

Ecrit par le 18 juin 2026

La recette de pissaladière 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 pissaladière avec oignons doux des Cévennes, lisette en gravlax et olives séchées.

Pâte ciabatta :

- 100g de farine
- 2g de sel
- 6g de levure de boulanger
- 20g d'huile d'olive
- 60g d'eau
- Pain de mie sans croûte
- Huile d'olive

Ecrit par le 18 juin 2026

Mélangez l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayez dans la farine et le sel. Malaxez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laissez reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d'épaisseur et faites cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12 minutes. Refroidissez et détaillez en carré de 8X8cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Taillez en carré de 9X9 cm, cuire au four entre deux plaques avec de l'huile d'olive pendant 15 minutes à 170°C environ jusqu'à coloration blonde.

Anchoïade :

- 200g d'anchois à l'huile
- 6g d'ail
- 160g d'huile de tournesol
- 2g de vinaigre de vin rouge
- 50g d'eau
- 400 g de petit maquereau
- 200 g Sel fin
- 20 g Sucre
- 5 g Baies roses écrasées
- 5 g de graines d'anis vert (ou fenouil)

Si vous disposez d'un robot type Thermomix, mixez l'ensemble des produits vitesse maxi pendant 2 à 3 minutes jusqu'à émulsion complète de l'appareil. Sinon, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale. Levez les filets de maquereau, mettez-les dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincez et laissez sécher. Coupez en petits morceaux d'1 cm par 1 cm de côté.

Purée Oignons :

- 750 g d'oignons doux des Cévennes
- 200g de gros sel

Faites cuire les oignons doux entiers non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°C pendant 1h. Enlevez la peau et mixez. Rectifiez l'assaisonnement et collez la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passez quelques minutes au fumoir. Taillez les cébettes en biseaux.

Oignons frits :

- 250 g oignons doux des cévennes
- Huile neutre

Ciselez un oignon assez fin et faites-les frire dans un bain d'huile de tournesol jusqu'à coloration blonde. Débarrassez sur papier absorbant et salez.

Pickles oignons :

- 200 g d'oignons rouges grelots
- 50g de sucre
- 200g de vinaigre blanc

Ecrit par le 18 juin 2026

- 300g d'eau

Portez à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Versez sur les oignons grelots rouges préalablement coupés en 4. Fermez et laissez au frigo pendant un jour minimum.

Olives :

- 200g d'olives noires dénoyautées

Coupez la moitié des olives en 4, séchez le reste au four sur une plaque à 80°C pendant 1h.

Dressage :

- Thym frais

- 1 bt de cébettes

Pour le dressage, disposez des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta ainsi que des oignons frits et des olives séchées. Disposez 2 morceaux de lisette aussi. Sur la tuile de pain, disposez les mêmes ingrédients en ajoutant les pickles d'oignons rouges, les biseaux de cébettes, les morceaux d'olives noires et les sommités de thym frais.



DR

Ecrit par le 18 juin 2026

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

- 4 oranges
- 1 citron jaune

Ecrit par le 18 juin 2026

- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de miel
- ½ betterave en jus
- 0,250 Litre d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

Écrit par le 18 juin 2026



DR

Les 12 Travaux de la Com' : un concours organisé dans le cadre des Arènes de la Com'

Écrit par le 18 juin 2026



Dans le cadre de la seconde édition des [Arènes de la Com'](#), un événement entièrement dédié à la communication qui aura lieu le vendredi 19 avril à Paluds de Noves, l'association [La Maison de la Com'](#) et le [Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse](#) coorganisent le concours des [12 Travaux de la Com'](#), qui récompense les actions de communication méritantes menées en 2023 ou début 2024 par les entreprises, associations, ou collectivités.

Le concours des 12 Travaux de la Com' récompensera plusieurs projets de communication, tels que : relations presse et médias ; photo, vidéo et podcast ; nouveau site web et application ; communication interne et marque employeur ; communication responsable ; marketing digital et réseaux sociaux ; communication événementielle et campagne.

Le concours est ouvert à toutes les entreprises, associations, collectivités, ou établissements scolaires qui souhaitent mettre en avant un projet de communication qu'ils ont réalisé en 2023 ou début 2024 (avant le 30 janvier 2024). Comme le nom du concours l'indique, 12 trophées seront attribués lors des Arènes de la Com' le 19 avril à Paluds de Noves.

Les participants peuvent soumettre plusieurs réalisations, mais chaque réalisation ne peut être présentée que dans une seule catégorie. Les projets seront évalués selon plusieurs critères : originalité et créativité, pertinence du message, efficacité et résultats obtenus, qualité de la stratégie de communication,

Écrit par le 18 juin 2026

innovation et utilisation de nouveaux médias / technologies, et respect des valeurs éthiques.

Les inscriptions [se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au dimanche 31 mars.

La bodega des entreprises : l'initiative de la CCI Pays d'Arles est de retour



La [CCI Pays d'Arles](#) organise une nouvelle fois sa bodega des entreprises le jeudi 28 mars au sein de la bodega [El Deportivo](#) à Arles. Une initiative qui va permettre aux acteurs économiques du territoire de se réunir pour une soirée de networking conviviale et festive.

Cette année encore, les différents acteurs économiques (élus, entrepreneurs, chefs d'entreprises, créateurs) du bassin arlésien vont pouvoir se retrouver autour d'un verre et d'une ambiance festive au sein de la bodega des entreprises organisée par la CCI Pays d'Arles. C'est le jeudi 28 mars, à la veille du

Écrit par le 18 juin 2026

week-end de la traditionnelle fêria de Pâques que l'événement aura lieu de 19h à minuit.

Cette année, la nouveauté résidera dans le choix du lieu. Après une édition 2023 qui avait vu le jour au sein de la bodega des Andalouses, la CCI du Pays d'Arles a opté cette fois-ci pour le lieu le plus fréquenté de la fêria : la bodega El Deportivo, place de la République, dans la cour de l'Archevêché. Un espace de 250 mètres carrés qui permettra un large accueil et qui rappelle l'importance des lieux authentiques sur le territoire arlésien.

Un rendez-vous festif et économique

Cet évènement qui prendra la forme d'une soirée de networking décontractée et festive devrait réunir plusieurs professionnels de différents secteurs qui pourront profiter de ce cadre inédit pour « réseauter » et nouer des liens d'avenir. Une donnée importante car l'objectif de la CCI Pays d'Arles reste le même, s'engager activement dans le développement économique et la promotion des entreprises du Pays d'Arles.

Soutenir les initiatives des entrepreneurs et des entreprises sur le tissu local, voilà le leitmotiv de la CCI Pays d'Arles et cette bodega vient le rappeler. Les invités pourront profiter d'un apéritif offert en première partie de soirée, un « verre de l'amitié » qui mettra en avant les saveurs locales et produits du terroir : vin du [Mas de Rey](#), bière de la [Brasserie Artisanale Arlésienne](#) et feuilletés apéritifs réalisés par la boulangerie [Aux Délices de Zoé et Baptiste](#).

Infos pratiques : Bodega des entreprises 2024. Jeudi 28 mars 2024 de 19h à minuit. Bodega El Deportivo, cour de l'Archevêché à Arles, place de la République. Inscriptions en ligne via ce lien : <https://www.billetweb.fr/bodega-des-entreprises-ccipa-2024>

La recette de tartelette à la rhubarbe du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 juin 2026



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 tartelette à la rhubarbe et noisettes du Piémont.

Sablé noisette :

- 100g de beurre
- 50g poudre de noisette
- 50g de poudre d'amande
- 100g sucre roux
- 75g de farine

Réaliser le sablé aux noisettes en mélangeant tous les ingrédients (beurre ramolli) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler directement sur 3mm d'épaisseur puis détailler en disque de 8cm de diamètre. Cuire les disques de sablé sur une plaque au four à 160°C pendant environ 15min. Refroidir.

Crème noisette :

- 80g de praliné noisette
- 250g de crème fouettée

Réaliser la crème noisette en incorporant délicatement le praliné noisette à a crème fouettée.

Ecrit par le 18 juin 2026

Compotée de rhubarbe :

- 600g de rhubarbe
- 60g de sucre
- 100g de brunoise de pomme crue

Pocher les tronçons de rhubarbe : tailler des tronçons de rhubarbe de 8cm de long. Garder les parures pour la compotée. Porter l'eau et le sucre à ébullition et cuire 10 minutes environ à frémissement. Refroidir dans le liquide de cuisson. Tailler les parures et le reste de la rhubarbe et compoter à feu doux avec le sucre pendant 1h. À froid, ajouter la brunoise de pomme crue.

Noisettes « chou chou » :

- 50g d'eau
- 100g de sucre
- 100g de noisette entières

Faire bouillir eau et sucre à 116°C ajouter les noisettes et mélanger le tout sur le feu jusqu'à ce que le sucre « sable ». Il va blanchir et durcir.

Sorbet pomme :

- 250g de jus de pomme
- 30g sucre
- 25g de glucose
- 100g d'eau

Porter tous les éléments à ébullition, refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Rhubarbe pochée :

- 100g de sucre
- 300g d'eau
- 300g de rhubarbe

Disposer la crème de noisette sur le disque de sablé. Ajouter la compotée de rhubarbe. Tailler les tronçons de rhubarbe pochée et les disposer en volume. Dresser une quenelle de sorbet pomme au milieu du dessert. Finir le montage avec quelques fines lamelles de rhubarbe crue taillées à l'aide d'une mandoline. Ajouter les noisettes chou chou.

Écrit par le 18 juin 2026



DR

La troupe 'Et si on chantait' posera ses valises à Saint-Rémy-de-Provence ce samedi

Ecrit par le 18 juin 2026



La troupe [Et si on chantait](#) présentera pour la sixième et dernière fois sa dernière création *Sous mon arbre, j'ai entendu...* ce samedi 9 mars à Saint-Rémy-de-Provence.

Un spectacle très proche du type comédie musicale, avec 18 chansons de variété française harmonisées à quatre voix sur des musiques signées Calogero, Clara Luciani ou encore Balavoine. Des tubes de la chanson française seront de la partie... mais le public aura droit à quelques surprises avec des chansons moins connues. La direction musicale est tenue par Angélique Boudjemil.

Un spectacle complet

Une mise en scène épurée imaginée par Mathieu Cruz, avec des chorégraphies dynamiques et solaires, des solistes, dans un décor bucolique et coloré. La troupe est accompagné par un pianiste, Jean-Baptiste Maby qui enchaîne les différents tableaux par de célèbres interludes musicaux.

Samedi 9 mars 2024. 20h30. 10 à 16€. Salle de l'Alpilium. Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny. Saint-Rémy-de-Provence. Réservation au 06 43 88 58 89.

La tournée de Benjamin Biolay fait halte à la Salle de l'Étoile de Châteaurenard



« **Saint-Clair** », du nom d'un quartier de Sète, ville où il vit.

Après le triomphe de l'album et de la tournée *Grand Prix* (disque de platine, deux Victoires de la Musique en 2020, tour sold out), [Benjamin Biolay](#) revient avec *Saint-Clair*, 10^e album original sorti le 9 septembre 2022, qui nous rend encore plus impatients de le retrouver sur scène. Un regard unique, des mélodies irrésistibles à l'humeur rock et un opus déjà promis à tous les honneurs.

Vendredi 9 février. 20h30. 33 à 39€. Salle de l'Étoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La recette de poulpe de Méditerranée rôti 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 poulpe de Méditerranée rôti avec du lard de Colonnata, du fenouil et un jus à la rouille.

Ingrédients

- 1 poulpe de roche de Méditerranée de 2.5 kg env
- 1 citron jaune
- Gros sel
- Fenouil sec
- Poivre long (ou poivre noir)
- 50 g de beurre
- 200 g de lard de Colonnata tranché

Ecrit par le 18 juin 2026

4 pièces de fenouil bulbe
10 cl d'huile d'olive
1 bq de fenouil sauvage
0.5 l de fumet de poisson (ou soupe filtrée)
0.5 l de crème
150 g de soupe de poisson
200 g de pomme de terre monalisa
300 g d'huile de tournesol
75 g d'ail
30 g de jus de citron
15 g de sel
3 g de piment d'espelette
10 pistils de safran

Préparation

Préparer la cuisson du poulpe : faire bouillir une grande casserole d'eau salée avec 1 citron coupé en deux, les bâtons de fenouil sec, le poivre long et le gros sel. Plonger le poulpe sans tête ni bec. Baisser le feu et cuire à frémissement entre 45 min et 1h jusqu'à ce qu'une pointe de couteau transperce. Refroidir dans son eau de cuisson. Tailler en 8 tentacules.

Réaliser une tombée de fenouil émincé en le suant à l'huile d'olive puis finir la cuisson à couvert. Laver et réserver les sommités de fenouil sauvage ainsi que les fleurs. Pour la rouille : cuire les pommes de terre dans la soupe de poisson avec le safran jusqu'à absorption totale. Écraser les pommes de terre cuites avec l'ail, le sel et le piment. Monter à l'huile et finir l'assaisonnement avec le jus de citron. Réserver au froid.

Pour la sauce, réduire de moitié le fumet de poisson, ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié. Lier cette base avec la rouille jusqu'à obtenir la texture et le goût souhaité.

Dans une poêle, colorer vivement le poulpe à l'huile d'olive des deux côtés, ajouter le beurre et arroser quelques secondes. Débarrasser, poivrer et disposer les tranches de lard de Colonnata dessus à chaud.

Dresser l'assiette finale avec la tombée de fenouil, le poulpe avec le voile de Colonnata, les sommités de fenouil sauvage et la sauce autour.

Ecrit par le 18 juin 2026



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

Ecrit par le 18 juin 2026



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 :

- 12 pièces de noix de Saint-Jacques sans corail (ou coquilles entière)
- 1 pièce 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
- Sel et poivre

Préparation :

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 Saint-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.

Écrit par le 18 juin 2026

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 Saint-Jacques, assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel, disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette. Déguster aussitôt.

