

Écrit par le 10 juin 2026

La CCI de Vaucluse accompagne les entreprises vers la facturation électronique



Trois réunions d'information concernant le basculement vers la facturation électronique se tiendront les lundi 8, mardi 9 et lundi 15 juin à Carpentras, Pertuis et Apt.

À partir du 1er septembre prochain, certaines entreprises devront obligatoirement adopter la facturation électronique. Ainsi, pour être le mieux préparés possibles, les dirigeants et acteurs du développement des territoires pourront assister à l'une des réunions d'information organisées par la [Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) et la [Direction générale des Finances publiques](#) en partenariat avec le [Crédit Agricole Alpes Provence](#).

En tout, ce sont trois réunions qui auront lieu dans le département pour expliquer les enjeux de la facturation électronique et les solutions à mettre en place :

Ecrit par le 10 juin 2026

- le lundi 8 juin à 14h à La Gare Numérique à Carpentras,
- le mardi 9 juin à 12h30 à la Maison de la Culture et des Associations à Pertuis,
- le lundi 15 juin à 13h30 à Cap Luberon à Apt.

Pour s'inscrire, [cliquer ici](#).

[Urssaf : la facturation électronique bientôt obligatoire](#)

La recette de petits pois du chef Christophe Pulizzi

Écrit par le 10 juin 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de petits pois avec brousse légère, verveine parfumée et praliné noisette.

Ingrédients :

Sphérification : purée petit pois, infusion verveine, alginate, bain calcium

Crème : petits pois, crème, beurre, verveine

Sorbet : petits pois, sirop, verveine, citron

Praliné : noisettes, sucre, sel

Brousse : brousse, huile olive

Étapes :

Blanchir petits pois 2 min, refroidir.

Mixer crème, beurre, verveine, passer chinois.

Réaliser praliné en mixant le caramel et les noisettes.

Réaliser sirop, infuser verveine, mixer petits pois, turbiner.

Sphérification : alginate + bain calcium.

Montage : points crème + praliné, quenelles brousse, sorbet, décor petits pois.

Astuce : fleurs comestibles pour finition.

Ecrit par le 10 juin 2026



DR

Neurologie : le Vaucluse invente sa médecine de territoire



Face à l'explosion des maladies neurologiques et aux délais croissants d'accès aux spécialistes, le Vaucluse inaugure sa première équipe de soins spécialisée en neurologie. Une réponse coordonnée et innovante pour améliorer l'accès aux soins dans un territoire confronté à une forte tension médicale.

C'est une première dans le département. En avril dernier, la [Caisse Primaire d'Assurance Maladie \(CPAM\) de Vaucluse](#), l'[Agence Régionale de Santé \(ARS\) Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et dix neurologues libéraux ont officialisé la création de l'Équipe de soins spécialisée (ESS) du Comtat Venaissin, dédiée à la neurologie. Derrière cette structure encore méconnue du grand public se dessine pourtant une évolution

Ecrit par le 10 juin 2026

majeure de l'organisation des soins. Créées en 2019, les ESS permettent à des médecins spécialistes de coordonner leur activité autour d'un projet médical territorial commun afin d'améliorer la prise en charge des patients et de fluidifier les parcours de soins. Dans le Comtat Venaissin, l'initiative répond à une situation devenue préoccupante : difficultés d'accès aux consultations, délais de rendez-vous prolongés et tension croissante sur l'offre de neurologie.

Une organisation inédite pour répondre à l'urgence neurologique

Le constat n'est pas propre au Vaucluse. En France, les besoins en neurologie augmentent fortement sous l'effet du vieillissement de la population et de la progression des maladies neurodégénératives. Selon Santé publique France, près de 1,2 million de personnes vivent aujourd'hui avec une maladie neurologique chronique, parmi lesquelles la maladie d'Alzheimer, la maladie de Parkinson, l'épilepsie ou encore la sclérose en plaques.



