

Ecrit par le 18 juin 2026

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 mûrée.

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
- 1 jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive mûrée
- 20 feuilles de roquette sauvage
- 20 fleurs de roquette sauvage
- Fleur de sel

Ecrit par le 18 juin 2026

- 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

France 3 Provence-Alpes : 'Dimanche en

Ecrit par le 18 juin 2026

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 presse écrite régionale :

Écrit par le 18 juin 2026

- 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](#), 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

Ecrit par le 18 juin 2026

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.

Écrit par le 18 juin 2026



DR

Top Chef : quatre Bucco-Rhodaniens participent à la compétition sur M6

Ecrit par le 18 juin 2026



La 17^e saison du concours culinaire *Top Chef*, diffusée sur la chaîne télévisée **M6, débutera le mercredi 4 mars. Au casting, on dénombre 16 candidats dont quatre venant des Bouches-du-Rhône.**

Chaque année, des jeunes chefs s'affrontent au travers de diverses épreuves. Coaché par Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Paul Pairet, Glenn Viel et Stéphanie Le Quellec, chaque candidat fera ses preuves et tentera de repartir avec le titre de 'Top Chef' et remporter jusqu'à 100 000 €.

Cette année, sur les 16 candidats annoncés, quatre sont des Bouches-du-Rhône :

- [Alexia Jolivet](#) est la cheffe du [Relais du Castelet](#) à Fontvieille. Originnaire de la région lyonnaise, la jeune trentenaire tient son goût de la convivialité de ses grands-parents, qui tenaient un bistrot de routiers. C'est à l'âge de 24 ans qu'elle commence à se former à la cuisine pour assouvir sa passion de la gastronomie française. Elle a été seconde de cuisine et cheffe de partie viande et poisson à Paris avant de s'installer en Provence.
- [Louise Perronne](#) est la cheffe et propriétaire du restaurant [Rouge](#) à Marseille, qu'elle a ouvert en 2024 avec son compagnon. Elle a fait ses preuves dans des maisons prestigieuses comme Le 1947 du Cheval Blanc à Courchevel ou le Septime et l'Arpège à Paris. Originnaire de Paris, elle décrit sa cuisine comme étant iodée, précise et expressive.
- Lucas est sous-chef d'un restaurant étoilé de Saint-Rémy-de-Provence. À seulement 25 ans, il

Écrit par le 18 juin 2026

est passé par de nombreux établissements étoilés comme Lameloise chez Eric Pras, chez Pierre Gagnaire, le Bristol ou encore la Ville Lacoste. Le jeune homme est encore en recherche de sa signature culinaire, qu'il compte bien affuter durant son passage dans l'émission télévisée.

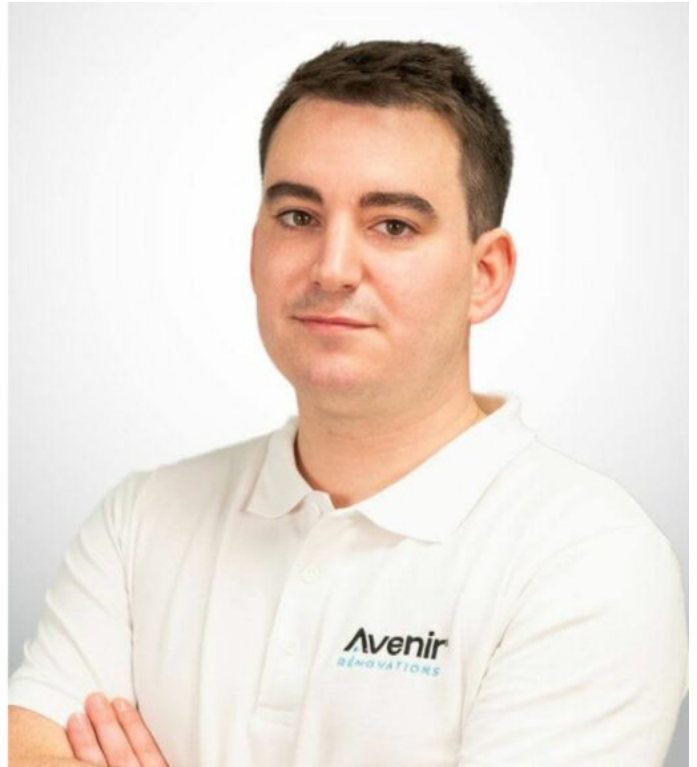
- [Sacha Boyadjian](#) est un jeune chef de 26 ans, installé à Aix-en-Provence. Après être passé par la Maison Anne-Sophie Pic, puis avoir œuvré au sein du restaurant familial Le Cabaré, il a décidé de prendre du temps pour élargir ses horizons en voyageant. Il en a notamment profiter pour travailler en Thaïlande et se nourrir d'autres cultures. Aujourd'hui, c'est en quête de nouveaux défis qu'il se dit prêt à affronter les épreuves de *Top Chef*.

Émission diffusée tous les mercredis à partir du 4 mars, à 21h10 sur M6.

Avenir Rénovations se dote d'une nouvelle agence à Châteaurenard

Ecrit par le 18 juin 2026

Avenir[®]
RÉNOVATIONS



Le réseau de franchise dans le bâtiment [Avenir Rénovations](#) vient d'ouvrir une 5e agence dans les Bouches-du-Rhône, à Châteaurenard.

La nouvelle agence Avenir Rénovations Saint-Rémy-de-Provence, en réalité située à Châteaurenard, vient d'ouvrir ses portes à l'initiative d'[Adrien de Volontat](#). Cette nouvelle implantation vient répondre à une demande en croissance d'amélioration de confort, d'esthétique et de performance énergétique de la part de propriétaires.

Selon la dernière étude d'Avenir Rénovations, 71% des propriétaires Français prévoient de rénover leur habitat, dont un tiers planifient de faire appel à une entreprise spécialisée dans les travaux de rénovation générale.

Ainsi, la nouvelle agence bucco-rhodanienne peut intervenir de la cadre de travaux de rénovation énergétique, rénovation totale ou partielle du logement, aménagement intérieur et extérieur, ainsi que des travaux d'agrandissement.

Le réseau Avenir Rénovations compte désormais 163 agences, dont cinq dans les Bouches-du-Rhône, une en Vaucluse à Carpentras, mais aussi dans le Gard à Nîmes, dans Drôme à Valence, et dans le reste de la France

*Avenir Rénovations Saint-Rémy-de-Provence.
255 Chemin des Masques. Châteaurenard.*

(Vidéo) Gautier Semences dévoile un site web modernisé



L'entreprise [Gautier Semences](#), basée à Eyragues et spécialisée dans les semences potagères, dévoile un nouveau site web davantage moderne, pensé pour une meilleure expérience pour les utilisateurs.

Alors que [Jeanne Gautier](#) a succédé à son père [Jacques Gautier](#) il y a quelques mois au poste de directrice générale de l'entreprise familiale [Gautier Semences](#), fondée il y a plus de 70 ans, la société buccorhodanienne affiche de nouveaux changements.

[Jeanne Gautier prend la tête de l'entreprise familiale Gautier Semences](#)

Ecrit par le 18 juin 2026

L'entreprise a annoncé la mise en ligne de son nouveau site internet qui se dote d'une identité graphique plus ergonomique et moderne. L'objectif est de « permettre aux visiteurs d'accéder plus facilement aux contenus essentiels, qu'il s'agisse de variétés, d'informations institutionnelles ou de ressources techniques », explique Gautier Semences. Le site est d'ailleurs disponible en français, mais aussi en anglais, espagnol et italien, afin de s'adresser aux marchés où l'entreprise est présente.

Ce nouveau site dispose de plusieurs contenus comme le portefeuille de variétés de semences avec des fiches produits composées de visuels et de caractéristiques clés, mais aussi des pages dédiées à l'entreprise, son histoire, ses valeurs et ses métiers. Des témoignages des collaborateurs, mettant en avant la passion, l'engagement et la diversité des talents, sont aussi consultables.

« Le lancement de ce nouveau site web représente une étape clé pour Gautier Semences, conclut [Pauline Fargier-Puech](#), directrice Marketing & Communication. Nous avons conçu une plateforme qui reflète notre identité : une entreprise créative, accessible et tournée vers l'humain. Notre ambition est simple : offrir à nos clients, partenaires et futurs collaborateurs un espace clair, inspirant et conçu pour faciliter leur quotidien. »

La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan

Ecrit par le 18 juin 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 50 g d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 50 g de beurre fondu
- Sel

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide

Ecrit par le 18 juin 2026

- 70 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :

- 12,5 cl de lait entier
- 10 g de fécule Maïzena
- 10 g de farine
- 1 zeste d'orange
- 2 cl de Grand Marnier
- 150 g de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :

Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.

Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.

Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

Ecrit par le 18 juin 2026



DR

L'entreprise bucco-rhodanienne Qista doublement reconnue pour son travail en faveur de la transition écologique

Ecrit par le 18 juin 2026



L'entreprise de déoustication durable [Qista](#), installée à Sénas, rejoint la communauté du Coq Vert de Bpifrance, composée de dirigeants engagés dans la transition énergétique et écologique. Une reconnaissance pour la société qui a aussi été désignée PME de l'année 2025 pour la Région Sud dans le cadre des Trophées PME RMC-BFM..

Fondée en 2014 par l'Arlésien [Pierre Bellagambi](#), l'entreprise Qista propose une solution pour lutter contre les moustiques sans impacter les écosystèmes. Le parcours de la PME, dont la transition un moteur de compétitivité, lui a offert une porte d'entrée dans la communauté du Coq Vert, initiée par Bpifrance, en partenariat avec l'ADEME et le ministère de la Transition écologique.

Créé en 2020, cette communauté regroupe plus de 3 000 dirigeants engagés dans la transition énergétique et écologique et a pour objectif de construire une dynamique collective en valorisant les bonnes pratiques, encourageant l'innovation responsable et accompagnant la transition écologique et énergétique des entreprises françaises.

Une reconnaissance pour l'entreprise bucco-rhodanienne

Cette entrée dans la communauté du Coq Vert représente une vraie reconnaissance pour Qista. « Cette

Ecrit par le 18 juin 2026

adhésion vient saluer près de 12 ans d'engagement de Qista en faveur de la santé publique et de la qualité de vie », déclare l'entreprise.

« Cette reconnaissance ne marque pas un aboutissement, mais une nouvelle étape vers un changement de paradigme. »

L'entreprise sénassaise souhaite poursuivre ses efforts pour lutter contre la prolifération de moustiques tout en utilisant des technologies non toxiques pour l'environnement. « Avec les acteurs de la communauté du Coq Vert, nous souhaitons démontrer qu'innovation et responsabilité environnementale peuvent avancer ensemble pour bâtir une industrie française durable », affirme Pierre Bellagambi, PDG de Qista.

PME de l'année 2025 pour la Région Sud

En parallèle, l'entreprise Qista a aussi été distinguée lors des 16e Trophées PME RMC-BFM. Organisé chaque année par RMC et BFM, ce concours distingue les petites et moyennes entreprises françaises les plus performantes, innovantes et qui font preuve d'une exceptionnelle résilience.

Ainsi, Qista a obtenu le Trophée de la PME de l'année 2025 pour la Région Sud. « Ce prix honore non seulement le travail accompli, mais aussi la vision que nous défendons depuis notre création : prouver qu'il est possible d'allier performance, durabilité et respect du vivant, se félicite le PDG. C'est une reconnaissance de la vitalité industrielle de notre région et du rôle très concret que peuvent jouer les entreprises françaises dans la transition écologique. »

Qista représentera donc la Région Sud lors de la finale nationale des Trophées PME RMC-BFM, qui se tiendra à Paris le 27 novembre prochain.

[Contre les moustiques : Qista l'anti-pesticide pour lutter durablement](#)

Ecrit par le 18 juin 2026

Le Mas de Dard, en pleine Camargue, un site pour réceptions haut de gamme entre chevaux, taureaux et flamants roses



Imaginez 9 hectares de roseaux, de rizières, de salins, de marais, de garrigue, de pins, de tamaris, de roubines et d'étangs au milieu du Delta du Rhône, 20 000 hectares protégés et classés depuis 2002 en « réserve naturelle de biosphère » par l'Unesco. C'est là, dans ce paradis sur terre qu'est implanté le [Mas de Dard](#).

Une propriété qui a un long passé. Là où ont été proposés des rodéos à cheval, des spectacles avec des manades de taureaux sauvages, des concours de monte à cru (sans selle). C'est l'époque où le cigarettier américain Marlboro venait tourner ses publicités avec cow-boys à cheval, à chemises à carreaux et bottes santiags, là où avaient été tournés *Crin Blanc* et *D'où viens-tu Johnny* avec évidemment Johnny Hallyday.

Cette propriété de 1 200 m² bâtis dont 600 m² habitables a aussi appartenu à Jean Broussolle. Cet auteur-compositeur-interprète a longtemps fait partie du groupe vocal 'Les Compagnons de la Chanson' et avait notamment écrit *Je suis le vagabond*, *le marchand de bonheur* (une chanson dont seuls les plus de 50 ans

Ecrit par le 18 juin 2026

se souviennent !)

Plus récemment, les propriétaires n'étaient autres que Marie Sara et Henri Leconte. Le champion de tennis et l'une des rares françaises « torera à cheval », fille d'Antoine Bourseiller, un élève de Jean Vilar, comédien, metteur en scène et ancien patron du Théâtre du Gymnase à Marseille. Marie Sara, elle, avait été formée par Simon Casas, ancien matador et organisateur de corridas, notamment à Nîmes où il est né.



Ecrit par le 18 juin 2026



Ecrit par le 18 juin 2026



Ecrit par le 18 juin 2026



©Mas de Dard

Un rachat récent par un Avignonnais

Et cette propriété a été rachetée il y a peu par un avocat avignonnais, [Lionel Goret](#), qui, avec sa compagne Aurélie David, l'a rénovée pour en faire un site de réceptions pour mariages et séminaires de prestige.

Ecrit par le 18 juin 2026



Aurélie David et Lionel Goret.

Le sable a été remplacé par du béton ciré dans le manège a été transformé en salle de réception pour 200 à 300 convives. Il jouxte les élégantes écuries et leur carrelage d'azulejos camarguais. Piscine, terrains de pétanque, de pickleball avec et de tennis, mais aussi sauna, cabanes perchées avec tentes confortables au-dessus des marais et vue imprenable sur les chevaux de race Camargue sont offerts aux clients prêts à privatiser ce site pour un soir, un jour, un week-end, une cérémonie inoubliable aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Avec en prime, sur demande, l'organisation de spectacles équestre devant leurs fenêtres.

Suite nuptiale avec lit king-size XXL, salon, cheminée, terrasse privée, mais aussi chambres individuelles, studios indépendants, en tout jusqu'à 26 personnes peuvent dormir sur place, entre murs de chaux, carrelages de terre cuite, mobilier provençal et poutres apparentes et un calme absolu.

Piquez-vous au jeu ! Allez faire un tour pour découvrir ce havre de paix, de biodiversité et de verdure, Le Mas de Dard.

Ecrit par le 18 juin 2026



18 juin 2026 |

Écrit par le 18 juin 2026



Ecrit par le 18 juin 2026



Ecrit par le 18 juin 2026



©Mas de Dard

Mas de Dard
Draille des Capelans
13 460 Les Saintes-Maries-de-la-Mer
masdedard.fr