

Écrit par le 22 novembre 2024

Tel le Phénix, la Montagnette de Barbentane renaît de ses cendres



Le 14 juillet 2022, 1 600 hectares de la Montagnette partaient en flammes. Deux ans plus tard, une vaste opération de reboisement de feuillus est menée sur 4 hectares et le projet d'irrigation d'une partie de la Montagnette pour renouer avec la culture enthousiasme les Barbentanais. Le coût du reboisement s'élève à presque 102 000€ tandis que Jean-Christophe Daudet, le maire de [Barbentane](#) a besoin de lever 3M€ pour irriguer une partie du plateau de la Montagnette. Résultat ? Les défis relevés par le 1^{er} magistrat du Village font bouger les lignes et ouvrent de nouvelles perspectives dans la façon d'aborder le changement climatique. Objectif : Préserver la nature, la biodiversité et la vie. Une ambition qui pourrait faire école.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane et Solange Ponchon , conseillère régionale Sud Paca accueillent les bénévoles qui vont mettre en terre des plants de feuillus âgés de deux ans
 Copyright MMH

Lors des incendies de juillet 2022 Jean-Christophe Daudet avait même dû évacuer 25% de la population. Pour parer à toute éventualité, le maire veut des solutions capables de s'inscrire dans le temps. D'où son rapprochement avec la [société du Canal de Provence](#). «Une des solutions consisteraient à apporter de l'eau sur le plateau via un forage dans la nappe phréatique de la Durance, situé à proximité des arènes, pour y construire un puits de 3 à 4 mètres de profondeur relié à une canalisation de 4 kilomètres ponctuée de pompes de relevage ce qui permettrait de monter l'eau 45m plus haut, détaille Jean-Christophe Daudet. Cette eau en goutte-à-goutte permettrait le retour à la culture d'une partie de la Montagnette.»

Opération 'Des milliers d'arbres pour la Montagnette' et une retraite aux flambeaux pour célébrer la vie

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour l'heure, entre le 16 novembre et le 14 décembre 2024, 7 000 feuillus seront plantés sur 4 hectares qui ont été ravagés par l'incendie de 2022. Aux manettes ? 2 500 bénévoles. Le chef trois fois étoilé [Glenn Viel](#) était là aujourd'hui et sera de nouveau présent samedi 14 décembre pour fêter les dernières plantations. Ce jour-là, Tous les Barbentanais et leurs amis, particulièrement les bénévoles, se donneront rendez-vous à 16h, sur le site de plantation. Un défilé joyeux mené par la Dame Blanche de la Compagnie avignonnaise [Deraïdenz](#) partira de la Montagnette pour rejoindre le cœur de village en une retraite aux flambeaux, puis la fête se poursuivra autour d'un vin chaud partagé au milieu des chalets du marché de Noël.

Les Interviews



Jean-Christophe Daudet et Glenn Viel Copyright MMH

Jean-Christophe Daudet

« Cette opération de reboisement est essentielle car après les incendies de 2022 nous étions dans le

Ecrit par le 22 novembre 2024

désarroi le plus absolu. Les habitants me demandaient de replanter. Nous avons retroussé nos manches, avons mis beaucoup de cœur à l'ouvrage et sommes enfin arrivés à cette belle campagne qui nous donne beaucoup d'enthousiasme et d'espoir. Les personnalités qui nous ont aidés comme le directeur du Festival d'Avignon [Tiago Rodrigues](#), Glenn Viel, Olivier Minne, Emmanuelle Béart, Jean Reno, ont, par définition de la renommée et un public. Le fait qu'elles aient donné de leur temps pour cette cause nous a apporté beaucoup d'aide. Ce sont aussi des personnalités qui conçoivent que le dérèglement climatique n'est pas inéluctable, qu'il faut être ambitieux et entreprendre des projets à tous les niveaux pour faire face au réchauffement climatique.»

Comment tout a commencé ?

«Par une opération de solidarité pour récolter des dons avec de la défiscalisation. Puis j'ai eu l'idée du circuit court des personnalités ; C'est-à-dire de ne contacter que des célébrités qui connaissaient la Montagnette et avaient un lien fort avec la nature et Barbentane. Coup de fil après coup de fil ces personnalités ont répondu présent, et nous en sommes très fiers.»

L'autre grand projet ?

