

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude,

Ecrit par le 22 juillet 2024

sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).



Ecrit par le 22 juillet 2024



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

### Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Ecrit par le 22 juillet 2024

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

### Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [l'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).



Ecrit par le 22 juillet 2024



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Christophe Bacqué (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

## Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Le Trophée Jacques Potherat, qui rend hommage au journaliste automobile du même nom et aux voitures anciennes, est de retour pour sa quinzième édition du vendredi 26 au dimanche 28 avril au départ de Villeneuve-lez-Avignon. Cet évènement, qui permet de découvrir le patrimoine villeneuvois et gardois tout en roulant, subit cette année un changement de direction avec Jean-Pierre Palun et sa femme Nadine qui passent la main à Florent, le fils de cette dernière, et à Camille Bourges.**

C'est une date que tous les amateurs d'automobiles de la région cochent à l'avance. Le quinzième Trophée Jacques Potherat va se dérouler sur les routes du 26 au 28 avril avec un départ programmé sur la commune de [Villeneuve-lez-Avignon](#). Ce rallye offre la particularité d'être réservé aux véhicules construits entre les deux guerres de 1920 à 1939 et traverse trois secteurs des départements gardois, vauclusiens et du Nord des Bouches-du-Rhône, ce qui permet aux participants de découvrir ou redécouvrir les richesses culturelles et patrimoniales du territoire.

Le parcours qui aura une durée de trois jours commencera par une longue étape vauclusienne qui mènera les conducteurs jusqu'aux contreforts du Mont Ventoux avant une traversée des plus beaux villages du Luberon. La journée du samedi sera consacrée au département du Gard avec un circuit qui ira jusqu'aux limites de l'Ardèche avant un dimanche de clôture qui donnera lieu à un périple au cœur du

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Triangle d'Or Provençal » avec des arrêts à Eyragues, au [Domaine du Castelas](#) et Boulbon en guise de bouquet final.

### **Une 15<sup>e</sup> édition placée sous le signe de la transmission**

Cet évènement est également l'occasion pour les passionnés et le public amateur de véhicules de sport d'échanger et de se retrouver autour du patrimoine territorial de ces trois départements. Le 15<sup>e</sup> trophée Jacques Potherat rassemblera cette année encore de nombreuses marques et modèles d'automobiles célèbres comme Bugatti, MG, Amilcar, Morgan, BNC, Riley, Aston Martin ou Lagonda et les équipages de conducteurs viennent d'une grande partie de l'Europe avec de nombreux belges, suisses, allemands et français.

La grande nouveauté de cette édition 2024 réside dans la transmission de direction avec Jean-Pierre et Nadine Palun, présidents historiques qui passent le flambeau à leur fils Florent et à Camille Bourges qui baignent dans le milieu automobile depuis de très nombreuses années. Le format reste néanmoins le même avec 400 km de route à travers les trois départements limitrophes sans notion de compétition ou de chronométrage. Les dates de la 16<sup>e</sup> édition sont déjà connues avec un rendez-vous les 2, 3 et 4 mai 2025.

***Infos pratiques : Trophée Jacques Potherat. Du vendredi 26 au dimanche 28 avril avec un départ de Villeneuve-lez-Avignon.***

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

## La Ville de Villeneuve-lès-Avignon met en place sa toute première newsletter

Ecrit par le 22 juillet 2024



[La commune de Villeneuve-lès-Avignon](#) a envoyé ce lundi 22 avril sa toute première newsletter de son histoire. Cette lettre d'information regroupera les dernières actualités, manifestations et actions tenues par la ville.

Pour cette première édition, la commune gardoise de plus de 11 000 habitants a choisi d'axer son choix éditorial vers la thématique culturelle avec l'agenda des prochains rendez-vous qui se dérouleront sur la commune.

---

## Rapport à l'émotion, et si on s'occupait de

Ecrit par le 22 juillet 2024

## soi ?

**Savez-vous qu'une émotion est un message important que notre corps nous envoie ? Interrogez [Marion Nussbaumer](#), consultante en relation d'aide et de management. Certaines personnes essaient de les repousser, d'autres essaient de les transformer grâce à la « pensée positive », d'autres encore cherchent à rester « zen »... Toutes ces stratégies les mettent en échec, et le constat est toujours le même : l'émotion finit par revenir, souvent avec plus d'intensité. Pourquoi ? Parce ces stratégies coupent la personne de l'information que l'émotion essaie de lui transmettre.**

### **Et vous : quel est votre rapport avec vos émotions ?**

Derrière chaque émotion se trouve un besoin auquel nous devons répondre. Si nous ne prenons pas le temps d'écouter l'émotion, de comprendre le besoin qu'elle traduit, nous allons adopter des comportements mal adaptés (agressivité, repli sur soi, addiction, « crise » de colère...).

