

Baux-de-Provence : le 3e Salon des métiers d'Art ouvre ses portes ce week-end



Pour sa 3e édition, l'événement se déroulera du vendredi 4 au dimanche 6 avril aux <u>Baux-de-Provence</u>. Dans le cadre des <u>journées européennes des métiers d'art</u>, le Salon s'étend désormais dans le vieux village, les Carrières de Lumières et les Carrières Sarragan.

Des animations en tous genres, allant de la visite guidée à la démonstration en public, en passant par l'atelier en groupe, vont rythmer ces trois journées printanières où une cinquantaine d'artisans sera à l'œuvre.



Ecrit par le 4 novembre 2025

3e Salon des métiers d'art aux Baux de Provence. Coeur du village, Carrières des Lumières & Carrière Sarragan. Vendredi 4 et Samedi 5 avril de 10h à 18h. Dimanche 6 avril de 10h à 17h.



© Virginie Ovessian



Ecrit par le 4 novembre 2025



©Atelier Jou

Amy Rouméjon Cros

Un parcours agro-touristique et artistique à visiter à Saint-Étienne-du-Grès



Ecrit par le 4 novembre 2025



Samedi 22 mars le parcours agro-touristique et artistique a été inauguré au silo Alpilles céréales en présence de l'association A3-art, de 6 artistes plasticiens, du président de la coopérative Alpilles céréales et d'élus.

Réhabiliter l'image d'un lieu qui ne faisait pas rêver, introduire la création contemporaine artistique dans la production agricole, fédérer le monde autour d'un espace unique et multisensoriel. Telles étaient, il y a 10 ans, les idées de l'association de Saint-Rémy A3-art, de la municipalité de Saint-Étienne-du-Grès, et de la coopérative Alpilles céréales propriétaire du silo concerné.

Toujours en activité, le silo situé proche de la mairie devient ainsi un nouveau patrimoine à visiter, rappelant à tous son usage principal mais aussi les possibilités créatives de réappropriation de cet espace. « Les plasticiens qui ont participé à ce projet proposent de se les approprier en les approchant », explique Leïla Voight, présidente de l'association saint-rémoise A3-art. Par la mise en place de six sculptures soulignées par des fresques murales colorées, le silo devient un chemin sensible à parcourir, où le corps est emmené dans un environnement rural, industriel, poétique et accessible.

Ce projet s'est concrétisé grâce au soutien du <u>Fonds européen agricole pour le développement rural</u>, la <u>Région Sud</u>, le <u>Pays d'Arles</u>, la <u>coopérative Alpilles céréales</u> et la ville de <u>Saint-Étienne-du-Grès</u>. Intitulé '<u>Un silo AP-art</u>', le parcours avait vu sa première sculpture installée en novembre 2022. En moins de deux ans et demi, le lieu s'est enrichi de nouvelles installations créées par les artistes <u>Gilles Barbier</u>, <u>Yoann Crépin</u>, <u>Nicolas Daubanes</u>, <u>Maurice Hache</u>, <u>Yazid Oulab</u> et <u>Placide Zéphyr</u>.



Le parcours gratuit est ouvert aux horaires du silo : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30, le samedi matin de 8h30 à 12h30.

L'association A3-art occupera le silo dans le cadre de son festival A-Part cet été. Plus d'informations sur <u>www.unsiloapart.org</u> et <u>www.festival-apart.org</u>



Les 5 œuvres du parterre central : au premier plan à gauche la 'Montagne urbaine' de Yazid Oulab, à sa droite 'le Gardien' de Placide Zéphyr, au sol 'le Tournesol' de Yoann Crépin, au fond à gauche le 'Banc de sable' de Gilles Barbier, et au fond au centre, 'On n'est pas des angles' de Maurice Hache. © A3-art

Amy Rouméjon Cros

Week-end intense aux Passagers du Zinc de



Ecrit par le 4 novembre 2025

Châteaurenard



Langueur, frissons, tensions garantis avec Solann

Avec sa voix à la douceur cristalline, Solann fascine, soigne et ensorcelle. Une guerrière enveloppante, une dissidente magnétique qui s'embarque dans un périple mouvant au cœur même de la délicatesse. Contraste toujours sur un tempérament à la fois introverti et hyperactif, combustible et sensible. Prélude à une combinaison paroles et musique faite de langueurs frissonnantes, de tensions contenues, de bombes à retardement et d'explosions libératrices. Un espace où, chez elle, les apparences disparaissent et où ne demeurent que la vérité nue et l'abandon.



