

Écrit par le 23 décembre 2024

La Grande Tablée des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes



Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de [David Bérard](#), le président

Ecrit par le 23 décembre 2024

des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »



En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinade de légumes craquants » des Chenet père ([Serge](#)) et fils ([Maxime](#)), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, [Pascal Barnouin](#) (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France [Philippe Parc](#).

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.

Écrit par le 23 décembre 2024



La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay

Écrit par le 23 décembre 2024



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidulé à la graine de moutarde.

- 4 cotes de cochon
- 1 kg de patate douce
- 1 kg de pommes de terre
- 150 g de beurre
- 1 dl de jus de carotte
- 1 dl de jus d'orange
- 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d'orange et le jus de carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cotes de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.

Ecrit par le 23 décembre 2024



DR

La recette d'œuf parfait du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 23 décembre 2024



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 d'œuf parfait avec purée de petits pois à la menthe et asperges.

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 200 gr de petits pois
- 1 oignon
- 1 poignée d'épinard
- 500ml de bouillon de volaille
- 2 branches de menthe
- 150gr de crème
- 50 gr de fèves
- 8 asperges

Cuire les œufs au bain marie à 64° pendant 1h.

Pour réaliser la purée de petits pois, tailler finement l'oignons, le faire revenir sans coloration au beurre, ajouter les petits pois ainsi que les pousses d'épinard et la menthe.

Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser cuire environ 20minutes et ajouter la crème liquide.

Mixer et refroidir. Blanchir les asperges dans l'eau salée environ 3 minutes et quelques petits pois et fèves environ 1 minute.

Dans une assiette creuse, mettre la purée de petit pois préalablement chauffée, disposer l'œuf au milieu,

Écrit par le 23 décembre 2024

les pointes d'asperge autour.

Sur le dessus, ajouter petits pois et fèves juste réchauffés avec un peu d'huile d'olive. Quelques pousses au choix sur le dessus.