### **Le prisme de lecture ?**

«Qu'est-ce que je ressens, et qu'est-ce que cela dit de moi ? Pour développer une autre forme d'intelligence : émotionnelle. On part faire connaissance avec ses émotions, comme l'on ferait connaissance avec quelqu'un que l'on rencontre : on se met à l'écoute, on observe, on pose des questions. En pleine conscience.

### **Si ce sujet vous intéresse,**

Marion Nussbaumer vous invite à découvrir la 2<sup>e</sup> édition de l'atelier Feel good du mois de mai, qui sera dédiée à la JOIE, l'émotion qui nous guide vers le partage et apporte détente et bonheur.

### **Tapas y plumas - Ecriture & Détente**

Le 7 mai 2024 à la Maison Bronzini, à Villeneuve-lès-Avignon. Faites une pause en vous amusant au travers de jeux d'écriture. Quels que soient vos talents d'écrivain avérés ou cachés, rejoignez notre petite communauté de joyeux scribes pour des moments créatifs et de partage, toujours plus surprenants à chaque date ! Toutes les informations [ici](#).

### **Feel good, Cultivons la joie**

Le 9 mai 2024 à la péniche Althéa. Pour cette 2<sup>e</sup> édition, Marion Nussbaumer propose d'explorer l'émotion de la joie ! Saviez-vous que nous avons la capacité de générer plus de joie dans notre quotidien, pour notre plus grand bien-être ? Apprenez à le faire en participant à cet atelier. Toutes les informations [ici](#).

Plus d'information sur Gérer sa sensibilité [ici](#). Et celles de nos enfants [ici](#). Ou encore la pratique de la pleine conscience [ici](#).



## La recette de raviole de tourteau du chef Christophe Chiavola



**[Christophe Chiavola](#)** est le chef du restaurant **[Le Prieuré](#)**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :

- 300gr de farine
- 150gr d'eau
- Fleur de sel
- 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrir pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire

Ecrit par le 22 juillet 2024

une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

#### Le gel de bergamote :

- 1 litre de jus de bergamote bio
- 4 baies de poivre de timut
- 110 gr de miel
- 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

#### Le tourteau :

- 3 tourteaux
- ½ Fenouil
- 1 oignon
- 1 un bouquet garni
- Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

#### La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :

- 1 tourteau frais
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 400 g de vin blanc
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 bouquet garni

Ecrit par le 22 juillet 2024

- Toutes les tiges d'herbe fraîche
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 3 pincées de piment d'espelette
- Fleur de sel
- 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4<sup>e</sup> tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

#### La petite salade de concombre :

- 1 concombre
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

#### Le sorbet concombres bergamote :

- 2 concombres
- 150 gr de jus de bergamote
- 200 gr de sucre (ou miel)
- 250 gr d'eau
- Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

#### La vinaigrette de crustacés :

- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
- 1 cuillère à café de miel

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
- 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
- 4 Tours de moulin à poivre noir.
- 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

#### L'huile de coriandre :

- 1 tasse d'huile de pépins de raisin
- 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°C pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

#### Le dressage :

Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraîche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.

Écrit par le 22 juillet 2024



DR

## **(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'**

Ecrit par le 22 juillet 2024



Chaque semaine, l'émission télévisée [C à vous](#) invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission [C à vous](#) laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé derrière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

### Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de [C à vous](#). Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été

Écrit par le 22 juillet 2024

validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbu.



Ecrit par le 22 juillet 2024





Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* - France 5

### Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

### Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

Ecrit par le 22 juillet 2024

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

---

## La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Christophe Chiavola** est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

#### **La lotte nacre**

2/3 kg Queue de Lottes fraîche  
 2 Citron vert  
 Sel / piment Espelette  
 6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2<sup>e</sup> petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment. Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°C pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

#### **La pomme de terre**

1 kg Pomme de terre Agata

Ecrit par le 22 juillet 2024

400 g Crème liquide 35 %  
160 g de Crème fraîche Isigny  
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau  
2 citrons jaunes bio  
500 g de beurre clarifié  
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.

Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.

Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

### **Le crackers au piment**

50 g de purée de tomate  
30 g de farine  
25 g de blanc d'œuf  
Une cuillère à café de Parika fumé  
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommagée. Cuire au four sec à 150°C pendant 15 min.

### **La farce**

150 g Chair de langoustine  
300 g Chute et parure de lotte  
Paprika fumé  
1 Citron vert  
Sel fin  
60 g de blanc d'œuf  
Crème liquide 35% (150 g)  
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

Ecrit par le 22 juillet 2024

### **La bisque**

2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)  
 100 g Soubressade piquante  
 300 g Purée de tomate  
 25 g Concentré de tomates  
 100 g Carotte  
 100 g Céleri branche  
 10 g Oignon  
 5 gousses d'ail  
 Queue de persil  
 Thym  
 Vin blanc  
 80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

### **Dressage**

Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°C. Une fois la lotte tempérée, la sortir et enrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.

Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

Ecrit par le 22 juillet 2024



## Journées de l'Édition théâtrale du 5 au 10 décembre à la Chartreuse



Ecrit par le 22 juillet 2024



**Pour cette - déjà - 3e édition, il sera question d'une journée d'étude à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, d'un concert de Virginie Seghers, d'un spectacle de Yan Allegret avec le Théâtre des Carmes, de lectures au Totem - Scène conventionnée Art, enfance, jeunesse - et au Théâtre des Doms, d'un brunch littéraire à la Maison Bronzini et, enfin, d'un bal littéraire.**

### **La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon : un monument ? Un lieu de théâtre ? Le Centre National des écritures du spectacles ?**

Soit ! Mais [Marianne Clevy](#), directrice de la structure depuis 2020 commence à réaliser avec enthousiasme que ce lieu devient réellement au fil des ans un Centre culturel de rencontres. Dans tous les cas, c'est sa mission et son vœu le plus cher : faire de la Chartreuse un lieu de rencontres avec expos, tourisme, patrimoine, théâtre et écriture. «J'ai enfin ma partition, je construis une vraie saison avec la régularité d'un centre culturel, avec des marqueurs que l'on peut retrouver chaque année : Fête de l'architecture, Rencontre au jardin, Festival du Polar, Journées de l'Édition théâtrale... Et l'année 2024 s'annonce déjà avec des perspectives de rencontres encore plus réjouissantes... Il se passera toujours quelque chose à la Chartreuse... mais patience.»

### **Les Journées de l'édition théâtrale pour annoncer l'hiver**

«Un moment festival en plein cœur de l'hiver, créer un événement sur l'actualité littéraire du théâtre,

Ecrit par le 22 juillet 2024

moi ça me fait plaisir ! D'emblée Marianne Clévy donne le ton. Ces journées de l'édition théâtrale seront jubilatoires, diverses, faites de partenariat et de rencontres et surtout nécessaires. On connaît la rentrée littéraire. L'actualité théâtrale de l'édition n'avait pas d'événements, aucun focus alors que plus de 12 prix sont pourtant décernés à la littérature du théâtre, une littérature qui se lit, s'écoute et se voit en spectacles. L'objectif de ces journées est de nous faire découvrir de jeunes auteurs de théâtre français et francophones.»

### **Les écritures théâtrales sont des écritures hyper-simples**

«Jusqu'où peut-on aller sans faire basculer l'identité d'un lieu, comment ouvrir ce lieu, comment proposer des choses auxquelles je crois qui ne sont pas 'animatoires', qui ne me semblent pas être des dévoiements de ma mission et qui participent à populariser la mission que l'on a qui est de dire : les écritures théâtrales sont des écritures hypersimples. Il est plus facile de lire des pièces de théâtre, quelquefois, que certains romans. L'écriture théâtrale est beaucoup plus en phase avec les jeunes adultes que les romans. »

### **Des partenariats hors les murs pour cette 3e édition**

Pour cette 3e édition, la Chartreuse choisit de s'étaler, de ne pas s'emmurer. «On a des murs qui racontent quelque chose mais qu'on travaille à être poreux . Le partenariat c'est œuvrer ensemble, avec des préoccupations et des enjeux communs. Trois théâtres emblématiques d'Avignon nous rejoignent : Le Totem pour une lecture jeune Public (Joet Léo de Julie Ménard), le théâtre des Doms qui reçoit l'auteur camerounais Kouam Tawa (lecture Le fruit d'un arbre) et le Théâtre des Carmes qui programme Jeanne de Yan Allegret avec Julie Mouliez.

