

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de tian aux olives 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 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 :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de melon et suprême de pintade 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 melon et suprême de pintade.

Éléments principaux :

- Pintade fermière
- Sel
- Poivre

Chutney Melon :

- Melon 1 kg

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

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

Ecrit par le 18 mai 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 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 pâte bien homogène. Etaler la pâte à 2mm et cuire au four à 150° pendant 20mn. Laisser refroidir et mixer.

Praliné noisette :

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

Ecrit par le 18 mai 2026

Faire un sirop à 118°C puis ajouter les noisettes, continuer à cuire, 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

Cuire 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

Ecrit par le 18 mai 2026

- Glucose 27gr
- Sucre inverti 27gr
- Couverture Caraïbe 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 333gr
- 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 refroidir; mixer le tout. Étaler 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 fondue, mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau 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 :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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 fraîche 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

©2018 Cook and Shoot by Alina GERARD

La recette de soufflé à l'hydromel 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 soufflé à l'hydromel.

Anglaise à soufflé :

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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.

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

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 [Le Phébus & Spa](#), situé à Joucas. Le vernissage aura lieu ce mardi 2 juillet.

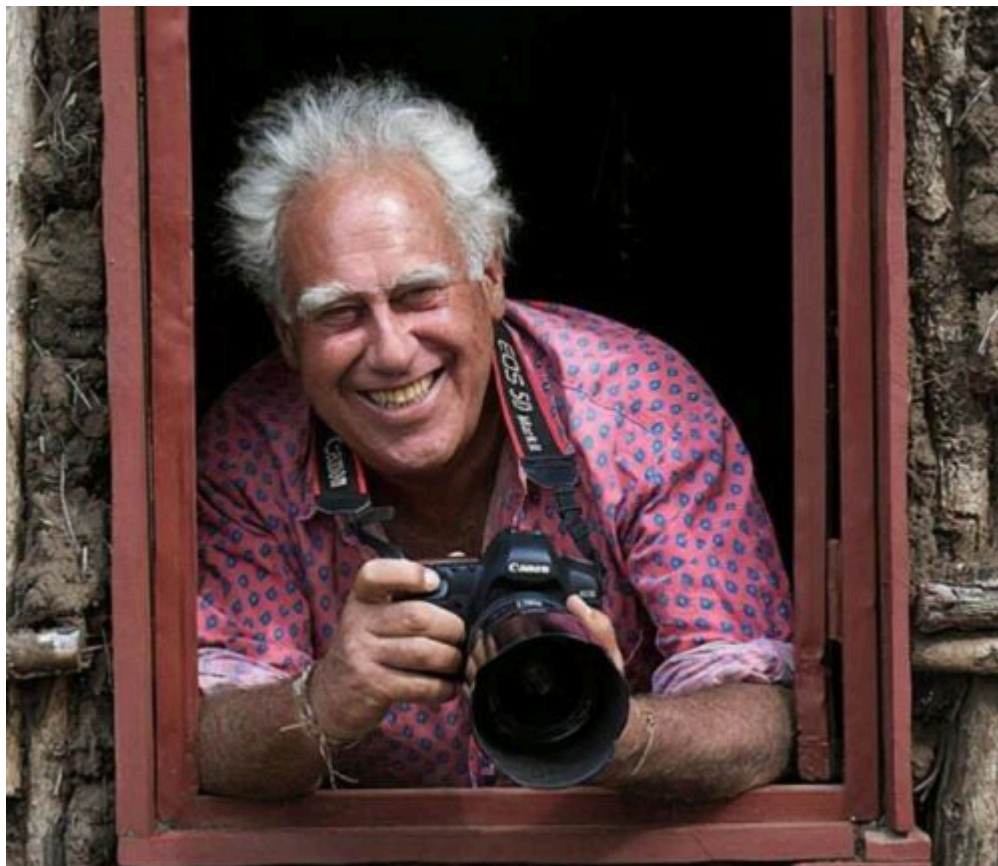
Le mardi 2 juillet, Le Phébus va devenir une véritable galerie d'art. Le spa, le parc, le restaurant La Table de Xavier Mathieu et bien d'autres recoins de l'hôtel vont accueillir les œuvres de six artistes.

