

Ecrit par le 2 avril 2025

La recette de pintade du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :

- 2 suprêmes de pintades fermières
- 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C. Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

Ecrit par le 2 avril 2025

Réduction d'abricots au mizkan :

- 300 gr d'abricots
- 50 gr de sirop d'érable
- 25 gr de vinaigre de cidre
- 120 gr de mizkan
- 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :

- 50 gr d'oignons émincés
- 10 gr de miel
- 10 gr de beurre
- 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :

- 2 kg d'aubergines
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :

- 300 gr d'épinards frais
- 30 gr de beurre
- 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :

Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'à quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.

Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.

Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.

Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR

Ecrit par le 2 avril 2025

La recette du burger 'Nemausus' du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du Nemausus, un burger avec de la viande hachée, des pickles de salicorne ou encore de la tomme d'Arles.

Ingrédients :

- 4 buns classiques parfumés aux herbes de la garrigue
- 480 g de viande de bœuf hachée à 20 % de MG (120 g par steak)
- Beurre clarifié (si vous en avez) ou à défaut du beurre doux
- Sel et poivre
- Sauce barbecue de tomates anciennes fumées au foin de Crau
- 150 g de pousses d'épinard
- 120 g de pickles de salicorne
- 160 g de tomme d'Arles

Ecrit par le 2 avril 2025

- 4 pièces noires de taureau
- 80 g d'oignons doux frits

Sauce barbecue :

- 650 g de tomates anciennes
- 200 g de foin de Crau AOP
- 50 g d'oignons doux des Cévennes
- 10 g d'ail fumé frais
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de paprika fumé
- 50 ml de vin blanc moelleux
- 50 g de cassonade
- 50 g de sirop d'érable
- 1 cuil. à café de piment des Cévennes en poudre
- Sel et poivre

Allumer le barbecue avec du bois (ou du charbon, si vous n'avez que ça).

Couper les tomates en quatre et les épépiner, puis en peser 500 g.

Disposer les tomates sur la grille du barbecue et ajouter le foin sur la partie incandescente de la braise. Une fois que le foin a pris feu, refermer immédiatement le couvercle pour réaliser le fumage des tomates.

Patienter environ 5 minutes puis retirer les tomates du barbecue.

Tailler les oignons et l'ail en brunoise. Faire revenir le tout dans l'huile jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Ajouter le paprika et faire torrifier le tout.

Déglacer avec le vin. Ajouter les tomates fumées et laisser réduire 15 minutes environ à feu moyen.

Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et le piment. Assaisonner et laisser réduire à nouveau 15 minutes à feu moyen.

Mixer le tout au blender pour obtenir un mélange homogène. Passer au chinois étamine pour obtenir la texture du ketchup. Si la texture est encore trop liquide, faire réduire à nouveau. Une fois la bonne texture obtenue, laisser refroidir avant de mettre en bocal.

Pickles de salicorne à la camarguaise :

- 250 g de salicornes
- 75 g de cassonade
- 75 ml de vinaigre de vin blanc italien (Bianco®)
- ¾ morceau d'écorce de citron jaune bio
- 1 feuille de citronnier bio
- 1 feuille de laurier
- ¼ branche de romarin
- ¼ branche de thym
- ¼ cuil. à soupe de grains de poivre noir

Rincer et égoutter les salicornes avant de les mettre dans un bocal.

Placer la cassonade, le vinaigre, les écorces de citron, les feuilles de citronnier, le laurier, le romarin, le

Ecrit par le 2 avril 2025

thym et le poivre dans une casserole avec 100 ml d'eau.

Porter à ébullition en mélangeant pour que la cassonade ne colle pas au fond.

Une fois qu'il a bouilli, laisser refroidir le mélange avant de le verser sur les salicornes et de laisser infuser. Il ne faut surtout pas le verser à chaud sur les salicornes, car cela va les cuire et leur faire perdre leur texture croquante.

Ces pickles doivent être consommés dans les 2 jours maximum, après quoi les salicornes perdront de toute manière leur croquant.

Le burger :

Préchauffer la plancha ou la poêle à 260 °C (aux $\frac{3}{4}$ de la puissance pour une plaque à induction ou vitrocéramique).

Toaster les 2 moitiés des 4 buns avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Faire cuire la viande hachée avec un peu de beurre clarifié. Assaisonner avec le rub pour la viande hachée.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce barbecue sur les 2 moitiés de chaque bun.

Déposer des pousses d'épinard et 1 belle poignée de pickles de salicorne (30 g) sur le bun du haut.

Au bout d'environ 2 minutes et demie de cuisson, retourner le steak, assaisonner de nouveau et déposer 2 tranches de tomme d'Arles (40 g) et la pièce noire de taureau dessus. Clocher à l'aide d'un couvercle ou d'un cul de poule.

Au bout de 2 minutes, enlever la cloche puis écraser un peu le steak à l'aide de la spatule pour évacuer l'excédent d'eau.

Déposer le steak sur le bun du bas. Ajouter 1 belle pincée d'oignons frits (20 g) par-dessus.

Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !

Écrit par le 2 avril 2025



DR

La recette de gigot d'agneau du chef Xavier

Ecrit par le 2 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 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 :

- Pois chiches
- Persil

Ecrit par le 2 avril 2025

- 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 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

Ecrit par le 2 avril 2025

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.