DR

Écrit par le 23 décembre 2024

'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

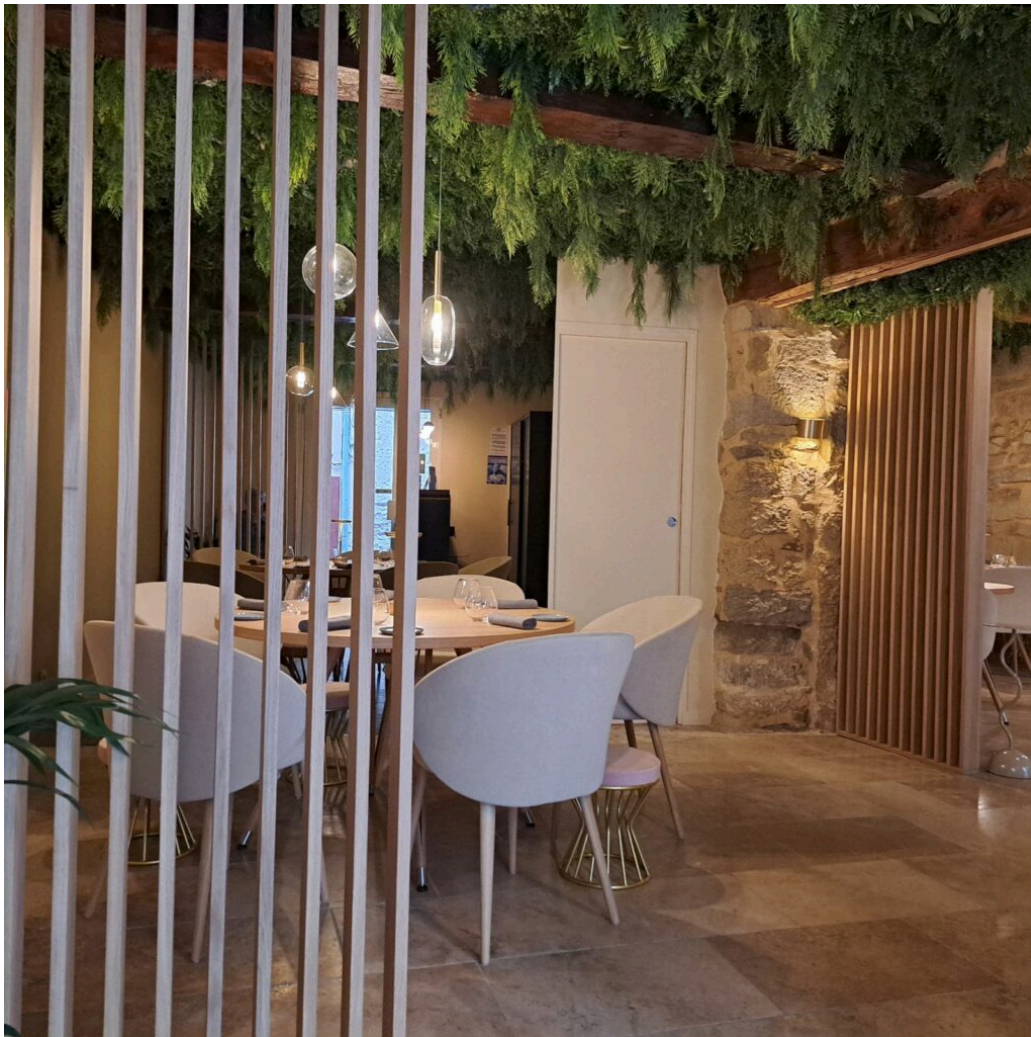


Au pied de la Montagnette, [Ineffable](#) se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. [Marie Salomez](#), maîtresse d'hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Ecrit par le 23 décembre 2024

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.



Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbantane.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avons la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Écrit par le 23 décembre 2024



Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C'est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d'assiettes-surprise, en trompe-l'œil parfois : d'abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d'une tuile croustillante. Suivent une tartelette d'oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d'agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu'on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.



Écrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024



©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

La recette de tatin de tomates du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 23 décembre 2024



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
- 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.

Écrit par le 23 décembre 2024

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.



DR

1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Une dizaine de chefs de la délégation Provence Languedoc des disciples d'Escoffier se sont mobilisés ce jeudi 13 avril 2024 pour offrir 1600 repas gastronomiques aux patients, résidents et professionnels du Centre Hospitalier de Montfavet. Une action caritative solidaire et collective.

Crédit Photo : Yves Vanert

Les maitres cuistots ont concocté un menu typiquement local, entrée-plat-dessert de haute volée. Une trilogie de lentilles aux herbes fraîches et tomates trois couleurs pour commencer avant de régaler les papilles avec un fricassée de veau provençale, aubergine et courgettes façon ratatouille, pommes grenailles, huile d'olives et basilic. Le repas s'est conclu avec un riz au lait et fruits de saison sur son coulis de fraise et myrtilles.

Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition

Écrit par le 23 décembre 2024



La 6^e édition des Sunsets Vignerons aura lieu du mardi 18 juin au mardi 10 septembre dans divers lieux du Luberon. Cette année, près de 30 domaines viticoles vous ouvriront leurs portes autour de différentes thématiques pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs vins.

Du 18 juin au 10 septembre, l'office de tourisme Destination Luberon organise 13 rendez-vous exceptionnels au sein d'une trentaine de domaines viticoles du Luberon autour de six thématiques : autour de l'olive, les plantes aromatiques, les saveurs du Luberon, les légumes et fruits du soleil, la tomate dans tous ses états, ainsi que les chefs et millésimes.

À chacune des 13 dates, plusieurs domaines accueilleront le public pour une soirée de 18h30 à 21h en trois étapes avec une balade dans les vignes, une visite des chais et des caves, et une soirée accord mets et vins. Si le concept est identique pour tous les domaines, l'événement promet une soirée différente à chaque rendez-vous et dans chaque lieu.

Des soirées tout en simplicité et convivialité

Durant 30 à 45 minutes, le vigneron accompagne les participants au cœur des vignes pour découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, l'ampélographie, etc. S'ensuit une

Ecrit par le 23 décembre 2024

visite des chais et de la cave pour en apprendre plus sur la vinification, le tout en petit comité.

Enfin, les participants pourront profiter d'une soirée accord mets et vins au coucher de soleil. Les Sunsets Vignerons sont l'occasion d'en apprendre plus sur les différents vins des domaines, de la culture des vignes à la dégustation des vins, en passant par les étapes de macération, fermentation, etc.



©Destination Luberon

Les domaines participants

- [La Royère](#) à Oppède (les mardis 18 juin, 9 juillet, 20 août, 10 septembre)
- [Château St-Pierre de Mejans](#) à Puyvert (les mardis 18 juin, 16 juillet, 27 août)
- [Domaine de Fontenille](#) à Lauris (les mardis 18 et 25 juin, 16 et 23 juillet, 13 et 20 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes (les mardis 18 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
- [Domaine du Coulet Rouge](#) à Roussillon (les mardis 10 juin, 13 août)
- [Domaine des Garriguettes](#) à Châteauneuf-de-Gadagne (les mardis 18 juin, 9 et 16 juillet)
- [Château Val Joanis](#) à Pertuis (les mardis 18 juin, 3 et 10 septembre)
- [Mas des Infermières](#) à Oppède (les mardis 25 juin, 23 juillet, 10 septembre)
- [Château La Verrerie](#) à Puget (les mardis 25 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août,

Ecrit par le 23 décembre 2024

3 et 10 septembre)

