Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Le Club des entrepreneurs Terre de Provence 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'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

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 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 suce roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min a 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 de180 000km.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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',

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 sècheresse 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 siége 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-Elysées 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. »

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



Vue des Alpilles depuis la plaine de la Crau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



La cour d’honneur du Château de l’Empéri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



La Villa Fabre-Gaudron, construite en 1895

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 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

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d’herbes, poudre de champignon et piment d’Espelette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Pauline Daniel

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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 23 novembre 2026

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 23 novembre 2026

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. »

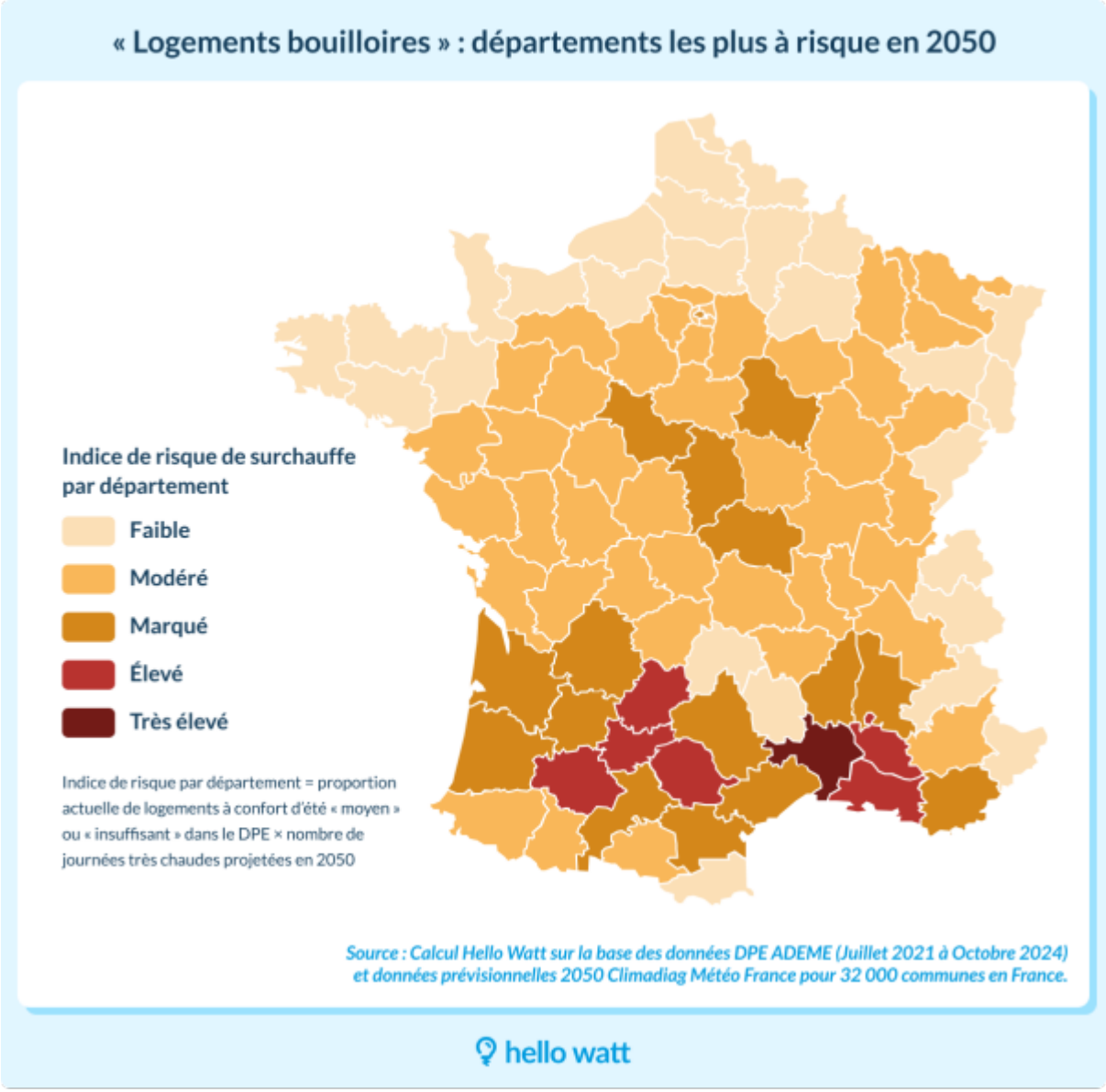
> « Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. »
>
> *Pierre-François Morin, Directeur de l'activité rénovation énergétique d'Hello Watt*

« 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 23 novembre 2026

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

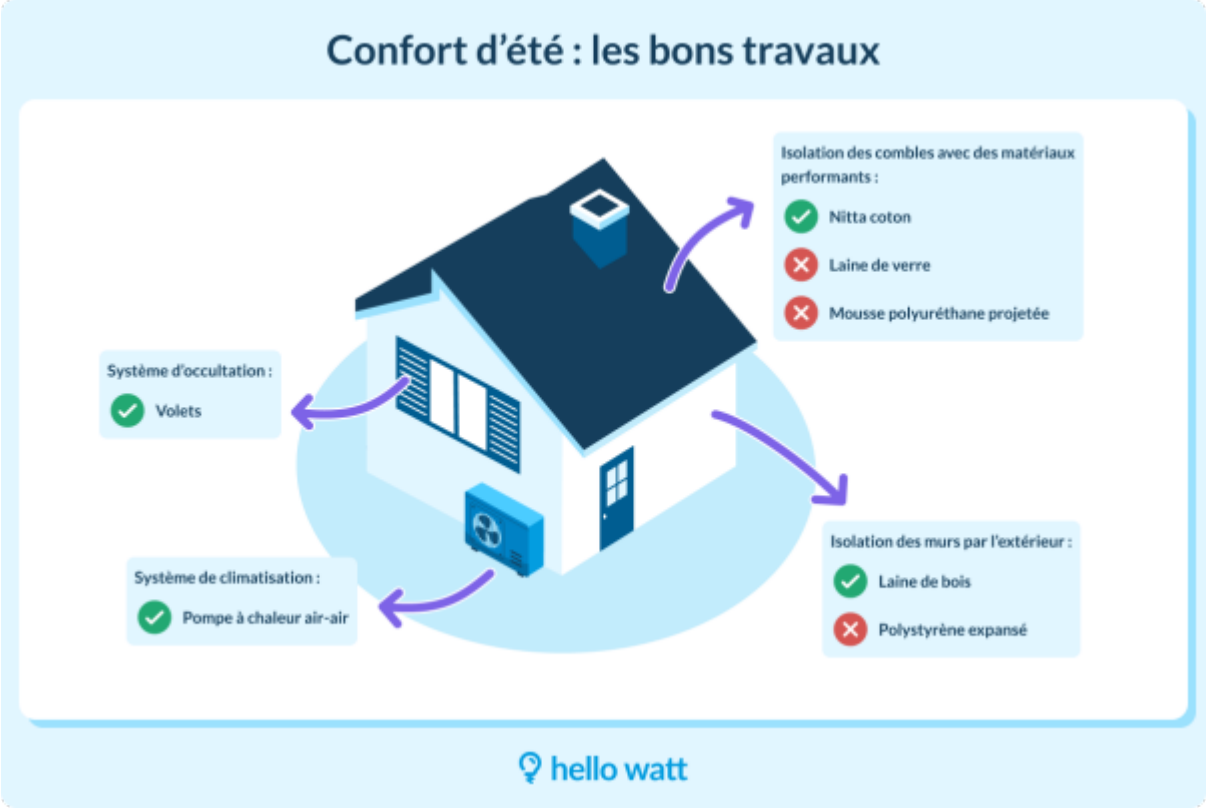
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

L.G.

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

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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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
– 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

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 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) :
– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Pauline Daniel