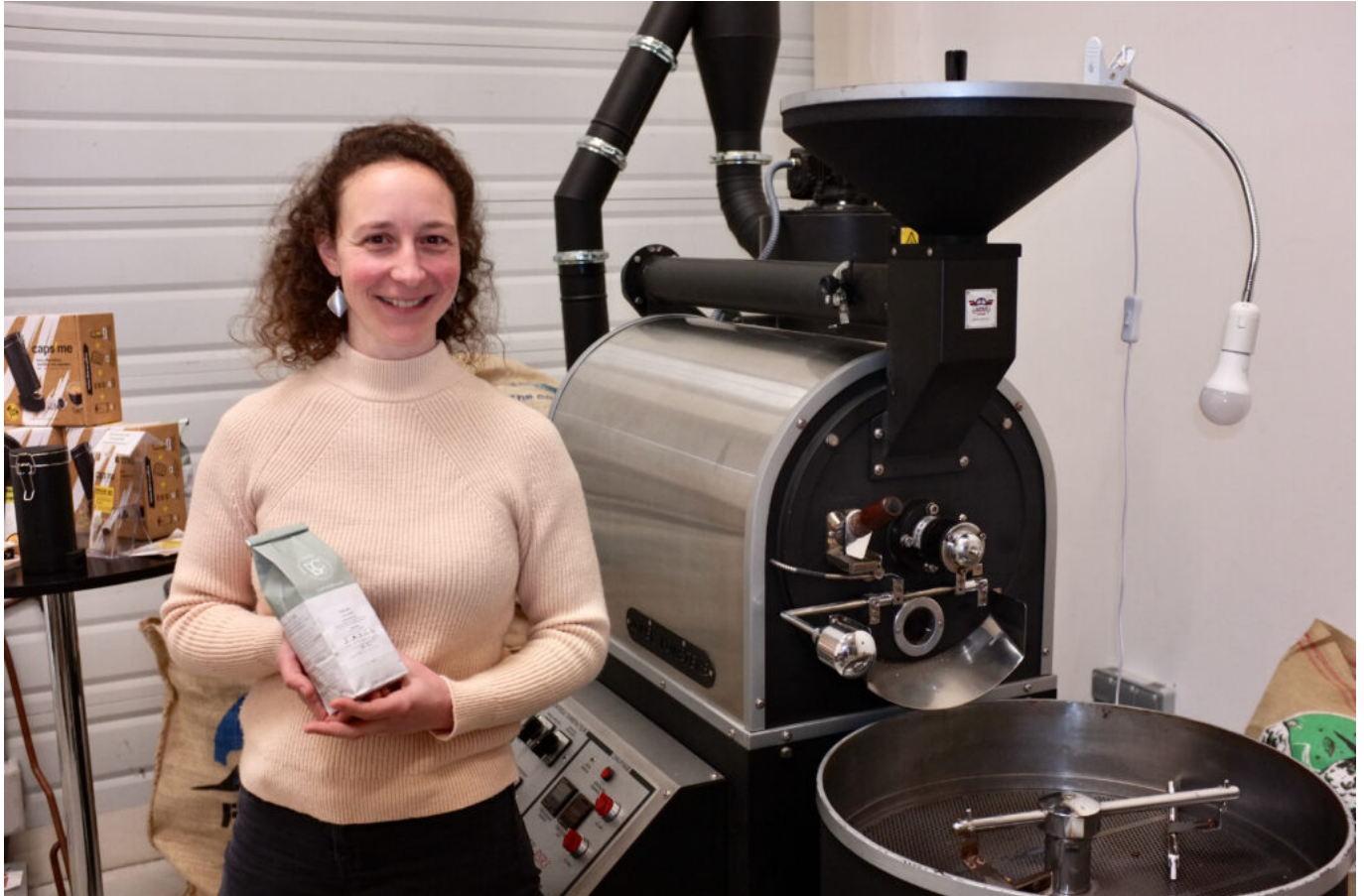
Ecrit par le 2 avril 2025



DR

Ecrit par le 2 avril 2025

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Ecrit par le 2 avril 2025



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 2 avril 2025

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 2 avril 2025

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 2 avril 2025

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR

Ecrit par le 2 avril 2025

La recette de crémeux de haricots coco 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 crémeux de haricots coco à la poutargue et noix de Grenoble.

Ingrédients (8 pers.) :

- 500 g de coco sec
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)
- Gros sel
- 1 échalote
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 20 cl d'huile de noix
- 50 g de poutargue

Écrit par le 2 avril 2025

La veille, tremper les cocos dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les cocos et les mettre à cuire dans une grande casserole avec 3 fois son volume en eau froide. Ajouter le bouquet garni, oignon et carotte épluchés. Faire bouillir une fois, écumer et cuire à frémissement environ 25 à 30 minutes. Saler avec une poignée de gros sel en fin de cuisson.

Une fois cuits, garder la moitié des cocos dans un peu de bouillon de cuisson et faire refroidir. Mixer le reste avec le bouillon nécessaire pour avoir une texture onctueuse. Ajouter 5 cl de vinaigre de vin rouge et 10 cl d'huile de noix. Rectifier l'assaisonnement en sel. Refroidir la purée de cocos avec un film au contact. Égoutter les cocos refroidis et assaisonner avec le reste du vinaigre de vin rouge, l'huile de noix, les cerneaux de noix hachés, l'échalote ciselée et une râpée de la moitié de la poutargue.

Faire des tranches fines avec le reste de poutargue.

Dans un bol, verser le crémeux de cocos. Disposer la salade de cocos en son milieu, ajouter les tranches de poutargue et verser un filet d'huile de noix.



DR

Ecrit par le 2 avril 2025

Brunet Frères : une saga familiale d'artisans traiteurs qui fêtent leurs 60 ans de succès