«Il s'agit de L'opération Jean de Florette qui consistera à irriguer en goutte à goutte une partie de la Montagnette afin de reconquérir les zones agricoles sur le plateau. Cela permettra de replanter des oliviers qui sont d'excellents coupe-feu et de relancer l'oléiculture pour que nous puissions continuer à produire l'huile d'olive de Provence. Le problème ? Avec le réchauffement climatique il n'y aura, bientôt, plus d'huile d'olive, en Provence. Peut-être d'ici 20 à 30 ans et à cause du déficit de pluie qui ne permettra plus aux olives de grossir. Ce projet d'irrigation, travaillé avec la Société du Canal de Provence est techniquement réalisable, notamment grâce à la Durance, qui court en abondance au pied du village. L'opération Jean de Florette est estimée à 3M€, nous sommes donc en train de chercher des financements auprès de la Région, du Département et de l'Europe. Ça prendra du temps, mais je mettrai beaucoup de cœur à l'ouvrage pour que nous y parvenions.»

D'ailleurs, pour ce projet 'Renaturation et protection de la Montagnette' et l'ensemble des actions menées et envisagées, Yaël Braun-Pivet, la présidente de l'Assemblée Nationale a remis à Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane, le Prix de l'innovation au Concours Trophées Eco Actions 2023.

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Glenn Viel, à peine arrivé des tournages de Top Chef et après une nuit blanche a planté de nombreux plants Copyright MMH

Glenn Viel, chef trois étoiles au guide Michelin pour le restaurant gastronomique, L'Oustau de Baumanière

«Etre là est un geste citoyen, important et puis cela fait du bien. La nature est essentielle. Nous nous sommes trop imposés face à elle. L'être humain à tendance à vouloir tout casser, tout détruire. Pour autant, il y a de plus en plus de militants pour protéger la nature. Je nourris donc l'espoir que tout peut changer mais ça n'est pas une évidence, cela réclame de la conscience. Tout va très vite mais pas toujours dans la bonne direction. Cet incendie doit agir comme un électrochoc. J'en ai vécu un, pas loin de chez moi, à Mas-Blanc-les-Alpilles, où l'on entendait des branches craquer sous le feu. C'est traumatisant. Il ne faut pas penser qu'à l'espèce humaine à ce moment-là, tellement d'espèces sont touchées lors de ces incendies, en fait, toute la biodiversité. Ceux qui sauveront la terre sont les paysans, les pêcheurs, tous ceux qui sont en lien direct avec la nature.»

Innové pour préserver la forêt méditerranéenne de demain

Les bénévoles de l'[ARPCV](#), l'association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire, accompagnent la commune de Barbentane dans ses opérations de reforestation de la Montagnette. C'est une association qui promeut la reforestation non pas avec des pins d'Alep, traditionnellement replantés dans la région, mais avec des feuillus qui ont l'avantage de bien résister au réchauffement climatique et aux incendies.

Le coup de force de l'association ?

Après avoir vécu le terrible incendie de la Sainte-Victoire en 1986, l'association s'est taillé une solide réputation dans le reboisement réussi et la sauvegarde de la forêt méditerranéenne, avec 140 000 arbres plantés depuis 38 ans, assorti d'un taux de réussite de 85%. Depuis 1 an, à la demande de la commune, l'association a effectué une analyse de sol et conduit un premier essai de plantation de 300 arbres, puis un second de 200 arbres à titre expérimental, en décembre 2023 et janvier 2024. Le résultat, très concluant, -avec une prise en terre des plants de 98%-a donc encouragé la plantation des 7 000 frênes à fleurs -qui représenteront 50% de la replantation-, assortis de sorbiers domestiques, d'érables de Montpellier, de cerisiers et de chênes.

Vers une forêt auto-protégée

«Nous plantons de manière dense avec des arbres espacés d'environ 1,20m évoque un membre de l'association. En poussant proches les uns des autres, les plants s'autoprotègent. Les protections -aquiplants- dans lesquels sont glissés les plants jouent un rôle de mini serres et permettent de les préserver d'une faune gourmande de jeunes pousses. Du broyat de végétaux -sorte de paillage- est ensuite apposé dans la bassine où réside le plant, enrichissant la terre et protégeant la jeune pousse de la sécheresse puisque la terre, en-dessous du broyat, conserve fraîcheur et humidité, même en pleine canicule. Les plants seront arrosés une fois par an pendant deux premières années afin de croître dans les meilleures conditions, puis la nature fera le reste.»

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le taux de réussite est de 98% pour les premiers plants mis en terre en 2022 et 2023 sur la Montagnette à Barbentane

Combien ça coûte ?

