Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de volaille du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de suprême de volaille fermière cuit à la vapeur douce avec lamelles de rabasse, sauce Albuféra et purée de panais au piment fumé du Béarn.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
– 8 pc de suprêmes de volaille fermière
– 2 l de fond blanc de volaille
– 300 g de trompettes de la mort
– 1 l de crème
– 50g de beurre
– 50g de farine
– 10 g de piment fumé du Béarn
– 20 g de truffe hachée
– 50 g de truffes en rondelles
– 1.5 kg de panais
– 1 l de lait

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 2 carottes
– 2 oignons
– 1 tête d’ail
– 1 bouquet d’herbes
– 20 cl de vin blanc

Lever la peau et les manchons des suprêmes de volaille. Pocher les filets de volaille dans un fond blanc à frémissement pendant 6 à 8 minutes selon la taille. Débarrasser et maintenir à température.
Infuser les trompettes de la mort dans le bouillon de cuisson et réduire à ½ glace. Ajouter la crème et réduire encore de moitié. Lier au roux et ajouter le piment fumé.
Réaliser un jus de volaille avec les pilons, la garniture aromatique (carotte, oignon, ail), déglacer au vin blanc, mouiller à l’eau ou au bouillon de volaille et cuire 3 h. Passer le jus et réduire à bonne consistance. Ajouter la truffe hachée et laisser infuser.
Éplucher et tailler les panais en morceaux réguliers. Les pocher dans le lait légèrement assaisonné. Une fois cuit, mixer les panais avec le volume de jus de cuisson nécessaire pour obtenir une texture lisse. Assaisonner avec le piment du Béarn.
Disposer les filets de volaille sur une grille avec une plaque dessous, napper généreusement de sauce Albufera et disposer les tranches de truffes dessus.
Dans une assiette, faire une quenelle de purée de panais, disposer la volaille nappée et verser le jus truffé.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Lidl ouvre sa première boutique éphémère Parkside en France à Plan-de-Campagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Ce jeudi 22 octobre, Lidl ouvrira une première boutique éphémère française dédiée à sa marque d'outillage, de bricolage et de jardinage Parkside au sein de la zone commerciale de Plan-de-Campagne.

À l'occasion des 30 ans de sa marque Parkside, Lidl ouvre une grande boutique éphémère au sein de la Galerie Barneoud de Plan-de-Campagne. Le public pourra y trouver, en quantité limitée, un large choix d'outils et d'équipements pour le bricolage et le jardinage. Des réductions exclusives seront proposées chaque semaine directement en boutique.

De nombreuses animations seront aussi proposées comme des ateliers gratuits de bricolage guidés pour apprendre étape par étape à réaliser ses projets, dont la réservation est déjà ouverte sur la plateforme dédiée. Les clients pourront tenter de gagner des surprises grâce à la roulette en magasin. Ils pourront aussi découvrir la voiture de course Parkside, partenaire officiel de l'équipe HWA Racing. Pour les enfants, une aire de jeux leur sera accessible pour jouer aux petits bricoleurs en herbe.

Parkside célèbre ses 30 ans

En plus de cette première boutique éphémère, Parkside souffle ses 30 bougies avec diverses surprises pour les adeptes de la marque comme une édition limitée 'en or' avec une quinzaine d'articles, dont des best sellers.

De nombreuses offres sont proposées en boutique et sur internet, notamment au travers d'un Happy Hour du matin avec des offres exclusives pour tous les détenteurs d'un compte Lidl Plus. Lors de ses semaines de la batterie, Parkside vend des batteries haute performance à un prix anniversaire. Aussi, pour cet événement, la marque dévoile des collaborations exclusives, comme celle avec la marque de boisson énergétique Kongstrong.

Boutique éphémère Parkside ouverte du lundi au samedi de 8h30 à 20h et le dimanche de 8h30 à 12h30 à partir du jeudi 22 octobre. Galerie Barnéoud. Avenue du Plan de Campagne. Les Pennes-Mirabeau.

Les 30 ans de Parkside
En 1996, Lidl crée sa marque d'outillage Parkside. L'objectif est simple : proposer des outils de qualité correcte à prix abordable.
La marque commence à émerger et à apparaitre dans les magasins Lidl au début des années 2000.
L'arrivée des batteries au lithium-ion (batterie rechargeable) dans les années 2010 change la donne pour Parkside, lui permettant de rivaliser avec les grandes marques sur l'électroportatif sans fil.
En 2019, Lidl lance la gamme Parkside Performance, plus robuste et destinée aux travaux exigeants, tout en gardant sur un positionnement qui allie qualité et accessibilité.
Un site e-commerce dédié à la marque est créé en 2023 accroît sa notoriété.
Lidl ouvre son tout premier magasin éphémère Parkside en 2024 en Hongrie. La première boutique en France ouvrira ses portes ce jeudi 22 octobre 2026 à Plan-de-Campagne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Aujourd'hui, Parkside est la marque de bricolage la plus vendue d'Europe.

La recette de courge et champignons du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de millefeuille de champignons des bois avec de la courge longue de Nice.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 1 courge longue de Nice d'un kilo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

– Huile d'olive pm
– Sel pm
– Echalotes 200 g
– Vin blanc 0.25 cl
– Zeste Combawa (ou citron vert) 10 g
– 1 kg Champignons des bois mélangés
– Cèpes, girolles, pieds de mouton, trompettes de la mort
– 3 gousses d'ail
– Herbes fraiches (thym, romarin, ...)
– 50 g de champignons des bois séchés
– 25 cl de crème liquide
– ¼ bouquet de persil plat

Eplucher la courge longue de Nice. Tailler des tranches de3 mm d'épaisseur sur 10 cm de longueur. Cuire ces tranches de courge à la vapeur ou dans une casserole d'eau salée pendant quelques minutes en les gardant un peu sous cuites. Refroidir et tiller des bandes de 10cm de long sur 3 cm de large.
Tailler le reste de la courge et rassembler dans une cocotte avec les parures de courges cuites et suer doucement à l'huile d'olive sans coloration. Saler et cuire doucement à couvert jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation de la courge. Mixer en purée. Ciseler les échalotes et les cuire dans le vin blanc jusqu'à évaporation complète du vin. Assaisonner la purée de courge avec le zeste de combawa et les échalotes au vin blanc.
Laver les champignons des bois et les sauter à l'huile d'olive avec de l'ail en chemise et des herbes (thym, romarin, ...). Bien assaisonner et refroidir. Mixer au robot pour obtenir une texture de duxelles grossière.
A l'aide d'un emporte pièce rectangle (ou peux le faire sans) monter le millefeuille par couches successives : tranche de courge, duxelles, purée de courge, duxelles et tranche de courge.
Mixer les champignons secs pour réaliser une poudre. Porter à ébullition la crème liquide avec l'eau de cuisson des champignons, 20 g de poudre de champignons séchés et laisser infuser pendant 30 minutes.
Dresser le millefeuille au centre de l'assiette, surmonter de quelques champignons sautées, copeaux de courge et feuille de persil. Saupoudrer un côté de l'assiette avec la poudre de champignons secs et émulsionner la crème de champignons pour saucer l'autre côté de l'assiette.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

À Miramas, le Village de Marques organise sa grande braderie de l’été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Du mercredi 19 au dimanche 23 août, le Village de Marques McArthurGlen Provence, situé à Miramas, fait sa braderie.

Lacoste, Michael Kors, Printemps, Crocs, Calvin Klein, Clarins, ou encore L'Occitane, ce sont plus de 110 boutiques qui attendent le public et proposeront des remises, en plus des prix outlet affichés toutes l'année, à partir de ce mercredi 19 août à l'occasion de la grande braderie de l'été du Village de Marques de Miramas.

L'occasion de dénicher un superbe cadeau pour un proche, ou bien de s'acheter quelques tenues pour la rentrée. Ce sera aussi le moment idéal de découvrir les nouvelles boutiques récemement installées au village comme Petit Bateau, Clarins, Ravensburger, Crocs, New Era ou encore Havaianas.

Exceptionnellement, le Village de Marques ouvrira ses portes à 9h ce mercredi 19 août au lieu de 10h.

Du 19 au 23 août. De 10h à 20h. McArthurGlen Provence. Mas de la Péronne. Miramas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Boulbon : une exposition, deux artistes à l'église Sainte-Anne jusqu'à la fin du mois de juillet



Jusqu'au vendredi 31 juillet, l'église Sainte-Anne, située à Boulbon dans les Bouches-du-Rhône, accueille les œuvres de deux artistes dans le cadre d'une exposition organisée par l'association bucco-rhodanienne La Licorne et Le Dragon qui organise régulièrement des rencontres littéraires et scientifiques, des expositions, des concerts, et bien d'autres événements culturels.

Ce sont donc les œuvres des artistes Wendy Higbee Carando et Ekotto Mengata que le public peut admirer jusqu'à la fin du mois. La première est une artiste franco-américaine, lauréate de l'Académie des Arts, Sciences et Lettres, qui expose ses peintures expressionnistes exécutées en technique Nihonga, c'est-à-dire avec des matériaux puisés dans les règnes minéral, végétal et animal. Le second est un artiste plasticien reconnu pour son univers créatif mêlan peinture, dessin et expression contemporaine. À travers ses oeuvres, il explore des thèmes liés à l'identité, à la mémoire, à la société et au patrimoine.

Jusqu'au 31 juillet. Entrée libre. Église Sainte-Anne. Impasse Jollion. Boulbon.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de homard breton du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de homard breton en fine gelée au minestrone de jeunes légumes primeurs.

Ingrédients (8 personnes) :
– 8 homards bretons (500g)
– 2 fenouils
– 2 oignons
– 2 bâtons de citronnelle
– 2 zestes de citron vert
– 30 g de gingembre frais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 1 litre de vin blanc
– 250 g de chair de poisson
– 250g de parures de légumes
– 100 g de blancs d'œufs
– 2 bottes de carottes fanes
– 1 botte de radis roses
– 200 g de pois gourmands
– 200 g de petits pois
– 6 oignons cébettes
– 4 pc de navets fanes
– 6 pc d'asperges vertes
– 2 pc de citron caviar
– 4 feuilles de gélatine

Progression :

Homard : Séparer les corps, têtes et pinces. Plonger les corps 3 minutes dans une eau bouillante et salée. Refroidir. Plonger les pinces 5 à 7 minutes suivant leur taille. Refroidir. Décortiquer les pinces sans attendre qu'elles soient totalement froides. Casser les carapaces des corps et réserver.

Gelée de homard : Réaliser un bouillon de homard avec les têtes, la garniture fenouil, oignon, citronnelle, citron vert et gingembre. Disposer le tout dans un rondeau et mouiller à hauteur avec un tiers de vin blanc et deux tiers d'eau. Porter à ébullition, écumer et cuire doucement pendant 30 minutes. Laisser infuser 1 heure feu éteint. Passer le bouillon et préparer la clarification. Clarifier le bouillon et infuser de nouveau citronnelle, citron vert et gingembre. Coller à la gélatine, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

Légumes : Éplucher les carottes et navets. Gratter les radis, écussonner les asperges et écosser les petits pois. Tailler les carottes en fins bâtonnets, les oignons en rouelles, les pois gourmands en losanges, les asperges en pointes et les navets en tranches. Porter un demi litre de bouillon de homard à ébullition et pocher quelques secondes les légumes dedans en les refroidissant rapidement.

Dressage : Disposer les légumes dans le fond de l'assiette. Couler la gelée de homard à mi hauteur. Disposer les pinces et le corps de homard. Poser les billes de citron caviar sur le homard. Parsemer de poudre de corail.

Astuce : Le homard « breton » (maintenant européen) s'appelle aussi « homard bleu » en raison de ses tâches bleutées. Il se différencie de son cousin « américain » ou « canadienne » par la robustesse de sa carapace, sa croissance lente et la finesse de sa chair.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

DR

La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de noix de Saint-Jacques en épais carpaccio avec radis multicolores, citron confit et huile d'olive maturée.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 12 pc de noix de St Jacques sans corail (ou coquilles entière)
– 1 pc de chaque variété de radis (misato, blue meat, red meat, green meat, glaçon, noir, gros rose)
– 4 tranches de pain de mie
– 50 g de pâte de citron confit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 1 jus de citron
– 20 cl d'huile d'olive maturée
– 20 feuilles de roquette sauvage
– 20 fleurs de roquette sauvage
– Fleur de sel
– Sel et poivre

Laver les différents radis et les tailler en tranches fines (entre 1 et 2 mm). Les rafraîchir dans une eau glacée et les réserver.
Tailler les noix de St Jacques et tranches (3 à 4 tranches par noix) et réserver au frais.
Réaliser la vinaigrette : mélanger le jus de citron et la pâte de citron confit, ajouter le sel et le poivre et monter à l'huile d'olive.
Réaliser des petits croûtons au four avec les tranches de pain de mie.
Laver les feuilles de roquettes.
Pour le montage : alterner les couches de radis et de noix de St Jacques. Assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel. Disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette. Déguster aussitôt.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

France 3 Provence-Alpes : ‘Dimanche en politique’ revient sur les résultats des Municipales



Ce dimanche 26 avril, la chaîne télévisée France 3 Provence-Alpes reviendra sur les résultats des élections municipales, qui se sont tenues les 15 et 22 mars derniers, dans son émission *Dimanche en politique*.

Un mois après les résultats des Municipales, Thierry Bezer, spécialiste de la vie politique, animera l’émission hebdomadaire *Dimanche en politique* sur le sujet. Il sera entouré de trois journalistes de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

presse écrite régionale :

- Léo Purguette, président et directeur éditorial de *La Marseillaise* ;
- Guilhem Ricavy, directeur éditoriale de *Var Matin* ;
- Andrée Brunetti, journaliste à *L'Écho du Mardi*.

Ensemble, ils dévoileront une analyse de la situation politique en Vaucluse, dans les Bouches-du-Rhône et dans le Var sur France 3 Provence-Alpes.

Dimanche 26 avril. 11h30. France 3 Provence-Alpes.

La recette d'asperges du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges vertes de Provence avec voile de Colonnata et sabayon à l'orange.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 10 pc d'asperges vertes cal 16/22
– 8 tranches fines de lard de Colonnata
– 10 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d'huile d'olive
– 100 g vin blanc
– 100 g vinaigre blanc
– 100 g jus d'oranges sanguines
– 100g de fond blanc de volaille
– 25 g d'échalotes ciselées
– 2 g de poivre concassé
– 120 g de jaune d'œuf
– 60 g de réduction (ci-dessus)
– 35 g de beurre fondu
– 4 oranges sanguines

Tailler les asperges à 18 cm. Baguer le pied si besoin.
Tailler les têtes de 2 asperges en fins copeaux de 4 cm de longueur.
Dans un sautoir avec couvercle, mettre un filet d'huile d'olive, rouler les asperges dedans, saler et couvrir.
Déglacer aussitôt avec un pochon de bouillon de volaille et cuire à couvert 5 minutes environ.
S'assurer de la bonne cuisson et réduire le jus de cuisson autour des asperges.
Tailler de lard de Colonnata en fines tranches (2 par personne).
Oranges : Prélever les zestes à l'aide d'un économe. Tailler en fine brunoise et faire sécher. Presser le jus de 2 oranges. Prélever les segments des deux autres. Réserver.
Mettre le jus d'orange à réduire de moitié avec le vin blanc, vinaigre blanc, bouillon de volaille, échalotes ciselées et la mignonette de poivre. Monter le sabayon avec les jaunes d'œufs et la réduction. Finir la sauce en montant au beurre fondu. Passer au chinois fin et mettre en siphon, gazer 1 fois.
Dans l'assiette, disposer le siphon, poser les asperges dessus en les recouvrant du lard de Colonnata.
Disposer les suprêmes d'oranges sanguines et les copeaux d'asperges crues. Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de poudre d'orange.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR