

Ecrit par le 27 mars 2025

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crémeuse à la sauge de la balizone, tomates épicées, haricots verts fermentés et girolles en pickles.

Joue de cochon :

- 1kg de joue de cochon
- 6 carottes
- 4 oignons
- 2l de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- 10 baies de genièvre et de poivre
- 2 feuilles de laurier

Ecrit par le 27 mars 2025

Nettoyer les joues de cochon puis les mettre à mariner avec tous les autres ingrédients pendant environ 24h.

Le lendemain les égoutter puis les marquer à feu vif avant de les remettre dans leur marinade avec 1/3 de jus de veaux. À cuire au four dans un bac gastro avec couvercle pendant environ 1h30 à 160°C et les laisser reposer une heure de plus dans leur jus avant de les refroidir pour les conditionner.

Sauce de tête :

- Bacon
- Tomates cerises
- Sauce Worcester
- Bisque
- Jus de volaille

Colorer le bacon. Déglacer avec les tomates et la sauce Worcester et réduire à glace. Mouiller à la bisque et jus de volaille et laisser réduire. Puis mixer et filtrer la sauce.

Polenta :

- 200gr d'eau
- 30gr de crème
- 80gr de polenta
- 3 tranches de bacon
- Jus de volaille
- Eau
- Crème infusée à la sauge

Mélanger l'eau, la crème et la polenta, puis cuire dans un gastro avec couvercle au four à 200°C pendant 20 minutes.

Ajouter le bacon puis cuire encore 10 minutes. Mixer au Thermomix. Émulsionner au jus de volaille et à la crème infusée.

Pickles :

- 1l de vin blanc
- 1l de vinaigre de riz
- 30gr de sucre

Mettre en pickles des girolles et des haricots vert entier.

Finition :

Tomates cerises mondées coupées en deux et sautées au tabasco.

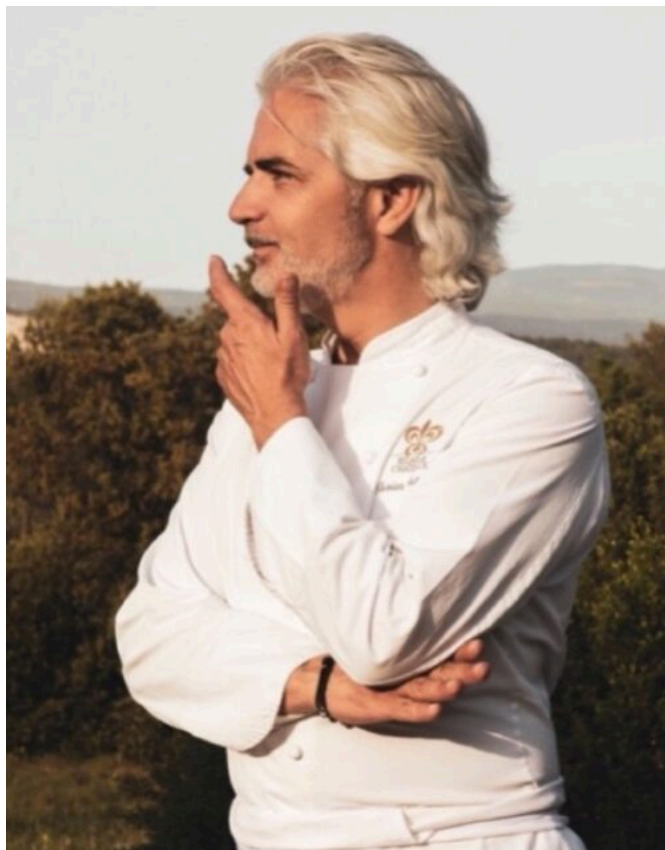
Ecrit par le 27 mars 2025



DR

Écrit par le 27 mars 2025

La recette de gigot d'agneau du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

Éléments principaux :

- Gigot d'agneau

Avant de commencer à désosser le gigot, enlever la souri et la garder pour une autre préparation. Désosser la partie de la cuisse en laissant tous les muscles unis.

Autre possibilité : demander à son boucher de préparer un gigot sans l'os roulé façon rôti.