### **La Chartreuse fait son bal en toute impertinence**

Quand Marianne Clévy nous parle de la journée du dimanche et tout particulièrement du bal-spectacle qui aura lieu l'après-midi dans la belle salle du Tinel, elle est intarissable et la passion l'emporte. Oui, elle a une grande joie de pouvoir proposer cet événement qui se veut ouvert à tous, libre et gratuit. «J'ai voulu marquer le dernier jour de la programmation mais aussi la fin de ce bel automne de rencontres diverses par une journée incroyable. Une envie de faire la fête et surtout de retrouver la Chartreuse dans son impertinence intelligente, ce lieu populaire qui était traversé par les habitants de Villeneuve. Il y a eu en effet dans les années 50, une fameuse boîte de nuit «Le Tronc», rue de l'Amelier, sous la cave du pape. Nous avons retrouvé dans les archives une affiche d'origine qui en faisait la publicité : un club de jeunes pour les jeunes. Toute l'équipe a réfléchi pour transformer le Tinel en salle de bal, sans gradins et plateau inversé, bref la voir dans toute sa virtuosité. C'est mon invitation aux jeunes : tu t'ennuies ce dimanche ? Viens guincher à la Chartreuse ! »

### **Avoir chaud ensemble en dansant pour fêter les 50ans de la Chartreuse**

«Comme on fête aussi les 50ans de la Chartreuse, on va commencer ce bal avec des musiques des années 70 avec Grupetto, un vrai orchestre dont les musiciens sont issus pour la plupart des équipes passées et présentes de la Chartreuse. Ils introduiront aussi quelques pointes de mémoire en empruntant aux lettres ou écrits de ces années-là. Les DJ Cédric et Benoit de Soundivine animeront la deuxième partie du bal en évoquant à leur manière les musiques que les auteurs qui étaient en résidence à la Chartreuse écoutaient pendant qu'ils écrivaient. Même s'ils ne sont pas forcément présents ce jour-là, ils nourriront ainsi nos

Ecrit par le 22 juillet 2024

«guinchades».

**Dimanche 10 décembre. De 15h à 18h. Entrée libre sans réservation. Salle du Tinel. La chartreuse.**

### **La Chartreuse se met à table : plaisirs gourmands et littéraires**

Toujours avec l'idée de passer un week-end entier à la Chartreuse, il y aura la possibilité de partager la table d'hôte avec les équipes artistiques le samedi midi. Dans un autre registre la Maison Bronzoni nous propose un brunch littéraire le dimanche midi juste avant le fameux bal. «Ce buffet littéraire a été super agréable à imaginer, à préparer. Croiser plaisir gourmand et plaisir de gourmandises littéraires, penser que quelqu'un qui n'est pas du théâtre puisse venir pour goûter du littéraire de Duras à Alice au Pays des merveilles ! J'aimerais que ça devienne un incontournable de l'hiver, comme commence à l'être le pique-nique littéraire du mois de juin,» projette Marianne Clévy.

**Dimanche 10 décembre de 11h30 à 14h. 39€. Maison Bronzini. Moulin à Huile. Villeneuve-lès-Avignon.04 90 25 45 59 / [contact@maisonbronzini.com](mailto:contact@maisonbronzini.com)**



Virginie Seghers

### **Les autres rendez-vous**

Écrit par le 22 juillet 2024

### **Fruit d'un arbre de Kouam Tawa**

Lecture par Roberto Jean suivie d'une rencontre avec l'auteur. Un homme est enfermé, sans n'avoir plus aucun repère et nous parle. C'est le fils qu'un dictateur destinait à sa succession et qui s'y préparait. Qu'est ce que c'est que d'être le fruit d'un dictateur ? Comment on répare ou pas ?

