Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Christophe Chiavola, le chef qui collecte les étoiles



Le chef Christophe Chiavola a un don : dès qu'il arrive aux commandes d'un restaurant, il décroche une étoile Michelin !

Au départ, rien ne le prédestinait à ce métier. « À l'école j'étais une brêle mais pas trop inquiet, je savais que j'allais trouver ce qui me correspondait. » Né d'un papa marocain et d'une maman allemande (son grand-père était militaire à Baden-Baden et lui a inculqué la rigueur, la discipline et la ponctualité), il grandit à Perpignan, rate le CAP de cuisine mais fait son apprentissage chez un traiteur, ce qui l'a formé au concret.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

C’est à Signes, à côté du circuit Paul-Ricard dans le Var, qu’il obtient son premier contrat, puis travaille à L’Hôtel de Paris à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence, au Hameau des Baux où il reçoit sa 1re étoile en 2020. Arrivent le Covid, le confinement, la fermeture des lieux paraît-il « non essentiels. » Il cherche un point d’atterrissage et déboule à Uchaux, au Château de Massillan. Au bout de 6 mois, 1re étoile pour la gentilhommière-spa du XVIe siècle, propriété du roi du quinoa, Didier Perréol. Parallèlement, le chef Chiavola fait du consulting et coache l’Équipe de France de Traiteur qui se classe vice-championne du monde à Lyon.

Son arrivée au Prieure à Villeneuve-lès-Avignon

En mai 2023, il fait son entrée au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, établissement du chef réputé Jean-André Charial, également à la tête du très select Oustau de Baumanière, dans les Alpilles. Six mois après son arrivée, rebelote, une étoile ! « Certes, ça fait plaisir, c’est une forme de reconnaissance pour moi et toute l’équipe qui m’entoure. Mais rien n’est jamais acquis, de toute façon, on doit se remettre en question tous les jours, on n’a pas de droit à l’erreur, il faut toujours être au top. Les gens qui réservent chez nous, parfois, ont fait des économies pour se payer le menu, je ne dois pas les décevoir. Et quand il y a des critiques, il faut les voir d’un œil constructif pour toujours progresser, s’améliorer. »

Instinctif, audacieux, adepte d’aliances terre-mer, Christophe Chiavola invente en permanence une cuisine épurée, avec des associations inédites tout en maîtrisant textures, équilibres, jus et cuisson. Depuis un peu plus de 3 ans qu’il est au Prieuré, les relations avec son patron sont tout à fait cordiales. « C’est mon Paul Bocuse des Alpilles, je respecte sa connaissance, son expertise. Il sait exactement ce qu’il veut, il n’a jamais rien lâché, il a monté un empire gastronomique sans chichi, il allie luxe et modestie. » L’an dernier, le 7 juillet pour les 80 ans de Jean-André Charial, des centaines d’invités ont passé la journée aux Baux-de-Provence. L’acteur Jean Réno, bien sûr, venu en voisin, mais aussi des grands chefs, les Gagnaire, Troisgros, Michalak…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Au menu cet été

Parmi les plats à la carte cet été à Villeneuve, un homard bleu façon paëlla, brûlé au BBQ, arrosé de crème nacrée provenant de sa tête cuisinée et passée au chinois, ce qui le rend moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur avec une pincée de piment d'Espelette. À l'inverse, Véronique Sanson aurait chanté *Doux dehors et fou dedans*.

Autre produit-vedette de l'été, surtout avec la canicule, la pastèque qui provient de l'Association de maraîchage bio Semailles, qui emploie depuis près de 30 ans (1997), dans la ceinture verte d'Avignon, des personnes en situation vulnérable. « Au vinaigre, avec des agrumes, de la bergamote, des poivrons brûlés, elle apporte de la fraicheur en bouche. Elle aime aussi la fêta », précise le chef étoilé du Prieuré-Baumanière. « Le melon également est demandé en ce moment, passé à la poêle, déglacé avec de la liqueur… de melon en provenance de chez Manguin, accompagné d'un sorbet d'herbes fraîches et de basilic, d'espuma d'eau de tomates et de zébra confite. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Le chef s'inquiète de voir grimper le prix des fruits et légumes en ce moment avec toutes ces vagues de chaleurs de plus de 40°C. « Même la tomate sous serre est chère, 8€ le kilo, c'est trop. Certains profitent de la situation, abusent d'un effet d'aubaine, ils exagèrent avec leurs marges. »