Faire colorer le morceau dans une cocotte à l'ancienne (piquer d'ail & assaisonné).

Sable vert :

Ecrit par le 27 mars 2025

- Pois chiches
- Persil
- Basilic
- Ail
- Sel

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et bien parfumée.

Assaisonner avec du sel et passer au tamis.

Garder dans une boîte bien fermée.

Jus d'agneau :

- Os d'agneau 5kg
- 3 oignons
- 8 carottes
- 6 branches de celeri
- 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglacer avec des glaçons. Répéter cette opération 3 fois.

Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Couvrir avec eau et glaçons et laisser réduire. Faire deux remouillages puis passer au chinois et faire réduire.

Monter le jus au beurre et assaisonner légèrement si nécessaire.

Garder au chaud.

Coco blanc au jus d'agneau :

- 500gr de coco blanc
- Ail haché
- Échalote hachée
- 150gr jus d'agneau
- Beurre
- 125gr d'eau

Tremper les cocos blancs la veille. Le lendemain, les cuire dans la cocotte minute avec l'eau, le jus d'agneau, l'ail haché et l'échalote ciselée, pendant 12mn (9 minutes pour les haricots coco frais). Une fois cuits, les stocker au frigo.

Avant de servir, les chauffer et les lier au beurre.

Purée de haricot coco :

- Haricots coco
- Huile d'olive
- Court-bouillon de légumes

Tremper les haricots coco la veille. Le lendemain les cuire dans un court-bouillon de légumes. Quand ils

Ecrit par le 27 mars 2025

sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.

Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour obtenir la texture souhaité puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

Moutarde aux câpres :

- 200gr câpres au vinaigre
- 200gr purée haricots coco
- 100gr moutarde à l'ancienne
- 4 gousses ail rôti
- 30gr huile d'olive

Laver les câpres sous l'eau froide puis les presser pour enlever tout le liquide.

Mixer tous les ingrédients.

Éléments complémentaires :

- Fleurs de thym
- Ail rôti

Sur un petit plateau avec du papier absorbant légèrement mouillé, préparer des petites branches de thym en fleur.

Couper l'extrémité haute d'une tête d'ail et la piquer avec des branches de thym. Assaisonner avec de l'huile d'olive et la cuir, sur un lit de gros sel, au four à 155/160C° pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

Finition :

Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.

Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.

Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.

Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.

Ecrit par le 27 mars 2025



DR

Ecrit par le 27 mars 2025

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de canette aux cerises.

Chutney cerises :

- Cerises 900gr
- Poivrons rouges 300gr
- Oignon 180gr
- Cassonade 100gr
- 2 gousses d'ail
- Vinaigre de riz 100gr
- Vinaigre balsamique 40gr

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron rouge ciselé. Faire bien suer puis ajouter les cerises, les

Ecrit par le 27 mars 2025

gousses d'ail et la cassonade. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Garder au chaud.

Jus de veau :

- Os de veau 5kg
- 3 oignon
- 10 carottes
- 1/2 celeri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucres de la viande. Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

Sauce aux cerises :

- Miel badiane
- Cannelle
- Vinaigre de framboises
- Jus de cerises
- Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au vinaigre de framboise puis ajouter le jus de cerises et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments principaux :

- Filet de canette

Parer le magret de canette et le cuire avec une branche de thym au four pendant 5mn à 180°C puis laissez reposer à température ambiante. Le remonter en température avant de servir.

Éléments complémentaires :

- Cerises avec queue

Faire glacer dans la sauce 1 minute.

Ecrit par le 27 mars 2025



© 2018 Cook and Shoot by Aline GERARD

©Cook and Shoot

La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 27 mars 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tian aux olives.

Tapenade :

- 100g Crème
- 20g Jaune d'œuf
- 13g Olives noires
- 20g Foie gras
- Ail

Rôtir le foie gras. Mixer ensemble tous les éléments, filtrer, assaisonner au sel et poivre. Cuire à 90°C vapeur pendant 20 minutes.

Crumble de parmesan :

- 600g Farine
- 500g Beurre
- 450g Parmesan frais haché
- 15/20g Spiruline

Faire une pâte sablée, ajouter la spiruline et réduire en terre. Cuire au four à 160°C pendant 8/10

Ecrit par le 27 mars 2025

minutes.

Finition :

- Brunoise d'échalote à l'huile d'olive
- Olive de la maison
- Cube de foie gras
- Feuille de câpre au vinaigre
- Jus d'anchois

Passer les olives au four à 180°C pendant 7 minutes, puis les dénoyautées. Dresser joliment le bol avec tous les éléments. Disposer la tuile aux olives sur le dessus.

Ecrit par le 27 mars 2025



DR

Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement

Ecrit par le 27 mars 2025



« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après

Ecrit par le 27 mars 2025

avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ecrit par le 27 mars 2025

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Jocas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00

Écrit par le 27 mars 2025

ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)

La recette de melon et suprême de pintade du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 27 mars 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de melon et suprême de pintade.

Éléments principaux :

- Pintade fermière
- Sel
- Poivre

Chutney Melon :

- Melon 1 kg
- Poivron jaune 500g
- Oignon 300gr.
- Pomme jaune 600 gr
- 25 gr de Vinaigre de riz
- 25 gr de Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon en ne colorant pas puis ajouter le poivron jaune ciselé, le melon et les pommes coupées. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Mixer le chutney. Garder au chaud.

Ecrit par le 27 mars 2025

Sauce au Melon :

- Miel de lavande
- Badiane
- 250 gr de Verjus
- 1/2 L de Jus de Melon
- Jus de veau
- Cannelle

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au verjus puis ajouter le jus de melon et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments complémentaires :

- Melon

Faire des billes de melon à l'aide de la pomme parisienne, les glacer dans la sauce au melon.

Final :

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle tiède. Laisser tirer le filet au chaud jusqu'au dressage.

Poser le filet coupé dans une assiette, avec une quenelle de chutney de melon à côté. Terminer avec les billes de melon glacé dans la sauce.

Écrit par le 27 mars 2025



DR

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

Ecrit par le 27 mars 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert au chocolat, framboise et poivron.

Streuzel cacao :

- Beurre 56gr
- Sucre roux 56gr
- Poudre amandes 56gr
- Sel 0,6gr
- Farine T45 gruau 42gr
- Cacao en poudre 8gr

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter la farine mélangée au cacao et pétrir juste le temps nécessaire à obtenir une pâte bien homogène. Etaler la pâte à 2mm et cuire au four à 150° pendant 20mn. Laisser refroidir et mixer.

Praliné noisette :

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

Ecrit par le 27 mars 2025

Faire un sirop à 118°C puis ajouter les noisettes, continuer à cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une caramélisation bien lisse et brillante. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de silpat et faire refroidir. Mixer au thermomix jusqu'à que le praliné devient fluide.

Croustillant streuzel :

- Praliné noisette 318gr
- Feuillantine 112gr
- Streuzel cacao 206gr
- Couverture Guanara 72% 56gr
- Couverture Jivara 40% 56gr

Fondre les couvertures puis les mélanger avec tous les autres ingrédients.

Confit framboise :

- Purée de framboise 373gr
- Sucre 100gr
- Pectine NH 6gr
- Jus de citron 11gr
- Kirsch 13gr

Chauffer la purée de framboise à 40° puis ajouter le sucre et la pectine NH. Porter tout à ébullition. Hors du feu, ajouter les jus de citron et le kirsch; refroidir et mixer au thermomix.

Caramel framboise :

- Sucre 233gr
- Glucose 150gr
- Purée de framboise 306gr
- Beurre de cacao 120gr
- Beurre doux 300gr
- Gélatine en poudre 200 bloom 5gr
- Eau 25gr
- Eau de vie de framboise 15gr

Cuire le sucre au caramel clair puis décuire avec la purée de framboise et le glucose. Hors du feu, ajouter les beurres, la gélatine et l'alcool. Laisser refroidir puis monter au batteur.

Disc de chocolat :

- Couverture Guanara 72% 250gr

Tempérer le chocolat puis l'étaler sur une feuille de papier guitare. Laisser figer à température ambiante puis détailler à l'emporte-pièce de disc de 7cm de diamètre.

Ganache montée :

- Crème 243gr

Ecrit par le 27 mars 2025

- Glucose 27gr
- Sucre inverti 27gr
- Couverture Caraïbe 66% 202gr
- Crème 500gr

Bouillir la première partie de crème avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur le chocolat et mixer au mixeur plongeant. Ajouter la deuxième partie de crème et mixer à nouveau. Laisser reposer au frigo pendant 12 heures puis monter au batteur. Réserver dans une poche à douille équipée d'une douille sultan.

Nougatine :

- Glucose 333gr
- Eau 41gr
- Sucre 417gr
- Amandes hachées 166gr
- Cacao pate extra 41gr

Cuir le glucose, l'eau et le sucre jusqu'à une couleur jaune claire, ajouter les amandes hachées torréfiées et la pate de cacao. Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir; mixer le tout. Étaler sur une plaque, recouverte d'une feuille de silpat, la poudre de nougatine, mettre à fondre au four à 190° puis lorsque la nougatine est bien fondue, mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau le plus fin possible. Laisser refroidir et casser des tuiles irrégulières.

Sorbet framboise :

- Eau 203gr
- Sucre 202gr
- Glucose atomisé 60gr
- Stabilisateur 0,5gr
- Purée de framboise 507gr
- Jus de poivron rouge 25gr

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition et refroidir. Mélanger le sirop la purée de framboise et le jus de poivron centrifugé, mettre dans un bol à pacojet et congeler. Au besoin pacosser le sorbet.

Enrobage caraïbe :

- Couverture Caraïbe 66% 600gr
- Beurre de cacao 400gr

Mélanger la purée de framboise et l'agar, faire bouillir, puis, en de hors du feu, ajouter le jus de poivron. Faire refroidir et mixer au thermomix. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao ensemble.

Sauce framboise / poivron rouge :

Ecrit par le 27 mars 2025

- Purée framboise 666gr
- Jus de poivron rouge 333gr
- Agar Agar 10gr

Montage :

Dans des cercles de 5,5cm de diamètre étaler 15gr de croustillant streuzel, recouvrir avec 15gr de confit de framboise et lisser avec le caramel framboise; congeler. Démouler les bases et les tremper dans l'enrobage. Garder au frigo.

Finitions :

Pocher une petite couche de ganache montée sur le premier montage pour fixer le disc de chocolat. Pocher la ganache montée sur le disc de chocolat et remplir le trou au centre avec la sauce framboise/poivron. Décorer avec quelques morceaux de framboise fraîche et garder au frigo. A l'envoi, poser le gâteau sur le côté gauche d'une assiette plate, le décorer avec les tuiles de nougatine, puis terminer le dessert avec une quenelle de sorbet framboise/poivron posée à droit du gâteau.



©Cook and Shoot

©2018 Cook and Shoot by Alina GERARD

La recette de soufflé à l'hydromel du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soufflé à l'hydromel.

Anglaise à soufflé :

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

Ecrit par le 27 mars 2025

Cuire à 83°c tous les éléments. La cuisson de l'anglaise doit être précise.

Lait amidon :

- 1750 gr Lait
- 250 gr Fécule de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.

Stocker sous vide pesé à 380gr.

Meringue :

- 150 gr Blanc d'œuf
- 60 gr Sucre
- 3 Gr Blanc Galia
- 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

Montage :

Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.

Sortir le mélange (pâtissière à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.

Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtissière en trois fois à la maryse.

Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.

Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explose » de trop et déborde dans le four.

Cuisson : 200°c pendant 8min.

Ecrit par le 27 mars 2025



Ecrit par le 27 mars 2025



Ecrit par le 27 mars 2025

DR

La recette de tatin de tomates du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tatin de tomates.

Pour 4 à 6 personnes

Caramel :

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

Ecrit par le 27 mars 2025

- 60 Gr Beurre

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

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

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

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

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

Garniture de tomate :

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

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

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

Assemblage :

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

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

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

Ecrit par le 27 mars 2025



DR