- [Château La Sable](#) à Cucuron (les mardis 25 juin, 2 juillet)
- [Château Constantin](#) à Lourmarin (les mardis 16 et 23 juillet)
- [Domaine de La Verrière](#) à Goult (le mardi 23 juillet)
- [Domaine La Tuilière](#) à Murs (les mardis 23 juillet, 6 août)
- [Marrenon](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 23 juillet, 20 août)
- [Château Saint Pons](#) à Villars (les mardis 9 et 16 et 30 juillet, 13 et 20 août)
- [Le Temps des Sages](#) à Cabrières-d'Aigues (les mardis 16 et 30 juillet)
- [Les Terrasses d'Adrien](#) à Sannes (les mardis 30 juillet, 3 et 10 septembre)
- [Château Grand Callamand](#) à Pertuis (le mardi 30 juillet)
- [Cave de Bonnieux](#) (les mardis 9 juillet, 27 août et 10 septembre)
- [Château de Sannes](#) à Sannes (les mardis 2 et 9 juillet, 6 août)
- [Louérion Terres d'Alliance](#) à Cucuron (le mardi 2 juillet)
- [Domaine du Collet Vert](#) à Pertuis (les mardis 2 et 16 juillet, 6 août)
- [Domaine La Garelle](#) à Oppède (les mardis 16 juillet, 20 août)
- [Cave de Sylla](#) à Apt (les mardis 6 et 20 août)
- [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues (les mardis 9 juillet, 20 août)
- [Domaine de la Bastidonne](#) à Cabrières d'Avignon (les mardis 9 juillet, 13 août)
- [Domaine des Peyre](#) à Robion (le mardi 9 juillet)
- [Château de Mille](#) à Apt (le mardi 13 août)

Les soirées sont au prix de 32€ (14€ pour les -10ans). Les soirées Chefs & Millésimes, le 10 septembre, sont au prix de 45€ (25€ pour les -10ans)

Pour réserver votre place à l'un ou plusieurs des Sunsets Vignerons, [cliquez ici](#).

Sorgues : c'est le retour des food trucks pour l'été

Ecrit par le 23 décembre 2024



Les rendez-vous food trucks font leur grand retour à [Sorgues](#) pendant la saison estivale, chaque mercredi de 18h à 23h. La première soirée de cette série d'événements se tiendra ce mercredi 12 juin 2024 au parc municipal, avec la participation de [Marco Imperatori](#), qui interprétera les grands titres de la variété française.

Au programme, la présence d'une dizaine de restaurateurs proposant une variété de mets, allant du salé au sucré. Le tout dans une ambiance musicale, idéale pour partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Grande nouveauté cette année : en plus des nombreuses options de restauration, un marché artisanal sera également mis en place. Ces soirées estivales se prolongeront jusqu'au 28 août.

Les food trucks partenaires :

- Eat and smiles - Cuisine du Monde
- La Carretilla - Spécialités cuisine latino-cubaine
- Roll Trotter - Spécialités cuisine méditerranéenne et cubaine

Ecrit par le 23 décembre 2024

- Thaï street - Spécialités cuisine thaïlandaise
- O'Crépidon Mon Petit Camion - crêpes salées et sucrées, galettes, paninis, hot-dog
- Casa Mika - Saucisses, frites
- Bienvenue chez E&B - Bagels, frites
- Casa de Max - Pokebowls, salades
- Le Grenier de la Mer - Fruits de mer
- Agnès Nigolian - Churros, crêpes, gaufres
- GM les Glaces - Glaces
- Brasserie de Vaucroze - Bières artisanales
- POP&JUICE Bubbletea - Bubbletea à base de thé vert de sirop / purée de fruits

Planning des groupes et artistes musicaux :

12/06 : Marco Imperatori

19/06 : Mad Sound

26/06 : Les Passants

3/07 : Duo chant clavier

10/07 : Marco Imperatori

17/07 : Gang 2 Filles

24/07 : artiste à définir

31/07 : Duo chant clavier

7/08 : Marco Imperatori

14/08 : Gang 2 Filles

21/08 : soirée DJ

28/08 : Marco Imperatori

Sarah Ripert & L.G.

Écrit par le 23 décembre 2024

**Les mercredis
Food trucks**

18h > 23h

Parc municipal

**Ambiance musicale
& marché artisanal**

Tous les mercredis jusqu'au 28 août

Ville de **Sorgues**

WWW.SORGUES.FR

La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

Ecrit par le 23 décembre 2024



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :

- 2 bottes de basilic
- 10gr de pignon de pins
- 15gr de parmesan râpé
- 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :

- 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la partie inférieure pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :

- 50gr pignon de pins
- 5cl huile d'olive

Ecrit par le 23 décembre 2024

- 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :

- Pistou
- 1/2 pièce d'échalote
- 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :

- 100gr de farine
- 4gr de levure
- 4gr de sucre
- 2gr de sel
- 10gr de beurre
- 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :

- 1 litre d'eau
- 150gr de tapioca
- 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :

Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

Ecrit par le 23 décembre 2024



DR