

Écrit par le 18 juin 2026

Des voitures 'ancêtres' parcourent le Gard, le 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

Écrit par le 18 juin 2026

promenade est réservée aux voitures construites avant 1919, la plus vieille étant une Cottereau datant de 1898.

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

Ecrit par le 18 juin 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 boîte 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

Écrit par le 18 juin 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.

Ecrit par le 18 juin 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

Ecrit par le 18 juin 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 à 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :

Ecrit par le 18 juin 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

Le Club des entrepreneurs Terre de Provence

Ecrit par le 18 juin 2026

fête ses 10 ans



Le [Club des entrepreneurs Terre de Provence](#) organise la 3e édition de ses rencontres économiques le jeudi 2 octobre à Eyragues. Il fêtera ses 10 ans avec les participants par la même occasion.

Le Club des entrepreneurs Terre de Provence a pour ambition de faciliter les échanges économiques, mais aussi d'informer et former les dirigeants. C'est pourquoi elle organise chaque année un événement autour des rencontres économiques. La 3e édition, qui aura lieu le 2 octobre, sera sur le thème 'Entreprendre dans un monde en mutation : opportunités et défis'.

Ce rendez-vous permettra aux participants d'obtenir un éclairage d'expert sur les transformations en

Ecrit par le 18 juin 2026

cours avec une conférence et une table ronde, mais aussi de se rencontrer et d'élargir leur réseau professionnel. À travers ces rencontres économiques, le Club souhaite également mettre en valeur des entrepreneurs locaux engagés et innovants.

Né en 2015, le Club des entrepreneurs Terre de Provence compte aujourd'hui plus de 100 adhérents et organise une trentaine d'événements par an. Ainsi, l'événement du 2 octobre sera aussi l'occasion pour l'association de célébrer ses 10 ans. Une soirée festive attend les participants, ainsi que de nombreuses surprises.

Pour vous inscrire à cet événement, [cliquez ici](#).

Jeudi 2 octobre. À partir de 17h. Salle de la bergerie - Parc du poète. Rue du Lavoir Couvert. Eyragues.

La recette de rhubarbe 'Mira' du chef Nicolas Bottero

Écrit par le 18 juin 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de rhubarbe 'Mira' de la [famille Vermès](#), déclinée à la vanille de Madagascar.

Recette pour 4 personnes :

Biscuit Corn Flakes :

- 200g Corn Flakes
- 200g Margarine
- 200g Sucre Roux
- 150g Huile de coco désodorisée

Réduire les corn flakes en poudre et mélanger avec la margarine et le sucre roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min à 160°C.

Une fois refroidi, mixer le biscuit avec l'huile de coco, étaler et détailler.

Chantilly végétale Vanille :

- 300g Végétop
- 30g Sucre
- 15g Masse Gélatine

Ecrit par le 18 juin 2026

- 1 pc Vanille gousse

Chauffer la moitié de la végétop avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine puis le reste de végétop froide. Mixer et refroidir.

Une fois froid monter au batteur comme une chantilly. Débarrasser dans une poche avec douille ronde unie.

Compoté de Rhubarbe :

- 500g Rhubarbe
- 10g Pectine
- 70g de sucre
- 20g Masse Gélatine

Couper la rhubarbe en gros morceaux. Suer sans coloration dans une casserole avec un peu d'eau à couvert. Une fois cuit, ajouter le mélange sucre et pectine et faire bouillir au moins une minutes. Hors du feu ajouter la masse gélatine et refroidir.

Rhubarbe pochée :

- 1kg de rhubarbe
- 400g Eau
- 200g Sucre
- 2 gousses Vanille épuisée

Faire un sirop à la vanille en portant à ébullition l'eau, le sucre et les gousses de vanille. Tailler des bâtonnets de 10 cm de long de rhubarbe et pocher dans le sirop quelques minutes. Refroidir l'ensemble dans le sirop. Détailler de fins bâtonnets de rhubarbe pochée.

Glace vanille Végétop :

- 220g Eau
- 100g Sucre
- 60g Glucose Atomisé
- 10g Stabilisateur
- 500g Végétop
- 1 gousse Vanille Gousse
- 200 g de rhubarbe pour les copeaux
- 100g de maïs cru
- 5cl d'huile de tournesol

À l'aide d'une mandoline, tailler des copeaux de rhubarbe crue dans une longueur de 10cm.

Réaliser du popcorn en cuisson des grains de maïs dans une casserole avec couvercle et un peu d'huile de tournesol.

Bouillir l'ensemble des éléments pour la glace et mixer. Refroidir et foisonner en sorbetière.

Écrit par le 18 juin 2026



DR

Le Thor, Quand Capcar révolutionne la vente et l'achat de voitures d'occasion

Ecrit par le 18 juin 2026



CapCar, la plateforme française de vente et d'achat de voitures d'occasion entre particuliers, vient d'ouvrir une [nouvelle agence](#) au Thor, 77 rue Pasteur. A sa tête, Jason Lambert et son associé Mathieu Moschelli accompagnés de Léane Moschelli ainsi que de Sébastien Pacchiana qui rejoint un staff plutôt familial. La plateforme propose des véhicules contrôlés, garantis, livrés partout en France, avec une négociation gérée en ligne.

Pour tout dire, [CapCar](#) collabore avec 300 agents indépendants, 10 agences locales ouvertes -et 6 en cours de lancement-, et entre 5 000 et 6 000 véhicules vendus chaque année. Avec plus de 10M€ investis dans ses outils digitaux, CapCar propose aux vendeurs de gagner en moyenne 3 000€ de plus qu'en reprise, sans frais, et aux acheteurs d'économiser jusqu'à 10% par rapport aux prix en concession.

Une affaire de famille

A la tête de l'agence, Jason Lambert travaille sur les secteurs de Barbentane, les Baux-de-Provence, Châteaurenard et les alentours ; Mathieu Moschelli sur Aureille, Les-Baux-de-Provence, Cabannes et les

Ecrit par le 18 juin 2026

alentours ; Léane Moschelli sur l'Ardèche, les Bouches-du-Rhône, le Gard et le Vaucluse et Sébastien Pacchiana pour les secteurs d'Arles, Nîmes, Avignon, les alentours. Dix voitures ont déjà été vendues en deux semaines.



Jason Lambert et Mathieu Moschelli Copyright CapCar Communication

L'interview

«Mathieu Moschelli et moi-même nous sommes rencontrés il y a plus de 10 ans, dans le secteur automobile, où nous avons travaillé, chacun pour une marque, sur le secteur de Cavaillon et ses alentours, relate Jason Lambert. Il est mon frère de cœur, et puis, il y a Léane, la sœur de Mathieu, qui nous a rejoints et bientôt mon beau-frère, Sébastien Pacchiana à l'agence que nous avons ouvert le 1er août, 77 rue Pasteur au Thor.»

Pourquoi nous sommes-nous lancés dans l'aventure Capcar ?

«Parce que nous trouvions qu'il manquait un maillon en concession automobile pour satisfaire notre quête de sens : le lien avec le client. Pour nous les clients ne sont pas des numéros anonymes mais une nouvelle histoire, un moment de vie. Notre vœu ? Accompagner le client de A à Z, dans un vrai service de

Ecrit par le 18 juin 2026

proximité et de qualité.»

Notre mission ?

«Accompagner, avant tout, les vendeurs. Nous les accompagnons, ainsi, dans toutes les démarches : trouver les acheteurs, filtrer les demandes farfelues, réaliser le paiement et, ensuite, finaliser les ventes. Ce process se fait avec un seul intermédiaire du début à la fin. Nous nous rémunérons auprès de l'acheteur et selon le modèle de la voiture. Enfin, les véhicules sont garantis 6 mois.»



Copyright CapCar Communication

Comment nous procédons

«Nous faisons le tour de la voiture, l'essayons, regardons les points spécifiques comme la batterie, les pneus, les plaquettes, les disques, la courroie de distribution, les factures d'entretien, l'état général. Nous disposons aussi de critères et ne prenons pas, à la vente, de véhicules de plus de 20 ans ou de plus de 180 000km.»

Ecrit par le 18 juin 2026

Aujourd'hui

«Nous avons ouvert une agence physique afin de prendre contact avec les gens pour discuter autour d'un café. Tout n'est pas que business. Les gens viennent nous rencontrer pour discuter de tout et de rien, se renseigner et nous prenons du temps, sans enjeu spécifique, pour nous parler et découvrir comment l'on peut échanger les uns avec les autres.»



Copyright CapCar Communication

'Salon de Provence, Mémoires d'une ville',

Ecrit par le 18 juin 2026

livre somme de Jean-Pascal Hesse en hommage à sa ville natale



Jean-Pascal Hesse, on le connaît dans le Vaucluse comme directeur de la communication de la Maison Pierre Cardin, qui pendant des décennies a accompagné le couturier qui a créé en 2000 le Festival de Lacoste dans le Luberon.

Mais à l'origine, sa famille s'était installée en Algérie en 1832 et avait dû la quitter, le cœur lourd comme des millions de Pieds-Noirs, après les Accords d'Evian en 1962 pour s'implanter à Salon-de-Provence. Titulaire d'une maîtrise d'histoire contemporaine à l'Université de Provence et d'une licence d'administration publique à l'IEP (Sciences-Po) à Aix-en-Provence, il publie en 1991 une monographie sur un village situé non loin d'Alger, Courbet, cher à sa grand-mère maternelle.

Féru d'histoire, de culture, et de patrimoine, enfant du pays, il est élu à Salon sous la mandature d'André Vallet qui avait succédé en 1989 à Jean Francou, maire pendant 33 ans. Et quand sa vie professionnelle

Ecrit par le 18 juin 2026

l'amène à Paris, il s'engage auprès de Jacques Chirac et occupe encore aujourd'hui des fonctions de conseiller culturel à la mairie du 8e arrondissement.

Le livre *Salon de Provence, Mémoires d'une ville*

Et Jean-Pascal Hesse vient de publier chez [Odyssée](#), un livre-hommage grand format (24x34cm) de 264 pages, richement documenté, illustré. Avec gravures, peintures, iconographie, des dizaines de photos sur le paysage, oliviers, cyprès, vignes, collines, moutons, l'histoire, le patrimoine, l'architecture, la culture de Salon-de-Provence, sa sociologie, son agriculture, l'essor de son industrie.

Il y fait la part belle aux origines de la « Villa Salone », entre la Trévaresse, la Plaine de la Crau et le Rhône, aux premiers habitants Ligures, issus des Grecs et des Phéniciens, les signes du futur « Salon de Crau » qui remontent à 423 avant J-C ou encore « Le Mont-Sallyen » qui abritait un entrepôt de sel, sans oublier le commerce de « bestiaux, de laine, de peaux, de briques et de poteries. »

Des personnages illustres ont concouru à son rayonnement. Comme Michel de Nostredame (Nostradamus), né à Saint-Rémy en 1503, qui a fait ses études à l'Université d'Avignon et s'installera en 1547 à Salon où il écrira *Les Prophéties* et *Les Centuries*. Mais aussi Adam de Craponne (1526-76), ingénieur-hydraulicien qui a eu l'idée de génie de dériver la Durance pour creuser un canal de 60km entre la Roque d'Anthéron et l'Etang de Berre. Cette irrigation sauvera la ville et toute la région de la sécheresse et marquera le début de l'essor de l'agriculture. Célèbre également Pierre-André de Suffren, dit « Le bailli de Suffren de Saint-Tropez » qui a notamment séjourné à La Tour d'Aigues et à Lourmarin.

L'arrivée du train sur l'axe Toulon-Marseille-Aix, Avignon-Lyon, une gare PLM à Salon de Crau en 1873 boostera le commerce, notamment des fruits et légumes, de l'huile d'olive et du savon, des filatures de soie et du travail du cuir.

Château de l'Empéri, Abbaye de Sainte-Croix, Collégiale Saint-Laurent, Tour de l'Horloge, Fontaine moussue en forme de champignon au coeur du centre ancien figurent parmi les monuments les plus iconiques de la cité... Salon-de-Provence où Marcel Pagnol a tourné *La fille du puisatier* en 1940 avec Josette Day et Fernandel, qui est depuis 1938 le siège de l'Ecole de l'Air et de l'Espace et de ses « poussins », futurs as de l'aviation façon *Top Gun*. Et depuis 1964, le centre d'entraînement de la prestigieuse Patrouille de France, unité d'élite des pilotes de chasse qui, chaque 14 juillet, défilent avec leurs 8 Alfa-Jet au-dessus des Champs-Élysées laissant leur empreinte bleu-blanc-rouge dans le ciel.

Comme le conclut Jean-Pascal Hesse : « Les Salonais ne veulent pas simplement se tourner vers leur passé pour s'y réfugier. Ils veulent être artisans d'une prospérité et d'une fierté retrouvées. »

Ecrit par le 18 juin 2026



Vue des Alpilles depuis la plaine de la Crau

Ecrit par le 18 juin 2026



La cour d'honneur du Château de l'Empéri

Écrit par le 18 juin 2026



La Villa Fabre-Gaudron, construite en 1895

Écrit par le 18 juin 2026



Cour du château Calissanne

Photos que l'on retrouve dans le livre *Salon de Provence, Mémoires d'une ville*. DR

La recette de pissaladière du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 juin 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de 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 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

Ecrit par le 18 juin 2026

- 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 :

- 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

Ecrit par le 18 juin 2026

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 croulée 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

Ecrit par le 18 juin 2026

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.

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

Ecrit par le 18 juin 2026

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 Agricole 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 Agricole Viala. Noves. 04 90 90 27 79.