautre dans de l'eau salé pendant 45 min. Couper des rondelles avec le blanc de la cébette. Mixer l'huile et le vert de la cébette 10min à 70°C au Thermomix, filtrer au torchon. Couper le tofu en des des 0,5 cm et le mariner dans la suce soja pendant 20min.

Dashi :

- 12gr Algue Kombu
- 300 gr Eau
- 3 gr Sauce soja
- 20 gr Miso rouge
- 6 gr Jus anchois

Mettre les algues en infusion dans l'eau tout la nuit. Filtrer et assaisonner avec les autres éléments. Garder au chaud avec un morceaux d'algue à l'intérieur.

Finition :

- 1 pièce Carpaccio dorade
- 7 gr Épeautre
- 3 pièces Cube de aubergine
- 3 pièces Cube de tofu
- 3 pièces Rondelle cébette
- 7 gr Huile cébette

Mettre l'épeautre dans un petit bol, le couvrir avec le poisson, disposer les autre éléments. Assaisonner avec l'huile de cébette et la fleur de sel. Couvrir a hauteur avec de dashi en salle.

Ecrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026

DR

Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

Ecrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026

Ce vendredi 18 avril, l'hôtel [Le Phébus & Spa](#), situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au cœur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles - Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.



Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Ecrit par le 12 juin 2026

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillote de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.



Ecrit par le 12 juin 2026



DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un œil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Centre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscrire! Xavier Mathieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrimer pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Écrit par le 12 juin 2026

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnifique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.



Ecrit par le 12 juin 2026

Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

Ma soupe au pistou

Eau de tomates : 5 kg de tomates • 7 carottes • 5 oignons • 1 branche de céleri • 2 poireaux • Huile d'olive **Pistou :** 500 g de basilic • 280 g • 80 g d'huile d'olive • 80 g de parmesan • 2 gousses d'ail • 3 glaçons • Sel, poivre du moulin
Garniture : 200 g de tomates cerise • 100 g de pommes de terre Délicatesses moyennes • 250 g de haricots verts • 100 g de haricots coco écosés • 100 g de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail :** 5 têtes d'ail entières • 50 g d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

EAU DE TOMATES

Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

PISTOU

Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

GARNITURE

Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Égouttez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis

refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

PURÉE D'AIL

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez l'extrémité haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

FINITION ET DRESSAGE

Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.

Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce...



Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Ecrit par le 12 juin 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenièrre à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xaxier Mathieu](#) à Joucas (1

Ecrit par le 12 juin 2026

étoile), [La Closerie](#) à Ansois (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollen](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu



Ecrit par le 12 juin 2026

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles.

Joue de cochon :

- 1kg de joue de cochon
- 6 carottes
- 4 oignons
- 2l de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- 10 baies de genièvre et de poivre
- 2 feuilles de laurier

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendant environ 24h.

Le lendemain les égoutter puis les marquer à feu vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Sauce de tête :

- Bacon
- Tomates cerises
- Sauce Worcester
- Bisque
- Jus de volaille

Colorer le bacon. Déglacer avec les tomates et la sauce Worcester et réduire à glace. Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :

- 200gr d'eau
- 30gr de crème
- 80gr de polenta
- 3 tranches de bacon
- Jus de volaille
- Eau
- Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.

Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Ecrit par le 12 juin 2026

Pickles :

- 1l de vin blanc
- 1l de vinaigre de riz
- 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :

Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.



Ecrit par le 12 juin 2026

DR