

# La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tian aux olives.

# Tapenade:

- 100g Crème
- 20g Jaune d'œuf
- 13g Olives noires
- 20g Foie gras
- Ail

Rôtir le foie gras. Mixer ensemble tous les éléments, filtrer, assaisonner au sel et poivre. Cuire à 90°C vapeur pendant 20 minutes.

# Crumble de parmesan:





- 600g Farine
- 500g Beurre
- 450g Parmesan frais haché
- 15/20g Spiruline

Faire une pâte sablée, ajouter la spiruline et réduire en terre. Cuire au four à 160°C pendant 8/10 minutes.

#### Finition:

- Brunoise d'échalote à l'huile d'olive
- Olive de la maison
- Cube de foie gras
- Feuille de câpre au vinaigre
- Jus d'anchois

Passer les olives au four à 180°C pendant 7 minutes, puis les dénoyautées. Dresser joliment le bol avec tous les éléments. Disposer la tuile aux olives sur le dessus.





DR



# La recette de melon et suprême de pintade du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de melon et suprême de pintade.

# Éléments principaux :

- Pintade fermière
- Sel
- Poivre

## **Chutney Melon:**

- Melon 1 kg





Ecrit par le 29 novembre 2025

- Poivron jaune 500g
- Oignon 300gr.
- Pomme jaune 600 gr
- 25 gr de Vinaigre de riz
- 25 gr de Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon en ne colorant pas puis ajouter le poivron jaune ciselé, le melon et les pommes coupées. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Mixer le chutney. Garder au chaud.

#### Sauce au Melon:

- Miel de lavande
- Badiane
- 250 gr de Verjus
- 1/2 L de Jus de Melon
- Jus de veau
- Cannelle

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au verjus puis ajouter le jus de melon et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

#### Éléments complémentaires :

- Melon

Faire des billes de melon à l'aide de la pomme parisienne, les glacer dans la sauce au melon.

#### Final:

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle tiède. Laisser tirer le filet au chaud jusqu'au dressage.

Poser le filet coupé dans une assiette, avec une quenelle de chutney de melon à côté. Terminer avec les billes de melon glacé dans la sauce.







# La recette de chocolat, framboise et poivron du chef Xavier Mathieu



Ecrit par le 29 novembre 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert au chocolat, framboise et poivron.

# Streuzel cacao:

- Beurre 56gr
- Sucre roux 56gr
- Poudre amandes 56gr
- Sel 0,6gr
- Farine T45 gruau 42gr
- Cacao en poudre 8gr

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter la farine mélangée au cacao et pétrir juste le temps nécessaire à obtenir une pate bien homogène. Etaler la pate à 2mm et cuir au four à 150° pendant 20mn. Laisser refroidir et mixer.

## Praliné noisette:

- Noisettes torréfiées 3140gr
- Sucre 2090g
- Eau 655gr







Faire un sirop à 118°c puis ajouter les noisettes, continuer à cuir, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une caramélisation bien lisse et brillante. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de silpat et faire refroidir. Mixer au thermomix jusqu'à que le praliné devient fluide.

#### Croustillant streuzel:

- Praliné noisette 318gr
- Feuillantine 112gr
- Streuzel cacao 206gr
- Couverture Guanara 72% 56gr
- Couverture Jivara 40% 56gr

Fondre les couvertures puis les mélanger avec tous les autres ingrédients.

#### Confit framboise:

- Purée de framboise 373gr
- Sucre 100gr
- Pectine NH 6gr
- Jus de citron 11gr
- Kirsch 13gr

Chauffer la purée de framboise à 40° puis ajouter le sucre et la pectine NH. Porter tout à ébullition. Hors du feu, ajouter les jus de citron et le kirsch; refroidir et mixer au thermomix.

# Caramel framboise:

- Sucre 233gr
- Glucose 150gr
- Purée de framboise 306gr
- Beurre de cacao 120gr
- Beurre doux 300gr
- Gélatine en poudre 200 bloom 5gr
- Eau 25gr
- Eau de vie de framboise 15gr

Cuir le sucre au caramel clair puis décuire avec la purée de framboise et le glucose. Hors du feu, ajouter les beurres, la gélatine et l'alcool. Laisser refroidir puis monter au batteur.

#### Disc de chocolat :

- Couverture Guanara 72% 250gr

Tempérer le chocolat puis l'étaler sur une feuille de papier guitare. Laisser figer à température ambiante puis détailler à l'emporte-pièce de disc de 7cm de diamètre.

## Ganache montée:

- Crème 243gr





- Glucose 27gr
- Sucre inverti 27gr
- Couverture Caraibe 66% 202gr
- Crème 500gr

Bouillir la première partie de crème avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur le chocolat et mixer au mixeur plongeant. Ajouter la deuxième partie de crème et mixer à nouveau. Laisser reposer au frigo pendant 12 heures puis monter au batteur. Réserver dans une poche à douille équipée d'une douille sultan.

