Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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 week-end de la traditionnelle féria 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 féria : 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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 apéritives 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

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

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 « chouchou » :
– 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 chouchou.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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*, 10e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

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 noix de Saint-Jacques en carpaccio du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 maturée.

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 maturée
– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.



La maison de Champagne Gobillard a son étendard à Châteaurenard : Laure et Olivier Reynaud

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



L'histoire des Reynaud frère (Olivier) et sœur (Laure) remonte à leur papa qui avait monté la boîte de nuit 'Stax' à Châteaurenard en 1968. En 2019, juste avant le Covid, l'établissement a été vendu et Olivier Reynaud est devenu fournisseur de la maison Gobillard. Une entreprise familiale depuis 4 générations (1933), blottie entre Reims et Epernay, à Hautvillers et qui abrite la tombe du moine Dom Pérignon, pionnier du processus de fabrication de la méthode champenoise au XVIIIe siècle.

15 000 bouteilles sont commercialisées par an, chez nous, entre Saint-Rémy, les Alpilles, L'Isle-sur-la-Sorgue, Villeneuve-lez-Avignon, Uzès et Nîmes, par Olivier Reynaud. Au départ, l'appellation Gobillard dans la Marne faisait 34 hectares. Aujourd'hui, grâce aux vignerons alentours, ce sont les raisins de 125 hectares qui sont apportés aux chais. Et Gobillard décroche chaque année des récompenses, au Salon mondial de Bruxelles, à l'Inter Wine Challenge, chez Decanter. Avec trois cépages et toujours les mêmes proportions : 35% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Avec ses fines bulles, ses reflets jaune-paille ou saumonés, la maison propose une large gamme de champagne, du Brut Tradition (20€), Brut Rosé (23,50€), Cuvée Prestige (27,90€), Magnum Cuvée Prestige Rosé (61€) qui sont en vente pour les fêtes de fin d'année jusqu'au 6 janvier dans le centre commercial Aushopping Avignon Nord.



« Avec la crise sanitaire puis l'inflation et les conflits internationaux, on sent effectivement un climat de morosité, explique Laure. Les gens comptent leurs dépenses mais ils ont quand même envie de faire la fête, de lâcher prise, de se faire plaisir. Mais le leader des ventes, ce sont les entrées de gamme à 20€. Heureusement, nous avons fait les Salons du Mariage, à Sénas, à Avignon, et à Marseille, donc nous avons des commandes. »

Olivier Reynaud précise : « Effectivement la tendance est aux petits prix, mais notre chiffre d'affaires se maintient avec une progression de +3% par an, ce n'est pas si mal, on se développe notamment grâce aux CE (Comités d'établissements) qui offrent des coffrets à leurs collaborateurs, grâce à la mise en ligne des commandes, grâce à notre boutique en ligne. On participe aussi à des soirées cosy, sélect dans des caveaux avec dégustations privées. D'ailleurs, nous recherchons un établissement de 200-300 m² entre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

les Alpilles, le Luberon, L'Isle-sur-la-Sorgue et Châteauneuf-du-Pape pour en faire une adresse festive, de qualité avec une sélection de champagnes et spiritueux. » Il ajoute qu'une bouteille de Champagne Gobillard est vendue toutes les 22 secondes dans le monde.

Et si vous voulez faire connaissance avec la 4e génération de la Famille Gobillard, elle sera le week-end des vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 décembre au Mas Gourmand, 3190 Route d'Avignon à Châteaurenard aux côtés d'Olivier Reynaud pour déguster les différentes cuvées de vins et champagnes.

La recette de pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée 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 pois chiche de Provence et lisette de Méditerranée en gravlax.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Cuisson des pois chiches
– 250 g pois chiche blanc cuit (soit environ 100g cru)
– 250 g pois chiche noir cuit (soit environ 100g cru)
– Eau
– Gros sel
– Bouquet garni
– 1 oignon blanc
– 2 carottes
– 3 gousses d'ail

Tremper les pois chiches pendant 24h dans un grand récipient dans un grand volume d'eau froide (noirs et blancs indépendamment). Les égoutter et les mettre en cuisson dans une grande casserole avec au moins 3 fois son volume d'eau, départ à froid. Ajouter la garniture aromatique (bouquet garni, carottes, oignons, ail). Écumer après les premières ébullitions et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes (1h15 pour les noirs). Le temps varie souvent, s'assurer de la bonne cuisson en goutant. Saler au gros sel au bout de 30 minutes de cuisson. Débarrasser les pois chiches avec leur liquide de cuisson.

Houmous
– 30g de pâte de citron confit
– 5 cl d'huile d'olive maturée
– 30g de jus de citron
– 3 cl de 'huile de piment (ou Tabasco)
– 2 g de piment d'Espelette
– 10cl de jus de citron
– 20g de pâte de citron confit
– 20cl d'huile d'olive maturée

Mixer les 3/4 des pois chiches à chaud avec du bouillon de cuisson.
Houmous blanc : Assaisonner les pois chiches blancs avec la pâte de citron, le jus de citron, l'huile d'olive, le piment d'Espelette et l'huile de piment. Rectifier en sel si besoin et refroidir avec un film au contact pour éviter le dessèchement de la surface. À froid, rectifier la texture en ajoutant du liquide de cuisson si nécessaire. L'houmous aura une texture plus solide après refroidissement.
Houmous noir : Assaisonner les pois chiches noirs mixés avec la pâte de sésame et les graines de sésame noir. Rectifier la liaison et l'assaisonnement comme pour les blancs.

Pois chiches frits
Égoutter 50g de pois chiche noir et les étaler sur une plaque de cuisson avec papier sulfurisé. Arroser d'huile d'olive et colorer à four chaud quelques minutes. Saler et Refroidir.
Deuxième méthode : plonger les pois chiches égouttés dans une friteuse à 160°c pendant quelques minutes jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Saler à la sortie de friture.

Salade de pois chiche
Réaliser une vinaigrette avec le jus de citron, la pâte de citron confit et l'huile d'olive maturée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Assaisonner avec la vinaigrette. Égoutter le reste des pois chiches blancs et assaisonner avec la vinaigrette.

Gravlax
– 2 pc de lisette de 200g
– 200g de gros sel
– 20g de sucre
– 10 g de baies roses
– 20 g d'aneth ciselée

Lever les filets de lisette. Les recouvrir du mélange à gravlax et laisser 12 h au frais. Rincer les filets et les tailler.

Dressage
– Sarriette
– 1 citron confit

Dans un cercle à tartelette de 8 cm, dresser l'houmous à la poche en alternant les couleurs. Parsemer de salade de pois chiches et de pois chiches frits. Ajouter les tranches de lisette en gravlax. Ajouter les bâtonnets de citrons confits et les sommités de sarriette.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La BD-Concert ‘Un océan d’amour’ à Noves ce week-end pour le festival de la BD



‘Un océan d’amour’, BD-concert par la compagnie Zenzika

D’après la bande dessinée ‘Un océan d’amour’ de Wilfrid Lupano et Grégory Panaccione, publiée aux Éditions Delcourt.
Chaque matin, Monsieur part pêcher au large des côtes bretonnes. Mais ce jour-là, c’est lui qui est pêché par un effrayant bateau-usine. Pendant ce temps, Madame attend. Sourde aux complaintes des bigoudènes, convaincue que son homme est en vie, elle part à sa recherche. C’est le début d’un périlleux chassé-croisé, sur un océan dans tous ses états. Une histoire muette avec moult mouettes. Cette véritable adaptation de la bande dessinée originale est accompagnée par des musiciens toujours prompts à jouer avec les timbres de leurs multiples instruments et à surprendre un jeune public friand de surprises en

Ecrit par le 23 novembre 2026

tout genre. Spectacle familial à partir de 6 ans.

Samedi 4 novembre. 18h30. Cinéma de l'Eden. Rue du 19 mars. Noves.
Festival de la BD les 4 et 5 novembre dans divers lieux de Noves.