Le coût total de l'opération s'élève à un peu moins de 102 000€ comprenant les études -3 200€-, la préparation du terrain à hauteur de presque 25 000€, l'achat des arbres -les plants ont deux ans et un plant coûte 11€-, du matériel de plantation pour 77 000€, 3 000€ de frais de communication et presque 4 000€ de frais d'hébergement des membres de l'association venus encadrer les plantations durant ces 4 semaines. Quant à la Région Sud, elle a participé à l'effort de reboisement à hauteur de plus de 61 000€ tandis que Barbentane intervient à hauteur de presque 41 000€.

Tous partenaires, tous solidaires

Ils vont se succéder pendant 4 semaines : L'UFA des Alpilles, les Missions locales de Beaucaire, de Châteaurenard et Tarascon et l'entreprise Sanofi, le Centre de détention de Tarascon ; L'école primaire des Paluds de Noves, le Centre de loisirs Lou Cigaloun-Barbentane-Boulbon-Rognonas,

Écrit par le 22 novembre 2024

l'École primaire d'Eyragues, l'École primaire Les moulins de Barbentane, l'École privée Notre Dame de Barbentane, l'École privée de Alpilles-Durance de Rognonas, l'École primaire de Maillane, l'École privée Saint-Denis Saint-Joseph de Châteaurenard, l'École primaire de Graveson, Le Collège Henri Pilot d'Aramon, Le lycée agricole de Nîmes, Le Collège Glanum de Saint-Rémy-de-Provence, Le CFA de Rodilhan ;

Le Club Alpin d'Avignon, le personnel de la mairie de Rognonas, de Barbentane, le personnel de Terre de Provence agglomération, le Sdis 13, le Club de randonnée de Maillane, le Club de vélo de Châteaurenard.



Les premiers bénévoles à l'ouvrage. Les piquets indiquent le cœur des bassines pour y planter les jeunes pousses de feuillus Copyright MMH

Ecrit par le 22 novembre 2024

Barbentane, Reboisement d'envergure de la Montagnette avec le chef cuisinier Glenn Viel ce samedi 12 novembre



Une opération de grande envergure aura lieu ce samedi à [Barbentane](#) où [Jean-Christophe Daudet](#), le maire de la commune a invité un grand nombre d'acteurs locaux et régionaux à participer à la replantation de la Montagnette après qu'elle ait subi un très important incendie en juillet 2022.

Le coup d'envoi de la renaturation de la Montagnette aura lieu ce samedi 16 novembre :

« J'ai voulu que cette campagne de reboisement soit inclusive, a déclaré Jean-Christophe Daudet, maire de Barbentane : Établissements scolaires, missions locales, centres de secours, entreprises, centre de détention ont répondu présents à l'appel lancé pour la Montagnette. Ils sont déjà près de 1 800 inscrits

Ecrit par le 22 novembre 2024

pour se succéder pendant 4 semaines, du lundi au vendredi. Si la semaine est réservée aux institutions, le samedi, place à tous ! Petits et grands, en famille ou entre amis, habitants du Pays d'Arles et d'ailleurs sont conviés à rejoindre cette superbe aventure. »

Un parrain 3 étoiles

Une aventure qui a touché [Glenn Viel](#), le chef aux trois étoiles, en lice pour le titre de Meilleur cuisinier de l'année 2025. Le chef cuisinier navigue actuellement entre les cuisines de [Baumanière](#) et les plateaux de la [16e saison de Top Chef](#), l'émission phare de M6. Reconnu pour sa cuisine respectueuse du vivant et du territoire, il est en effet à l'origine de la 'Fête de l'environnement' à Mas-Blanc-des-Alpilles et du programme zéro déchet 'Faites grimper l'addition'. L'incendie de la Montagnette a laissé un sentiment de désolation, de vide, se remémore Glenn Viel, voir des gens qui s'investissent pour replanter, c'est rassurant. Le collectif fera changer les choses.»

7 000 plants de feuillus plantés en 4 semaines

En tout, 7 000 plants de feuillus seront replantés entre le 16 novembre et le 14 décembre. L'opération succède à deux reboisements test intervenus en décembre 2023 et janvier 2024 avec le soutien et l'expertise de [l'association pour le reboisement et la protection du Cengle Sainte-Victoire](#) (ARPCV). Spécialisée dans l'étude de la forêt méditerranéenne, l'association a replanté près de 140 000 arbres depuis sa création, avec un taux de réussite de 85 %. La Montagnette sera principalement reboisée de chênes, frênes, érables... Des essences moins sensibles au dérèglement climatique et plus résistantes face au feu que les pins d'Alep.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Intervention d'un Canadair sur la Montagnette à Barbentane, Copyright Jeff Le Cardiet

Se rappeler des faits

Le 14 puis le 16 juillet 2022 -l'incendie sera fixé le 19 juillet- un terrible incendie détruisait 1 600 hectares dans le massif de la Montagnette. La raison ? Plusieurs départs de feu le long de la voie ferrée après le passage d'un train de marchandise doté de 30 wagons et transportant des produits pétroliers depuis Fos-sur-mer sur la ligne Paris-Lyon-Marseille. Un frein défectueux aurait occasionné des étincelles faisant flamber la végétation asséchée par le soleil, tandis que le vent du Sud poussait les flammes au cœur de la montagnette. C'est ainsi que les 1 600 hectares de végétation et de forêts -principalement de la pinède et des terres agricoles-, sur les 4 000 hectares que compte la Montagnette, étaient réduits en cendre touchant les communes de Graveson, Tarascon, Barbentane et Boulbon. On se rappelle également que les ressources en eau de Barbentane avaient été totalement épuisées par la lutte contre l'incendie, donnant lieu à une distribution d'eau en bouteille aux habitants.

Coût présumé de l'intervention incendie et décès d'un sapeur-pompier Drômois

Le coût de l'intervention de la lutte contre l'incendie du [Sdis](#), Service départemental d'Incendie et de Secours des Bouches-du-Rhône où jusqu'à 1 100 sapeurs pompiers sont intervenus- serait estimé à un peu moins de 700 000€. L'incendie aura fait un mort, l'adjudant-chef Martial Morin, sapeur-pompier de la

Ecrit par le 22 novembre 2024

Drôme, pris d'un malaise lors de l'intervention incendie qui décèdera, hélas, le 25 juillet.

Ils ont été sauvés des flammes

L'intervention des sapeurs-pompiers a permis qu'aucune victime civile ne soit touchée. 379 habitations sur 385 ont été sauvées ainsi que 1 000 hectares de forêt sans oublier l'abbaye de Frigolet, classée au titre des monuments historiques.

Tel le phénix

L'été suivant, la commune de Barbentane lançait une première opération "On se lève pour la Montagnette", soutenue par de nombreuses personnalités dont [Olivier Minne](#), [Elie Semoun](#), [Emmanuelle Béart](#), [Jean Reno](#) et [Tiago Rodrigues](#), directeur du Festival d'Avignon. A cette occasion, plus de 100 000€ avaient été collectés. Des fonds qui financent aujourd'hui, en partie, cette nouvelle opération.

Les infos pratiques

Le premier jour de reboisement aura lieu ce samedi 16 novembre à partir de 9h, Esplanade du Séquier à Barbentane. Inscriptions au 04 90 90 85 85.

La recette de ris de veau Glenn Viel

Ecrit par le 22 novembre 2024



Glenn Viel est le 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 ris de veau « boulé » avec sarrasin, carottes 18, purée à froid et jus amer.

Ris de veau :

- Ris de veau 800gr
- Sarrasin torréfié 50gr
- Jus de veau réduit à glacer 50gr

Eplucher les ris de veaux préalablement dégorgés dans l'eau glacée une nuit. Portionner à 180gr dans un tork, les compresser en boule à l'aide d'une ficelle. Les cuire 2h à 63°C dans un bouillon de légumes puis les laisser tirer 1h or du feu. Dans un sautoir, cuire les ris de veaux à l'unilatérale dans un beurre moussant, laqué de jus de veau réduit à l'envoi et enrobé de sarrasin.

Réaliser la carotte 18 déshydraté, réhydraté :

- Carotte fane 20 pièces (8 pour carotte déshydraté / 12 pour jus)

Éplucher les carottes fanes (les carottes doivent peser 30 gr). Réaliser un bouillon avec les pluches de carottes puis les cuire 9 minutes, dans ce même bouillon. Assaisonner les carottes huile d'olive et sel puis les enfourner une fois plaqué à 80°C pendant 12 heures. L'idée est de passer d'une carotte de 30 gr à une carotte de 5 gr.

À l'aide d'une centrifugeuse, réaliser un jus de carotte, puis de réduire de moitié. Dans un sautoir,

Ecrit par le 22 novembre 2024

disposer les carottes puis les carottes et laisser cuire à frémissement le temps nécessaire.
À l'envoi, snacker les carottes en pinçant les sucs.

Réaliser la carotène :

- Jus de carotte 2 litres

Réaliser 2 litres de jus de carotte, porté à ébullition puis passer au tork a 2 reprises. Une fois passé et pressé, rectifier l'assaisonnement avec de l'huile d'olive fruité noire, jus de citron, sel, poivre.

