Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La recette de glace à la truffe du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de glace à la truffe.

Ingrédients :
– 200gr de lait
– 6gr de truffes
– 10gr de poudre de lait 0%
– 40gr de crème 35%
– 10gr d'huile de noix
– 6gr de sucre

Infuser la truffe dans le lait.
En sortie de turbine, ajouter la truffe finement hachée.
Chauffer et ajouter la poudre de lait puis les matières grasses.
Incorporer les sucres et le stabilisant et effectuer un cycle de pasteurisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Maturer et turbiner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :
– 50 gr blanc d'œuf
– 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.
Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.
Cuire a 75°C pendant 3h.
Une fois sec réaliser de petits éclats.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Crème de vin jaune :
– 66 gr de mascarpone
– 20 gr de sucre réserver au frais
– 14 gr de vin jaune
– 2 gr de gélatine
– 133 gr de crème

Tiédir le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème foutée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :
– 200gr de fraise
– 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide a 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraise.

Fraise confite :
– 20 gr Fraise du jus
– 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :
– 12 gr de farine de sarrasin
– 12 gr de sucre roux
– 12 gr de poudre d'amande
– 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :
– 166 gr de fraise
– 25 gr de sucre
– 83 gr d'eau
– 0.25 gr de super neutrose
– 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraise avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Dressage :
Disposer au centre de l’assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.
Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.
Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.
Servir a table le jus de fraise bien froid.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La recette de tarte tatin du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin.

Le sablé breton :
– 4 jaunes d'œuf
– 140g de sucre en poudre
– 160g de beurre doux
– 210g de farine de blé
– 5g de levure chimique
– 2 pincées de fleur de sel

Ajouter aux jaunes d'œufs, le beurre et le sucre à température ambiante.
Travailler au fouet dans un grand bol.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Une fois le mélange blanchi et homogène, ajouter une pincée de fleur de sel.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.
Travailler rapidement à la spatule.

La tarte :
– 12 pommes à peau rouge
– 400g de sucre en poudre
– 400g d'eau
– 200g de beurre doux
– 1g de vanille

Réaliser un caramel avec 200g de sucre et 200g d'eau. Le couler dans le moule à tarte.
Tailler les pommes en fines lamelles et les répartir dans le moule sur le caramel.
Réaliser un caramel avec les 200g restants.
Déglacer avec les 200g d'eau, le beurre et la vanille.
Verser le tout sur les pommes.
Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.
Égoutter, rajouter le sablé breton et cuire encore 30 minutes.



©Alain Maigre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Glenn Viel part à votre rencontre à l'occasion de la sortie de son nouveau livre



Alors que son livre *Cuisine d'un cancre* est sorti au mois de novembre, le chef Glenn Viel ira à la rencontre de ses lecteurs lors de deux séance de dédicace ce jeudi 18 décembre au Clair de la Plume à Grignan et ce vendredi 19 décembre à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence.

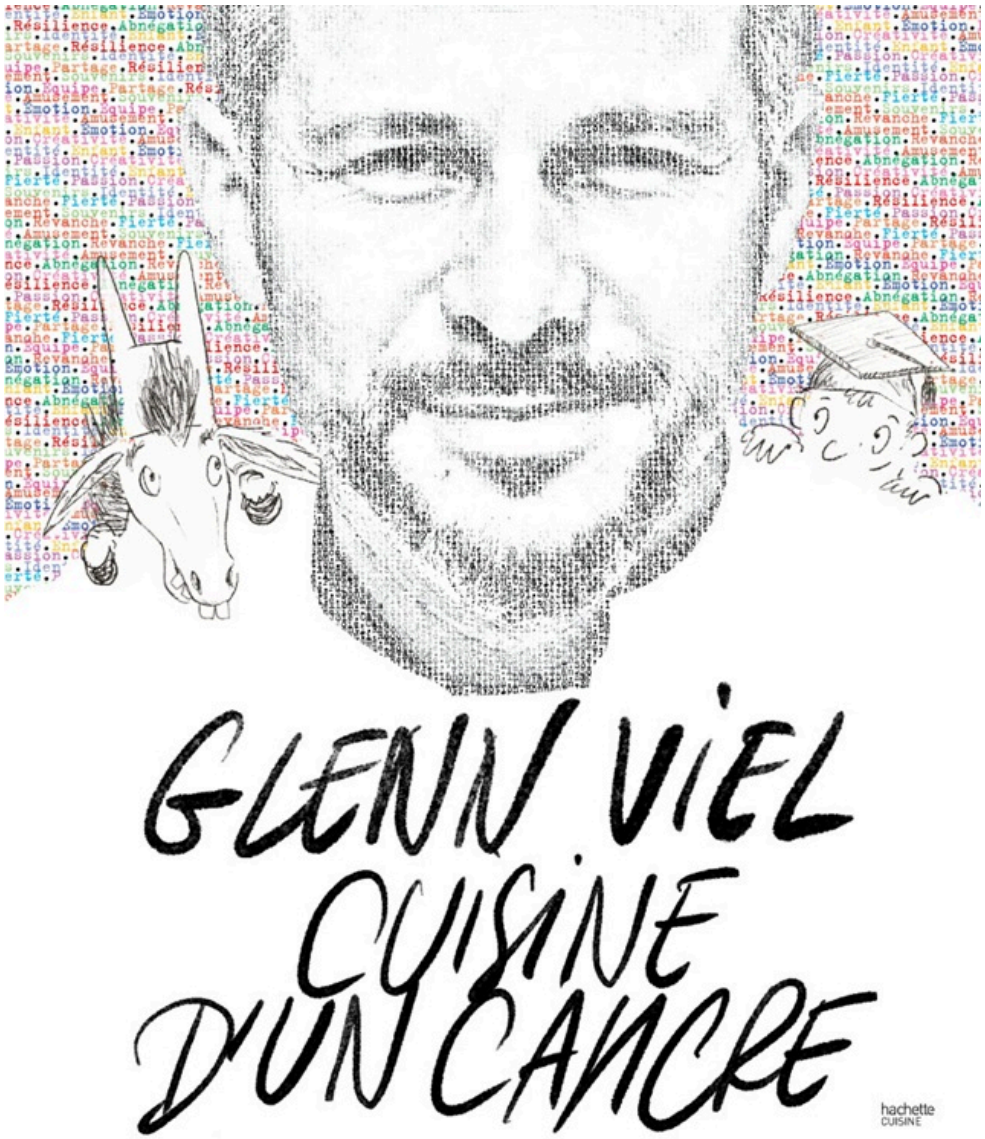
Deux occasions de rencontrer le chef de l'Oustau de Baumanière se présentent cette semaine. Deux séances de dédicace sont organisées : une première au Clair de la Plume à Grignan et une seconde à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Le public pourra donc rencontrer Glenn Viel, échanger autour de son livre, de son actualité, ou encore de *Top Chef*.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Dans son livre *Cuisine d'un cancre*, Glenn Viel revient sur son parcours atypique, marqué par un rapport peu conventionnel à l'école, et dévoile comment l'audace, l'imagination et l'envie de bousculer les codes ont façonné son identité culinaire et humaine au travers d'un témoignage sans filtre.

Jeudi 18 décembre. De 11h à 12h. Le Clair de la Plume. 2 Place du Mail. Grignan.
Vendredi 19 décembre. 15h30. L'Oustau de Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.



©Hachette Cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Le restaurant Le Clair de la Plume parmi les plus écoresponsables de France



TheFork, plateforme française de réservation de restaurants en ligne, a annoncé sa sélection 2025 des 50 restaurants les plus écoresponsables de France, parmi lesquels figure Le Clair de la Plume, situé à Grignan dans la Drôme.

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, TheFork organise sa Green Week pour mettre en lumière les restaurants qui font des efforts pour proposer une gastronomie durable avec, entre autres, des produits de saison.

La plateforme française a donc listé ses 50 meilleures adresses écoresponsables, parmi lesquelles figure le restaurant gastronomique Le Clair de la Plume, à Grignan. L'établissement a déjà été distingué pour sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

gastronomie durable et respectueuse de l'environnement avec notamment une étoile au Guide Michelin, ainsi qu'une étoile verte qui récompense l'innovation durable et l'approche environnementale.



Glenn Viel, Cédric Perret et Benjamin Reilhes sont aux commandes des cuisines du Clair de la Plume. ©Le Clair de la Plume

Des produits locaux

Les Maisons du Clair de Plume sont nées en 1999. Depuis ses débuts, le restaurant gastronomique met ses convictions environnementales au cœur de sa cuisine. Aujourd'hui, 95% des produits cuisinés proviennent de fermes situées à moins de 80km. Les poissons sont issus d'élevages locaux (Ardèche, Vercors) ou de pêches durables en Méditerranée, tandis que les volailles et agneaux proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 50km. Les fruits et légumes, quant à eux, sont cultivés en agriculture biologique locale.

« Pour Le Clair de la Plume, cette reconnaissance est plus qu'un prix : c'est une validation de sa ligne de conduite, une invitation à inspirer le secteur gastronomique vers des choix responsables, et une promesse renouvelée à ses convives de les accompagner vers une expérience durable autant que savoureuse… », explique le restaurant gastronomique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



©Le Clair de la Plume

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Panna cotta :
– 435gr crème liquide 35%
– 45gr miel
– 3 pincées de poivre noir moulu
– 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.
Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :
– 100gr chocolat noir
– 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :
– 425gr blanc d'oeufs
– 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.
Monter les blancs en neige.
Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :
Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.
Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.
Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)
Laisser figer au frigo au moins 1h.
Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné…

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 4 novembre 2026



©Alain Maigre

Grignan : les vins de M. Chapoutier à l’honneur lors d’une soirée au Clair de la Plume

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, organise une soirée mets & vin, le jeudi 19 septembre, durant laquelle les vins de M. Chapoutier seront mis en lumière.

Depuis les origines de la Maison M. Chapoutier en 1808, huit générations se sont succédé pour diriger et chérir ce domaine de la Vallée du Rhône. Depuis 1991, le domaine, qui est installé à Tain-l'Hermitage, travaille en biodynamie dans le but de révéler le terroir dans sa vérité.

10 convives se réuniront autour d'une table au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Jeudi 19 septembre. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à une soirée mets et vins



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, s'associe au Château de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Saint-Valentin, un menu signé du Clair de la Plume à Grignan



Le Chef étoilé Julien Allano et le Chef pâtissier Cédric Perret du Clair de la Plume à Grignan proposent un menu spécial Saint-Valentin à emporter. Lors de ce doux tête à tête, vous vous régalerez d'un topinambour café et truffe, d'un Carabineros en fines ravioles, bisque infusée citronnelle et gingembre ; d'une Caille farcie de foie gras, en pot au feu de légumes truffé ; d'un soupir fromager avec une sélection de fromages affinés par Josiane Deal, meilleur ouvrier de France et, pour finir sur une note sucrée, d'un chocolat Kewane 34%, cœur exotique et biscuit amande.

Infos pratiques
Menu Spécial Saint Valentin du Clair de la plume à 80 euros par personne, à emporter et à réchauffer en

Ecrit par le 4 novembre 2026

quelques minutes à la maison ; bouteille de champagne offerte pour deux menus achetés. Offre proposée samedi 13 et dimanche 14 février 2021. Sur réservation la veille pour le lendemain. A retirer à la Ferme Chapouton, de 11h à 18h en continu, 200, route de Montélimar, 26230 Grignan, de 11h à 18h. 04 75 00 01 01.