Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Jazz in Arles, le grand rendez-vous des amoureux du jazz du 22 au 25 mai



L'association du Méjan nous invite à vivre quatre jours durant au rythme du jazz, dans la belle salle de la Chapelle du Méjan à Arles, du mercredi 22 au samedi 25 mai.

Il y a des rendez-vous qu'on ne peut manquer. Pour sa 28e édition, Jazz in Arles ne faillit pas à sa réputation : une programmation de grande qualité artistique avec des artistes de renommée nationale, internationale, mais également des artistes locaux et régionaux permettant de découvrir les différentes facettes du jazz actuel. La programmation artistique a été concoctée par Jean-Paul Ricard, fondateur de l'AJMI, mythique club de jazz avignonnais et par Stéphane Krasniewski des Suds à Arles.

Jean-Paul Ricard parle volontiers de sa démarche de programmateur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

« Depuis 28 ans, nous avons des invariants pour construire la programmation : montrer du jazz actuel dans sa diversité, privilégier les formations en acoustique (la chapelle du Méjan a une acoustique formidable), jouer la proximité avec des talents locaux, mais aussi donner à entendre des pointures internationales, privilégier les femmes musiciennes vocales ou instrumentistes. Notre festival revendique une ambiance intimiste (le plateau ne permet pas de grande formation) mais exigeante dans la qualité. »

Une 28e édition qui met les cordes et les femmes à l'honneur

Cordes instrumentales avec le quartet de la violoncelliste Adèle Biret et cordes vocales avec le quintet de la chanteuse Camille Bertault. Ce double plateau féminin ouvrira la première soirée de ce festival de jazz qui met volontiers les femmes à l'honneur.

Le quartet d'Adèle Viret, lauréat Jazz Migration #9, dispositif d'accompagnement de jeunes musiciens de jazz, nous emmène au creux d'une atmosphère toute chambriste. En deuxième partie de soirée, la chanteuse Camille Bertault, forte d'une culture jazz et classique, va nous séduire avec son dernier album paru en 2023 « Bonjour mon amour ». L'occasion de découvrir une belle personnalité avec de très beaux textes d'une rare intelligence. Jean-Paul Ricard qui l'a découverte au festival Parfum de Jazz en 2022 n'hésite pas à la comparer à Claude Nougaro en termes de présence et d'humour !

Une création attendue, Vortice, le quartet de Claude Tchamichian

On connaît la générosité du contrebassiste Claude Tchamichian. Il nous présente ici un projet très personnel, peu joué où souffle un vent de liberté, presque de libération (de ses maîtres Charlie Haden ou Mingus). On va découvrir un groupe merveilleux avec des musiciens exceptionnels : la clarinettiste Catherine Delaunay, Christophe Monniot auxsaxophones alto et sopranino et Bruno Angelini au piano, claviers, électronique. Une soirée à ne pas manquer.

Une soirée double trio

Un trio magnifique et local, celui de Capucine Trio avec la chanteuse Capucine Olivier ouvrira la soirée du vendredi. « Les timbres qui s'entremêlent, les voix qui se croisent, échangent, se suspendent, font émerger une musique vivante, qui se réinvente continuellement au gré des humeurs et des situations. » La formation peu courante – trompette/guitare/batterie — du trio Yoann Loustalot Yeti nous promet une soirée d'une rare finesse et inventivité.

La pianiste coréenne Francesca Han en solo

Elle tourne dans le monde entier bien qu'habitant Salon de Provence ! Connue dans le monde entier, moins en France, cette soirée sera l'occasion de découvrir une pianiste au langage sensible et singulier.

Du free jazz en clôture avec Jowee Omicil Quartet

Un personnage très intéressant à découvrir, apparu récemment sur la scène jazz. On pourrait le classer dans les années post free jazz/post Coltrane. Ce musicien haïtien multi-instrumentiste revendique la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

culture vaudoue avec un côté festif, revendicatif, mais très lyrique à la fois. La soirée du samedi lui est consacrée telle une cérémonie d'une heure d'improvisation non-stop.

Jazz in Arles. Du mercredi 22 au samedi 25 mai. 20h30. Plein tarif. 20€.18 € : tarif abonnés Méjan / adhérents AJMI. 18€. Pass Jazz in Arles : 60 € (4 soirées). Chapelle du Méjan. Place Jean-Baptiste Massillon. Arles. mejan@actes-sud.fr / 04 90 49 56 78.

