Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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



La 17e 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. Originaire 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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. Originaire 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 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 Thailande 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

(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 bucco-rhodanienne affiche de nouveaux changements.

Jeanne Gautier prend la tête de l'entreprise familiale Gautier Semences

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 23 novembre 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.

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



L'entreprise de démoustication 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.



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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

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



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



©Mas de Dard

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

Des voitures ‘ancêtres’ parcourent le Gard, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Vaucluse et les Bouches-du-Rhône durant 3 jours



L’association bucco-rhodanienne Artmobile Création organise la 19e édition de ‘La Farandole des Ancêtres’, un rallye de vieilles voitures qui vont sillonner les routes du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône les vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 octobre.

Un véritable musée roulant explorera les territoires du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône ce week-end. En effet, il n’y aura que des véhicules ‘ancêtres’, c’est-à-dire de plus de 100 ans. Ce rallye promenade est réservé aux voitures construites avant 1919, la plus vieille étant une Cottereau datant de 1898.

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

Une vingtaine de participants venant de diverses régions de France, mais aussi de Belgique et de Suisse parcourront le Sud pendant trois jours. Une manifestation devenue incontournable pour les passionnés de véhicules très anciens.

Le parcours

Le public pourra admirer le cortège au travers de son parcours. Les voitures feront un arrêt au Musée Georges Borias à Uzès ce vendredi 10 octobre de 14h30 à 15h30 puis se dirigeront vers le Parc du Château de Flaux entre 16h30 et 17h.

Ce samedi 11 octobre, direction les Alpilles vers le Domaine Grand Mas de Lansac à Tarascon entre 9h30 et 10h30, puis les véhicules passeront par Maussane et marqueront un arrêt au Rucher des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence de 15h à 16h, et enfin, la journée se terminera par une réception en mairie d'Estézargues entre 17h30 et 18h30.

Pour le dernier jour de ce rallye promenade, les voitures repartiront vers le Gard en passant par le Vaucluse. Les participants passeront par Saze entre 8h30 et 9h avant de visiter la Tour Philippe le Bel à Villeneuve-lès-Avignon à 9h30 avant de passer par le centre-ville pour terminer ce périple sudiste.

Double plateaux ce vendredi à la Rotonde de Châteaurenard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Passagers du Zinc nous invitent à une soirée joyeuse et dévergondée dans la belle salle de la Rotonde de Châteaurenard.

Les os sur la peau de Bob's not Dead

Bob chante la vie, l'amour, la révolte… Ce qu'il y a de chouette chez Bob's Not Dead, c'est qu'il surprend toujours là où on ne l'attend pas tout en étant exactement conforme à ce qu'on en espère. Seul sur scène avec ses guitares et sa boite à rythme 'Paulette', il viendra nous présenter ses chansons tirées de son album *Les Os sur la peau*.

Avec sa gouaille incomparable, il balance un cocktail décoiffant de chanson réaliste, d'esprit libertaire et punk. Fidèle à ses convictions, il défend ses idéaux avec passion, générosité et une tendresse infinie. Ce soir, BOB vous invite à l'insoumission joyeuse, à la tendresse désinvolte et la dérision salvatrice le temps d'un concert, l'énergie brute !

L'unique Pasteur Guy

On ne saurait le classer, et on ne le présente plus ! Artiste dévergondé, dont les sermons consistent à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

mixer ensemble les plus grands morceaux Rock, Soul ou Funk ! Il saura nous faire aimer ses prêches, sulfureux et profondément décalés. Artisan d'une foi musicale inconditionnelle et prosélyte, Pasteur saura nous enrôler dans son show mystico-comico-religieux.

Vendredi 3 octobre. 20h30. 5 à 18€. La Rotonde. Parking Super U. Boulevard Ernest Genevet. Châteaurenard.

La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de riz au lait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Ingrédients pour 6 personnes :

Le riz au lait :
– 80 cl de lait entier
– 200 g de crème
– 100 g de riz rond
– 60 g de sucre semoule

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, puis les cuire au four à 165 °C pendant environ une heure. Refroidir la préparation sur de la glace afin de stopper la cuisson.

Les noix de cajou caramélisées (praliné cajou) :
– 450 g de sucre semoule
– 1 kg de noix de cajou torréfiées

Faire cuire le sucre à 116 °C avec un peu d'eau. Ajouter les noix de cajou, bien mélanger jusqu'à ce que chaque noix soit enrobée de sucre, puis faire caraméliser. Étaler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer en poudre pour obtenir un praliné (garder quelques noix de cajou caramélisées pour le dressage).

L'opaline aux corn flakes :
– 335 g de fondant
– 225 g de glucose
– 60 g de corn flakes (pétales de maïs)

Faire cuire le fondant et le glucose à 165 °C. Ajouter les corn flakes, débarrasser, laisser refroidir, puis mixer. Étaler cette poudre sur un Silpat, faire fondre brièvement au four et découper 8 disques d'opaline.

L'infusion de riz basmati :
– 1,4 litre de lait entier
– 800 g de crème liquide
– 100 g de sucre semoule
– 1 g de sel fin
– 50 g de trimoline
– 210 g de riz basmati

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, le sel et la trimoline. Cuire le riz dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tendre et laisser infuser le tout une nuit au frais.

Le siphon de riz au lait :
– 100 g de jaunes d'oeufs
– 25 g de sucre semoule
– 25 g de trimoline
– 70 cl de lait entier
– 400 g de crème liquide

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 50 g de sucre semoule
– 100 g de riz Arborio
– 900 g d'infusion de riz basmati (voir ci-dessus)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la trimoline jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, ajouter le riz Arborio et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre-trimoline en fouettant bien, ajouter l'infusion de riz basmati. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, passer au chinois, laisser refroidir. Introduire 600 g de ce mélange dans un siphon et introduire deux cartouches de gaz.

Le crémeux à la noix de cajou :
– 3 g de gélatine en feuilles
– 45 g de jaunes d'œufs
– 20 g de sucre semoule
– 225 g de crème liquide
– 1 g de fleur de sel
– 50 g de mascarpone
– 100 g de praliné cajou (voir ci-dessus)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel, verser le tout sur le mélange jaunes-sucre. Ajouter la gélatine essorée, le mascarpone et le praliné. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser refroidir et garder au frais.

Le blanc vapeur :
– 150 g de blanc d'œufs à température ambiante
– 90 g de sucre semoule

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Mouler la meringue dans 8 cercles à l'aide d'une poche à douille, la cuire au four à vapeur pendant 4 minutes à 90 °C. Détailler en 8 palets avec un emporte-pièce rond et réserver.

La sauce caramel :
– 280 g de crème liquide
– 8 g de fleur de sel
– 190 g de sucre semoule
– 190 g de glucose
– 100 g de beurre

Porter la crème à frémissement avec la fleur de sel. Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel, déglacer avec la crème. Cuire le tout à 105 °C, passer au chinois, refroidir a 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– Grains de riz soufflé
– Praliné cajou
– Noix de cajou caramélisées

Poser le blanc vapeur centré sur l'assiette. Le creuser légèrement, ajouter au centre le riz au lait et le crémeux à la noix de cajou, couvrir d'un peu de sauce caramel. Ajuster l'opaline sur le tout, déposer un gros dôme de riz au lait au siphon sur l'opaline. Parsemer de riz soufflé, de poudre de praliné cajou et de poudre de noix de cajou caramélisées.



DR