

Ecrit par le 22 juillet 2024

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 Jocas. 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

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

Lait amidon :

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 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 (pâtisserie 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 pâtisserie 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.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024

DR

La recette de tatin de tomates 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 tatin de tomates.

Pour 4 à 6 personnes

Caramel :

- 250 Gr sucre
- 125 Gr vinaigre balsamique
- 60 Gr Huile d'olive

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 60 Gr Beurre

Dans la casserole à feu moyen mettre le sucre et un peu d'eau juste pour éviter que le caramel ne brûle. Lorsqu'il commence à se colorer sur les bords, jouer avec la casserole en faisant un mouvement circulaire pour obtenir un caramel blond.

Enlever la casserole du feu et déglacer avec le vinaigre balsamique. Hors du feu dissoudre le caramel (si besoin remettre la casserole à feu

très doux pour bien dissoudre le caramel). Filtrer si besoin.

Ajouter le beurre coupé en morceaux bien froid pour diminuer la température du caramel. Pour finir, avec un fouet, monter avec l'huile d'olive.

Mettre le caramel au fond d'une plaque gastro propre.

Garniture de tomate :

Éplucher les tomates. Les couper dans le sens de la longueur en 2. Les vider à l'aide d'un petit couteau et d'une cuillère. Couper juste le début du pédoncule horizontalement sans dépasser de l'autre côté (les tomates doivent rester fermes sur tous les bords).

Préchauffer le four à 200°C. A côté dans une plaque gastro mettre du papier sulfurisé. Saler la base de la plaque gastro et ajouter thym, romarin et les gousses d'ail.

Disposer les tomates sur les herbes sur la plaque gastro avec le côté coupé et vide contre la plaque. Cuire les tomates pendant 5-10 minutes. Sortir du four et changer la température à 160°C.

Assemblage :

Disposer les 1/2 tomates du côté arrondi, contre la plaque gastro avec le caramel. Mettre la pâte feuilletée sur le dessus et la piquer avec une fourchette et couper le surplus. Cuire à 160°C jusqu'à ce qu'elle soit prête (pour commencer 40 minutes puis ajuster.)

Vider doucement l'eau des tomates rendue pendant la cuisson. Tourner la tarte à l'aide d'une autre plaque gastro pour bien retirer l'eau et 'corriger les tomates' (remplir le côté vide) Retourner la tarte dans la plaque gastro comme elle était à la sortie du four.

Laisser reposer une nuit au frais. La démouler avec l'aide d'un chalumeau.

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

La recette de truite de la Sorgue du chef Xavier Mathieu

Écrit par le 22 juillet 2024



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 truite de la Sorgue au sel et aneth, amandes, citron et spiruline.

Éléments principaux :

- Truites arc-en-ciel cal 2/3kg
- Gros sel 1kg
- Sucre 1kg
- Aneth 1 bouquet

Écailler et vider les truites, les tirer en filets et enlever la peau (votre poissonnier peut le faire). Mettre les filets à mariner dans le gros sel, sucre, aneth haché pendant 8 heures puis les rincer.

Marinade :

- Huile d'amandes grillées 150gr
- Jus d'anchois 50gr

Mélanger les deux ingrédients.

Mayonnaise aux amandes :

Ecrit par le 22 juillet 2024

- Amandes blanches 250gr
- Eau 1l
- Huile d'amandes grille 200gr
- Jus citron 15gr
- Encre de seiche 5 gr
- Sel

La veille du repas, mettre à tremper les amandes blanches dans l'eau. Le jour-J, égoutter les amandes et les mixer en rajoutant petit à petit 190gr d'eau dans lesquelles elles ont trempé. Continuer à mixer en ajoutant petit à petit l'huile d'amandes grillées pour émulsionner la préparation. Assaisonner au jus de citron, sel et encre de seiche puis garder au frigo.

Gel citron :

- 8 citrons jaunes (zestes et segments à vif) 2,5kg
- Sirop (500gr de sucre, 2kg d'eau)

Blanchir trois fois les zestes en partant d'eau froide, les refroidir. Confire les zestes dans le sirop pendant une demi-heure, ajouter les segments et retirer du feu. Couvrir avec le film et laisser infuser pendant deux heures. Égoutter les zestes et les segments et les mixer. Passer au tamis à l'aide d'une corne. Récupérer le gel.

Glace spiruline :

- Fromage blanc frais 1kg
- Spiruline fraîche 50gr

Mélanger le fromage blanc et la spiruline fraîchement ramassée, laisser infuser 4h. Mixer et assaisonner si nécessaire la préparation. Mettre à la sorbetière ou congélateur pour faire un granité.

Finitions :

- Cube de citron
- Amandes vertes épluchées
- Amandes brutes coupées à la mandoline
- Éponge aux herbes

Couper la truite en fines tranches et l'assaisonner avec la marinade au jus d'anchois. Disposer quelques points de mayonnaise aux amandes et y poser par-dessus les tranches de truite. Faire des points de mayonnaise et gel citron sur les tranches de truite puis poser un cube de citron sur chaque point de mayonnaise aux amandes et quelques amandes vertes sur les points de gel citron. Rajouter quelques gouttes de marinade sur les tranches de truite et terminer les plats avec les amandes brutes coupées à la mandoline. Ajouter avant la dégustation une quenelle de glace à la spiruline ou une cuillère de granité à la spiruline.

