Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

La recette de dessert entre poire, chocolat et truffe du chef pâtissier Cédric Perret



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

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Sirop :
– 1⁄2 litre d'eau
– 120gr de sucre
– 15gr de jus d'orange
– 1⁄4 gousse de vanille
– 5gr d'alcool de poire Manguin

Sablé chocolat :
– 15gr de beurre
– 15gr de sucre cassonade
– 5gr de cacao

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

– 10gr de farine
– 15gr de poudre d'amande

Crémeux chocolat Mangaro :
– 30gr de lait
– 0,5gr de gélatine
– 45gr de chocolat couverture Mangaro Cluizel

Glace à la truffe :
– 200gr de lait
– 10gr de truffe melanosporum
– 30gr de crème
– 100gr de sucre

Chantilly vanille :
– 100gr de crème
– 10gr de sucre
– 1⁄4 gousse de vanille

Poire :
– 1 poire

Divers :
– Plaquette de couverture Mangaro 100gr
– 10gr de truffe melanosporum

Éplucher et vider la poire à l'aide d'un couteau d'office. Détailler des sphères (cuillère à pomme parisienne). Conserver les parures pour le décor. La plonger dans le sirop et cuire à cuisson fondante. La sortir du jus de cuisson.
Pour le sablé, mélanger intimement le sucre, le beurre, le cacao, la poudre d'amande et la farine, laisser reposer la pâte,
étaler, et cuire à 170°C. Refroidir, et émietter.
Pour le crémeux, chauffer le lait, ajouter la gélatine préalablement trempée, et verser sur la couverture. Dresser en moule et congeler.
Pour la glace, infuser la truffe la veille dans le lait & la crème. Le lendemain, chinoiser et chauffer le lait & la crème à 40°c. Ajouter le sucre et cuire à 84°c. Refroidir rapidement. Maturer 12 heures. Turbiner. En sortie de turbine, ajouter les morceaux de truffe coupés en brunoise.
Monter la crème chantilly.
Dans une assiette, former un fin liseré de crumble cacao et déposer les billes de poire de façon régulière. Puis, alterner avec le crémeux chocolat Mangaro, des pointes de chantilly et trois quenelles de glace truffe. Décorer avec les parures de poire émincées et les éclats de chocolat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



©Alain Maigre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

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



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

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

Infuser la truffe dans le lait.
En sortie de turbine, ajouter la truffe finement hachée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Chauffer et ajouter la poudre de lait puis les matières grasses.
Incorporer les sucres et le stabilisant et effectuer un cycle de pasteurisation.
Maturer et turbiner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de riz au lait.

Ingrédients pour 6 personnes :

Le riz au lait :
– 80 cl de lait entier
– 200 g de crème
– 100 g de riz rond
– 60 g de sucre semoule

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, puis les cuire au four à 165 °C pendant environ une heure. Refroidir la préparation sur de la glace afin de stopper la cuisson.

Les noix de cajou caramélisées (praliné cajou) :
– 450 g de sucre semoule
– 1 kg de noix de cajou torréfiées

Faire cuire le sucre à 116 °C avec un peu d'eau. Ajouter les noix de cajou, bien mélanger jusqu'à ce que chaque noix soit enrobée de sucre, puis faire caraméliser. Étaler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer en poudre pour obtenir un praliné (garder quelques noix de cajou caramélisées pour le dressage).

L'opaline aux corn flakes :
– 335 g de fondant
– 225 g de glucose
– 60 g de corn flakes (pétales de maïs)

Faire cuire le fondant et le glucose à 165 °C. Ajouter les corn flakes, débarrasser, laisser refroidir, puis mixer. Étaler cette poudre sur un Silpat, faire fondre brièvement au four et découper 8 disques d'opaline.

L'infusion de riz basmati :
– 1,4 litre de lait entier
– 800 g de crème liquide
– 100 g de sucre semoule
– 1 g de sel fin
– 50 g de trimoline
– 210 g de riz basmati

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, le sel et la trimoline. Cuire le riz dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tendre et laisser infuser le tout une nuit au frais.

Le siphon de riz au lait :
– 100 g de jaunes d'oeufs
– 25 g de sucre semoule
– 25 g de trimoline
– 70 cl de lait entier
– 400 g de crème liquide
– 50 g de sucre semoule
– 100 g de riz Arborio
– 900 g d'infusion de riz basmati (voir ci-dessus)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la trimoline jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, ajouter le riz Arborio et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre-trimoline en fouettant bien, ajouter l'infusion de riz basmati. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, passer au chinois, laisser refroidir. Introduire 600 g de ce mélange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

dans un siphon et introduire deux cartouches de gaz.

Le crémeux à la noix de cajou :
– 3 g de gélatine en feuilles
– 45 g de jaunes d'œufs
– 20 g de sucre semoule
– 225 g de crème liquide
– 1 g de fleur de sel
– 50 g de mascarpone
– 100 g de praliné cajou (voir ci-dessus)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel, verser le tout sur le mélange jaunes-sucre. Ajouter la gélatine essorée, le mascarpone et le praliné. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser refroidir et garder au frais.

Le blanc vapeur :
– 150 g de blanc d'œufs à température ambiante
– 90 g de sucre semoule

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Mouler la meringue dans 8 cercles à l'aide d'une poche à douille, la cuire au four à vapeur pendant 4 minutes à 90 °C. Détailler en 8 palets avec un emporte-pièce rond et réserver.

La sauce caramel :
– 280 g de crème liquide
– 8 g de fleur de sel
– 190 g de sucre semoule
– 190 g de glucose
– 100 g de beurre

Porter la crème à frémissement avec la fleur de sel. Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel, déglacer avec la crème. Cuire le tout à 105 °C, passer au chinois, refroidir a 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :
– Grains de riz soufflé
– Praliné cajou
– Noix de cajou caramélisées

Poser le blanc vapeur centré sur l'assiette. Le creuser légèrement, ajouter au centre le riz au lait et le crémeux à la noix de cajou, couvrir d'un peu de sauce caramel. Ajuster l'opaline sur le tout, déposer un gros dôme de riz au lait au siphon sur l'opaline. Parsemer de riz soufflé, de poudre de praliné cajou et de poudre de noix de cajou caramélisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



DR

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46ème édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Pétersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46ème édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguet, directrice CFA Régional, campus d'Avignon, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WordSkills' ?

La 'WorldSkills Compétition' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de WorldSkills International, près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon Armel Le Compagnon, Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.