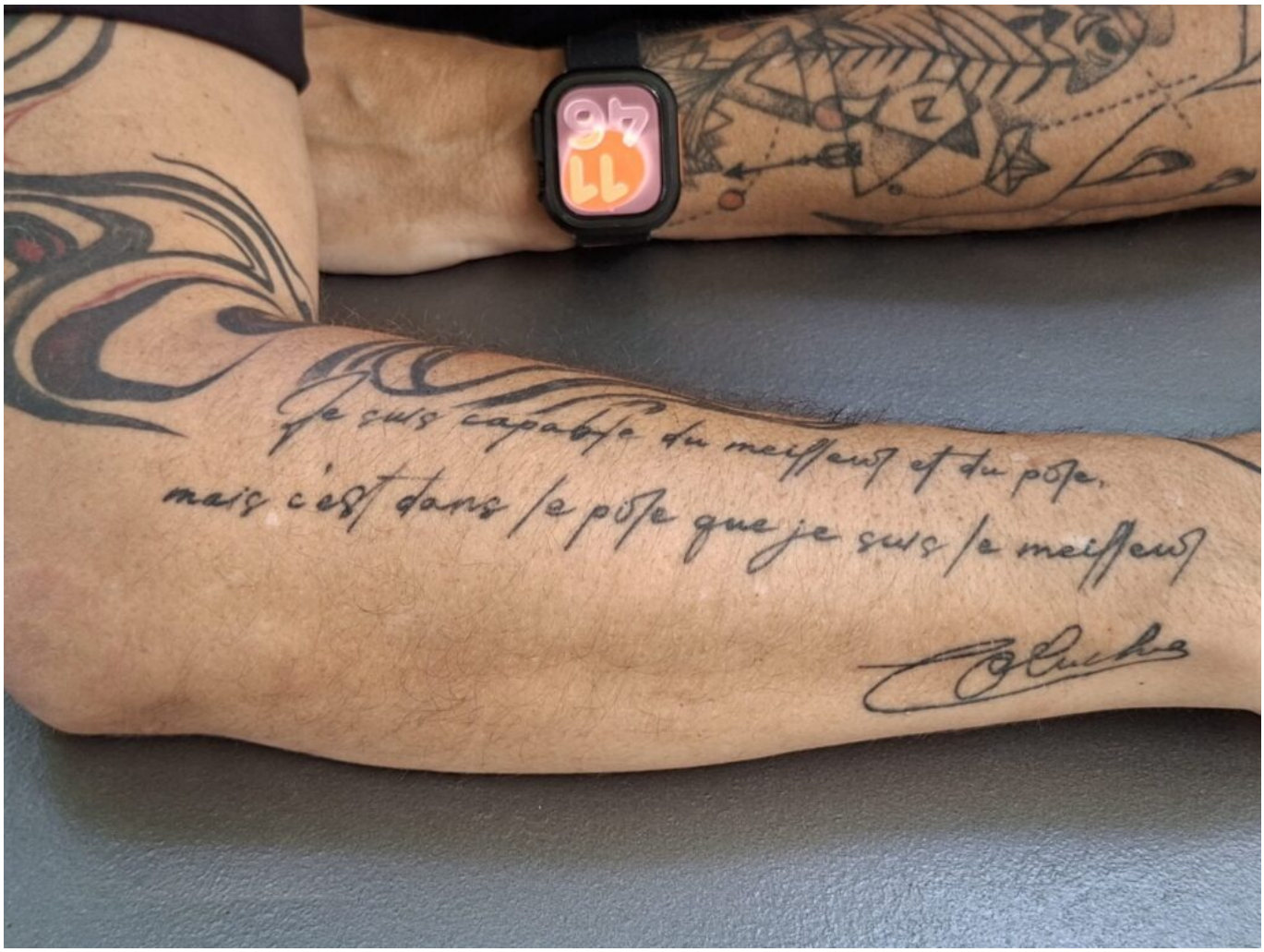
Une cliente qui quittait le Prieuré a félicité le chef. « Il y a quelque chose de vous dans vos plats, du coeur, de la magie, une créativité maîtrisée qui procure de l'émotion, merci. Vous devriez déjà avoir une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

deuxième étoile. »

Souriant, Christophe Chiavola l'a saluée chaleureusement, lui qui s'est fait tatouer sur l'avant-bras droit « Franchement, je suis capable du meilleur et du pire, mais c'est dans le pire que je suis le meilleur », une citation de Coluche qu'il a faite sienne… Sauf que sans diplôme, sans CAP de cuisine, ce *self-made* chef a appris de chacun de ses échecs et tutoie les étoiles du Guide Michelin. Il parle de chance, mais ce sont aussi sa persévérance, son opiniâtreté, son travail et son talent qui le conduisent chaque jour vers l'excellence.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de poulpe du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de poulpe à la braise avec nectarine et vierge de légumes au miel.

Recette pour 4 personnes :
Le bouillon :
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 2 oignons rouges coupés en 2
– 4 grosses pincées de sel gros
– 1 cuillère à soupe de miel

Préparer le bouillon en portant à ébullition une grande quantité d'eau avec du gros sel, des oignons, une carotte, du céleri et un bouquet garni, puis nettoyer soigneusement le poulpe à l'eau claire avant de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

l'ébouillanter 2 ou 3 fois. Le cuire dans le bouillon pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

La vierge de légumes :
– 4 nectarines ou pêches
– 70 g d'olives noires dénoyautées
– 50 g de pignons de pin torréfiés
– Une botte de coriandre
– 2 citrons verts
– 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
– 1 cuillère à soupe de miel
– 2 tomates rouges grappes

Couper 2 nectarines en petites brunoises. Ajouter les 70 g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50 g de pignons de pin, et la botte de coriandre émincée finement. Zester les 2 citrons verts. Incorporer les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise des tomates rouges, les 2 pincées de piment d'Espelette, et une pincée de fleur de sel et une cuillère à soupe de miel.

Le poulpe :
– 1 poulpe de 2 kilos
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une grosse pincée de fleur de sel

Couper le poulpe en 4 morceaux, en utilisant principalement les tentacules. La tête peut aussi être grillée entière. Couper les 2 nectarines restantes en 2 et les placer sur le gril du barbecue avec un peu d'huile.Griller jusqu'à obtenir une belle coloration.

Dressage :
Placer les tentacules de poulpe grillées au centre de chaque assiette.
Ajouter les quartiers de nectarines grillées autour du poulpe.
Déposer la vierge de légumes au miel autour du poulpe.
Décorer avec quelques fleurs d'ail, des feuilles de coriandre fraîches, et râper 1/2 citron vert sur le tout.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de homard du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :
– 4 homards de 500 g avec les Pinces
– Gros sel
– Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

(eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :
– 4 poivrons rouges
– Sel fin
– Pointe de couteau de xanthane
– Une cuillère à soupe de pâte à saté
– Une cuillère à soupe de yuzu
– Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

Pâte à tempura :
– 50 g Maïzena
– 125 g d'eau
– 1 œuf
– 75gr de crème fraîche
-100gr de farine
– Une cuillère à soupe d'encre de seiche
– 3 citrons verts
– Piment d'Espelette
– Fleur de sel
– 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

Glaçage poivron rouge :
– 15 g de gélatine feuille
– 3 poivrons pour 300 g de jus
– Sel fin
– Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Gel framboise :
– 100 g de purée de framboise
– 0,7 g d'agar-agar
– Piment d'Espelette
– Sel fin
– Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
– 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

Jus de tête de homard à la soubressade :
– 4 têtes de homard
– Huile d'olive
– 100 g de soubressade piquante
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 1 gousse d'ail
– Fleur de sel
– Piment d'Espelette
– 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Gel de citron vert à la verveine :
– 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
– 300 g de jus de citron vert
– 50 g de miel liquide
– 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Préparation des queues de homard :
Couper les queues en ¾ – ¼ comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier absorbant.