#### **Nougatine:**

- Glucose 333gru
- Eau 41gr
- Sucre 417gr
- Amandes hachées 166gr
- Cacao pate extra 41gr

Cuir le glucose, l'eau et le sucre jusqu'à une couleur jaune claire, ajouter les amandes hachées torréfiées et la pate de cacao. Débarrasser sur une plaque et laisser refroidi; mixer le tout. Etaler sur une plaque, recouverte d'une feuille de silpat, la poudre de nougatine, mettre à fondre au four à 190° puis lorsque la nougatine est bien fondu, mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleaux le plus fin possible. Laisser refroidir et casser des tuiles irrégulières.

#### Sorbet framboise:

- Eau 203gr
- Sucre 202gr
- Glucose atomisé 60gr
- Stabilisateur 0,5gr
- Purée de framboise 507gr
- Jus de poivron rouge 25gr

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition et refroidir. Mélanger le sirop la purée de framboise et le jus de poivron centrifugé, mettre dans un bol à pacojet et congeler. Au besoin pacosser le sorbet.

### Enrobage caraïbe:

- Couverture Caraïbe 66% 600gr
- Beurre de cacao 400gr

Mélanger la purée de framboise et l'agar, faire bouillir, puis, en de hors du feu, ajouter le jus de poivron. Faire refroidir et mixer au thermomix. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao ensemble.

# Sauce framboise / poivron rouge :





- Purée framboise 666gr
- Jus de poivron rouge 333gr
- Agar Agar 10gr

### Montage:

Dans des cercles de 5,5cm de diamètre étaler 15gr de croustillant streuzel, recouvrir avec 15gr de confit de framboise et lisser avec le caramel framboise; congeler. Démouler les bases et les tremper dans l'enrobage. Garder au frigo.

### Finitions:

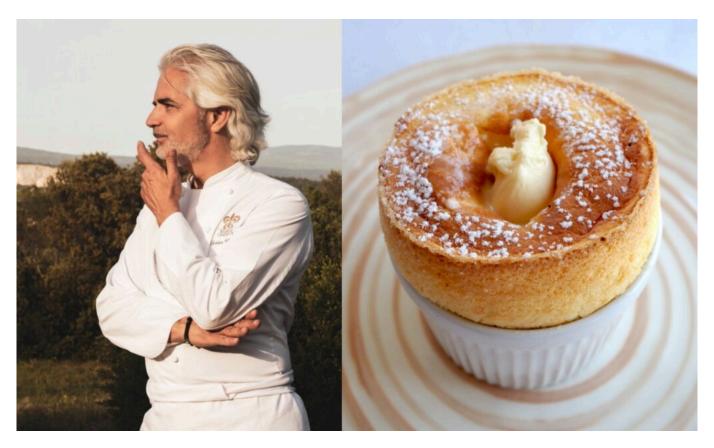
Pocher une petite couche de ganache montée sur le premier montage pour fixer le disc de chocolat. Pocher la ganache montée sur le disc de chocolat et remplir le trou au centre avec la sauce framboise/poivron. Décorer avec quelques morceaux de framboise fraiche et garder au frigo. A l'envoi, poser le gâteau sur le coté gauche d'une assiette plate, le décorer avec les tuiles de nougatine, puis terminer le dessert avec une quenelle de sorbet framboise/poivron posée à droit du gâteau.



©Cook and Shoot



# La recette de soufflé à l'hydromel du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soufflé à l'hydromel.

# Anglaise à soufflé :

- 500 gr Lait
- 500 gr Crème
- 400 gr Jaune d'œuf
- 150 gr Sucre
- 300 gr Hydromel





Cuire à 83°c tous les éléments. La cuisson de l'anglaise doit être précise.

#### Lait amidon:

- 1750 gr Lait
- 250 gr Fécule de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.

Stocker sous vide pesé à 380gr.

# Meringue:

- 150 gr Blanc d'œuf
- 60 gr Sucre
- 3 Gr Blanc Galia
- 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

#### Montage:

Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.

Sortir le mélange (pâtissière à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.