**Mercredi 6 décembre. 19h. Entrée libre sur réservation. Théâtre des Doms. 1 bis, Rue des Escaliers Saint-Anne. 04 90 14 07 99. [www.lesdoms.eu](http://www.lesdoms.eu)**

### **Échos d'atelier, concert de Virginie Seghers**

Virginie Seghers, auteur-compositeur-interprète, nous invite à un voyage poétique et musical au cœur d'un atelier extraordinaire, qui n'est qu'une métaphore de la vie. Fille de Pierre Seghers, poète, éditeur et résistant de la première heure, qui fonda en 1939 sa célèbre maison d'édition à Villeneuve-lès-Avignon, elle revient, en chanson, sur les terres de ses racines. Ce spectacle fait écho à la soirée inaugurale de mardi, l'hommage à Pierre Seghers «Editer c'est résister».

**Judi 7 décembre. 20h. 10 et 15€. Tinel de la Chartreuse. 04 90 15 24 24 / [accueil@chartreuse.org](mailto:accueil@chartreuse.org) [www.chartreuse.org](http://www.chartreuse.org)**

### **Jeanne**

Sans raison explicable, une femme, un jour, ne rentre plus chez elle. Délaissant travail, amour, enfants, Jeanne se réfugie dans une chambre d'hôtel anonyme, puis dans la ville elle-même. Auteur, metteur en scène et directeur du Nouveau Gare au Théâtre de Vitry-sur-Seine, Yan Allegret est venu écrire à la Chartreuse une partie de ce texte qui vient d'être créé en Île-de-France, et enregistré sur France Culture. Julie Moulrier, actrice bien connue des spectateurs de la Chartreuse en tient le rôle principal.

**Samedi 9 décembre. 20h. 10 et 15€. Tinel de la Chartreuse. Réservations auprès du Théâtre des Carmes : 04 90 82 20 47. [theatre-des-carmes@orange.fr](mailto:theatre-des-carmes@orange.fr)**

### **Ainsi pleurent nos hommes de Dominique Celis**

Lecture par Valérie Diome, suivie d'une rencontre avec l'auteur. Dans ce saisissant premier roman, Erika fait le récit d'un amour qui tente de résister à la fatalité tragique héritée du passé.

**Samedi 9 décembre. 15h. La Chartreuse.**

### **Des Pintades et des Manguiers de Claire Tipy**

Lecture et rencontre avec l'autrice

**Samedi 9 décembre. 18h. La Chartreuse. Sur réservation 04 90 15 24 24 / [accueil@chartreuse.org](mailto:accueil@chartreuse.org) / [www.chartreuse.org](http://www.chartreuse.org) Les journées de l'Édition théâtrale du 5 au 10 décembre. Programme complet sur [www.chartreuse.org](http://www.chartreuse.org)**

Ecrit par le 22 juillet 2024

# La recette de langoustine avec betterave du chef Christophe Chiavola



**[Christophe Chiavola](#)** est le chef du restaurant **[Le Prieuré](#)**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

## Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7)

Beurre

Piment d'Espelette

Fleur de sel de Camargue

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

### **Compressé de betterave rouge**

700 gr de Betteraves  
2 feuilles de Nori  
Foin de la Crau « bio »  
Piment d'Espelette  
Sel  
200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrés jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

### **Espuma de betterave**

2 feuilles de gélatines  
Une cuillère à soupe de miel de fleurs  
Piment d'Espelette  
½ botte d'estragon  
1 siphon de ½ litre  
2 cartouches de gaz  
Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

### **Tartare de betterave**

300 gr de betterave  
1 citron vert  
½ botte d'estragon  
Sel  
Piment d'Espelette  
Huile olive

Ecrit par le 22 juillet 2024

2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

### **Gel bergamote**

150 gr de jus de bergamote  
50 gr d'eau minéral  
10 gr de miel  
Piment Espelette  
3 gr d'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

### **Huile d'estragon**

2 bottes d'estragon  
Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin...). Passer au chinois et un torchon propre.

### **Jus de bisque rouge**

100 gr de céleri  
100 gr d'oignon blanc  
100 gr de carottes  
1 gousse d'ail  
200 gr de vin blanc  
30 gr d'huile d'olive  
200 gr de tête de langoustines  
50 gr de jus de betterave centrifugé a cru  
50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Ecrit par le 22 juillet 2024

## **Montage et dressage**

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

*Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.*



Écrit par le 22 juillet 2024