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

La recette de tarte pastanegla du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte pastanegla au marron et à la carotte.

Pâte sucrée noix et châtaigne :

- 200g de beurre
- 40g de poudre de noix
- 128g de sucre glace
- 80g d'œuf
- 0,5g de sel
- 40g de farine de chataigne
- 300g de farine t55

Ecrit par le 22 juillet 2024

Mélanger le beurre pommade avec la poudre de noix et le sucre glace, ajouter les œufs puis les farines mélangées avec le sel. Laisser reposer au moins 6h avant de façonner les tartes carrées ou rondes.

Purée de carottes :

- 300g de carotte
- 40g de beurre
- 40g de sucre

Nettoyer, éplucher et couper les carottes. Les cuire à la vapeur à 80°C pendant deux heures puis les mixer en ajoutant le beurre et le sucre. Bien lisser puis laisser refroidir avant de débarrasser en poche à douille.

- Zestes d'orange
- Marrons glacés

Cuire les fonds de tarte puis les garnir de marrons glacés puis de purée de carottes. Râper sur le dessus à la microplane des zestes d'orange.

Écrit par le 22 juillet 2024



DR

La recette de pot-au-feu de champignons du

Ecrit par le 22 juillet 2024

chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pot-au-feu de champignons.

Bouillon de bœuf :

- Parures de Bœuf
- Oignon
- Carottes
- Poireaux
- Clous de Girofle
- Baies de genièvre
- Poivre en mignonnette
- Ail
- Thym
- Persil
- Sauce soja

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition,

Ecrit par le 22 juillet 2024

écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

Consomme champignons / jambon :

- Bouillon de Bœuf 2,45kg
- Champignon de Paris émincés 1,1kg
- Jambon cru 250g
- Cèpes séchés 20g
- Anis Étoilé
- Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le goût souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

Purée de châtaignes fumée :

- Morceaux de châtaignes
- Huile fumée
- Huile de tournesol
- Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

Éléments pour la finition :

- Girolles
- Chanterelles
- Cèpes
- Lactaires
- Foie gras
- Foie de morue
- Ciboulette ciselée
- Huile de ciboulette

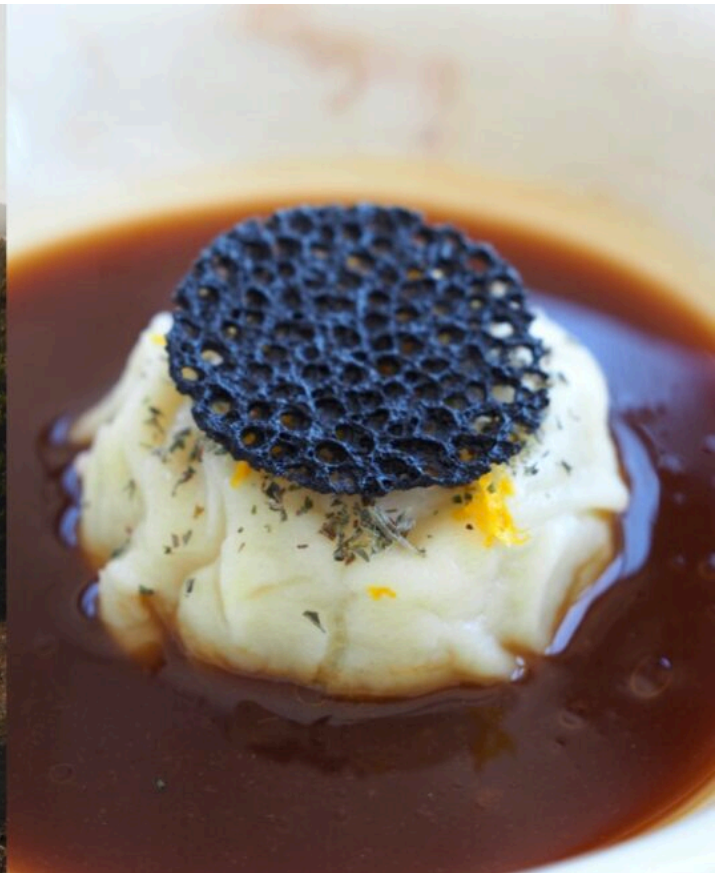
Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.

Ecrit par le 22 juillet 2024



La recette de gnocchis de pieds d'agneau du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 22 juillet 2024



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 gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.

Farce des gnocchi

- Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
- Ail haché 25gr
- Échalote ciselé 100gr
- Persil haché 30gr
- Garniture aromatique
- Sciure

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de

Ecrit par le 22 juillet 2024

hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

Gnocchis

- Pulpe de pommes de terre 2kg
- Farine 00 (ou 45)
- 2 œufs
- Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

Bisque

- Carcasse de crustacés 5kg
- 4 oignons
- 8 carottes
- Cèleri 3 branches
- 2 poireaux
- Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

Jus de maquereau

- Arêtes de maquereau
- Oignon
- Carottes
- Cèleri
- Poireaux

Ecrit par le 22 juillet 2024

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

Sauce crustacés agneau

- Bisque 50gr
- Jus de maquereau 380gr
- Jus d'agneau 200gr
- Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

Dentelle noire

- Huile d'olive 150gr
- Farine 45 50gr
- Encre de seiche 4gr
- Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boîte bien fermée.

Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.

Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

Palais des papes : dîner à l'aveugle au profit des chiens guides de la Fondation Gaillanne

Ecrit par le 22 juillet 2024



Il ne reste plus que quelques places pour participer au voyage sensoriel gastronomique concocté par le chef étoilé vaucloisien Xavier Mathieu au profit de la Fondation Gaillanne. Un événement caritatif qui se tiendra au palais des papes à Avignon destiné à financer la seule école en Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants.

[La Fondation Frédéric Gaillanne](#) organise [un repas gastronomique à l'aveugle](#) afin de financer l'école fondée à l'Isle-sur-la-Sorgue en 2008. Cette dernière confie des bébés-chiens à [une famille d'accueil](#), afin de les éduquer pendant 6 à 8 mois dans l'école de l'Isle, avant de les offrir gratuitement aux enfants à partir de 12 ans.

Unique établissement en Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants, la Fondation promet pour l'occasion une expérience gustative hors norme qui vous permettra de mobiliser vos sens de manière différente tout en sensibilisant vos amis, collaborateurs, clients et partenaires au handicap visuel.

Que sentez-vous ? Où sont vos couverts ? Quelles sont les saveurs et les émotions que vous ressentez ? Tant de questions qui seront soulevées lors de ce dîner inédit.

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Fondation Gaillanne est la seule école d'Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants. © Fondation Frederic Gaillanne

Un voyage gastronomique sur les 5 continents

Confectionné par [Xavier Mathieu, le chef vaclusien de l'établissement étoilé Le Phébus à Joucas](#), cette expérience sensorielle vous invite à voyage gastronomique unique parcourant les cinq continents. Le menu, comprenant mets & vins, est préparé en collaboration avec le traiteur de Monteux [Brunet Frères](#). Et pour garder les effets d'une surprise sensorielle à chaque bouchée le menu est gardé secret jusqu'au dernier moment.

« L'objectif est d'accroître le nombre de chiens remis gratuitement à des jeunes de 12 à 18 ans atteints de cécité ou de déficience visuelle. »

Le QR code pour accéder aux réservations.

100% des dons destinés à l'éducation des chiens pour les enfants

Pour cet événement caritatif 'dans le noir' avec les yeux bandés, la Fondation Gaillanne rappelle que la réservation est partiellement éligible à la déduction d'impôts, à hauteur de 60% de l'impôt sur les

Écrit par le 22 juillet 2024

sociétés ou 66% de l'impôt sur le revenu.

« 100% des dons recueillis lors de cette soirée seront affectés à l'éducation et au suivi des chiens guides pour les enfants, poursuit l'école vaclusienne reconnue d'utilité publique depuis 2014. L'objectif est d'accroître le nombre de chiens remis gratuitement à des jeunes de 12 à 18 ans atteints de cécité ou de déficience visuelle, avec des bénéficiaires attendus tels qu'une meilleure autonomie, une fluidité dans les déplacements, un vecteur de lien social en dehors du cercle familial et un bien-être incomparable. Avec l'organisation de ce dîner gastronomique dans le noir, la Fondation fait appel à votre générosité pour faire vivre le projet et illuminer les pas d'autres enfants aveugles. »

Renseignements et inscriptions sur
<https://www.helloasso.com/associations/fondation-frederic-gaillanne/evenements/diner-gastronomique-dans-le-noir>

Jeudi 16 novembre. 19h. Palais des Papes. Avignon. 04 90 85 11 05.
communication@fondationfg.org

Tarif* : Place individuelle : 180€ - Table de 10 convives : 1 800€

Ecrit par le 22 juillet 2024

Dîner gastronomique dans le noir



Au profit de la **Fondation Frédéric Gaillanne**

Aidez-nous à offrir un chien guide à un enfant aveugle

Venez partager un voyage sensoriel inédit autour des 5 continents, préparé par le chef étoilé Xavier Mathieu ★



JEUDI 16 NOV. 2023

Palais des Papes



..... 19H00



Réservation obligatoire

AVIGNON



Défiscalisation possible

Pour plus d'informations, contactez-nous au 04 90 85 11 05

www.fondationfg.org

FONDATION FRÉDÉRIC GAILLANNE
DES CHIENS GUIDES POUR LES ENFANTS AVEUGLES



Écrit par le 22 juillet 2024

**La réservation est éligible dans son intégralité à la défiscalisation de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu.*

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

Ecrit par le 22 juillet 2024

cuisse, 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

- 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.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Pommes fondantes

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

Cuire les pommes de terre rattées 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 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



DR

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

Ecrit par le 22 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 22 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'Épicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu,

Écrit par le 22 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 22 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).