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

C’est dans le luxueux Hôtel Le Prieuré Baumanière, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu’ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez Jean-André Charial, l’un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l’Oustau de Baumanière qui a vu toutes les stars depuis l’après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la Cabro d’Or à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c’est avec la Halle Métro d’Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d’Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d’échanger, eux qui, d’habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique Jean-Luc Grégoire, patron depuis octobre de Métro au MIN de la Rue Pierre-Sémard.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est Christophe Chiavola, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au Château de Massillan à Uchaux, une autre au Hameau des Baux dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

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

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : Glenn Viel, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, Christophe Bacquié, 2 étoiles au Mas des Eydins à Bonnieux, Clément Peine, 26 ans seulement, une étoile à La Mère Germaine, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de Pollen à Avignon, Serge Chenet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

l'établissement Entre vigne et garrigue à Pujaut, ou encore Florent Pietravalle à La Mirande, Fanny Rey de l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, L'Oustalet à Gigondas ou La Vieille Fontaine à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : Avenio, rue des 3 Faucons à Avignon, l'Agape, à côté, aux Corps-Saints, La Maison de Celou à Châteauneuf-de-Gadagne, La Table de Pablo dans le village de Villars, non loin d'Apt, les Maisons Du'O à Vaison, Le 6 à table à Caromb.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

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



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Le Trophée Jacques Potherat, qui rend hommage au journaliste automobile du même nom et aux voitures anciennes, est de retour pour sa quinzième édition du vendredi 26 au dimanche 28 avril au départ de Villeneuve-lez-Avignon. Cet évènement, qui permet de découvrir le patrimoine villeneuvois et gardois tout en roulant, subit cette année un changement de direction avec Jean-Pierre Palun et sa femme Nadine qui passent la main à Florent, le fils de cette dernière, et à Camille Bourges.

C'est une date que tous les amateurs d'automobiles de la région cochent à l'avance. Le quinzième Trophée Jacques Potherat va se dérouler sur les routes du 26 au 28 avril avec un départ programmé sur la commune de Villeneuve-lez-Avignon. Ce rallye offre la particularité d'être réservé aux véhicules construits entre les deux guerres de 1920 à 1939 et traverse trois secteurs des départements gardois, vauclusiens et du Nord des Bouches-du-Rhône, ce qui permet aux participants de découvrir ou redécouvrir les richesses culturelles et patrimoniales du territoire.

Le parcours qui aura une durée de trois jours commencera par une longue étape vauclusienne qui mènera les conducteurs jusqu'aux contreforts du Mont Ventoux avant une traversée des plus beaux villages du Luberon. La journée du samedi sera consacrée au département du Gard avec un circuit qui ira jusqu'aux limites de l'Ardèche avant un dimanche de clôture qui donnera lieu à un périple au cœur du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

« Triangle d'Or Provençal » avec des arrêts à Eyragues, au Domaine du Castelas et Boulbon en guise de bouquet final.

Une 15e édition placée sous le signe de la transmission

Cet évènement est également l'occasion pour les passionnés et le public amateur de véhicules de sport d'échanger et de se retrouver autour du patrimoine territorial de ces trois départements. Le 15e trophée Jacques Potherat rassemblera cette année encore de nombreuses marques et modèles d'automobiles célèbres comme Bugatti, MG, Amilcar, Morgan, BNC, Riley, Aston Martin ou Lagonda et les équipages de conducteurs viennent d'une grande partie de l'Europe avec de nombreux belges, suisses, allemands et français.

La grande nouveauté de cette édition 2024 réside dans la transmission de direction avec Jean-Pierre et Nadine Palun, présidents historiques qui passent le flambeau à leur fils Florent et à Camille Bourges qui baignent dans le milieu automobile depuis de très nombreuses années. Le format reste néanmoins le même avec 400 km de route à travers les trois départements limitrophes sans notion de compétition ou de chronométrage. Les dates de la 16e édition sont déjà connues avec un rendez-vous les 2, 3 et 4 mai 2025.

Infos pratiques : Trophée Jacques Potherat. Du vendredi 26 au dimanche 28 avril avec un départ de Villeneuve-lez-Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

La recette de crevettes sauvages Carabineros du chef Michel Hulin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.

Pour 6 personnes :
– 24 crevettes « Carabineros »
– 30 palourdes
– 30 olivettes de taggiasche
– 6 artichauts violets
– 6 tomates
– herbes mélangées
– huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
– pistou de basilic

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron, sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.
Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

Le jus :
– 3 échalotes

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

– 50 gr de gingembre
– 50 cl de vin blanc
– 25 cl de cognac
– 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
– 25 cl de fond de veau
– huile d'olive
– beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3⁄4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

Les gnocchis :
– 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
– 150 gr de farine
– 1 jaune d'œuf
– 40 gr de citron confit
– ciboulette ciselée
– piment d'Espelette
– huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.
Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

Cuisson et finition :
Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.

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

Les moutons s’installent aux Baux-de-Provence pour un week-end pastoral

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Du vendredi 19 au dimanche 21 avril, les professionnels et acteurs de la filière laine, ainsi que leurs moutons, investissent la bergerie des Baux-de-Provence pour un week-end pastoral rythmé par des animations, une exposition, des démonstrations de tonte, et bien d'autres surprises.

Deux confréries pastorales ont existé aux Baux-de-Provence : celle des tondeurs et celle des bergers qui ont marqué la vie du village. Depuis, la tradition demeure et prend des tournures plus contemporaines. Quant au pastoralisme, il suscite de nouvelles vocations. C'est pourquoi l'office de tourisme de la commune organise un week-end pastoral, pour mettre en lumière les métiers de la filière laine.

Comme chaque année, les moutons s'installent à la bergerie des Baux-de-Provence le temps d'un week-end. L'occasion idéale pour les petits et les grands de venir les voir et de découvrir le travail de la laine à travers diverses animations.

Le programme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Durant les trois jours, le public pourra profiter de démonstrations de tonte à 11h et 15h30, d'animations autour de la laine proposées par Lucie Grancher, découvrir le travail de la laine grâce à la Ferme du Lambert, mais aussi voir l'exposition 'Laine, de la toison au produit fini' à la Galerie La Cure.

Le samedi 20 avril, la Maison de la Transhumance tiendra un stand à la Galerie La Cure où seront présentés la randonnée sur les traces de la transhumance La Routo GR®69, des vêtements et ouvrages sur le pastoralisme et la transhumance, ainsi que des jeux éducatifs pour les enfants avec la mallette pédagogique La Routo.

Une visite guidée sera également organisée le samedi 20 avril à 10h autour du pastoralisme au sein du village des Baux-de-Provence. Cette activité est au prix de 6€ pour les adultes, 3€ pour les 12-17 ans, et gratuite pour les moins de 12 ans. L'inscription est obligatoire et se fait auprès de l'office de tourisme au 04 90 54 34 39 ou par mail à l'adresse tourisme@lesbauxdeprovence.com

---

L'événement autour de la communication 'Les Arènes de la Com' est de retour à Noves

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



La 2de édition des Arènes de la Com', organisée par l'association La Maison de la Com' et dédiée à la communication sous toutes ses formes, aura lieu ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Au programme : des invités, des tables rondes, un jeu, et bien d'autres animations.

Langage verbal ou non verbal, art rupestre préhistorique, messagers de l'Antiquité, écriture, peinture, gravure, imprimerie, médias… À travers les siècles, la communication s'est révélée être un outil indispensable. Le monde change, les techniques évoluent, mais les besoins sont les mêmes : transmettre, partager, comprendre, informer, discuter et faire savoir.

C'est pourquoi la Maison de la Com' organise les Arènes de la Com' pour la seconde année consécutive ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Cet événement s'adresse à tous, étudiants, chargés de communication, salariés dans le privé ou dans le public, en reconversion professionnelle, entrepreneurs, cadres dirigeants, commerçants, ou encore sportifs. Cette journée sera l'occasion de développer son réseau et de trouver des idées.

De nombreux invités de marque seront présents lors de cet événement comme Vincent Liberator, professionnel reconnu du domaine équestre, mais aussi participant à de nombreuses émissions TV (L'amour est dans le pré, La France a un incroyable talent), qui est le parrain de cette édition. Il sera joint par Jérémie Marcucili, fondateur de l'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, Vincent Pariso, directeur de la communication et RSE d'Orange Grand Sud Est, mais aussi Franck Confino, consultant en communication numérique pour le secteur public.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Programme

• **8h :** lancement de la journée par les élus locaux.
• **8h50 :** tables rondes 'Boissons : Enjeux marketing en 2024' et 'Le bio : Les défis de la communication'.
• **9h50 :** Marie-Cécile Drécourt présentera 'Le podcast : 10 points clés pour réussir', Olivier Trintignac évoquera l'imprimerie à l'ère du numérique, et Vincent Parisot abordera le 'Naming'.
• **10h50 :** Jean-François Rieu parlera de l'intelligence artificielle, de ses risques et ses opportunités.
• **11h30 :** Franck Confino, spécialiste du numérique, livrera son expertise sur le marketing digital.
• **12h :** un repas champêtre sera proposé à la pause par le chef Ludovic Durand, vice-champion du monde des Traiteurs 2023.
• **14h30 :** le jeu de la Com' avec des équipes et des questions.
• **15h30 :** Stéphanie Ingelbach et Christine Vallet, professionnelles du théâtre, animeront un atelier sur le verbal et le non-verbal.
• **16h30 :** le lien entre la communication et la presse sera abordé. Il y aura également la remise des 12 travaux de la com' (Trophées) aux entreprises, associations et collectivités méritantes.
• **17h20 :** le parrain de cette édition, Vincent Liberator, aura le mot de la fin et parlera de sa communication.

Le Village de la Com'

Pendant toute la durée de l'événement, les participants pourront se balader dans le 'Village', un espace représentant tout l'écosystème du monde de la communication où les dernières tendances technologiques, les stratégies marketing créatives et les solutions de communication originales seront exposées.

Dans ce village, de nombreux stands seront installés et représenteront plusieurs thématiques telles que : le vin dans la communication, le marketing olfactif, la création d'un film, la réalité augmentée, le marketing de recommandation, la photographie, la force du dessin, ou encore la com' et les Jeux Olympiques. Des experts passionnés seront prêts à guider les participants, les conseiller et les faire vivre de petites expériences.

Une table Job de Com' sera également installée où il sera possible de déposer sa candidature pour un stage ou une alternance. L'occasion idéale de rencontrer des professionnels et peut-être de trouver sa future mission.

Tarif journée : 40€ (30€ pour les étudiants) / Tarif demi-journée : 15€ (5€ pour les étudiants). Inscription ici.
Vendredi 19 avril. De 8h à 18h. Domaine équestre de Saint-Rémy. 5170 Route de Noves. Paluds de Noves (Noves).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

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

– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.