Au départ de [Brunet Frères](#), il y avait deux frères, Jean-Pierre et Max, qui étaient bouchers à Carpentras, Rue Porte de Mazan. « A l'époque, en 1965, le 8 mars, raconte Christian — qui a pris la suite des fondateurs comme chef cuisinier avec son frère Alex qui s'occupe de la gestion et du commercial sur la Zone des Escampades à Monteux — il y avait une demi-douzaine de bouchers-charcutiers dans la capitale du Comtat. Et la 1ère cliente qui était rentrée dans leur commerce n'avait pas de monnaie, ils ont dû aller la chercher chez la boulangère d'à côté. Puis sont arrivés les zones commerciales et les supermarchés qui ont modifié notre environnement et tué à petit feu le petit commerce de proximité, comme les boucheries-charcuteries. Du coup, mon père et mon oncle ont décidé de tirer leur épingle du jeu, d'ajouter une corde à leur arc de bouchers-charcutiers en devenant aussi traiteurs car les clients leur demandaient de plus en plus de plats cuisinés à emporter et ils se sont installés Rue Vigne, toujours à Carpentras. »

Ecrit par le 2 avril 2025

[Christian Brunet](#) a fait ses études à l'école hôtelière de Cavaillon avec comme chefs de cuisine Christian Etienne puis Alain Nicolet. « J'ai été embarqué, grâce aux Croisières Paquet, sur le paquebot 'Mermoz' où j'ai vogué vers le Spielberg, le long des fjords de Norvège, en Méditerranée. Ça a été très formateur, ces centaines de croisiéristes à table matin, midi et soir pour parfaire mes connaissances. Ensuite, j'ai posé mes valises en Vaucluse, à l'Hostellerie de Crillon-le-Brave, au Four à Chaux au-dessus de Caromb, sur le Ventoux », raconte-t-il.



Christian Brunet, l'un des deux frères traiteurs qui ont pris la suite et se sont agrandis aux Escapades à Monteux. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Depuis 28 ans, il a pris la suite en cuisine. « Elle a beaucoup évolué, elle est plus diététique, plus naturelle. L'important pour mon frère et moi c'est que le client soit content. Notre ADN, c'est de discuter avec lui, comprendre ses goûts, ses attentes, aller dans son sens. » Ensemble, ils se sont agrandis et ont alors investi la Zone des Escampades à Monteux. Chez Brunet Frères, tout est possible, toutes les formules, : brunch, pique-nique, plateau-repas, apéro, cocktail dînatoires, tapas, repas de gala, pour séminaires, congrès ou mariages. Avec en priorité des produits du terroir d'ici ou d'ailleurs : arômes, truffes de Carpentras et de Richerenches, fruits et légumes, huile d'olive, agneau des Alpilles, fromages

Ecrit par le 2 avril 2025

de chèvre ou de brebis, vins du Ventoux et des Côtes-du-Rhône. Parmi leurs propositions : entrecôte confite de boeuf au vin rouge, burger savoyard au reblochon, tartare canadien au cheddar avec vinaigrette au sirop d'érable, magret de canard au miel, chapon aux cardons pour les fêtes de fin d'année. Un travail d'artisans qui donnent des saveurs aux plats qu'ils mitonnent et du goût à leur cuisine.



Le traiteur possède également un restaurant sur place. ©Brunet Frères

« Nous nous réinventons constamment, mon frère et moi, avec notre équipe, pour offrir le plus large choix possible à nos clients et répondre à tous leurs souhaits. » Leur plus grand banquet ? « 2 500 personnes pour les Balades Gourmandes à travers les vignes de Rasteau et de Plan de Dieu en été, où nous proposons l'apéro dans un premier vignoble, le plat quelques kilomètres plus loin dans un autre domaine, le fromage ailleurs et le dessert dans un dernier caveau. Deux à trois heures de marche en plein soleil, sur des chemins caillouteux, ça donne soif et ça creuse ! Nous avons aussi un millier de convives lors de la Fête du Vin de Vacqueyras, au coeur du village où on mange sur des tonneaux ou des ballots de paille, en juillet. Notre prochain évènement, ce sera Découvertes en Vallée du Rhône à Avignon avec Inter Rhône en avril avec des centaines de journalistes du monde entier. Nous travaillons souvent avec des chefs qui sont devenus des amis comme Glen Viel ou Edouard Loubet. Nous avons aussi participé au Dîner dans le Noir au Palais des Papes pour la Fondation Frédéric Gaillanne qui éduque des chiens-guides d'enfants mal voyants. Et là, on peut compter sur la générosité de Xavier Mathieu, Mathieu Desmarest, Florent Pietravalle et Pascal Augier, tous ces chefs étoilés pour mettre la main à la pâte. »

