

Ecrit par le 23 juillet 2024

La recette de pintade aux raisins 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 pintade aux raisins.

Éléments principaux

Pintade fermière
Feuilles de vigne fraîches
Sel & poivre

Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les cuisses, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

Chutney de raisins

Ecrit par le 23 juillet 2024

- Raisins blancs sans pépin 1kg
- Poivrons jaunes 500gr
- Oignons 200gr
- Pommes jaunes 600gr
- Verjus réduit 250 gr
- Vinaigre de riz
- Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

Jus de veau

- Os de veau 5kg
- 3 oignons
- 10 carottes
- 1/2 céleri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. 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 sucs 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 au Beames-de-Venise

- Miel
- Badiane
- Verjus 1L
- Beames-de-Venise 2L
- Jus de veau

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

Pommes fondantes

- Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Crème

Ecrit par le 23 juillet 2024

- Sel

Cuire les pommes de terre rattes à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

Crumble

- Gratton de canard 200gr
- Oignon frite 60 gr
- Chips de pomme de terre 150 gr

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

Éléments complémentaires

- Raisin blancs sans pépin
- Atsina cress

Couper les raisins en 2.

Finitions

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas

Ecrit par le 23 juillet 2024



A l'occasion de son 40^e anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose un garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1^{er} septembre.

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40^e anniversaire de la création du restaurant [Le Phébus](#) à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vaclusien [Xavier Mathieu](#) propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec www.l-epicurien.fr au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical...

Ecrit par le 23 juillet 2024



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

[Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »](#)

10 mains de MOF

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Epicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu,

Écrit par le 23 juillet 2024

Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.

Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache - Brebis - Chèvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

Menu signature du chef étoilé vaclusien

Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1^{er} septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic... (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de

Ecrit par le 23 juillet 2024

Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

Le Phébus.

220, route de Murs. Joucas. www.lephebus.com. 04 90 05 78 83. lephebus@lephebus.com

Dimanche 3 septembre.

Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.

Samedi 2 septembre.

Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).

Vendredi 1^{er} septembre.

Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Ecrit par le 23 juillet 2024



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Ecrit par le 23 juillet 2024

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

Ecrit par le 23 juillet 2024

des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83