Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de Dulcey caviar 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 Dulcey caviar.

Caramel mou :
– 360g de sucre
– 1000g de crème
– 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.
Réaliser un caramel à sec.
Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.
Débarrasser et mettre au frigo.

Crémeux au chocolat :
– 500g de crème
– 500g de lait entier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 180 de jaunes d'œufs
– 150g de sucre
– 650g de chocolat noir
– 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :
– 127g de chocolat Dulcey
– 11g de beurre de cacao
– 127g de lait entier
– 15g de glucose
– 2g de gélatine (feuille)
– 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précèdent.

Glace au fromage blanc :
– 600 g de lait entier
– 360g de crème
– 200g de glucose atomisé
– 400g de sucre
– 16g de stab 2000
– 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :
– 400g de blanc d'œuf
– 400g de sucre
– 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :
– 250g de jus de bergamote
– 40g d'eau

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 1 novembre 2026

– 45g de sucre
– 60g de blanc d'œufs
– 10g de blanc galia
– 4 g de gelatine (feuille)
– 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.
Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.
Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :
– 6 oranges
– 1 pamplemousse
– 3g de poivre de timut
– 1 zeste de citron vert
– 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :
– 1700g de jus d'orange
– 340g d'eau
– 136g de glucose atomiser
– 200g de sucre
– 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C.
Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

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 1 novembre 2026



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

DR

La recette de tomates de Provence 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 tomates de Provence, langoustine, basilic.

Recette pour 4

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Langoustine :
– 15 langoustines
– Huile d'olive
– Piment d'Espelette
– Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate :
– 15 tomates cœur de bœuf
– 2 gousses d'ail
– 200g échalotes
– Bouquet garni
– Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites :
– Tomates
– Sel
– Espelette
– Sucre
– Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°c pendant 1h.

Gelée d'eau de tomate :
– 5 tomates mûres
– Agar agar
– Paprika
– Sel
– Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Tomates fraîches :
– Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
– Huile d'olive
– Fleur de sel
– Piment d'Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette.

Huile basilic :
– Basilic
– Huile de pépin de raisin

Équeuter le basilic. Mixer pendant 4 min à 80° le basilic avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Mayonnaise basilic :
– Jaune d'œuf
– Moutarde
– Citron
– Sel
– Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d'un demi citron, du sel, et monter avec l'huile basilic jusqu'à une consistance ferme.

Montage et dressage :
– Tomates confites
– Compotée
– Langoustine
– Tomates fraîches
– Gelée

À l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l'opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d'eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

Tartelette gaspacho :
– Feuilles de raviolis chinois
– 1/2 Concombre

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 1 novembre 2026

– 1/2 Poivron
– 2 Tomates
– 1/2 Gousse d'ail
– 5 feuilles de menthe
– 5 feuilles de basilic
– 2g Kappa
– Citron

Effeuiller la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°c pendant 1min45.
Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.
Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.
Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.
Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

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 1 novembre 2026



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

DR

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon







Christophe Chiavola, le chef du Prieuré de Baumanière, situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer…

Réservation au 04 90 15 90 15.
Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de raviole de tourteau 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 raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :
– 300gr de farine
– 150gr d'eau
– Fleur de sel
– 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrire pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote :
– 1 litre de jus de bergamote bio
– 4 baies de poivre de timut
– 110 gr de miel
– 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

Le tourteau :
– 3 tourteaux
– ½ Fenouil
– 1 oignon
– 1 un bouquet garni
– Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :
– 1 tourteau frais
– 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 400 g de vin blanc
– 1 oignon
– 1 branche de céleri
– 1 carotte
– 1 bouquet garni

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– Toutes les tiges d'herbe fraîche
– 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
– 3 pincées de piment d'espelette
– Fleur de sel
– 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4e tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

La petite salade de concombre :
– 1 concombre
– 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 1 pincée de piment d'Espelette
– 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

Le sorbet concombres bergamote :
– 2 concombres
– 150 gr de jus de bergamote
– 200 gr de sucre (ou miel)
– 250 gr d'eau
– Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

La vinaigrette de crustacés :
– 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
– 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
– 1 cuillère à café de miel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

– 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
– 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
– 4 Tours de moulin à poivre noir.
– 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre :
– 1 tasse d'huile de pépins de raisin
– 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°c pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

Le dressage :
Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraiche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Chaque semaine, l'émission télévisée *C à vous* invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé dernière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : 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.



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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* – France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« 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 », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

La recette de lotte nacrée 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 lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre
2/3 kg Queue de Lottes fraiche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2e petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment. Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°c pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre
1 kg Pomme de terre Agata

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.
Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.
Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment
50 g de purée de tomate
30 g de farine
25 g de blanc d'œuf
Une cuillère à café de Parika fumé
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommadée. Cuire au four sec à 150°c pendant 15 min.

La farce
150 g Chair de langoustine
300 g Chute et parure de lotte
Paprika fumé
1 Citron vert
Sel fin
60 g de blanc d'œuf
Crème liquide 35% (150 g)
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La bisque

2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondeau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage

Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°c. Une fois la lotte tempérée, la sortir et rnrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.
Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

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 1 novembre 2026



La recette de langoustine avec betterave 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 langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7)
Beurre
Piment d'Espelette
Fleur de sel de Camargue

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue. Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

Compressé de betterave rouge

700 gr de Betteraves

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

2 feuilles de Nori
Foin de la Crau « bio »
Piment d'Espelette
Sel
200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrès jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

Espuma de betterave

2 feuilles de gélatines
Une cuillère à soupe de miel de fleurs
Piment d'Espelette
½ bottes d'estragon
1 siphon de ½ litre
2 cartouches de gaz
Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Tartare de betterave

300 gr de betterave
1 citron vert
½ botte d'estragon
Sel
Piment d'Espelette
Huile olive
2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

Gel bergamote

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

150 gr de jus de bergamote
50 gr d'eau minéral
10 gr de miel
Piment Espelette
3 gr d'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

Huile d'estragon

2 bottes d'estragon
Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Jus de bisque rouge

100 gr de céleri
100 gr d'oignon blanc
100 gr de carottes
1 gousse d'ail
200 gr de vin blanc
30 gr d'huile d'olive
200 gr de tête de langoustines
50 gr de jus de betterave centrifugé a cru
50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Montage et dressage

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro’chic





Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l’été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c’est en toute décontraction qu’il dévoile l’une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l’Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C’est sous l’ombre des glycines que Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré Baumanière, propose une nouvelle formule décontractée pour l’été : le Bistro’chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l’équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l’hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d’instinct, spontanée et instantanée avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.



« La cuisine est un spectacle. »

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence… »
Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.



La tête dans les étoiles
Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au Château de Massillan à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.
Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.
L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere. 7, Place du Chapitre – 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

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 1 novembre 2026

Pour le bouillon
Une carotte
Une branche de céleri
Un bouquet garni
2 oignons rouges coupés en 2
4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe
Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.
Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).
Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines
Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.
Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines
Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).
Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage
Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !