

Ecrit par le 1 avril 2025

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 Saint jacques
- 1 chou fleur de chaque couleur
- 1 oignon
- 2 citron vert
- ½ L de lait
- 1 orange
- 1 citron jaune
- ½ L de crème
- 1 citron caviar
- 20gr de pignons de pin

Ecrit par le 1 avril 2025

- Fleurs pour décoration
- 1 botte de ciboulette

Déroulé :

Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.

Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torréfiés, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits dés. La sauce vierge est prête.

Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :

Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.

Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.



DR

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza



La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'[Association des Pizzerias Françaises](#), se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show - Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

Ecrit par le 1 avril 2025

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno a à Avignon
- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuair de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours...

[Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger](#)

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Ecrit par le 1 avril 2025



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le [baromètre de l'ordre des experts comptables](#). Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que [Patrice Mounier](#) le Président de l'[UMIH 84](#) (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste...

Ecrit par le 1 avril 2025



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Ecrit par le 1 avril 2025

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Écrit par le 1 avril 2025

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Ecrit par le 1 avril 2025

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrotts, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15^e année, 3^e manche avec de jeunes chefs très créatifs



Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ecrit par le 1 avril 2025

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figues séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



Ecrit par le 1 avril 2025



Ecrit par le 1 avril 2025



DR

Enfin, après avoir entendu les commentaires de chaque table et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.

Ecrit par le 1 avril 2025

La recette de langoustine du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 pièces de grosses langoustines
- 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
- 20 g de concentrée de tomate
- 30 g de beurre
- 10 cl de cognac
- 20 cl de vin blanc
- Farine
- 0.5 l de crème
- 1 kg de carottes
- 1/4 botte de thym

Ecrit par le 1 avril 2025

- Huile d'olive
- 12 pièces de carottes fanes multicolores
- 4 pc de panais fanes
- 160 g d'eau
- 60 g d'huile neutre
- 20 g de farine
- Purée d'ail noir

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.

Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié et crémier. Réduire encore de moitié, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.

Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d'huile d'olive.

Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.

Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.

Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

Dressage :

Disposer la réduction de bisque en fond d'assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

Bon Appétit!, la nouvelle adresse gourmande d'Avignon qui fait voyager le palais

Ecrit par le 1 avril 2025

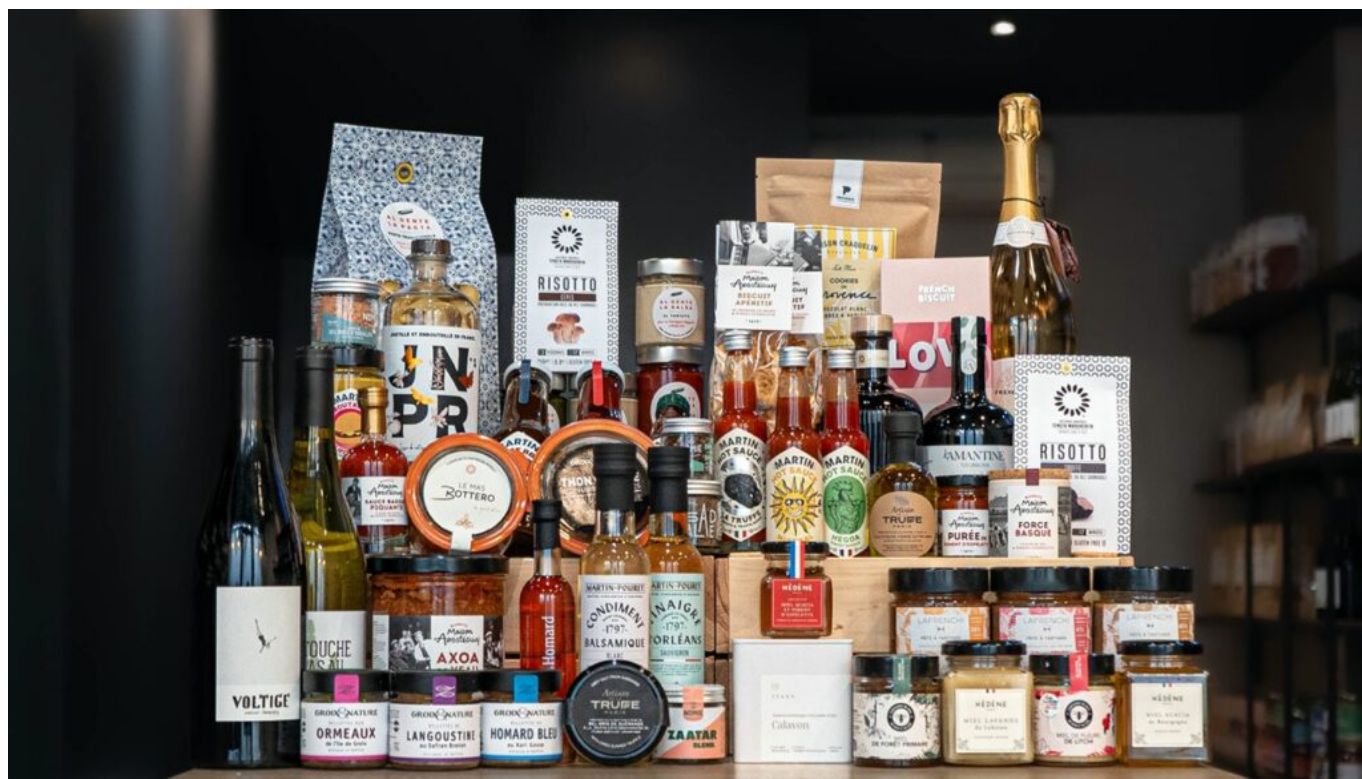


En face de la boulangerie utopiste Bella Ciao et de l'atypique Maison de Fogasses, au 46 Rue des Fourbisseurs en descendant vers la Place Saint-Didier, une nouvelle venue, Nouzha Millet qui tient cette caverne d'Ali Baba de saveurs, parfums, épices, sauces, condiments exotiques venus d'ailleurs, mais aussi de la proche Provence avec des produits de terroir authentiques et artisanaux.

« Ici viennent ceux qui aiment cuisiner, métisser les cultures et mélanger les textures », explique la jeune femme arrivée du Maroc en 1997 et ouverte sur le monde. Et ils ont le choix, ceux qui franchissent la porte, avec des rayons chargés de tentations gustatives.

Huile d'olive de l'AOP des Baux-de-Provence Jolibois, bio, aux notes herbacées et poivrées, élue meilleur cru au dernier Salon de l'Agriculture à Paris, mais aussi celle venue de Tuscania, dans le Latium au nord de Rome. Sauces à la truffe, aux artichauts, aux cèpes, au pesto et riz canaroli - le meilleur pour le risotto - en provenance de Sicile, vinaigre de cidre au gingembre, confiture à la mirabelle du Mas Bottero à Saint-Cannat.

Ecrit par le 1 avril 2025



© Bon Appétit!

Bon Appétit! propose aussi la moutarde d'Orléans au miel et chardonnay, les thés noir et vert éthiques d'Itany (qui a longtemps travaillé pour Fauchon), les pâtes à tartiner à la noisette signées LaFrenchi, les rillettes bretonnes Groix & Nature au maquereau, à la sardine, à la noix de Saint-Jacques, au homard bleu ou à la langoustine.

Autres suggestions : les navettes à la fleur d'oranger de la Maison Craquelin à La Ciotat, les bocaux d'axoa de veau venus tout droit de chez Arosteguy à Biarritz, avec son piment d'Espelette, une recette emblématique du Pays Basque. Il y a aussi des vins pétillants sans alcool, la nouvelle tendance à la mode, mais aussi celui du vigneron enthousiaste et généreux des Dentelles de Montmirail, Richard Olivero, son rosé baptisé « Demoiselle Suzette ».

De quoi avoir « l'eau à la bouche », comme le chantait sensuellement Serge Gainsbourg.

Ecrit par le 1 avril 2025



Ecrit par le 1 avril 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 09 56 43 03 45

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

« Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte

Ecrit par le 1 avril 2025

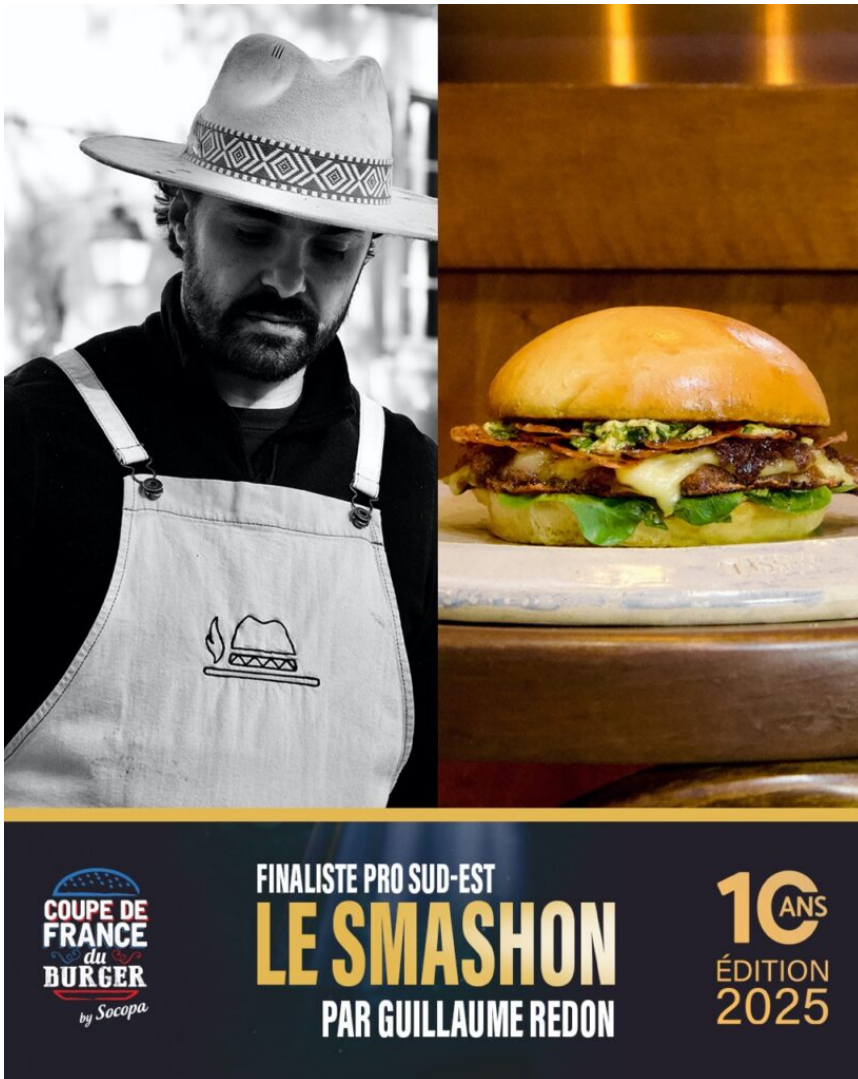
de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accédera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistronomique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.

Ecrit par le 1 avril 2025



© Socopa

Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et

Écrit par le 1 avril 2025

innovation », explique le chef gardois.



© Socopa

La recette de joue de cochon du chef Xavier

Ecrit par le 1 avril 2025

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 giroles 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

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

Ecrit par le 1 avril 2025

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 le 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 1 avril 2025



DR

Écrit par le 1 avril 2025

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

Ecrit par le 1 avril 2025



Ecrit par le 1 avril 2025

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

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

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

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