Pour le dressage :
Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.

Ecrit par le 1 novembre 2026



DR

Villeneuve-lès-Avignon : la street food et la cuisine gastronomique se rencontrent au Prieuré

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Ce samedi 5 juillet, les chefs Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, et Christophe Chiavola, du restaurant gastronomique Le Prieuré, joignent leurs talents pour un déjeuner et un dîner hors du commun au restaurant étoilé villeneuvois.

Le Prieuré Baumanière, qui possède une étoile au Guide Michelin, va casser les codes ce week-end avec un déjeuner et un dîner qui mêleront street food et cuisine gastronomique. Pour ce faire, le chef du restaurant Christophe Chiavola a appelé le chef Joannes Richard. Deux univers différents bien marqués qui vont se compléter le temps de ces deux repas.

Ensemble, ils proposeront deux expériences gastronomiques uniques mêlant haute cuisine et street food revisitée. D'un côté, il y aura la cuisine épurée et de saison du chef du Prieuré. De l'autre, l'approche innovante et créative du champion du monde de burger 2023. Tous deux se rejoignent sur un point : la mise en valeur les produits locaux et de qualité.

Le déjeuner convivial sera un moment de partage autour de créations inspirées de la street food avec des saveurs authentiques. Le dîner gastronomique, quant à lui, proposera une expérience raffinée mêlant haute gastronomie et street food, où la cuisine épurée et l'audace vous feront voyager autour du monde.

Déjeuner de 12h à 13h30 : à partir de 75€ hors boissons.
Dîner de 19h30 à 21h : menu en 7 temps à 165€ hors boissons.
Il est encore possible de réserver sa table en ligne ou au 04 90 15 90 15.

Le Prieuré Baumanière. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Du lundi 17 au vendredi 21 mars, Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée *C à vous*, diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs était largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
– 4 artichauts violets bio
– 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
– 4 têtes de carabine rose
– 60 cl de fumée de morilles
– Échalote bio
– Beurre bio
– Foin AOC de la crau
– 50 g de Sarrasin bio
– 1 gousse d'ail
– 500 g d'Huile
– Une branche de Romarin
– 100 cl de vin blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 85 g de farine bio
– 14 g de semoule fine bio
– 2 jaunes d'œuf bio
– 9 g d'huile d'olive du domaine bio
– 12 g d'eau filtrée

Préparation du pigeon :
Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.
Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.
Récupérer les deux cuisses et les mettre à confire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.
Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

Préparation de la pâte à ravioles :
Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.
La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

Préparation des artichauts :
Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.
Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Préparation des huîtres :
Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

(normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

Montage de la tartelette :
Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

Préparation du jus concentré :
Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de gambas, escargots et jus de cochon du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gambas crus sauvages avec champignons, escargots, jambon, algues et jus de cochon minute.

Ingrédients pour 4 personnes :
– 4 gambas 10/12 gr au kilo
– 200 ml d'huile d'olive
– Quelques pincées de piment d'Espelette
– Une pincée de Fleur de sel
– 100 gr mélange d'Algues fraiches en saumure (Bretagne)
– 2 gousses d'ail
– 2 citrons verts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 2 cébettes
– 1 tranche de jambon ibérique très fine
– 0.200gr de parure de jambon ibérique
– 0.200gr de pied de cochon (un ou deux pièces selon la taille)
– 12 Escargots cuit de la Maison « Les escargots de la Vaunage » dans le Gard.
– 100gr de girolles
– 100gr de bolets
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 ½ branche de céleris
– 200 ml de Vin blanc
– 600ml de fond de veau

Le jus de cochon minute :
Faire revenir les parures de cochon ibérique avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, les chutes de champignons, le céleri émincé et les carottes coupées en tronçons, le piment d'Espelette (surtout ne pas saler, car le jambon est déjà fort en sel) une fois la coloration effectuée. Déglacer au vin blanc jusqu'à complète évaporation, c'est-à-dire à sec. Mouiller avec 600 ml de fond de veau. Laisser cuire à peu près 20 min à feu doux, ensuite le passer à la passoire ou chinois étamine, le monter avec du beurre. Finir l'assaisonnement.

