

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de pigeon cuit sur coffre 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 pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
- 4 artichauts violets bio
- 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
- 4 têtes de carabine rose
- 60 cl de fumée de morilles
- Échalote bio
- Beurre bio

Ecrit par le 13 décembre 2025

- Foin AOC de la crau
- 50 g de Sarrasin bio
- 1 gousse d'ail
- 500 g d'Huile
- Une branche de Romarin
- 100 cl de vin blanc
- 85 g de farine bio
- 14 g de semoule fine bio
- 2 jaunes d'œuf bio
- 9 g d'huile d'olive du domaine bio
- 12 g d'eau filtrée

Préparation du pigeon :

Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.

Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.

Récupérer les deux cuisses et les mettre à confire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.

Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

Préparation de la pâte à ravioles :

Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.

La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

Préparation des artichauts :

Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.

Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser



Ecrit par le 13 décembre 2025

l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

Préparation des huîtres :

Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle (normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

Montage de la tartelette :

Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

Préparation du jus concentré :

Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Ecrit par le 13 décembre 2025



DR

Lancement de la 4e édition des journées de l'Édition Théâtrale à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon



Pour cette quatrième édition, du jeudi 5 au dimanche 8 décembre, ce festival hivernal s'étoffe encore avec la présence de plus de vingt auteurs et autrices et leurs éditeurs, pour quatre journées et soirées de performances, lectures, pratiques amateurs, romans jeunesse, entretiens, débats, découverte d'auteurs... et web radio !

Quatre jours de fête pour célébrer, découvrir, goûter les textes d'auteur de théâtre. Difficile à lire dites-vous ? Alors écoutez-les Dans les deux cas, comme le rappelle la directrice de la Chartreuse, [Marianne Clévy](#) : « le texte de théâtre permet au lecteur ou à l'auditeur de faire sa propre mise en scène, ce sont des espaces de liberté et d'interprétation qui activent notre imaginaire. »

Les journées de l'Édition Théâtrale, LE rendez-vous de la saison d'hiver de la Chartreuse



Ecrit par le 13 décembre 2025

« Les journées de l'Édition Théâtrale sont un événement finalement très jeune si on le compare aux 13 ans de la Fête de l'Architecture, aux 20 ans du festival du Polar ou au plus de 50 ans des Rencontres d'Été. C'est pourtant un festival qui a su trouver sa place avec deux collaborations importantes cette année : Les Intrépides et la revue La Récolte », précise Marianne Clévy. Une manière d'entendre dans leur intimité et leur expérience des écrivains de théâtre.

Les Intrépides

Chaque année depuis 2015, à l'initiative de la SACD (Société des auteurs et compositeurs dramatiques), Les Intrépides forment une troupe éphémère de femmes autrices. Six autrices viendront performer sur le plateau leur propre texte. Elles seront là le samedi soir avec une musicienne Léopoldine Hummel qui rythmera leurs textes d'une création musicale adaptée pour chacune sous le regard inventif et contemporain de la metteuse en scène Justine Heynemann.

Samedi 7 décembre. 20h.

La Récolte

La Récolte ? C'est une revue théâtrale engagée qui explore les écritures contemporaines et les enjeux de la scène. « Une revue qui nous permet de goûter à l'écriture d'auteurs passionnants, de lire des extraits, de découvrir le monde de jeunes auteurs récemment édités », ajoute avec gourmandise Marianne Clévy. Lectures avec les comédiens étudiants du Conservatoire d'Avignon et du groupe l'Atelier des Rocailles avec les autrices et auteurs Marie Vauzelle, Soeuf El Badaoui, Daniely Francisque, Mathilde Souchaud, Daddy Kamono Moanda, Céline Delbecq. Modération Marianne Clévy et Christian Giriat.

Samedi 7 décembre. 16h.

Les Journées de l'Édition Théâtrale, des moments qui se veulent aussi ludiques

Le programme de ces journées a été conçu et imaginé pour « décontracter le rapport que l'on a avec la lecture à voix haute du texte de théâtre, profiter de la présence d'une trentaine d'écrivains présents pendant cinq jours, les entendre d'une manière inter-active, pouvoir dire ce que l'on en pense, comment on ressent leurs mots. » Les espaces de rencontres et radio JET vont permettre de partager les débats. Dans Bas les Masques par exemple, les comités des lecteurs de la Chartreuse font la critique « à la manière de » en public et décerneront le grand prix 'Le Grand Cru'.

La salle du Tinel en studio radio comme vous ne l'avez jamais vu !

Décidément la salle du Tinel sait s'adapter à toutes les situations artistiques : tables rondes ou cinéma lors du festival du Polar, bal littéraire, salle de concert, voici que cette belle salle va devenir un studio radiophonique qui sera le cœur battant de ce festival tout en accueillant le concert du samedi soir 'Cab Barret Jazz Combo'.

Quand la radio se mêle de théâtre et le théâtre de radio

Magma Collectif de Montpellier et l'équipe de la Chartreuse ont inventé une web radio, Radio JET, qui va

Ecrit par le 13 décembre 2025

suivre en direct tous les événements du festival. Le Tinel va être une fois encore transformé. Pour ces journées, ce sera en grande salle radiophonique qui évoquera les grandes émissions radios littéraires comme Le Grand Échiquier, le Masque et la plume ou La Puce à l'Oreille. Loin d'un pastiche, ce sera un hommage respectueux à ces émissions incontournables. « Mais c'est aussi une expérience très jubilatoire de ce qui est la lecture en direct et sur Radio Jet, ça va être la manière pour nous de faire entendre le festival dans le monde entier. Un moment intime et public à la fois. Ça a l'air très prétentieux, mais on ose ! », se réjouit Marianne Clery.

D'autres moments exceptionnels à ne pas manquer et à partager

Outre les lectures par le GRAL — Groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse — de larges extraits de Noce de Jean-Luc Lagarce ou des lauréats du Grand Cru, Dominique Celis, magnifique romancière rwandaise, lauréate en 2023 et en résidence en 2024 va performer avec la comédienne rwandaise Natacha Muziramakenga sur des poèmes de Claudia Shimwa, la lecture de Tatrîz de Valentine Sergo promet un grand moment d'émotion sur le thème de l'amour et de l'exil. L'exposition 'Les mots peuvent changer le monde' proposera quatre affiches issues d'un poème-manifeste d'Armand Gatti et une émission radio lui rendra hommage à l'occasion du centenaire de sa naissance. La bibliothèque qui comprend plus de 7000 titres sera ouverte ainsi que la librairie, le métier d'éditeur sera également à l'honneur avec trois rencontres lors de trois soirées animées par cette question : « Comment transmettre sa passion à la nouvelle génération ? »

Web radio : fr.welove.radio en tapant Radio JET.

Du jeudi 5 au dimanche 8 décembre. Toutes les rencontres sont en entrée libre, mais réservation conseillée. [La Chartreuse](#). 58 rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. 04 90 15 24 24.

Une médecin de Villeneuve-lès-Avignon remporte le Trek'in Gazelles 2024 avec son équipe

Ecrit par le 13 décembre 2025



Le **Trek'in Gazelles 2024** a eu lieu du dimanche 10 au vendredi 15 novembre dans le désert marocain. Un défi sportif 100% féminin qui a été remporté par trois médecins, dont une gardoise.

Alice Warren, médecin à Villeneuve-lès-Avignon, a décidé de se lancer dans l'aventure du Trek'in Gazelles aux côtés de Chloé Leneveu, médecin à Enghien-les-Bains (95), et de Marjolaine Perrot, médecin à Caen (14). Organisé par l'agence Maïenga, qui est aussi à l'origine du Rallye Aïcha des Gazelles du Maroc, ce défi sportif, réservé aux femmes, s'est divisé en quatre étapes d'une vingtaine de kilomètres chacune étalées sur six jours, au cœur du désert marocain.

Ecrit par le 13 décembre 2025



L'équipe des trois médecins, face à l'immensité du désert marocain. ©Trek'in Gazelles

« Amies depuis la fac, nous avons tissé au fil des années, des liens très forts qui nous ont permis de rester proches malgré notre éloignement géographique, expliquent les trois participantes. Après être devenues médecins puis mamans, nous avons besoin de nous lancer de nouveaux défis ! L'année dernière un semi-marathon et cette année le trek des gazelles qui correspond à nos valeurs écologiques et solidaires. » Un défi plus que relevé puisque, sur près de 150 équipes, c'est l'équipe 111, celle de la Gardoise, qui a remporté cette 4^e édition du Trek'in Gazelles.

Ecrit par le 13 décembre 2025



©Trek'in Gazelles

La recette de gambas, escargots et jus de cochon du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 13 décembre 2025



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 gambas crues sauvages avec champignons, escargots, jambon, algues et jus de cochon minute.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 gambas 10/12 gr au kilo
- 200 ml d'huile d'olive
- Quelques pincées de piment d'Espelette
- Une pincée de Fleur de sel
- 100 gr mélange d'Algues fraîches en saumure (Bretagne)
- 2 gousses d'ail
- 2 citrons verts
- 2 cébettes
- 1 tranche de jambon ibérique très fine
- 0.200gr de parure de jambon ibérique
- 0.200gr de pied de cochon (un ou deux pièces selon la taille)
- 12 Escargots cuit de la Maison « Les escargots de la Vaunage » dans le Gard.
- 100gr de girolles
- 100gr de bolets

Ecrit par le 13 décembre 2025

- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 ½ branche de céleri
- 200 ml de Vin blanc
- 600ml de fond de veau

Le jus de cochon minute :

Faire revenir les parures de cochon ibérique avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, les chutes de champignons, le céleri émincé et les carottes coupées en tronçons, le piment d'Espelette (surtout ne pas saler, car le jambon est déjà fort en sel) une fois la coloration effectuée. Déglacer au vin blanc jusqu'à complète évaporation, c'est-à-dire à sec. Mouiller avec 600 ml de fond de veau. Laisser cuire à peu près 20 min à feu doux, ensuite le passer à la passoire ou chinois étamine, le monter avec du beurre. Finir l'assaisonnement.

Concernant les gambas :

Après avoir décortiqué et châtré les gambas, il est important de les rincer soigneusement. Tout d'abord, découper les gambas en cinq morceaux. Les placer dans un saladier, puis ajouter les cébettes finement hachées. Incorporer une pincée de piment d'Espelette. Une petite pincée de fleur de sel. Citron vert râpé, et trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien remuer. Et mettre au froid.

Les algues :

Prendre les algues et les mettre à tremper dans de l'eau fraîche pendant 20 minutes, les égoutter, bien les sécher et les faire sauter rapidement dans du beurre non clarifié, ensuite les placer dans un bac avec un papier absorbant les laisser reposer dehors.

Le jambon ibérique :

Il est primordial de découper le jambon de manière très fine et de le laisser à température ambiante pour que le gras puisse s'extraire.

Les champignons :

Gratter à l'aide d'un couteau et les brosser pour retirer la terre, les rincer rapidement et les essuyer aussitôt. Les couper en petites brunoises, les faire revenir très rapidement dans une sauteuse ou poêle avec une noisette de beurre et un peu d'ail écrasé, assaisonner avec piment d'Espelette et fleur de sel. Laisser repousser. Proposer pour qu'il dégorge.

Pour finir :

Dans une poêle, faire chauffer délicatement du beurre puis déposer les champignons, avec les escargots et les algues. Bien mélanger, bien assaisonner. Puis les placer, dans une assiette creuse. Mettre les gambas au fond de l'assiette. Recouvrir avec la poêlée de champignons, algues et escargots. Déposer trois fines tranches de jambon ibérique tempérées. Et verser au dernier moment le jus ibérique bien réduit.

Ecrit par le 13 décembre 2025



DR

Ouverture des ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre

Ecrit par le 13 décembre 2025



Les artistes ouvrent leurs ateliers samedi 16 et dimanche 17 novembre à Avignon, Barbentane, Le Pontet, Les Angles, Morières-lès-Avignon, Pujaut et Villeneuve-lès-Avignon.

Chaque année, le 3^e week-end de novembre, les artistes ouvrent les portes de leurs ateliers au public, à Avignon, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Morières-lès-Avignon, Le Pontet, Les Angles...

Organisé depuis 2012,

cet événement très chaleureux est gratuit et accessible à tous, l'occasion exceptionnelle de rencontrer chaque artiste dans son lieu de création, de se promener, d'atelier en atelier, à pied, à vélo, seul, en famille, entre amis, pour découvrir peintures, sculptures, photographies, céramiques, graphismes, illustrations, calligraphies, art numérique, installations...

Cette année encore, pour la troisième année consécutive,

une attention particulière est portée à la question de la mobilité dans l'espace urbain, indispensable aux visites. Des circuits à vélo, toujours accompagnés par les bénévoles de l'association Roulons à Vélo, sont mis en place dans l'extra muros d'Avignon, à Villeneuve lès Avignon et à Barbentane. Les déplacements doux sont encouragés par une information accrue sur le réseau de bus et tram. Beaucoup des participants aux Ouvertures d'Ateliers d'Artistes sont présents sur le Portail des Arts Visuels. Leurs portraits [ici](#).

Des animations sont proposées comme des performances,

des concerts, des lectures, des ateliers participatifs... Un guide des ateliers est mis à la disposition du public. Chaque année, plusieurs milliers de personnes participent à cette rencontre.

Les infos pratiques

Visites dans les ateliers d'artistes samedi 16 et dimanche 17 novembre de 11h à 18h. Avignon Ateliers d'Artistes (AAA) [ici](#).

MMH

Ecrit par le 13 décembre 2025



Un Festival du Polar qui se joue des frontières à Villeneuve-lès-Avignon et alentours



La 20^e édition du Festival du Polar de Villeneuve-lès-Avignon aura lieu du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre avec pour thème 'Au-delà des frontières'.

Un voyage au-delà de la Méditerranée

À ses débuts en 2004, le Festival du Polar avait une spécificité, celle d'un festival autour du polar méditerranéen. Au fil des éditions, les frontières de la Méditerranée ont été dépassées et le thème de cette 20^e édition ouverte sur le monde est « Au-delà des frontières ». Comme l'a souligné [Pascale Bories](#), maire de Villeneuve-lès-Avignon : « cette durée, 20 ans, a permis de faire connaître ce festival qui est maintenant incontournable pour le public et pour les auteurs. C'est Le Lieu où il faut être ! »

Ecrit par le 13 décembre 2025



L'équipe organisatrice du festival.

Noire ou blanche, une littérature au-delà de ces distinctions

Prenons [Sandrine Collette](#), invitée dès 2013 à Villeneuve-lès-Avignon qui a gagné le prix des lecteurs avec son polar *Des nœuds d'acier*. Elle revient aujourd'hui alors qu'elle est finaliste pour le Goncourt 2024 et se joue des frontières avec son dernier ouvrage *Madelaine avant l'aube*. Son écriture est peut-être noire et sombre mais elle n'est pas éditée en polar, elle est classée en littérature « blanche. » L'éditeur américain Oliver [Galmeister](#) a, lui aussi, abandonné cette distinction typiquement française et sera présent avec quatre auteurs : les américains [Elliot Ackerman](#), [Peete Fromm](#), [Jake Hinkson](#) et l'italien [Piergiorgio Pulixi](#).

28 auteurs invités dont 4 anciens lauréats du Prix des Lecteurs

Parmi les auteurs et autrices invités cette année, quatre ont été lauréats du Prix des Lecteurs : [RJ Ellory](#) pour *Vendetta* en 2010, Sandrine Collette pour *Des nœuds d'acier* en 2013, [Franck Bouysse](#) pour *Grossir le ciel* en 2015 et [Sonja Delzongle](#) pour *Boréal* en 2018. Les 28 auteurs seront présents pour les dédicaces pendant ces trois journées.

Vendredi 1er novembre de 14h30 à 17h30. Bateau Le Mireio.

Samedi 2 novembre de 10h30 à 18h30. Salles de la boulangerie de la Chartreuse.

Dimanche 3 novembre de 10h à 17h. Salles de la boulangerie de la Chartreuse.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Des premiers romans

[Nathalie Gauthereau](#) avec *Dans l'oeil de la vengeance* va au-delà des frontières en croisant trajectoire migratoire et vengeance meurtrière. L'écossais [Abir Mukherjee](#) abordera non sans humour la colonisation avec *Les ombres de Bombay*.

18 tables rondes

Où on parlera des métiers du polar (avec la présence d'un médecin légiste !), de dystopie, de faits-divers, de l'Amérique, de la nature, des frontières du bien et du mal, de l'Étranger, de la littérature jeunesse, de religion.

Le traditionnel Prix des Lecteurs

Le traditionnel Prix des Lecteurs, attribué depuis 2006 par un jury de lecteurs à un roman paru entre le mois de juin de l'année précédente et le mois de mai de l'année en cours parmi une sélection de 6 ou 7 romans, sera dévoilé lors de l'inauguration du festival, le samedi 2 novembre à 10h à la Chartreuse, en présence des auteurs.

Des nouveautés

Sur le bateau le Mireio, le bal littéraire

Sur un modèle imaginé par la Chartreuse depuis plusieurs années, on nous dévoile la règle du jeu : trois auteurs sont enfermés pour écrire une histoire en neuf épisodes. Ils ont à disposition la playlist qui sera jouée par l'orchestre. Chaque épisode devra se finir par au mieux le titre de la chanson qui suit ou alors une allusion. Le bal a lieu sur le Mireio, on alterne un moment de lecture, un morceau de musique pour danser.

Tarif 10€. Réservation obligatoire sur www.bateaux-provence.com ou 04 90 85 62 25. Restauration possible à bord jusqu'à 22h.

Au restaurant La Magnaneraie, un brunch littéraire

Ce brunch sera animé par l'auteur américain Elliot Ackerman et son éditeur Oliver Gallmeister autour de la question « Et demain l'Amérique ? »

Accueil autour d'un café et de viennoiseries entre 9h15 et 9h30. Après la rencontre, à 10h30, un buffet salé/sucré sera proposé. Places limitées. Inscription indispensable au 04 90 25 11 11. Tarif 15€.

Au-delà des murs

« Être lecteur avant d'être un détenu. » À partir de ce constat fait par la programmatrice Corinne Tonelli, le nouveau prix « Lire à l'ombre » est proposé à sept détenus du Centre Pénitentiaire du Pontet dans les mêmes conditions que le Prix des Lecteurs, avec les mêmes livres sélectionnés. Le lauréat viendra au Centre pour recevoir le prix et discuter avec les détenus le lundi 4 novembre.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Des nuits du noir plus courtes

La soirée du jeudi 31 octobre commencera dès 18h30 avec une carte blanche donnée à l'éditeur Oliver Gallmeister, fondateur des éditions du même nom, qui sera présent tout au long de ces trois jours. Il choisit de nous présenter un John Ford mythique, *L'homme qui tua Liberty Valance* puis à 21h un film de Sean Penn, *The Pledge*.

Le samedi, carte blanche est donnée à Sandrine Collette qui a choisi le film documentaire *Seule la terre est éternelle* qui retrace la vie de Jim Harrison et sa passion des grands espaces.

Les films sont projetés en VO sous-titrée dans la belle salle du Tinel. Billetterie gratuite (dans la limite des places disponibles) ouverte 30 min avant le début de chaque séance. Il sera demandé au public de sortir de la salle entre les deux projections de la même soirée. Possibilité de n'assister qu'à une seule projection.

Faire la fête pour ce 20^e anniversaire

Outre le bal littéraire, il s'agira de garder une trace, un souvenir de cet anniversaire en se soumettant à la vidéo-maton. Confortablement assis dans un fauteuil, face à la caméra, il faudra répondre à des questions qui défilent pour connaître nos goûts en matière de polar, nos coups de cœur ou un souvenir du festival. Les capsules vidéo seront ensuite montées pour être diffusées sur le site du festival et ses réseaux sociaux. Et bien sûr, tout se finira en musique pour se dire au revoir avec un gâteau d'anniversaire, en chantant et en dansant. Le groupe vocal villeneuvois a capella Willow Street reprendra un répertoire vibrant autour d'airs incontournables du polar.