Copyright CPAM de Vaucluse

Une spécialité très demandée

Ecrit par le 10 juin 2026

La neurologie fait partie des disciplines médicales confrontées à une forte pression démographique. Le nombre de patients progresse plus vite que celui des spécialistes disponibles, notamment dans les territoires semi-ruraux ou éloignés des grands centres hospitaliers universitaires. Egalement, les étudiants en médecine boudent cette spécialité qu'ils jugent trop complexe.

Une équipe de 10 professionnels

L'ESS du Comtat Venaissin a précisément été pensée pour répondre à cette fragilité territoriale. Le dispositif réunit dix neurologues libéraux installés à Carpentras, Avignon, Pertuis, Châteaurenard et Montélimar, épaulés par une coordinatrice et une infirmière en pratique avancée (IPA). Depuis le lancement du projet en 2021, l'activité a doublé en deux ans avec plus de 2 000 premières consultations réalisées en 2025, signe d'un besoin particulièrement important sur le territoire. Cette montée en charge s'inscrit dans une tendance nationale. Selon la Fédération française de neurologie, les délais d'accès à un neurologue peuvent dépasser plusieurs mois selon les territoires, notamment pour les consultations non urgentes.

Une médecine plus coordonnée et plus réactive

L'ESS repose sur trois piliers : rapidité d'accès, coordination renforcée et innovation numérique. Concrètement, des créneaux sont réservés pour les situations neurologiques à fort enjeu, permettant aux médecins traitants d'obtenir plus rapidement des avis spécialisés. L'infirmière en pratique avancée assure quant à elle le suivi des patients complexes et facilite le lien entre médecine de ville et structures hospitalières.

La téléexpertise

Le projet mise également sur la téléexpertise et les messageries sécurisées afin d'accélérer les échanges entre professionnels. L'enjeu est crucial dans une spécialité où le facteur temps peut conditionner le pronostic. Accident vasculaire cérébral, suspicion de maladie neurodégénérative, troubles cognitifs ou pathologies neuromusculaires nécessitent souvent des diagnostics rapides et une coordination étroite entre les différents acteurs du soin. L'ESS a ainsi noué plusieurs partenariats structurants avec les orthophonistes, les CPTS (Communautés professionnelles territoriales de santé), le GHT-Neuro d'Avignon (Groupement hospitalier de territoire) et le CHU (Centre hospitalier universitaire) de Marseille pour les dossiers complexes.

Ecrit par le 10 juin 2026



Copyright Freepik

Vieillesse de la population et maladies neuro-dégénératives

Si les maladies cardiovasculaires ou les cancers concentrent souvent l'attention médiatique, les pathologies neurologiques représentent pourtant un enjeu de santé publique majeur. L'Organisation mondiale de la santé estime que les affections neurologiques constituent désormais la première cause d'incapacité dans le monde. En France, le vieillissement de la population accentue cette pression. Selon l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale), le nombre de personnes atteintes de maladies neurodégénératives devrait fortement augmenter dans les prochaines décennies, entraînant des besoins croissants en consultations spécialisées, en suivi coordonné et en accompagnement des aidants. En Vaucluse, où certaines zones restent médicalement fragiles, la question de l'accès rapide à la neurologie devient donc stratégique.

Une nouvelle logique territoriale des soins

En cela, la création de cette ESS traduit une transformation plus profonde du système de santé français passant d'une médecine fragmentée à une organisation collective et territorialisée. L'Assurance maladie et l'ARS soutiennent financièrement cette évolution. Après une aide au démarrage de 12 000€ en 2021 puis 15 000€ consacrés à la structuration du projet, l'ESS bénéficiera d'un financement annuel de

Ecrit par le 10 juin 2026

50 000€ à partir de 2026. Pour les autorités sanitaires, ces nouvelles organisations doivent permettre de mieux répartir les ressources médicales existantes, tout en limitant les ruptures de parcours et les renoncements aux soins. Dans un Vaucluse confronté au vieillissement de la population et à la raréfaction de spécialistes, l'ESS du Comtat Venaissin pourrait devenir un modèle appelé à essaimer dans d'autres disciplines.

L'équipe de l'ESS du Comtat Venaissin

L'ESS de neurologie du Comtat Venaissin regroupe 10 neurologues libéraux, les docteurs Bruno Perrouy, Pierre-Jean Gonon, Corinne Querel-Gonon, Anne Revol et Chloé Hirtz de Carpentras ; Valérie de Borchgrave d'Avignon, Géraldine Ast de Pertuis, Nathalie Grosmaire et Hervé Fayolle de Montélimar ; Alain Just de Chateaurenard ; Laura Dubousquet coordinatrice et Marie-Thérèse Casta-Jardi, infirmière en technique avancée (IPA).

Mireille Hurlin

CCI de Vaucluse, le commerce local célèbre ses audacieux

Ecrit par le 10 juin 2026



Des coffee-shops hybrides aux savons artisanaux, des galeries troglodytes aux biscuits conçus à partir de chutes d'hosties : les Trophées du Commerce 2026 mettent en lumière un Vaucluse entrepreneurial, créatif et tourné vers l'avenir. À travers [cinq lauréats distingués par la CCI de Vaucluse](#), Cyril Cheminot et Hervé Belgioino pour [Cofecina](#) à Avignon ; Moute Derraj pour [Savon stories](#) à Avignon ; [La maison Suet](#), opticien indépendant, Photo studio, astronomie et jumelles et galerie d'art à Apt ; La boutique de [l'Abbaye Notre Dame du Bon secours](#) pour ses biscuits à base d'hostie à Blauvac, et l'association de commerçants [Les Vitrines de Pertuis](#), c'est tout un territoire qui revendique la vitalité de son commerce de proximité, entre innovation, ancrage local et réinvention des centres-villes.

Le Vaucluse est fier de son commerce de proximité, levier d'attractivité territoriale et le fait savoir en lui consacrant les Trophées du Commerce 2026, organisés par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, dans le cadre du concours national porté par le réseau des CCI. Derrière les distinctions remises ces derniers jours à Avignon, Apt, Blauvac et Pertuis, se dessine un tissu commercial qui, au-delà de l'activité marchande, participe à la vie sociale, culturelle et environnementale des communes.

Regain d'initiative

Onze commerces ont candidaté cette année dans le département, tandis que trois associations de commerçants étaient en lice. Une mobilisation significative dans un territoire où le commerce indépendant demeure un marqueur fort de l'identité locale, notamment dans les centres anciens

Ecrit par le 10 juin 2026

confrontés aux enjeux de vacance commerciale et de concurrence périphérique.



Coffeecina Copyright CCI de Vaucluse

Le commerce entreprenant

À Avignon, le trophée 'Commerce entreprenant' est revenu à Cofeecina, un lieu ouvert en 2024 par Cyril Cheminot et Hervé Belgioino. Le concept ? Mêler coffee-shop latino, espace de coworking et salle de réunion. Une hybridation devenue emblématique des nouveaux modèles commerciaux : aujourd'hui, le client ne vient plus seulement consommer un produit, mais vivre une expérience, profiter d'un cadre, parfois même d'une communauté. Dans de nombreuses villes moyennes, ces lieux multifonctions participent à réinventer les usages du centre-ville en attirant étudiants, télétravailleurs et entrepreneurs.

L'environnement, creuset du bien-vivre

Cette mutation du commerce passe aussi par les préoccupations environnementales. Récompensée dans la catégorie 'Commerce durable', Savon Stories, désormais installée à Avignon, porte cette montée en

Ecrit par le 10 juin 2026

puissance de l'artisanat écoresponsable. Ingrédients biologiques, fabrication manuelle, contenants réutilisables : l'entreprise fondée par Moute Derraj participe à cette tendance sociétale de fond. Le consommateur privilégie de plus en plus les circuits courts, les compositions naturelles et la transparence des procédés de fabrication.



Moute Derraj pour Savon stories Copyright CCI de Vaucluse

La mise en récit du territoire

À Apt, la Maison Suet valorise le patrimoine et l'expérience culturelle. Installée depuis quatre générations dans le Pays d'Apt, l'entreprise familiale a transformé une cave du XIVE siècle en galerie d'art et espace photographique. Une manière de conjuguer activité commerciale et mise en récit du territoire au cœur d'une économie touristique en recherche de lieux atypiques.

Ecrit par le 10 juin 2026



Maison Suet Copyright CCI de Vaucluse

Les biscuits de Notre Dame de bon secours

Plus inattendu encore, le trophée de l'innovation décerné à la boutique de [l'Abbaye Notre-Dame du Bon Secours](#), à Blauvac, rappelle que l'innovation naît parfois là où on ne l'attend pas. Confrontée à la nécessité de diversifier ses ressources économiques, la communauté religieuse a imaginé des biscuits apéritifs élaborés à partir de chutes d'hosties aromatisées. Une démarche qui conjugue réduction du gaspillage, créativité produit et adaptation économique. Les sœurs proposent également des oreillers en plume et de nombreux produits à la commercialisation.

Ecrit par le 10 juin 2026



Abbaye de Blauvac Copyright CCI de Vaucluse

Les vitrines de Pertuis

Enfin, à Pertuis, l'association Les Vitrines de Pertuis a été distinguée pour son rôle fédérateur. Avec ses 110 adhérents et une programmation dense d'événements tels que les marchés, fêtes saisonnières, et animations commerciales, elle rappelle combien les unions commerciales demeurent essentielles dans la revitalisation des cœurs de ville, en recréant du lien entre habitants, les commerçants et collectivités.

Ecrit par le 10 juin 2026



Vitrines de Pertuis Copyright CCI de Vaucluse

Des enseignes distinguées au plan national

Le Vaucluse n'en est d'ailleurs pas à son premier succès dans ce concours national. Ces dernières années, plusieurs enseignes locales avaient déjà été distinguées à l'échelle française, à l'image de la chocolaterie d'Aline Géhant en 2021 ou du concept store avignonnais CQFD en 2022. Une reconnaissance qui confirme la capacité du territoire à faire émerger des initiatives originales malgré un contexte économique souvent tendu pour le commerce indépendant.

Donner de la visibilité aux piliers du commerce

À travers ces trophées, la CCI de Vaucluse entend surtout rappeler que le commerce de proximité reste un pilier de la vie locale. Dans des villes moyennes et des communes rurales où l'attractivité est devenue cruciale, ces commerces façonnent l'identité des centres-villes, créent de l'emploi non délocalisable et participent à maintenir une vie collective. Un enjeu devenu stratégique bien au-delà des seules vitrines.

Mireille Hurlin

Pertuis : le Château Val Joanis accueille la 3e

Écrit par le 10 juin 2026

édition de Luberon en Tous Sens



Le rendez-vous œnotouristique Luberon en Tous Sens, initié par [Destination Luberon](#) en 2023, reviendra pour une troisième édition ce dimanche 10 mai. Au programme : dégustations de vins, randonnée au milieu des vignes, et pique-nique élaboré par un chef local.

Les participants se donneront rendez-vous à 10h au Château Val Joanis, à Pertuis, qui accueillera cette troisième édition. La journée commencera avec une randonnée de 7km sur un itinéraire balisé exceptionnellement pour l'événement. Deux arrêts gourmands seront au programme de cette sortie avec la découverte du Domaine du Coffre, aussi situé à Pertuis, et la dégustation de mises en bouche travaillées autour de la pomme de terre de Pertuis, faites par le chef [Christophe Pulizzi](#), du restaurant [L'Olivier](#).

Le midi, retour au Château Val Joanis pour un pique-nique gastronomique. Tout l'après-midi, les participants pourront profiter d'une visite des jardins du Château et de la dégustation des vins des

Ecrit par le 10 juin 2026

domaines qui contribuent à cette nouvelle édition. Le tout avec une ambiance musicale assurée par le groupe local [Kobalt](#).

Les domaines participants

Ce seront sept domaines et caves vauclusiens qui feront découvrir leur vins cette année :

- Château Val Joanis à Pertuis,
- Domaine du Coffre à Pertuis,
- Marrenon à La Tour-d'Aigues,
- Domaine Le Novi à La Tour-d'Aigues,
- Domaine de la Citadelle à Ménerbes,
- Château La Sable à Cucuron,
- La Cave de Bonnieux,
- Le Mas des Infermières à Oppède.

Dimanche 10 mai. À partir de 10h. 65€. Château Val Joanis. 2404 Route de Villelaure. Pertuis. 04 90 71 32 01 / contact@destinationluberon.com

4e édition du film judiciaire de Pertuis

Ecrit par le 10 juin 2026



[La ville de pertuis](#) et le [Conseil départemental d'accès au droit \(CDAD\)](#) du Vaucluse organisent la 4^e édition du film judiciaire de Pertuis. Après le succès de [l'édition précédente](#) sur le thème de l'IA, l'événement abordera cette année le sujet du consentement.

« Le festival du film judiciaire de Pertuis fait figure désormais de rendez-vous incontournable du printemps en Luberon, se félicite [Jean-Philippe Lejeune](#), président du tribunal judiciaire d'Avignon ainsi que du CDAD 84. Organisé depuis 2023 par la mairie de Pertuis, le cinéma Le Luberon, la protection judiciaire de la jeunesse et le tribunal judiciaire d'Avignon, le festival propose au grand public et à un public scolaire d'illustrer des problématiques actuelles de nos sociétés en général et de la jeunesse en particulier. »

« Ce festival est devenu un rendez-vous incontournable de notre ville, un moment où le cinéma nous invite à réfléchir ensemble sur des sujets qui touchent chacun d'entre nous », complète pour sa part [Aurélien Auclair](#), nouveau maire de Pertuis.

Ecrit par le 10 juin 2026



Crédit : DR

Une édition placée sous le thème du consentement

« Cette année, le festival aborde un thème fondamental : le consentement, savoir le dire et savoir l'entendre, poursuit le maire de Pertuis. Une question essentielle dans nos relations, dans la vie sociale et dans l'exercice du droit. Elle nous rappelle l'importance d'écouter, de respecter et de protéger la parole et les droits de chacun. »

« Le consentement a pris ces dernières années une place éminente dans le débat public, dans notre état de droit et dans toute la société, complète pour sa part Jean-Philippe Lejeune. Il est désormais inscrit au cœur de l'action judiciaire en matière de lutte contre les violences sexuelles et sexistes : l'absence de consentement en matière sexuelle est en effet constitutif d'un viol, d'une agression sexuelle ou d'une violence. Sur le plan symbolique, le consentement détermine le respect d'autrui, la prise en compte de sa singularité, le respect de son corps, de son intégrité psychique et physique . A contrario, son absence illustre une volonté de pouvoir, de domination ou d'humiliation. Les réseaux sociaux sont également trop souvent le théâtre d'abus fréquents, d'excès et de phénomènes de meute . Il relève de la responsabilité de l'institution judiciaire de faire respecter la loi mais il faut surtout que la prise de conscience émane de toute la société elle-même . Le rôle de l'éducation est donc primordial. »

« Le consentement détermine le respect d'autrui, la prise en compte de sa singularité, le respect de son corps, de son intégrité psychique et physique. »

Jean-Philippe Lejeune, président du tribunal judiciaire d'Avignon et du CDAD 84

Ecrit par le 10 juin 2026

Afin de sensibiliser les jeunes à cette problématique plusieurs projections destinées aux scolaires suivies de débat avec les élèves se dérouleront durant la journée au cinéma [Le Luberon](#). Au programme la diffusion du film '[Les choses humaines](#)' d'Yvan Attal. L'histoire

Un jeune homme est accusé d'avoir violé une jeune femme. Qui est ce jeune homme et qui est cette jeune femme ? Est-il coupable ou est-il innocent ? Est-elle victime ou uniquement dans un désir de vengeance, comme l'affirme l'accusé ? N'y a-t-il qu'une seule vérité ?

Magistrat du tribunal judiciaire d'Avignon, représentant de la gendarmerie nationale, de la police municipale, du rectorat, intervenant associatif spécialisé dans le domaine considéré, représentant des avocats participeront à la rencontre qui suivra cette projection ;



Toutes les projections sont suivies de débats et d'échanges avec des professionnels du monde la justice et de la prévention. Crédit : DR

Côté grand public, c'est le soir à 19h, qu'aura lieu la projection du film '[Le Consentement](#)'. Un long métrage de Vanessa Filho qui raconte l'histoire de Vanessa, 13 ans, qui rencontre en 1985 Gabriel Matzneff, écrivain quinquagénaire de renom. La jeune adolescente devient alors l'amante et la muse de cet homme célébré par le monde culturel et politique. Se perdant dans la relation, elle subit de plus en plus violemment l'emprise destructrice que ce prédateur exerce sur elle. Un débat et des échanges avec le public concluront la 4^e édition de cet événement.

L.G.

4^e édition du Festival du film judiciaire. '[Le consentement](#)' (séance publique gratuite-Film interdit au moins de 12 ans). 19h. Mardi 12 mai. Cinéma [Le Luberon](#). 31, rue Giraud. Pertuis.
Informations et réservations : 04 90 79 50 40. pad@mairie-pertuis.fr

Ecrit par le 10 juin 2026

LA VILLE DE PERTUIS ET LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'ACCÈS AU DROIT DU VAUCLUSE
VOUS PRÉSENTENT :

FESTIVAL DU FILM JUDICIAIRE

4^{ème} édition
Mardi 12 mai 2026
Pertuis
Cinéma Le Luberon

Infos & réservations :
04 90 79 50 40
pad@mairie-pertuis.fr

« Le consentement »
SÉANCE PUBLIQUE GRATUITE À 19H 17

« Les choses humaines »
RÉSERVÉ AUX SCOLAIRES EN JOURNÉE

LE CONSENTEMENT : L'EXPRIMER ET L'ENTENDRE



Direction de
la protection pénale
de la jeunesse



Le gendarme réserviste vauclois remporte la coupe du monde de tir



[Arnaud Gamaleri](#) vient de gagner la coupe du monde de tir en pistolet 25 mètres vitesse olympique catégorie junior. Lors de cette compétition, qui s'est déroulée au Caire en Egypte le 24 avril dernier, le jeune pertuisien a aussi égalé le record du monde de sa catégorie avec un score de 589 points sur 600. Celui qui est aussi réserviste au sein du groupement de gendarmerie de Vaucluse depuis 2023 enrichit un palmarès déjà fourni puisque Armand Gamaleri est aussi champion d'Europe individuel junior 2025, double champion d'Europe junior par équipe (2024, 2025), vice-champion du monde par équipe 2024 et triple champion de France junior (2021, 2024, 2025). Prochaine étape, le championnat d'Europe qui se tiendra à Osijek en Croatie du 6 au 18 mai prochain.

Écrit par le 10 juin 2026



Arnaud Gamaleri est réserviste au sein du groupement de gendarmerie de Vaucluse depuis 2023.
Crédit : DR/Facebook Arnaud/Gamaleri

Soutenir un champion vaclusien

En attendant, le jeune sportif vaclusien, qui s'entraîne au sein du [club de tir de Pertuis](#), a mis en place [une cagnotte participative](#) afin de soutenir la pratique de sa discipline.

« Avec l'ambition de poursuivre cette progression et de représenter la France au plus haut niveau, je fais aujourd'hui appel à votre soutien, explique-t-il. Votre aide me permettra de poursuivre un entraînement intensif et structuré, de participer aux compétitions internationales, de financer les déplacements, inscriptions, stages et matériel indispensables à la performance. Chaque soutien compte. Il contribue concrètement à mon évolution et me rapproche de mes objectifs sportifs. »

Ecrit par le 10 juin 2026



Arnaud Gamaleri sur le podium de la coupe du monde de tir au Caire. Crédit : ISSF/DR

La recette d'asperges du chef Christophe Pulizzi

Écrit par le 10 juin 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges blanches.

Les asperges blanches :

- Asperges blanches (même calibre)
- Huile d'olive
- Poivre de Timut
- Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d'asperges et amandes :

- 500 g de lait
- 500 g de crème
- 3 gousses d'ail
- Queues et épluchures d'asperges
- 100 g d'amandes blanches torréfiées
- 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Ecrit par le 10 juin 2026

Brousse aux anchois et câpres :

- 100 g de brousse
- Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
- 50 g de câpres à queue
- 50 g d'amandes torréfiées concassées
- 30 g d'anchois hachés
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :

Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :

Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Ecrit par le 10 juin 2026



DR

La recette de canette du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de canette à la bigarade.

Préparation des cuisses :

- 1 canette entière et vidée

Rincer les cuisses de canette et les recouvrir de gros sel pendant 30 minutes.

Rincer soigneusement, puis les placer dans un récipient hermétique avec de l'huile, de l'ail et du thym. Laisser mariner une nuit.

Le lendemain, les griller lentement au barbecue jusqu'à cuisson complète.

Effiloche la chair et la hache au couteau. Mélanger avec de l'oignon confit, des olives, des anchois, du thym et du zeste d'orange.

Ecrit par le 10 juin 2026

Préparation des filets :

Rôtir les filets (ou la carcasse) dans une poêle avec de l'huile, de l'ail et du thym jusqu'à ce que la peau soit bien dorée.

Enfourner à 140°C pendant 15 minutes.

Laisser reposer 10 minutes, puis remettre au four pour 10 minutes supplémentaires.

Tailler les filets et dresser sur l'assiette.

Jus Bigarade :

- Os de canette
- 4 oranges
- 2 cl de vin blanc
- 100 g d'olives noires
- 100 g de câpres
- 20 g d'anchois

Faire colorer les os de canette dans un sautoir.

Déglacer au jus d'orange et réduire à sec.

Ajouter le vin blanc, réduire à nouveau.

Incorporer les olives hachées, les câpres et mouiller à hauteur.

Laisser réduire, passer au chinois et réserver pour le dressage.

Espuma de Polenta :

- 1 L de lait
- 1 L de crème
- 100 g de polenta
- 2 oranges
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'olives noires
- Thym

Porter à ébullition le lait et la crème avec le thym, l'ail, le sel et le poivre.

Infuser et ajouter la polenta puis cuire pendant 30 minutes.

Mixer avec les écorces d'orange et les olives noires.

Passer au chinois, verser dans un siphon et insérer deux cartouches de gaz.

Truite de Polenta :

- 100 g de polenta
- 1 L d'eau
- 20 g d'anchois

Cuire la polenta dans l'eau avec les anchois.

Mixer, étaler sur un papier cuisson et sécher au four à 70°C pendant 2 heures.

Finaliser la cuisson à 180°C pour obtenir une texture croustillante.

Ecrit par le 10 juin 2026



Ecrit par le 10 juin 2026

DR