Concernant les gambas :
Après avoir décortiqué et châtré les gambas, il est important de les rincer soigneusement. Tout d'abord, découper les gambas en cinq morceaux. Les placer dans un saladier, puis ajouter les cébettes finement hachées. Incorporer une pincée de piment d'Espelette. Une petite pincée de fleur de sel. Citron vert râpé, et trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien remuer. Et mettre au froid.

Les algues :
Prendre les algues et les mettre à tremper dans de l'eau fraîche pendant 20 minutes, les égoutter, bien les sécher et les faire sauter rapidement dans du beurre non clarifié, ensuite les placer dans un bac avec un papier absorbant les laisser reposer dehors.

Le jambon ibérique :
Il est primordial de découper le jambon de manière très fine et de le laisser à température ambiante pour que le gras puisse s'extraire.

Les champignons :
Gratter à l'aide d'un couteau et les brosser pour retirer la terre, les rincer rapidement et les essuyer aussitôt. Les couper en petites brunoises, les faire revenir très rapidement dans une sauteuse ou poêle avec une noisette de beurre et un peu d'ail écrasé, assaisonner avec piment d'Espelette et fleur de sel. Laisser repousser. Proposer pour qu'il dégorge.

Pour finir :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Dans une poêle, faire chauffer délicatement du beurre puis déposer les champignons, avec les escargots et les algues. Bien mélanger, bien assaisonner. Puis les placer, dans une assiette creuse. Mettre les gambas au fond de l'assiette. Recouvrir avec la poêlée de champignons, algues et escargots. Déposer trois fines tranches de jambon ibérique tempérées. Et verser au dernier moment le jus ibérique bien réduit.



DR

La recette de thon rouge du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
– 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
– 300gr de chuck flap de bœuf Angus
– 2kg de carotte de sable bio
– Une demi-tête de brocoli de Provence
– 50 gr de gomasio
– 20gr de wasabi
– 100 gr d'huile végétal
– 100 gr d'huile de crustacé
– 50gr de jaunes d'œuf bio
– 70gr de gingembre
– Piment d'Espelette
– Fleurs de sel
– Une cuillère à soupe de Miel
– 1 Citron vert bio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 600gr d'huile de pépin de raisin
– 4 filets d'anchois fumé
– 5gr de vinaigre de framboise bio
– 100gr de framboises fraîches bio
– 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :
Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.
Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.
Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :
Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5millimètres.
Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :
Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :
Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.
Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.
Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :
Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wazabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :
Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°c pendant 5 min.
En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :
À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.
Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :
Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

de citron vert.
La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :
Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, quue sur une face, histoire de lui apporter ce goût brulé.
Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.
Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.
Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.
Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.
Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.
Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.
Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola





Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :
– Chocolat Blanc 1 000g
– Crème liquide 2 200g
– Gélatine 200bloom 10pc
– Ganache Montée 500g
– Persil Plat Ciselé 10g
– Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :
– Eau 100g

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– Jus Citron Vert 30g
– Sucre 10g
– Agar-Agar 3,5g
– Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :
– Figue Fraîche 400g
– Eau 100g
– Sucre 80g
– Pectine NH 10g
– Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :
– Œufs 360g
– Jaunes Œufs 90g
– Poudre Amande 337g
– Poudre à Crème 30g
– Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :
– Farine 50g
– Sucre 50g
– Poudre Amande 50g
– Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :
– Farine 1 000g

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– Beurre 600g
– Sel 10g
– Sucre Glace 875g
– Jaune Œufs 220g
– Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit.
Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :
– Lait 273g
– Crème liquide 93g
– Poudre de Lait 0%MG 21g
– Glucose atomisé 19g
– Jaunes Œufs 16g
– Sucre 74g
– Stabilisateur à Glace 2g
– Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur.
Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :
– Eau 500g
– Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :
Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :
Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

plat cristallisé. Dans une 2ème assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3ème assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR