Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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, anchoïade et olives Taggiasche.

Pâte ciabatta :
– 100g de farine
– 2g de sel
– 6g de levure de boulanger
– 20g d’huile d’olive
– 60g d’eau

Réaliser la pâte à ciabatta. Mélanger l’eau, l’huile d’olive et la levure et délayer dans la farine et le sel. Malaxer pendant 5 minutes jusqu’à obtention d’une pâte homogène avec du corps. Laisser reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d’épaisseur et cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

minutes. Refroidir et détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond de 9 cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Tailler en triangle rectangle de 3x2cm, disposer dans une gouttière et cuire au four à 180°c pendant 10 minutes.

Tuile de pain :
– Pain de mie sans croûte
– Huile d'olive

Anchoïade :
– 200g d'anchois à l'huile
– 6g d'ail
– 160g d'huile de tournesol
– 2g de vinaigre de vin rouge
– 50g d'eau

Si vous disposer d'un robot type Thermomix, mixer 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 : mixer les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale.
Lever les filets de maquereau, les mettre dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincer et laisser sécher. Couper en petits morceaux d'un cm par 1 cm de côté.

Lisette :
– 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)

Purée oignons :
– 750 g d'oignons doux des Cévennes
– 200g de gros sel

Cuire les oignons doux entier non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°c pendant 1h. Enlever la peau et mixer. Rectifier l'assaisonnement et coller la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passer quelques minutes au fumoir.

Oignons grelots :
– 4 pc oignons grelots
– Huile neutre

Éplucher, cuire à court mouillements les oignons grelots. Refroidir et couper en deux. Colorer à l'huile dans une poêle antiadhésive jusqu'à coloration brune. Refroidir.

Pickles oignons :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 200 g d’oignons rouges grelots
– 50g de sucre
– 200g de vinaigre blanc
– 300g d’eau

Porter à ébullition l’eau, le vinaigre blanc et le sucre. Verser sur les oignons grelots rouges préalablement couper en 4. Fermer et laisser au frigo pendant un jour minimum.

Olives :
– 200g d’olives noires dénoyautées
– Thym frais
– 1 bt de cébettes

Couper la moitié des olives en 4, sécher le reste au four sur une plaque à 80°c pendant 1h et mixer.

Dressage :
Disposer des points d’anchoïade et de purée d’oignons fumées sur la pâte à ciabatta (préalablement croutée au four à 180°c pendant 6 à 8 minutes.
Disposer la tuile de pain en son milieu puis dresser les 2 ½ oignons grelots, les 2 morceaux de lisette, les 3 copeaux d’olive, les 3 triangles de pickles d’oignons rouge, la poudre d’olive noire et le thym.
À l’aide d’un chablon rond, masquer l’assiette avec l’anchoïade et disposer la pissaladière dessus.

DR

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 4 novembre 2025

Le chanteur Oldelaf en ouverture du Music Festival à Noves

Bien que très sollicités ce week-end par l'ouverture des Festival d'Avignon, on peut aussi choisir la fraîcheur en allant au Noves Music Festival, un week-end musical initié depuis 2020 par Les Passagers du Zinc et la Ville de Noves.

Depuis 2020, deux soirées de concerts sont proposées durant l'été, dans le magnifique cadre du Théâtre de Verdure par Les Passagers du Zinc et la mairie de Noves. Pour cette édition 2025 la chanson française est à l'honneur pour la première soirée avec Oldelaf et Auguste Wood ; le lendemain, place au reggae avec The Gladiators et Maxxo.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Oldelaf présente son nouvel album *Saint Valentin*

D'une simplicité déconcertante, Oldelaf n'est pas seulement le plus grand fan des invités de Nagui tous les jours sur France Inter, mais il est également l'un des artistes français qui collectionne le plus grand nombre d'interviews jubilatoires, de podcasts lumineux, de vidéos enchanteresses, de concerts spectaculaires et de chefs d'œuvres musicaux (*La tristitude*, *C'est Michel*, *Les mains froides*…) ! À l'occasion de son nouvel album *Saint-Valentin*, Oldelaf, vous invite à partager son expérience de l'amour (un vrai spécialiste !). Il vous présentera ses nouveaux titres et vous fera rire, danser, bouger et chanter ses plus grands tubes, pour un grand moment de partage inoubliable !!

L'ardéchois Auguste Wood et Françoise sa guitare

Auguste Wood, chanteur-trublion ardéchois est l'enfant illégitime de Giédré et Bobby Lapointe. Armé de Françoise sa guitare, il s'est déjà frotté à *La Nouvelle Star* et *La France a un incroyable talent*, donnant un grand coup de pied dans la chanson française dont il détourne les standards. Une sorte de poète lunaire avec un beau grain de folie ayant pour mission de s'attaquer à nos zygomatiques !
Vendredi 4 juillet. 20h30. 10 à 20€. Restauration sur place Foodtruck. Théâtre de Verdure. Avenue Agricol Viala. Noves. 04 90 90 27 79.

Le reggae s'invite pour la soirée du samedi

Al et The Gladiators

The Gladiators, groupe emblématique de roots rock reggae, les GLADIATORS ont été fondés en 1967 par Albert Griffiths, auteur des titres emblématiques du Reggae des années 70 tels que *Hello Carol*, *Bongo Red* ou *Roots Natty*. C'est en 1976 avec la sortie du légendaire *Trenchtown Mix Up* qu'ils connaissent une notoriété internationale enchaînant les tournées depuis cette époque. En 2004, Albert Griffiths décide de prendre une retraite bien méritée en passant le lead du groupe à son fils Al à l'occasion de la sortie de l'album *Father and sons*. Un passage de flambeau réussi pour Al dont la ressemblance vocale est bluffante et les good vibes débordantes. Plus qu'un concert, une célébration : celle d'un reggae intemporel, militant et éternellement libre !

Le retour sur scène du jeune ardéchois Maxxo

Maxxo est un artiste Mâconnais qui a été très jeune à la bonne école du sound system. Mêlant intelligemment les morceaux roots et dancehall, MAXXO sera récompensé en 2008 par un « Web reggae awards » pour son premier album le portant sur les plus grandes scènes françaises avec Alpha Blondy, Capleton, Dub Inc, Danakil… Après une pause consacrée à la production d'autres artistes, son retour sur scène en groupe s'annonce comme une renaissance, un retour aux sources. Get ready !

Samedi 5 juillet. 20h30. 10 à 20€. Restauration sur place Foodtruck. Théâtre de Verdure. Avenue Agricol Viala. Noves. 04 90 90 27 79.

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 4 novembre 2025

La recette ‘bœuf, traceur d’un sandwich’ 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 « Bœuf, traceur d’un sandwich. »

.Pastrami :
– 4 L d’eau
– 250 g de gros sel
– 150 g de cassonade
– 10 g de coriandre en grain écrasée
– 1 tête d’ail
– 800 gr de basse côte de bœuf
– Poudre d’herbes et de champignons
– Piment d’Espelette

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 4 novembre 2025

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d'herbes, poudre de champignon et piment d'Espelette.
Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.
Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :
– 800 g de filet de bœuf
– 8 tranches de Ceccina de boeuf

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de
sel et poivre.

Laitue :
– 2 laitues

Effeuiller et laver les feuilles de laitue.

Montage :
– 1 feuille de laitue crue
– 80 gr de Filet de bœuf
– 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
– 1 tranche de Ceccina
– 80gr Pastrami
– 1 feuille de laitue crue
– Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :
– 200 gr de Pain brûlée
– 500 ml de Lait
– 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :
– 2 pièces de fenouil
– 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.
Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate.

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 4 novembre 2025

Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Caramel de tomate :
– 5 Cœurs de tomates épépinées
– Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Pickles de graines de moutarde :
– 50gr de sucre
– 100ml de vinaigre blanc
– 200ml d'eau
– 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :
– 8 tomates
Monder les tomates, couper en deux, épépiner.
Assaisonner généreusement en huile d'olive, sel, poivre et poudre d'herbes.
Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :
Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l'une sur l'autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.
Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d'olive, fleur de sel et poivre.

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 4 novembre 2025

©Pauline Daniel

Logements ‘bouilloires’ : Gard, Vaucluse et Bouches-du-Rhône en première ligne d’ici 2050

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 4 novembre 2025

Face à la multiplication des vagues de chaleur, la précarité énergétique estivale revient au premier plan. S'appuyant sur les prévisions de Météo France la plateforme Hello Watt a établi la liste des départements les plus à risques d'ici 2050. Le Vaucluse, le Gard ainsi que les Bouches-du-Rhône figurent parmi les plus exposés

Depuis les années 1990, la température annuelle moyenne en France a déjà progressé de +1,7°C, et Météo France anticipe +2,7°C d'ici 2050. Les départements les plus exposés verraient même leur nombre de journées très chaudes multiplié par deux, atteignant ainsi 12 jours en moyenne d'ici 2050, selon les projections de Météo France Climadiag concernant 32 000 communes de France.
Or le parc résidentiel demeure très mal armé : près de 80% des DPE renseignant l'indicateur 'confort d'été' sont classés en 'insuffisant' ou 'moyen' ; et plus d'un logement sur 3 affichent un niveau insuffisant*.

Une situation alarmante
« La situation est alarmante : plus de 80% des logements des français risquent de se transformer en 'bouilloires thermiques' sous l'effet de la hausse annoncée des températures, alerte la plateforme Hello Watt destinée à réduire sa facture d'énergie et son impact sur la planète.
Dans les territoires les plus menacés par la chaleur à l'horizon 2050, trois logements sur quatre présentent déjà un indicateur 'insuffisant' ou 'moyen', ce qui place leurs occupants en première ligne de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

la précarité énergétique estivale**.

TOP 10 départements les plus à risque de "logements bouilloires"	
N° dépt	Département
84	VAUCLUSE
30	GARD
46	LOT
82	TARN-ET-GARONNE
13	BOUCHES-DU-RHONE
32	GERS
81	TARN
83	VAR
34	HERAULT
47	LOT-ET-GARONNE

Les départements du Sud en surchauffe

Dans ce top 10 des logements bouilloires, le Vaucluse et le Gard arrivent en tête de ce classement des indices de risque de surchauffe par département. Derrière, les Bouches-du-Rhône (5e), le Var (8e) et l'Hérault (9e) renforce la présence du Sud-Est. Le reste étant constitué de département du Sud-Ouest.

A l'inverse, c'est en Normandie, Bretagne, Haut-de-France que l'on trouve les départements les moins impactés d'ici 2050. Dans la région Paca, terre de contraste, les Alpes-Maritimes et les Hautes-Alpes apparaissent aussi dans ce top 10 des territoires les plus épargnés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

TOP 10 départements les moins à risque de "logements bouilloires"	
N° dépt	Département
50	MANCHE
29	FINISTERE
76	SEINE-MARITIME
6	ALPES-MARITIMES
62	PAS-DE-CALAIS
22	COTES-D'ARMOR
14	CALVADOS
80	SOMME
88	VOSGES
5	HAUTES-ALPES

Classement des départements selon leur indice de risque par département calculé par Hello Watt et correspondant à : proportion actuelle de logements à confort d'été 'moyen' ou ' insuffisant' dans le DPE × nombre de journées très chaudes projetées en 2050. Sources : Calcul Hello Watt sur la base des données DPE ADEME (juillet 2021 à octobre 2024) et données prévisionnelles 2050 climadiag Météo France pour 32 000 communes en Fran

Un indicateur de confort d'été encore insuffisant pour mesurer un risque majeur
« A ce jour, le confort d'été reste un indicateur marginal dans l'évaluation énergétique des logements, explique Hello Watt. S'il est bien mentionné, il n'est pas intégré dans le calcul de la note et reste une simple indication. Ce manque de considération conduit à le négliger dans les décisions de vente, de location ou de rénovation. Sa fiabilité est, en outre, très contestée : les algorithmes sont incomplets, certains logements ne sont pas évalués et la méthodologie néglige des paramètres essentiels, comme la localisation ou l'inertie thermique. D'après l'étude Pouget Consultants-Ignes (juillet 2024), une révision de l'indicateur ferait basculer 90% du parc en 'insuffisant' ou 'moyen'. Cette lacune est d'autant plus problématique que certains logements, pourtant bien classés au DPE sur le plan hivernal, offrent un confort d'été médiocre. Des bâtiments très performants en isolation thermique peuvent ainsi se transformer en véritables 'bouilloires thermiques' en été. »

> « Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. »
>
> *Pierre-François Morin, Directeur de l'activité rénovation énergétique d'Hello Watt*

« Un logement peut afficher un B au DPE et pourtant devenir invivable en été, constate Pierre-François Morin, directeur de l'activité rénovation énergétique d'Hello Watt. Cela crée une vraie incompréhension

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

chez les particuliers, qui finissent par ne plus faire confiance à l'outil. Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. Mais au-delà du constat, il existe déjà des solutions concrètes pour améliorer le confort d'été : isoler sa toiture, installer des volets adaptés, renforcer l'inertie des murs ou encore opter pour une pompe à chaleur réversible. Ce sont des leviers simples, efficaces, que nous proposons au quotidien chez Hello Watt. Le confort d'été ne doit plus être un critère secondaire dans la rénovation énergétique. »

Les conseils pour mieux résister à la chaleur

Hello Watt formule plusieurs recommandations à l'attention des particuliers :

– Isoler murs et toits avec des matériaux biosourcés à fort déphasage thermique – c'est-à-dire capables de retarder la pénétration de la chaleur dans la paroi. Ces travaux, correctement réalisés, demeurent la solution la plus efficace. Un matériau inadapté peut, en plein été, transformer un logement en fournaise et s'avérer plus préjudiciable que l'absence d'isolation. Pour l'isolation des murs, Hello Watt recommande la laine de bois, un matériau biosourcé qui retarde l'entrée de la chaleur d'environ huit heures, soit deux fois plus que le polystyrène expansé. Pour le toit, il est préconisé une isolation en Nita-Cotton offrant une durée de déphasage de 5 heures.

– Installer des occultations extérieures sur les fenêtres. Une fenêtre équipée de volets réduit les apports solaires de 85%. C'est la technique la plus simple, la moins énergivore et la moins chère pour abaisser de 2 à 5°C la température intérieure.

– Recourir à un système de climatisation réversible pour rafraîchir le logement en été, et le chauffer en hiver ; les pompes à chaleur air-air sont très indiquées pour cet usage. Leur fonctionnement est simple : elle capte les calories extérieures et les restitue via les unités intérieures sous forme de chaleur ou fraicheur, assurant confort et sobriété.

Auprès des pouvoirs publics, Hello Watt recommande par ailleurs aussi plusieurs évolutions des dispositifs existants : inscrire les occultations et les revêtements réfléchissants dans MaPrimeRénov', augmenter le soutien aux isolants à fort déphasage et réformer le DPE afin de rendre l'indicateur de confort d'été plus fiable ainsi que l'intégrer à la note globale pour en en faire un critère d'information obligatoire.

L.G.

**Etude Pouget Consultants-Ignes, parue en juillet 2024.*
***Données DPE ADEME, juillet 2021 – octobre 2024.*

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 4 novembre 2025

La recette ‘Anépomme’ du chef pâtissier Brandon Dehan

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 son dessert intitulé « L’anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :
– Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu’au bout puis cuire dans du jus du pomme jusqu’à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :
– 1000g jus granny smith

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 60g jus citron vert
– 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :
– 850g cidre
– 500g vinaigre de cidre
– 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :
– 200g jaune d'œufs
– 250g beurre noisette
– 40g jus de citron
– 120g eau
– 10g miel
– 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.
Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.
Mettre en syphon, gazer deux fois et reserver.

Appareil tuiles Miel :
– 100g Miel
– 100g Beurre
– 100g Farine
– 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :
– 375g Fromage Blanc
– 187,5 g Crème épaisse
– 25g Sucre
– 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.
Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 200gr Zestes de citron jaune confits
– 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l’ensemble puis mixer jusqu’à l’obtention d’une pate bien lisse et brillante.

Dressage :
Au centre de l’assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l’anépomme dessus.
Condimenter de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.
Pour terminer, servir avec le sabayon.

©Pauline Daniel

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 4 novembre 2025

La recette de lotte 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 lotte servie nacrée avec un beurre noisette citronné et de l'huile d'estragon.

Ingrédients (8 pers) :
– 1 queue de lotte de 3 à 4kg
– 10cl d'huile de tournesol
– 50g de beurre
– 300 g de gros sel
– 300 g d'huile de tournesol
– 100 g de persil plat effeuillé
– 100 g d'estragon effeuillé
– 100 g de pain de mie sans croute

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 2 citrons jaunes
– ¼ de botte d'estragon
– 50 g de beurre
– 10cl d'huile de tournesol
– 250 g de beurre
– 200 g de crème 40g de jus de citron jaune
– Sel
– 100g de crème froide
– Poudre d'estragon séché

Huile d'estragon :
Dans un Thermomix mettre l'huile et les herbes, mixer à fond pendant 11 minutes à 90°c. Passer la préparation au chinois fin dans un cul de poule sur glace.
Une fois refroidi, mettez l'ensemble du liquide à décanter dans une poche à douille. Une fois décanté, séparer la partie aqueuse et l'huile et réserver l'huile dans une pipette.

Lotte :
Lever, parer et mettre les queues de lotte à saler au gros sel pendant 20 minutes. Rincer et laisser sécher au frigo quelques heures. Filmer les queues de lotte et les cuire au four vapeur à 85°c pendant environ 12 minutes jusqu'à arriver à 38°c à cœur. Refroidir.
Portionner les médaillons de lotte et remonter en température dans un mélanger huile et beurre noisette.

Pour la garniture, tailler le pain de mie en croutons réguliers d'un demi-centimètre de côté, les faire sauter dans un mélange huile et beurre. Débarrasser sur papier absorbant et saler.
Peler les citrons à vif, lever les suprêmes et tailler le tout en brunoise. Concasser grossièrement l'estragon.
Mélanger le tout.

Siphon beurre noisette :
Monter le beurre noisette dans une casserole, décuire à la crème, porter une ébullition et ajouter le jus de citron et le sel. Passer au chinois étamine et verser dans un siphon avec le reste de la crème. Gazer 2 fois et maintenir à température.

Dressage :
Tailler les médaillons de lotte en deux, disposer dans une assiette creuse côté taillé dessus, disposer la garniture et le siphon, verser l'huile d'estragon sur le siphon et décorer avec une fleur de bourrache. Saupoudrer la lotte de poudre d'estragon séché.

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 4 novembre 2025

DR

Démoustication de la Camargue : quel bilan depuis son lancement en 2006 ?

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 4 novembre 2025

Le Département des Bouches-du-Rhône lançait, en 2006, une expérimentation de démoustication de l'embouchure du Grand Rhône. Aujourd'hui, tous les acteurs concernés viennent d'en établir le bilan et apportent des premiers éléments de réponse à cette question en forme de dilemme : comment concilier démoustication « de confort » et respect des écosystèmes naturels ? Les réponses ne sont pas tout-à-fait celles qui étaient attendues…

Si les démoustications d'envergure du littoral méditerranéen ont démarré dans les années 60 avec le développement du tourisme, celle de la Camargue, plus récente, a été lancé sous forme d'une expérimentation à partir de septembre 2006. Initiée par le Conseil Général des Bouches-du-Rhône (aujourd'hui Conseil Départemental), cette mission a été confiée pour sa partie publique à l'EID (Entente Interdépartementale pour la Démoustication du littoral méditerranéen). L'institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes, la Tour du Valat, a également été associée à cette expérimentation conduite sur 2 300 hectares, depuis presque 20 ans. L'objectif était clair : « assurer le contrôle de la population des moustiques afin de protéger en terme de nuisance les agglomérations des Salins-de-Girault et de Port-Saint-Louis-du-Rhône ».

L'expérimentation avait pour mission la réduction des populations de moustiques sans nuire aux équilibres naturels et perturber les zones humides

En Camargue, les mises en eaux des marais, qu'elles soient naturelles ou artificielles, sont à l'origine de la production des moustiques, en moyenne à hauteur de 25 % et jusqu'à 70 % à certaines périodes de l'année. L'expérimentation avait pour mission la réduction des populations de moustiques sans nuire aux équilibres naturels et perturber les zones humides. Pour cela l'EID, a utilisé un larvicide d'origine organique, le B.t.i (Bacillus thuringiensis israëlensis). Les traitements larvicides utilisant des insecticides de type organo-phosphorés insuffisamment sélectifs et surtout hautement toxiques sont aujourd'hui interdits.

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 4 novembre 2025

Pour tuer les larves (le moyen le plus efficace pour endiguer la prolifération) il faut d'abord les localiser. La lutte engagée par l'EID s'est d'abord concentrée sur l'établissement d'une cartographie des gîtes potentiels de développement des larves, avant l'éventuel traitement au B.t.i (80 % en aérien et 20 % en terrestre) et au suivi environnemental.

Un bilan scientifique contrasté

Le bilan de l'expérimentation a été établi sur la période allant de 2007 à 2011. Si sur les zones traitées les baisses de population de moustiques sont réelles des incidences sur les écosystèmes sont avérées. Concernant la flore, l'utilisation du B.t.i n'a pas d'incidence sur les algues et leur prolifération. Par contre, il y aurait un risque sur un autre insecte, le chironome (mouche ressemblant à un moustique). Une baisse des effectifs a également été observée du côté des libellules. Pour les oiseaux, il a été constaté que les ressources alimentaires et la reproduction étaient affectées. Sans parler des dérangements occasionnés par les traitements qui peuvent également avoir des incidences sur les effectifs de plusieurs espèces.

Contre les moustiques : Qista l'anti-pesticide pour lutter durablement

Un bilan tout aussi contrasté sur le plan sociologique

Des enquêtes d'opinion réalisées auprès de populations résidentes ont montré que la gêne occasionnée par les moustiques était vécue comme forte et que les traitements utilisées étaient jugés, par une très large majorité de personnes, comme efficaces. Cependant, près de la moitié des populations interrogées se prononce pour l'arrêt des traitements et déclarent même vouloir s'y opposer, à la fois pour des raisons liées à la protection de l'environnement et les incidences pour l'homme. La conclusion est claire. Les réponses apportées par le traitement au B.t.i n'est pas la solution idéale compte tenu des incidences sur les écosystèmes et sur les hommes.

Il s'agit d'utiliser des pièges sélectifs qui attirent et capturent les moustiques grâce à l'émission de $C0^2$

Le bilan de cette expérimentation établi par les experts invite à s'orienter dans deux directions : agir sur les écosystèmes et en particulier sur une meilleure gestion de l'eau à l'origine de la prolifération des moustiques. Ainsi par exemple, en modifiant les calendriers de mise en eaux des marais (date et fréquence) ont pourrait réduire de manière sensible le développement des populations des insectes ciblés. Ensuite les experts préconisent d'effectuer des traitements mais uniquement dans les zones habitées et sans emploi de pesticides même d'origine organique. Il s'agit d'utiliser des pièges sélectifs qui attirent et capturent les moustiques grâce à l'émission de $C0^2$. Le projet consisterait à installer un réseau de pièges autour des zones habitées. Ce dispositif offre plusieurs avantages : moindre coût, aucun

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

impact sur les milieux naturels et contrôle de tous les insectes piqueurs, incluant le moustique tigre et les arabis.

Ces pièges, comme ceux mis au point par la société Qista à Sénas, dans les Bouches-du-Rhône, permettent également grâce à leur interconnexion d'effectuer des comptages des populations et d'établir des cartographies précises et évolutives. Les données récoltées permettraient également de faire de la prévention. D'abord destinés à de usages domestiques (particuliers ou activités commerciales) ces pièges nouvelle génération développés par Qista sont destinés à équiper l'espace public. Une solution qui utilise les nouvelles technologies loin des pesticides traditionnels dont on connaît dorénavant les effets néfastes pour les écosystèmes et l'homme.

Comment fonctionnent les pièges à moustiques ?

Les pièges qui attirent et détruisent les moustiques et autres insectes piqueurs sont apparus il y a quelques années sur le marché. Initialement destinés aux particuliers, ces pièges attirent les femelles moustiques dans un rayon allant jusqu'à 60 mètres en dégageant du CO_2 comme un humain au repos.

Un olfactif à base le plus souvent d'acide lactique ou d'octénol attire la femelle lorsqu'elle arrive à proximité du piège et celle-ci se retrouve aspirée grâce à un ventilateur. Ces pièges ont l'avantage de réduire la gêne là où elle est ressentie sans affecter le fonctionnement (réseau trophique) des écosystèmes naturels.

Contrairement à la démoustication de confort qui ne cible que deux espèces de moustiques, ils sont efficaces contre tous les insectes piqueurs et notamment contre le moustique tigre et le *Culex pipiens*, qui fréquentent principalement les zones habitées.

Une expérimentation menée au Sambuc en Camargue de 2015 à 2018 a permis de démontrer que ces pièges étaient aussi efficaces que la démoustication au Bti pour réduire la nuisance causée par les moustiques.

L'Amphithéâtre d'Arles sera-t-il le Monument préféré des Français 2025 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

À l'occasion des 42e Journées Européennes du Patrimoine, qui seront célébrées du 19 au 21 septembre sur le thème du 'patrimoine architectural', France Télévisions lance la nouvelle saison du Monument préféré des Français. 28 monuments ont été présélectionnés, dont l'Amphithéâtre d'Arles.

Pour la cinquième année consécutive, les Français vont pouvoir choisir le monument qui représentera leur région parmi deux propositions. En 2023, les Sites antiques de Vaison-la-Romaine ont représenté la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, pour finalement terminer à la 8e place du classement finale. L'année dernière, la Villa et les jardins Ephrussi de Rothschild, à Saint-Jean-Cap-Ferrat, leur ont succédé et ont décroché la 6 place. Cette année en PACA, l'Amphithéâtre d'Arles est en compétition contre la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer.

Inspiré du Colisée de Rome, l'Amphithéâtre d'Arles a été construit à la fin du Ier siècle pour accueillir des combats de gladiateurs et de chasses. Inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, il figure parmi les amphithéâtres antiques les mieux conservés d'Europe. Aujourd'hui, il accueille de nombreux événements toute l'année, et depuis 2025, le public a accès aux souterrains du monument, qui ont été restaurés.

Le public a jusqu'au vendredi 23 mai pour choisir le monument qui représentera la région PACA. En juillet, le public pourra voter parmi les 14 monuments en lice pour le titre de Monument préféré des Français 2025.

Pour voter, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Marie Blachère parmi les enseignes dans lesquelles les Français ont le plus augmenté leurs dépenses en 2024

L'entreprise Circana a révélé en février dernier que l'enseigne de boulangerie Marie Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard, figure parmi les enseignes dans lesquels les Français ont le plus développé leurs dépenses au cours de l'année 2024.

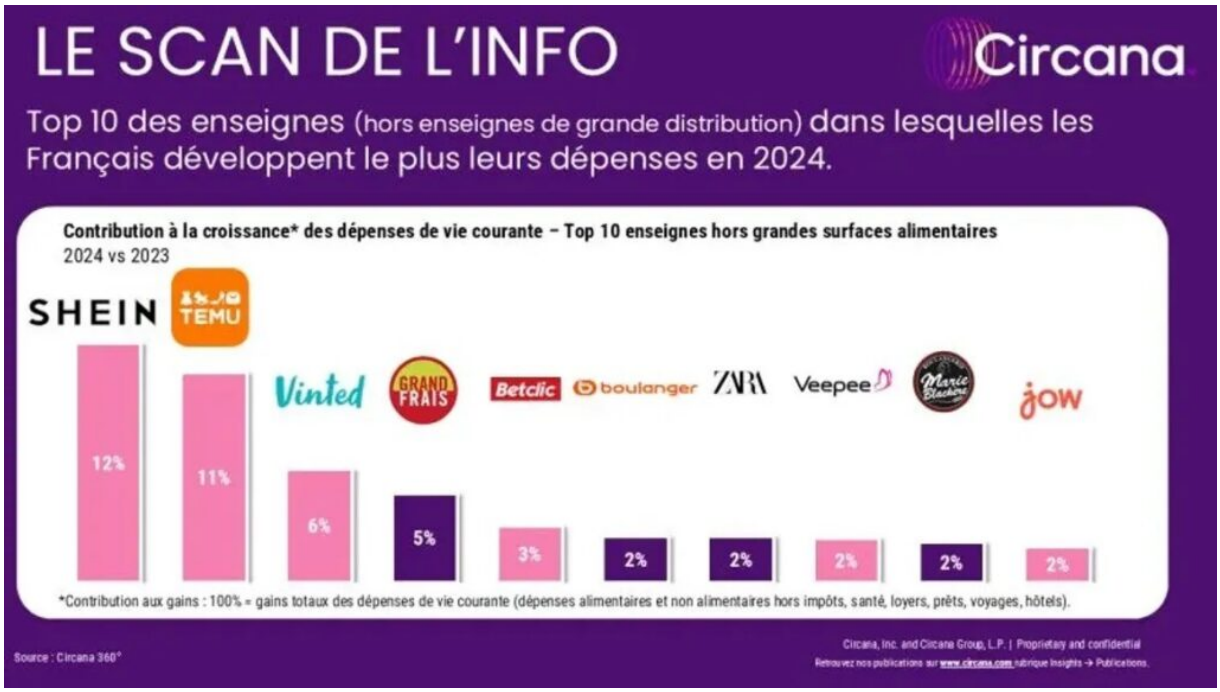
En 2023, une enquête d'UFC-Que Choisir, comparant les produits des chaînes de boulangerie, révélait que Marie Blachère proposait les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs. Un argument non négligeable auprès de la clientèle qui, aujourd'hui encore, semble beaucoup apprécier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

cette enseigne puisqu'elle se situe parmi celles dans lesquelles les Français ont le plus augmenté leurs dépenses en 2024.

C'est en tout cas ce qu'a révélé l'entreprise Circana, qui fournit diverses données et analyses incluant des informations sur les distributeurs, les tendances du marché et les préférences des consommateurs. Dans le top 10 de ces enseignes, on trouve les deux Chinois Shein et Temu en tête, suivis du site de seconde-main Vinted. Marie Blachère se situe en 9e position de ce classement avec +2% d'augmentation des dépenses des Français dans cette enseigne entre 2023 et 2024.



©Circana 360°

L'enseigne aux plus d'1 milliard d'euros de chiffre d'affaires comptabilise aujourd'hui plus de 850 boutiques en France et à l'étranger, 12 000 collaborateurs, et vend plus de 380 millions de baguettes par an.