

Ecrit par le 12 juin 2026

La recette de tarte pastanegla 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 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 châtaigne
- 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.

Ecrit par le 12 juin 2026

Purée de carottes :

- 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 12 juin 2026



DR

La recette de pot-au-feu de champignons du

Écrit par le 12 juin 2026

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 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,

Ecrit par le 12 juin 2026

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 goût souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

Purée de châtaignes fumée :

- 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.

Ecrit par le 12 juin 2026



La recette de pintade aux raisins 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 pintade aux raisins.

Éléments principaux

Pintade fermière
Feuilles de vigne fraîches
Sel & poivre

Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

Chutney de raisins

- Raisins blancs sans pépin 1kg
- Poivrons jaunes 500gr
- Oignons 200gr
- Pommes jaunes 600gr
- Verjus réduit 250 gr
- Vinaigre de riz
- Vinaigre pomme balsamique

Ecrit par le 12 juin 2026

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

Jus de veau

- Os de veau 5kg
- 3 oignons
- 10 carottes
- 1/2 céleri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucs de la viande.

Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

Sauce au Beauges-de-Venise

- Miel
- Badiane
- Verjus 1L
- Beauges-de-Venise 2L
- Jus de veau

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

Pommes fondantes

- Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Crème
- Sel

Cuire les pommes de terre rattées à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

Crumble

Ecrit par le 12 juin 2026

- Gratton de canard 200gr
- Oignon frite 60 gr
- Chips de pomme de terre 150 gr

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

Éléments complémentaires

- Raisin blancs sans pépin
- Atsina cress

Couper les raisins en 2.

Finitions

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026



DR

Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas

Ecrit par le 12 juin 2026



A l'occasion de son 40^e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose un garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1^{er} septembre.

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40^e anniversaire de la création du restaurant [Le Phébus](#) à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vaclusien [Xavier Mathieu](#) propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical...

Ecrit par le 12 juin 2026



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

[Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »](#)

10 mains de MOF

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Epicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu,

Ecrit par le 12 juin 2026

Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.

Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache - Brebis - Chèvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

Menu signature du chef étoilé vaclusien

Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1^{er} septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic... (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de

Ecrit par le 12 juin 2026

Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

Le Phébus.

220, route de Murs. Joucas. www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com

Dimanche 3 septembre.

Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.

Samedi 2 septembre.

Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).

Vendredi 1^{er} septembre.

Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Ecrit par le 12 juin 2026



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Écrit par le 12 juin 2026

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Ecrit par le 12 juin 2026



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.

Ecrit par le 12 juin 2026



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

Ecrit par le 12 juin 2026

des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

Ecrit par le 12 juin 2026

phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou



Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au [Phébus](#) à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.

[Le Sothiou](#) est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin 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, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.



Écrit par le 12 juin 2026

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Ecrit par le 12 juin 2026

Menu du Vendredi 28 Octobre
Le SOTHILOU

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet
Panisse & anchoïade
Tapenade olives & noix, grissini

~~~

*Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.*

~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~

*Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre*

~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~

*Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit*

~~~

Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,
La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

~~~

*Notre sélection de fromages,*  
*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

Jus d'épinards et verts de bléte à la rhubarbe

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,*  
*Curry jaune en crème glacée.*

~~~

Mignardises & délice du moment

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.
Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

Ecrit par le 12 juin 2026

V.A.