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

Écrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026



Laurence Jenk

Ecrit par le 18 mai 2026



Martine Wehrel

Écrit par le 18 mai 2026



Monique Flosi

Ecrit par le 18 mai 2026



Nicolas Herbé

Ecrit par le 18 mai 2026



Murielle Vanhove

***Vernissage le mardi 2 juillet. 17h. Le Phébus & Spa. Route de Murs. Joucas.
lephebus@lephebus.com / 04 90 05 78 83***

Ecrit par le 18 mai 2026

La recette de tatin de tomates 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 tatin de tomates.

Pour 4 à 6 personnes

Caramel :

- 250 Gr sucre
- 125 Gr vinaigre balsamique
- 60 Gr Huile d'olive
- 60 Gr Beurre

Dans la casserole à feu moyen mettre le sucre et un peu d'eau juste pour éviter que le caramel ne brûle. Lorsqu'il commence à se colorer sur les bords, jouer avec la casserole en faisant un mouvement circulaire pour obtenir un caramel blond.

Enlever la casserole du feu et déglacer avec le vinaigre balsamique. Hors du feu dissoudre le caramel (si

Ecrit par le 18 mai 2026

besoin remettre la casserole à feu

très doux pour bien dissoudre le caramel). Filtrer si besoin.

Ajouter le beurre coupé en morceaux bien froid pour diminuer la température du caramel. Pour finir, avec un fouet, monter avec l'huile d'olive.

Mettre le caramel au fond d'une plaque gastro propre.

Garniture de tomate :

Éplucher les tomates. Les couper dans le sens de la longueur en 2. Les vider à l'aide d'un petit couteau et d'une cuillère. Couper juste le début du pédoncule horizontalement sans dépasser de l'autre côté (les tomates doivent rester fermes sur tous les bords).

Préchauffer le four à 200°C. A côté dans une plaque gastro mettre du papier sulfurisé. Saler la base de la plaque gastro et ajouter thym, romarin et les gousses d'ail.

Disposer les tomates sur les herbes sur la plaque gastro avec le côté coupé et vide contre la plaque. Cuire les tomates pendant 5-10 minutes. Sortir du four et changer la température à 160°C.

Assemblage :

Disposer les 1/2 tomates du côté arrondi, contre la plaque gastro avec le caramel. Mettre la pâte feuilletée sur le dessus et la piquer avec une fourchette et couper le surplus. Cuire à 160°C jusqu'à ce qu'elle soit prête (pour commencer 40 minutes puis ajuster.)

Vider doucement l'eau des tomates rendue pendant la cuisson. Tourner la tarte à l'aide d'une autre plaque gastro pour bien retirer l'eau et 'corriger les tomates' (remplir le côté vide) Retourner la tarte dans la plaque gastro comme elle était à la sortie du four.

Laisser reposer une nuit au frais. La démouler avec l'aide d'un chalumeau.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de truite de la Sorgue du chef Xavier Mathieu

Écrit par le 18 mai 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 truite de la Sorgue au sel et aneth, amandes, citron et spiruline.

Éléments principaux :

- 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 :

Ecrit par le 18 mai 2026

- Amandes blanches 250gr
- Eau 1l
- 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.

Glace spiruline :

- Fromage blanc frais 1kg
- Spiruline fraîche 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 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 18 mai 2026



DR

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 18 mai 2026

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 [réserver sa table sur le site internet](#).



Ecrit par le 18 mai 2026



©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 [Le Sothiou](#). 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. Jocas.

Ecrit par le 18 mai 2026



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, fraîcheur 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 pastanegra 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 18 mai 2026

- 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 18 mai 2026



DR