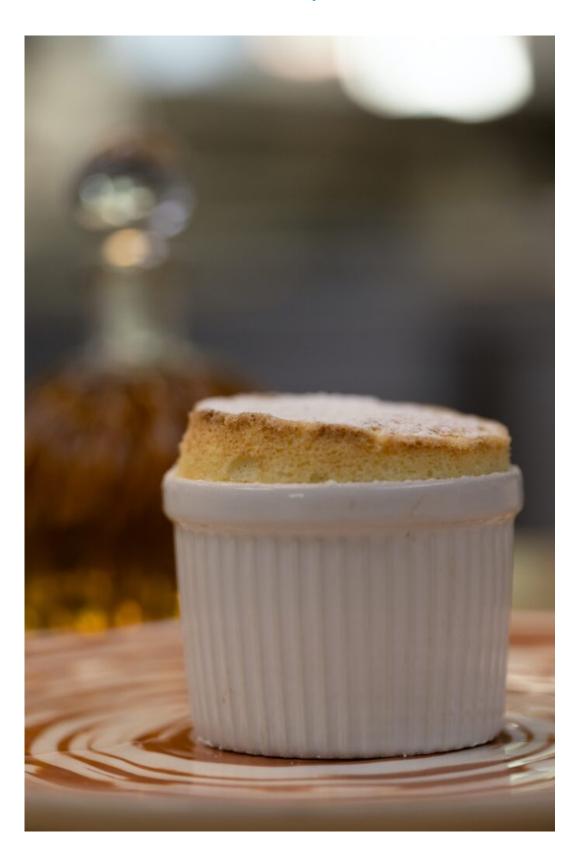
Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtissière en trois fois à la maryse.

Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.

Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explose » de trop et déborde dans le four.

Cuisson: 200°c pendant 8min.











DR

# Joucas : 6 artistes exposent leurs œuvres au Phébus



Dans quelques jours, peintures, sculptures et photographies vont s'intégrer dans le paysage de l'hôtel <u>Le Phébus & Spa</u>, situé à Joucas. Le vernissage aura lieu ce mardi 2 juillet.

Le mardi 2 juillet, Le Phébus va devenir une véritable galerie d'art. Le spa, le parc, le restaurant La Table de Xavier Mathieu et bien d'autres recoins de l'hôtel vont accueillir les œuvres de six artistes.

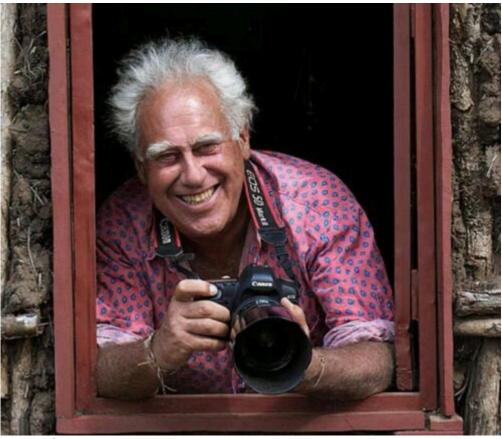
L'artiste Laurence Jenk montrera sa maîtrise du plexiglas et sa technique de torsion à travers ses œuvres qui seront disposés dans le parc et au sein-même de l'hôtel. Ses œuvres côtoieront les sculptures en



Ecrit par le 29 novembre 2025

bronze, terre, résine et céramique de Martine Wehrel. Les photographies de Hans Silvester pourront également être aperçues dans le parc du Phébus.

Les peintures aux couleurs vives de Murielle Vanhove et les toiles inspirées par le hip-hop underground des années 80 et 90 de Nicolas Herbé sublimeront la salle du restaurant étoilé de l'établissement. Le spa de l'hôtel, quant à lui, accueillera les peintures et gravures de Monique Flosi.



Hans Silvester





Laurence Jenk Martine Wehrel





Monique Flosi





Nicolas Herbé





Murielle Vanhove

 $Vernissage\ le\ mardi\ 2\ juillet.\ 17h.\ Le\ Ph\'ebus\ \&\ Spa.\ Route\ de\ Murs.\ Joucas.\ lephebus@lephebus.com\ /\ 04\ 90\ 05\ 78\ 83$ 



# La recette de truite de la Sorgue du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de truite de la Sorgue au sel et aneth, amandes, citron et spiruline.

# <u>Élements principaux</u>:

- Truites arc-en-ciel cal 2/3kg
- Gros sel 1kg
- Sucre 1kg
- Aneth 1 bouquet

Écailler et vider les truites, les tirer en filets et enlever la peau (votre poissonnier peut le faire). Mettre les filets à mariner dans le gros sel, sucre, aneth haché pendant 8 heures puis les rincer.

#### Marinade:





- Huile d'amandes grillées 150gr
- Jus d'anchois 50gr

Mélanger les deux ingrédients.

#### Mayonnaise aux amandes :

- Amandes blanches 250gr
- Eau 11
- Huile d'amandes grille 200gr
- Jus citron 15gr
- Encre de seiche 5 gr
- Sel

La veille du repas, mettre à tremper les amandes blanches dans l'eau. Le jour-J, égoutter les amandes et les mixer en rajoutant petit à petit 190gr d'eau dans lesquelles elles ont trempé. Continuer à mixer en ajoutant petit à petit l'huile d'amandes grillées pour émulsionner la préparation. Assaisonner au jus de citron, sel et encre de seiche puis garder au frigo.

#### Gel citron:

- 8 citrons jaunes (zestes et segments à vif) 2,5kg
- Sirop (500gr de sucre, 2kg d'eau)

Blanchir trois fois les zestes en partant d'eau froide, les refroidir. Confire les zestes dans le sirop pendant une demi-heure, ajouter les segments et retirer du feu. Couvrir avec le film et laisser infuser pendant deux heures. Égoutter les zestes et les segments et les mixer. Passer au tamis à l'aide d'une corne. Récupérer le gel.

## <u>Glace spiruline</u>:

- Fromage blanc frais 1kg
- Spiruline fraiche 50gr

Mélanger le fromage blanc et la spiruline fraîchement ramassée, laisser infuser 4h. Mixer et assaisonner si nécessaire la préparation. Mettre à la sorbetière ou congélateur pour faire un granité.

## Finitions:

- Cube de citron
- Amandes vertes épluchées
- Amandes brutes coupées à la mandoline
- Éponge aux herbes

Couper la truite en fines tranches et l'assaisonner avec la marinade au jus d'anchois. Disposer quelques points de mayonnaise aux amandes et y poser par-dessus les tranches de truite. Faire des points de mayonnaise et gel citron sur les tranches de truite puis poser un cube de citron sur chaque point de mayonnaise aux amandes et quelques amandes vertes sur les points de gel citron. Rajouter quelques



Ecrit par le 29 novembre 2025

gouttes de marinade sur les tranches de truite et terminer les plats avec les amandes brutes coupées à la mandoline. Ajouter avant la dégustation une quenelle de glace à la spiruline ou une cuillère de granité à la spiruline.



Ecrit par le 29 novembre 2025



DR



Ecrit par le 29 novembre 2025

# À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes



L'hôtel Le Phébus & Spa vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel.



Ecrit par le 29 novembre 2025

Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de <u>réserver sa table sur le site internet</u>.





Ecrit par le 29 novembre 2025



©Le Phébus & Spa

### Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association <u>Le Sothiou</u>. Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr

Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.







# MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

Toute la Provence en une cuillère.

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson, farce fine aux baies roses. Asperges au brasero, en sorbet.

Truite fumée au cèdre, fraicheur de fenouil à l'angélique.

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

Pintade de la ferme du Bel-Aoste, Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises. Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane, Verjus et miel de nos ruches.

Quenelle de faisselle de Canta Cabra, rafraichie d'eau de fraise à l'estragon, vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

Œuf mimosa au jus de blé vert.

# La recette de tarte pastanegla du chef Xavier



# **Mathieu**



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte pastanegla au marron et à la carotte.

Pâte sucrée noix et châtaigne :

- 200g de beurre
- 40g de poudre de noix
- 128g de sucre glace
- 80g d'œuf
- 0,5g de sel
- 40g de farine de chataigne
- 300g de farine t55

Mélanger le beurre pommade avec la poudre de noix et le sucre glace, ajouter les œufs puis les farines mélangées avec le sel. Laisser reposer au moins 6h avant de façonner les tartes carrées ou rondes.

Purée de carottes:





Ecrit par le 29 novembre 2025

- 300g de carotte
- 40g de beurre
- 40g de sucre

Nettoyer, éplucher et couper les carottes. Les cuire à la vapeur à 80°c pendant deux heures puis les mixer en ajoutant le beurre et le sucre. Bien lisser puis laisser refroidir avant de débarrasser en poche à douille.

- Zestes d'orange
- Marrons glacés

Cuire les fonds de tarte puis les garnir de marrons glacés puis de purée de carottes. Râper sur le dessus à la microplane des zestes d'orange.



Ecrit par le 29 novembre 2025



# La recette de pot-au-feu de champignons du





# chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement <u>Le Phébus & Spa</u> à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pot-au-feu de champignons.

## Bouillon de bœuf:

- Parures de Bœuf
- Oignon
- Carottes
- Poireaux
- Clous de Girofle
- Baies de genièvre
- Poivre en mignonnette
- Ail
- Thym
- Persil
- Sauce soja

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition,



écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

### Consomme champignons / jambon :

- Bouillon de Bœuf 2,45kg
- Champignon de Paris émincés 1,1kg
- Jambon cru 250g
- Cèpes séchés 20g
- Anis Étoilé
- Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le gout souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

# Purée de châtaignes fumee :

- Morceaux de châtaignes
- Huile fumée
- Huile de tournesol
- Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

#### Éléments pour la finition :

- Girolles
- Chanterelles
- Cèpes
- Lactaires
- Foie gras
- Foie de morue
- Ciboulette ciselée
- Huile de ciboulette

Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.