De la pop folk avec Yiskah

Entre introspections et confessions, <u>Yiskah</u> creuse son sillon dans un style pop folk empreint d'une grande sensibilité. Ses textes poétiques contribuent à l'élaboration d'un univers intimiste et authentique. Accompagnée de sa guitare, elle intègre ponctuellement des machines et apporte rythmes, textures et couleurs à ses chansons.

Vendredi 28 mars. 20h30. 23 à 31€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

Double plateau solo ce samedi

Théo Marclay et son piano dit Nuit Incolore

C'est lors d'une de ses interminables insomnies que le jeune suisse Théo Marclay trouve son nom de scène : <u>Nuit Incolore</u>. Auteur-compositeur-interprète, il met en scène, du bout de ses doigts, les doutes et les peines qui l'habitent grâce aux notes de son piano qui lui permettent d'attirer la lumière dans les coins les plus sombres, comme s'il était le héros de son propre manga. L'univers de Nuit Incolore est un voyage, une invitation hypnotique à passer des "nuits sans couleur" à ses côtés. Après avoir enflammé la Rotonde en 2023, il vous donne rendez-vous à l'Étoile pour notre plus grand plaisir!

Chansons françaises avec Leman

Léman, c'est ce jeune lyonnais à l'esthétique chic et élégante, capable de reprendre avec humour un standard de la chanson populaire en version distinguée et mélancolique autant que de se livrer sur certains titres tels que *On attend*. Sa musique, c'est ça : savoir être dans son époque et en parler en admettant sa dureté mais en y ajoutant de l'espoir. Comment faire, sinon ? Léman sait combiner l'art, la littérature et – surtout – un peu de folie, pour tenter de vivre dans un monde meilleur.

Samedi 29 mars. 20h30. 21 à 30€. Assis. Debout. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La recette de langoustine du chef Nicolas Bottero



Ecrit par le 4 novembre 2025



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé <u>Le Mas Bottero</u>, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes):

- 4 pièces de grosses langoustines
- 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
- 20 g de concentrée de tomate
- 30 g de beurre
- 10 cl de cognac
- 20 cl de vin blanc
- Farine
- 0.5 l de crème
- 1 kg de carottes
- 1/4 botte de thym
- Huile d'olive
- 12 pièces de carottes fanes multicolores
- 4 pc de panais fanes
- 160 g d'eau
- 60 g d'huile neutre
- 20 g de farine
- Purée d'ail noir







Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.

Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié et crémer. Réduire encore de moitié, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.

Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d'huile d'olive.

Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.

Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.

Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

<u>Dressage:</u>

Disposer la réduction de bisque en fond d'assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.



DR



Concert événement : René Lacaille à la Rotonde de Châteaurenard



Les Suds en Hiver et les Passagers du Zinc invitent le Réunionnais René Lacaille

Dans l'histoire des musiques de l'Océan Indien, il est un monument! Quand René Lacaille est sur scène, l'atmosphère est au bal poussière. Acteur essentiel du renouveau esthétique du cru (sega-jazz, maloya électrique, pop créole), entouré ici de son fils et de deux compagnons de route, ce poly-instrumentiste doublé d'un conteur formidable vous invite à rouler des hanches au son des musiques percussives de son île.

Ca va danser sega, maloya et pop urbaine créole

Maya Kamaty sera aussi de la partie. Comme elle l'avait déjà dit en quittant le Santié Papang pour aller



se *Pandiyé* à d'autres branches, Maya Kamaty aime se mettre en danger et explorer plusieurs pistes. Avec Sovaz elle prend la tangente, n'arrondit pas les angles, compose des musiques syncopées, chante des paroles d'une rage profonde qu'elle expulse dans un souffle propre à l'urgence des artistes de rue.

©Eric Lafargue

Vendredi 7 mars. 20h30. 5 à 21€. Concert debout. <u>Les Passagers du Zinc</u>. La Rotonde. Parking Super U. Châteaurenard.

Une nouvelle agence Babychou Services ouvre ses portes à Saint-Rémy-de-Provence



Le réseau <u>Babychou Services</u>, composé de 120 agences agréées spécialistes de la garde d'enfants à domicile, ouvre une nouvelle agence à Saint-Rémy-de-Provence qui va permettre de



couvrir les secteurs de Saint-Rémy-de-Provence, Châteaurenard, l'Isle-sur-la-Sorgue, Cavaillon, Apt, et Lourmarin. Cinq postes sont à pourvoir.

Fondé en 1998 par une maman, <u>Claire Lanneau</u>, n'ayant pas trouvé la nounou qui lui convenait parfaitement pour ses enfants, Babychou Services débarque à Saint-Rémy-de-Provence. Cette nouvelle agence va couvrir les secteurs de Saint-Rémy-de-Provence, Châteaurenard, l'Isle-sur-la-Sorgue, Cavaillon, Apt, et Lourmarin. L'entreprise propose plusieurs offres de garde d'enfants : garde occasionnelle en journée, en soirée ou même la nuit, sortie de crèche ou d'école, garde simple ou partagée (en alternance aux domiciles des deux familles), garde d'un ou de plusieurs enfants lors d'un événement spécial ou pendant les vacances, garde sur le lieu de vacances (hôtel, location, etc).

« Babychou Services est une franchise bienveillante et ambitieuse, offrant un accompagnement structuré et humain, qu'il s'agisse de la relation avec les parents, les enfants et les baby-sitters. »

Edwige Grandi, responsable de l'agence de Saint Rémy-de-Provence

Ainsi, pour son agence de Saint-Rémy-de-Provence, qui est gérée par Edwige Grandi, Babychou Services est à la recherche de cinq baby-sitters et auxiliaires familiales pour des missions ponctuelles ou régulières, à temps partiel ou à temps complet. Ces postes peuvent convenir aux étudiants ou jeunes retraités, aux apprentis qui souhaitent se former et décrocher leur CAP petite enfance, et aux professionnels de la petite enfance.

La mairie de Saint-Rémy-de-Provence recrute ses saisonniers



Ecrit par le 4 novembre 2025



La mairie de Saint-Rémy-de-Provence prend de l'avance et cherche déjà à recruter des agents saisonniers, indispensables au bon fonctionnement des services de la collectivité, pour la période estivale, de juin à septembre.

Les différents postes à pourvoir concernent le musée des Alpilles, les services de la voirie, des festivités, et des bâtiments. La municipalité encourage les jeunes à partir de 18 ans à postuler afin d'élargir leur expérience et leur éventail de compétences.

Pour postuler, cliquez ici.

Entrepreneurs Terre de Provence : quel rôle tient le Greffier ?



Ecrit par le 4 novembre 2025



Le mardi 25 février, le <u>Club des entrepreneurs Terre de Provence</u> organise une matinée sur le thème du rôle du Greffier au Mas du Juge à Maillane.

Le mardi 25 février, <u>Maître Walter Cencig</u> animera une matinée thématique qui abordera le rôle du Greffier. L'objectif de ce rendez-vous est pour les entrepreneurs participants de développer leurs connaissances juridiques et anticiper les risques pour leur entreprise, échanger avec des experts et obtenir des conseils personnalisés, mais aussi d'élargir leur réseau professionnel.

La matinée débutera à 10h avec un petit-déjeuner d'accueil au Mas du Juge à Maillane. Puis, le greffier du tribunal de commerce de Tarascon parlera de son rôle et les enjeux du droit commercial seront évoqués. À 11h30, une table ronde interactive sera organisée avec une avocate spécialisée en droit des affaires pour répondre aux diverses questions juridiques. À l'issue de l'événement, un déjeuner sera proposé par Crepe Swing.

25€ pour les non-adhérents, 15€ pour les adhérents. <u>Billetterie en ligne</u>. Mardi 25 février. De 10h à 14h. Mas du juge. 1410 Route de Saint-Rémy. Maillane.



La recette de crémeux de haricots coco du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé <u>Le Mas Bottero</u>, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crémeux de haricots coco à la poutargue et noix de Grenoble.

Ingrédients (8 pers.):

- 500 g de coco sec
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)
- Gros sel
- 1 échalote
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble





Ecrit par le 4 novembre 2025

- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 20 cl d'huile de noix
- 50 g de poutargue

La veille, tremper les cocos dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les cocos et les mettre à cuire dans une grande casserole avec 3 fois son volume en eau froide. Ajouter le bouquet garni, oignon et carotte épluchés. Faire bouillir une fois, écumer et cuire à frémissement environ 25 à 30 minutes. Saler avec une poignée de gros sel en fin de cuisson.

Une fois cuits, garder la moitié des cocos dans un peu de bouillon de cuisson et faire refroidir. Mixer le reste avec le bouillon nécessaire pour avoir une texture onctueuse. Ajouter 5 cl de vinaigre de vin rouge et 10 cl d'huile de noix. Rectifier l'assaisonnement en sel. Refroidir la purée de cocos avec un film au contact. Égoutter les cocos refroidis et assaisonner avec le reste du vinaigre de vin rouge, l'huile de noix, les cerneaux de noix hachés, l'échalote ciselée et une râpée de la moitié de la poutargue.

Faire des tranches fines avec le reste de poutargue.

Dans un bol, verser le crémeux de cocos. Disposer la salade de cocos en son milieu, ajouter les tranches de poutargue et verser un filet d'huile de noix.



DR