Ecrit par le 2 avril 2025

Christian Brunet fait partie des Disciples d'Escoffier, il est aussi vice-président national de la branche 'Boucherie - Traiteur - Evènementiel' à l'[UMIH](#) (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière). Il cultive l'amitié, aime les bons moment entre copains et il n'est pas peu fier d'avoir reçu la médaille du 'Mérite Agricole' qu'il a dédiée à ses parents, à qui il doit tout : l'amour du travail bien fait, le respect du produit et surtout la parole donnée aux clients.



Ecrit par le 2 avril 2025



©Brunet Frères

Contact : Brunet Frères - Les Escampades - 84170 Monteux
04 90 66 33 90 / info@brunet-traiteur.com

La recette de macaron à la betterave et au poisson du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 2 avril 2025



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 macaron à la betterave, rilette de loup de mer et calamansi.

Macaron :

- 125gr de jus de betterave
- 80gr eau
- 10gr de balsamique noir
- 20gr de vin jaune réduit
- 25gr de sucre glace
- 35gr d'albumine
- 2gr de sel

Rilette de loup de mer :

- 1 filet de loup de mer
- 50gr de vinaigre de calamansi
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- Sel

Ecrit par le 2 avril 2025

- Poivre

Déroulé :

La veille, réaliser les macarons, mélanger tous les ingrédients dans un batteur et monter comme une chantilly. Mettre dans une poche à douille et pocher en forme de dôme d'environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher toute la nuit.

Faire revenir les échalotes, ajouter le poisson coupé en petits morceaux. Ajouter un peu de vin blanc et laisser cuire. Laisser refroidir, mixer et ajouter un peu de vinaigre, de l'huile d'olive et la ciboulette.

Dressage :

Creuser les macarons à l'aide d'une cuillère, réaliser une boule de rilette que l'on met à l'intérieur, un point de gel calamansi sur le dessus et un peu de poudre de betterave que l'on aura fait avec les parures.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR

15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu :

Ecrit par le 2 avril 2025

une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15^e édition des [Rencontres gourmandes de Vaudieu](#) a débuté avec une première session en [novembre dernier](#). La 2^e manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la [Maison Plantin](#), implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que [Marylou Le](#) (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du [Prieuré](#), [Christophe Chiavola](#), a remporté cette 2^e manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du [Château de Vaudieu](#), 100% Grenache blanc à la robe or pâle.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR

En 2^e position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant [Chez Serge](#), le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache - 32% Syrah - 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR

3^e : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du [Château de Montcaud](#) à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR

[Serge Ghoukassian](#), chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2^e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,

Ecrit par le 2 avril 2025

le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15^e Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.

La recette de tarte au chocolat du chef Vincenzo Regine



[Vincenzo Regine](#) est le chef du **[Domaine des Andéols](#)**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.

Recette pour 4 personnes :

Sablé breton :

- 40 gr de jaune d'œuf
- 60 gr de sucre

Ecrit par le 2 avril 2025

- 60 gr de beurre
- 10 gr de curry noir
- 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :

- 150 gr de chocolat tuma yellow
- 125 gr de crème 35%
- 125 gr de lait

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :

- 70 gr de farine
- 10 gr de curry noir
- 10 gr de sarrasin torréfié
- 10 gr de gruë de cacao
- 50 gr de sucre
- 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :

- 60 gr de jaune d'œuf
- 100 gr de sucre
- 300 gr de lait
- 2 gr de stabilisateur
- 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82° C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :

Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longueur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Ecrit par le 2 avril 2025



DR