Réaliser la sauce :

- Jus de carotte 1 litre
- Pamplemousse 1 pièce

Faire réduire de $\frac{3}{4}$ un 1 litre de jus de carotte. En parallèle, mettre un pamplemousse piqué entier au four à 250°C pendant environ 1h30. Récupérer la pulpe, mixer et tamiser si nécessaire. Incorporer avec parcimonie la pulpe de pamplemousse au jus de carotte réduit, monté avec une noix, de beurre frais, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Purée à froid :

- Carotte fane les plus grosses 4 pièces
- Botte de coriandre $\frac{1}{4}$
- Mangue verte $\frac{1}{4}$

Sur un marbre peau de requin, placer au congélateur quelques heures avant (conçue à cet effet). Frotter au préalable la coriandre, la mangue verte puis les carottes jusqu'à l'obtention d'une purée.

Écrit par le 22 novembre 2024



©Virginie Ovessian

Écrit par le 22 novembre 2024

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel



Glenn Viel est le 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 tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :

- 20 pièces
- 1 tomate
- 1 fenouil
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 100g de vin blanc
- 20 g de beurre
- Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin

Écrit par le 22 novembre 2024

blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :

- 1 boîte de sardine à l'huile
- 2 citron vert
- 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :

- 150g de sauce soja
- 50g vinaigre de bonite
- 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :

- 1 kg de beurre
- Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :

- 8 pièces de sardine
- Poudre d'herbe de provence
- Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les sécher à 50°C pendant 6 heures. Puis les frites à 160°C. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposer dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les brûler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :

- 500G lait entier
- 40g consommé de langoustine
- 5g d'agar
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de pain brûlé

Ecrit par le 22 novembre 2024

- 180g d'huile pépins de raisin
- 60g huile d'olive
- 10 g jus de citron jaune
- 5g sel fin
- 1 boîte sardine à l'huile

Chauffer le lait avec le pain brûlé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l'agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l'aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :

- 10g branche de romarin frit
- 10 g de citron brûlé
- 1 tranche de pain brûlé
- 10 g brisure de pain brûlé
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brûlé et le pain brûlé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l'assaisonnement.

Dressage :

- 4 feuilles d'huitres

Couper les feuilles d'huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Écrit par le 22 novembre 2024



©Virginie Ovessian

La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

Ecrit par le 22 novembre 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 22 novembre 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. Enfournen 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 22 novembre 2024



DR

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel

Ecrit par le 22 novembre 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 betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

- 4 oranges
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de miel
- ½ betterave en jus
- 0,250 Litre d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Écrit par le 22 novembre 2024

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

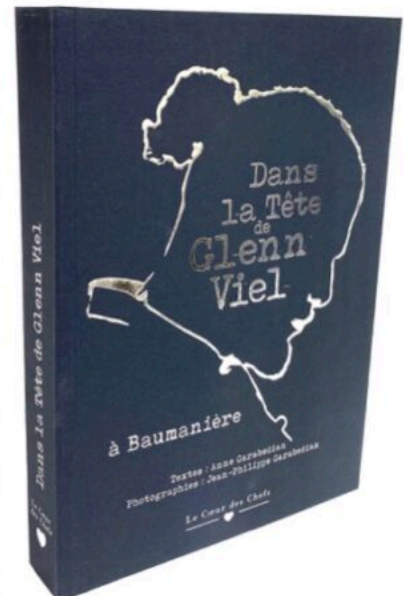
Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.



DR

Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre [Dans la tête de Glenn Viel](#), qui retrace les dernières années du chef de [L'Oustau de Baumanière](#), aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours [Gourmand Awards](#).

Dans la tête de Glenn Viel n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. [Anne Garabédian](#), journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa

Écrit par le 22 novembre 2024

cuisine.

Publié aux éditions [Le Cœur des Chefs](#) en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé [Edouard Cointreau](#), fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance, jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, [le Parc de l'Arbousière](#) et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique [l'Ousto de Baumanière](#). Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks ([La Farigoule du jeune Guillaume Prévost](#), [Le P'tit camion](#) du président des disciples d'Escoffier et [la Cara Bistrot](#)), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Écrit par le 22 novembre 2024

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme *'endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr'*, vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaîne du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collègues « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Ecrit par le 22 novembre 2024

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crûs qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024

Une pluie d'étoiles Michelin sur les chefs d'Avignon et alentours



17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3^e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les côuteurs les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8^e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef' pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.

Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'

Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.

« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».

« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attirés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »

De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les lauréats des Bibs gourmands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :

6 à table / Pascal Poulain à Caromb
 La maison de Célou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
 Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
 Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
 L'Agape / André Gleize Avignon
 L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
 Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
 Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
 Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
 Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
 L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
 Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
 Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine

Écrit par le 22 novembre 2024

Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan

