Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus, sur les starting-blocks avant la réouverture de Pâques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Ce vendredi 18 avril, l'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, rouvrira ses portes pour une nouvelle saison.

Au coeur des plus beaux villages du Luberon, entre Gordes et ses bories de pierre sèche à l'ouest, Roussillon et ses sentiers de terre d'ocre à l'est, domine le village perché de Joucas au Nord. Ensemble, ils forment le plus fameux triangle béni des dieux en Vaucluse, entre lavandes, oliviers, pins et cigales, une carte postale que nous envient les touristes du monde entier.

Rien ne prédestinait Xavier Mathieu ado à la gastronomie quand ses parents, originaires de Marseille, s'installaient l'été dans leur bastide familiale de Joucas. Et il est tombé sur Rogert Vergé, le chef triplement étoilé de Mougins (Alpes Maritimes) qui lui a parlé de cuisine. Il a donc été inscrit à l'École Hôtelière d'Avignon et un peu plus tard il s'est retrouvé en stage aux côtés d'une autre légende de la cuisine, Joël Rebuchon. Ainsi est née l'aventure culinaire de Xavier Mathieu qui a fêté ses 40 ans de carrière en 2023.

Une rentrée ce vendredi 18 avril

« Pâques, c'est le début de la saison. Forcément, le gigot d'agneau de la Crau sera au menu, comme les asperges vertes de Robion », précise Xavier Mathieu. Dans son 5 étoiles – Relais & Châteaux, il travaille en équipe, une brigade de 80 personnes en tout au service des clients, dont son bras droit, le jeune Paul Prandini, entre le restaurant, l'hôtel et sa trentaine de chambre, le spa, le hammam et la piscine.

Xavier Mathieu et Paul Prandini. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

C'est un peu comme la rentrée, Pâques. « Mon style est le même, mais nous évoluons, les clients aussi, nous devons chaque année nous remettre en question, créer, réinventer. Tout a déjà été fait par nos aînés, mais les mentalités changent. Après guerre, après les périodes de vache maigre, de rationnements

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

et de privations, on allait au restaurant pour faire bombance. Maintenant, c'est plutôt pour partager une expérience unique, diététique, les desserts 'se désucrent', c'est une forme de haute couture adaptée à chaque gourmet. Nos clients attendent qu'on les surprenne avec des mets de qualité, authentiques, respectueux de l'environnement, dans une maison où nos fournisseurs sont installés au pied du Ventoux et dans le Luberon, où nous prenons en compte le traitement des déchets, où nous économisons l'eau des piscines. »

Une carte typiquement locale

Généreux, créatif, élégant, le chef a aussi gardé sur sa carte les plats typiques de Provence, soupe au pistou, ratataouille, pieds et paquets, poutargue de Martigues, oeufs de truite de la Sorgue, Banon de lotte en papillotte de feuilles de châtaigniers qu'on lui réclame depuis des décennies.

Plusieurs tables sont à disposition en plus de la grande salle à manger qui surplombe la piscine et un paysage à couper le souffle. Plusieurs propositions comme le bistrot Café de la Fontaine, la Table d'Hôtes dans la cuisine, une déclinaison de 7 plats en 'live', à côté de la brigade du Phébus aux manettes. Mais aussi la Table du Jardin au milieu du potager, 4 places sous les étoiles avec des plats uniquement végétaux et sans serveur. Vous appelez avec votre téléphone et on vous apporte les plats discrètement. Xavier Mathieu donne aussi des cours de cuisine sur-mesure et le soir vous dégustez ce que vous avez concocté au Pébus dans l'après-midi.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

DR

Transmission et solidarité

Lui qui a reçu un coup de pouce des anciens renvoie l'ascenseur. Il forme des élèves à l'Ecole Hôtelière d'Avignon-Les Fenaisons, il a un oeil d'expert pour le Quai des Saveurs, sur le parvis de la gare d'Avignon-Cntre où officie avec brio Saïd Soumaïla depuis Noël. Et il participe à des opérations caritatives. Par exemple, fin-avril avec le chef étoilé Edouard Loubet, il mitonnera à quatre mains à un repas au profit de la population démunie de Mauritanie et la levée de fonds sert à des dentistes qui depuis 20 ans ont ouvert sur place une clinique. Au menu, escargots, pintades et tourte aux asperges. Vous pouvez déjà vous inscriee! Xavier MAthieu est également engagé auprès de la Fondation Frédéric Gaillanne avec l'éducation de chiens guides pour enfants malvoyants. « La semaine dernière, j'ai assisté à un moment très émouvant. Quand quatre petits de 12 à 17 ans ont reçu leur Labrador qui leur ont ouvert la porte de l'autonomie et de la liberté. En quelques minutes, grâce à la voix des enfants, les jeunes chiens se sont assis naturellement aux pieds de leur binôme, comme s'ils étaient de vieux potes. Magnifique cette union ! Et comme chaque automne, on fera une soirée 'Blind Test' en septembre au profit de l'association, au Palais des Papes », conclut Xavier Mathieu. On peut déjà s'incrire pour toutes les propositions spa, fitness, massages, restaurant, tables d'hôte ou du Jardin, bistrot, cabanes privatisées et bien sûr hôtel Relais & Châteaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Et en juin, sortira en librairie *Ma cuisine provençale*, le 1er livre écrit par le chef étoilé avec une magnfique série de photos et une mise en scène de tablées qui met en valeur Le Phébus, son cadre naturel, sa lumière et les 50 recettes créées par Xavier Mathieu depuis plus de 40 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Pour 8 personnes | Préparation et cuisson : 2 heures | Repos : 18 heures

Ma soupe au pistou

Eau de tomates : 5 kg de tomates • **7** carottes • **5** oignons • 1 branche de céleri • **2** poireaux • Huile d'olive **Pistou : 500 g** de basilic • **280 g** • **80 g** d'huile d'olive • **80 g** de parmesan • **2** gousses d'ail • **3** glaçons • Sel, poivre du moulin **Garniture : 200 g** de tomates cerise • **100 g** de pommes de terre Délicatesse moyennes • **250 g** de haricots verts • **100 g** de haricots coco écossés • **100 g** de pâtes en billes (ou perles) **Purée d'ail : 5** têtes d'ail entières • **50 g** d'huile d'olive • Gros sel, sel **Finition :** Pousses de basilic à petites feuilles

EAU DE TOMATES
Mixez les tomates préalablement pelées, puis passez la pulpe au chinois. Versez le jus de tomates dans une casserole et portez-le à ébullition. Dès qu'il commence à bouillir, repassez-le au chinois tapissé d'un torchon propre afin d'obtenir une eau de tomates bien claire. Refroidissez-la aussitôt et conservez-la au frais. Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en grosse mirepoix. Faites revenir ces légumes dans une poêle antiadhésive avec le moins d'huile d'olive possible. Chauffez l'eau de tomates à 90 °C dans une casserole, puis ajoutez les légumes grillés. Conservez ensuite 18 heures au réfrigérateur.

PISTOU
Blanchissez le basilic (plongez-le dans de l'eau bouillante quelques secondes), puis mixez-le avec 280 g d'huile d'olive et un glaçon. Ajoutez le parmesan coupé en morceaux et l'ail pelé. Mixez jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajoutez 2 glaçons et mixez à nouveau avec 80 g d'huile d'olive. Salez, donnez un tour de moulin à poivre et débarrassez.

GARNITURE
Pelez les tomates cerise et coupez-les en deux dans la longueur. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Équeutez les haricots verts, puis coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Faites-les cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites cuire les haricots coco 12 minutes à l'autocuiseur. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Mélangez ces ingrédients dans les proportions suivantes par personne : 30 g de haricots verts, 30 g de haricots coco, 20 g de pâtes.

PURÉE D'AIL
Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez l'extrémité haute des têtes d'ail. Disposez-les sur une plaque tapissée de gros sel. Faites-les cuire 40 minutes au four. Puis pelez-les et passez-les au tamis. Assaisonnez cette purée avec de l'huile d'olive et du sel. Transvasez-la dans une poche à douille (ou dans un bac fermé hermétiquement) et placez au réfrigérateur.

FINITION ET DRESSAGE
Réchauffez les légumes avec une cuillerée d'eau de tomates, ajoutez le pistou en veillant à ne pas trop le faire chauffer pour qu'il ne noircisse pas et qu'il conserve sa saveur.
Pour le dressage, déposez un gros point de purée d'ail au centre de chaque assiette creuse, disposez le mélange de légumes au pistou dessus, puis 2 demi-tomates cerise et 3 rondelles de pomme de terre. Décorez avec les pousses de basilic. Servez l'eau de tomates bien chaude dans une carafe à part, les convives la verseront dans leur assiette. De puissantes effluves de basilic s'échapperont dans la pièce…

12

Une recette que l'on pourra retrouver dans le livre *Ma cuisine Provençale*. DR

Contact : reception@lephebus.com / 04 90 05 78 83

La recette de joue de cochon du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de joue de cochon longuement braisée avec réduction de tête à la poitrine, polenta crèmeuse 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 pendants environ 24h.
Le lendemain les égoutter puis les marquer à feux 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Sauce de tête :
– Bacon
– Tomates cerises
– Sauce Worcester
– Bisque
– Jus de volaille

Colorr 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

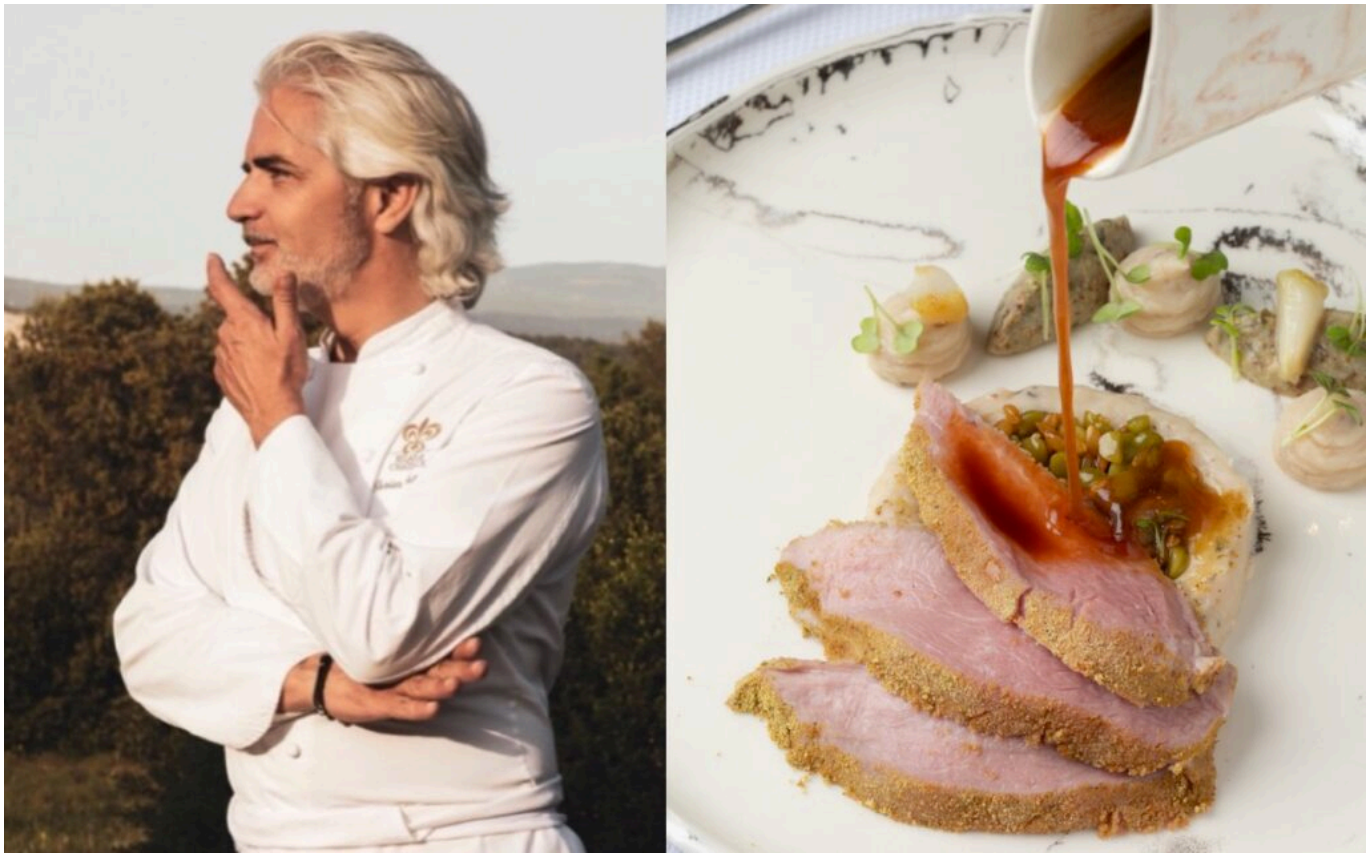
Ecrit par le 18 avril 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

La recette de gigot d’agneau du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l’établissement Le Phébus & Spa à Joucas. 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 daggneau

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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

– Pois chiches
– Persil
– Basilic
– Ail
– Sel

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et
bien parfumée.
Assaisonner avec du sel et passer au tamis.
Garder dans une boite 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 glacons. 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 cuir 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 cuir dans un court-bouillon de légumes. Quand ils

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.
Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour obtenir la texture souhaité puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

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

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

Éléments complémentaires :
– Fleurs de thym
– Ail rôti

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

Finition :
Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.
Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.
Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.
Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

La recette de canette aux cerises du chef Xavier Mathieu

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

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

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

Sauce aux cerises :
– Miel badiane
– Cannelle
– Vinaigre de framboises
– Jus de cerises
– Jus de veau

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

Éléments principaux :
– Filet de canette

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

Éléments complémentaires :
– Cerises avec queue

Faire glacer dans la sauce 1 minute.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

©Cook and Shoot

La recette de tian aux olives du chef Xavier Mathieu

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Tapenade :
– 100g Crème
– 20g Jaune d'œuf
– 13g Olives noires
– 20g Foie gras
– Ail

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

Crumble de parmesan :
– 600g Farine
– 500g Beurre
– 450g Parmesan frais haché
– 15/20g Spiruline

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

Ecrit par le 18 avril 2025

minutes.

Finition :
– Brunoise d’échalote à l’huile d’olive
– Olive de la maison
– Cube de foie gras
– Feuille de câpre au vinaigre
– Jus d’anchois

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

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

Éléments principaux :
– Pintade fermière
– Sel
– Poivre

Chutney Melon :
– Melon 1 kg

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

– Poivron jaune 500g
– Oignon 300gr.
– Pomme jaune 600 gr
– 25 gr de Vinaigre de riz
– 25 gr de Vinaigre pomme balsamique

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

Sauce au Melon :
– Miel de lavande
– Badiane
– 250 gr de Verjus
– 1/2 L de Jus de Melon
– Jus de veau
– Cannelle

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

Éléments complémentaires :
– Melon

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

Final :
Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle tiède. Laisser tirer le filet au chaud jusqu'au dressage.
Poser le filet coupé dans une assiette, avec une quenelle de chutney de melon à côté. Terminer avec les billes de melon glacé dans la sauce.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

DR

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

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Streuzel cacao :
– Beurre 56gr
– Sucre roux 56gr
– Poudre amandes 56gr
– Sel 0,6gr
– Farine T45 gruau 42gr
– Cacao en poudre 8gr

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

Praliné noisette :
– Noisettes torréfiées 3140gr
– Sucre 2090g
– Eau 655gr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Croustillant streuzel :
– Praliné noisette 318gr
– Feuillantine 112gr
– Streuzel cacao 206gr
– Couverture Guanara 72% 56gr
– Couverture Jivara 40% 56gr

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

Confit framboise :
– Purée de framboise 373gr
– Sucre 100gr
– Pectine NH 6gr
– Jus de citron 11gr
– Kirsch 13gr

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

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

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

Disc de chocolat :
– Couverture Guanara 72% 250gr

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

Ganache montée :
– Crème 243gr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

– Glucose 27gr
– Sucre inverti 27gr
– Couverture Caraibe 66% 202gr
– Crème 500gr

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

Nougatine :
– Glucose 333grµ
– Eau 41gr
– Sucre 417gr
– Amandes hachées 166gr
– Cacao pate extra 41gr

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

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

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

Enrobage caraïbe :
– Couverture Caraïbe 66% 600gr
– Beurre de cacao 400gr

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

Sauce framboise / poivron rouge :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

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

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

©Cook and Shoot

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l’établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soufflé à l’hydromel.

Anglaise à soufflé :
– 500 gr Lait
– 500 gr Crème
– 400 gr Jaune d’œuf
– 150 gr Sucre
– 300 gr Hydromel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

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

Lait amidon :
– 1750 gr Lait
– 250 gr Fécule de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.
Stocker sous vide pesé à 380gr.

Meringue :
– 150 gr Blanc d'œuf
– 60 gr Sucre
– 3 Gr Blanc Galia
– 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

Montage :
Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.
Sortir le mélange (pâtissière à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.
Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtissière en trois fois à la maryse.
Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.
Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explose » de trop et déborde dans le four.
Cuisson : 200°c pendant 8min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

DR

Joucas : 6 artistes exposent leurs œuvres au Phébus

Dans quelques jours, peintures, sculptures et photographies vont s'intégrer dans le paysage de l'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas. Le vernissage aura lieu ce mardi 2 juillet.