Dimanche 3 novembre. 17h. Cloître Saint Jean. La Chartreuse.

De riches journées polarisantes

Le polar s'invitera aussi dans des lectures, du théâtre, des escape games, des expositions, des contes, une dictée tirée d'un texte de Sonya Delzongle, des ateliers d'écritures animée par Léa, blogueuse passionnée, de la BD, des jeux de société intergénérationnels, un atelier philo « Peut-on vivre sans frontières ? », des enquêtes au Fort Saint-André, des jeux de rôle, des quiz polar...

Pour découvrir le programme complet, [cliquez ici](#).

Du 30 octobre au 3 novembre. Chartreuse de Villeneuve-les-Avignon.

La recette de thon rouge 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 thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
- 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
- 300gr de chuck flap de bœuf Angus
- 2kg de carotte de sable bio
- Une demi-tête de brocoli de Provence
- 50 gr de gomasio
- 20gr de wasabi
- 100 gr d'huile végétal
- 100 gr d'huile de crustacé

Ecrit par le 13 décembre 2025

- 50gr de jaunes d'œuf bio
- 70gr de gingembre
- Piment d'Espelette
- Fleurs de sel
- Une cuillère à soupe de Miel
- 1 Citron vert bio
- 600gr d'huile de pépin de raisin
- 4 filets d'anchois fumé
- 5gr de vinaigre de framboise bio
- 100gr de framboises fraîches bio
- 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :

Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.

Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.

Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :

Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5 millimètres.

Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :

Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :

Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.

Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.

Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :

Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wasabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :

Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°C pendant 5 min.

En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :

À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.



Ecrit par le 13 décembre 2025

Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :

Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus de citron vert.

La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommagée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :

Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, que sur une face, histoire de lui apporter ce goût brûlé.

Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.

Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.

Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.

Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.

Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.

Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.

Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

Ecrit par le 13 décembre 2025



DR

Ecrit par le 13 décembre 2025

La recette de figue et persil 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 figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g

Ecrit par le 13 décembre 2025

- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60x40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :

- Farine 1 000g

Ecrit par le 13 décembre 2025

- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur.

Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil

Ecrit par le 13 décembre 2025

plat cristallisé. Dans une 2^{ème} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{ème} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.



DR

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet dresse sa table d'hôte à la Maison Orsini



«Cet été, je souhaitais vous inviter à vivre une expérience basée sur la beauté du produit, sur l'amour de la cuisine et du vin, » propose [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante. C'est pour cela que j'ai choisi de collaborer avec [Maison d'hôtes Orsini](#), une maison historique à taille humaine dans laquelle je me sens très bien. Les propriétaires sont des personnes au grand cœur qui ont su créer un environnement calme et serein.»

«Durant une table d'hôte,

j'offre ma vision de la beauté autour d'une table dressée pour 10 personnes et servies toutes en même temps, des mets imaginés autour des beaux produits de la Provence. Dans les vases trôneront des fleurs des champs et du jardin, dans les assiettes des légumes locaux et bios des maraîchers autour de nous, des poissons de Méditerranée, des viandes bios issus d'élevages locaux. Et le clou du spectacle sera cette vue incroyable sur le Rhône, l'île de la Barthelasse et le Palais des Papes.»

Ecrit par le 13 décembre 2025



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 13 décembre 2025

«Comme toujours, les menus seront constitués de produits biologiques,

locaux et de saison. Chaque repas comprends : un apéritif provençal, deux petites entrées à picorer à la volée en profitant de la vue, une entrée à base de légumes et de poisson, un plat à base de légumes et de viande et un dessert avec un accord mets et vins, avec des flacons de la Vallée du Rhône et aussi plus loin, en bio et biodynamie, natures...»

Les infos pratiques

[Quantic cuisine avec Séverine Sagnet](#). Sur privatisation seulement, à partir de 10 personnes. Depuis le 5 Juillet. Tous les jours selon les disponibilités. 146€ par personne. Maison Orsini. 21, rue Montée de la Tour. 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. Réservation depuis ce mail cheffe@quantic-cuisine.com.
MH



Copyright Séverine Sagnet