Le mardi 2 juillet, Le Phébus va devenir une véritable galerie d'art. Le spa, le parc, le restaurant La Table de Xavier Mathieu et bien d'autres recoins de l'hôtel vont accueillir les œuvres de six artistes.

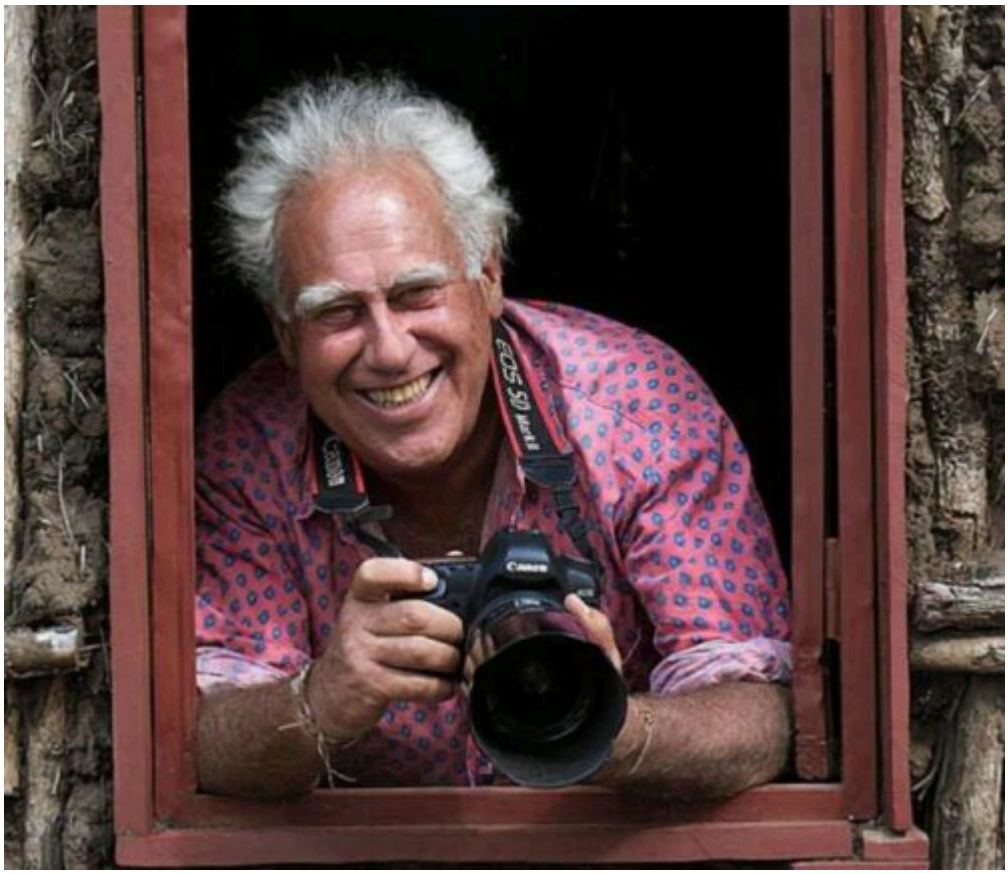
L'artiste Laurence Jenk montrera sa maîtrise du plexiglas et sa technique de torsion à travers ses œuvres qui seront disposés dans le parc et au sein-même de l'hôtel. Ses œuvres côtoieront les sculptures en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

bronze, terre, résine et céramique de Martine Wehrel. Les photographies de Hans Silvester pourront également être aperçues dans le parc du Phébus.

Les peintures aux couleurs vives de Murielle Vanhove et les toiles inspirées par le hip-hop underground des années 80 et 90 de Nicolas Herbé sublimeront la salle du restaurant étoilé de l'établissement. Le spa de l'hôtel, quant à lui, accueillera les peintures et gravures de Monique Flosi.



Hans Silvester

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Laurence Jenk
Martine Wehrel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Monique Flosi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Nicolas Herbé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 avril 2025

Murielle Vanhove

Vernissage le mardi 2 juillet. 17h. Le Phébus & Spa. Route de Murs. Joucas. lephebus@lephebus.com / 04 90 05 78 83