

Ecrit par le 18 juin 2026

Habitats partagés pour seniors : portes ouvertes à Cavailon et Mollégès



Ouvrant ce mois-ci, les nouvelles résidences pour colocation entre seniors de [CetteFamille](#), entreprise sociale et solidaire, proposent des journées portes ouvertes. Elles se dérouleront le mercredi 16 avril à Cavailon puis le jeudi 17 avril à Mollégès.

La cinquantaine d'habitats partagés de CetteFamille en France, mais aussi à Bruxelles, vise à développer les colocations entre seniors. L'entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS), créée en 2016 et basée en Normandie, a déjà notamment investi les 3/4 de la France. Les deux maisons provençales ouvrant leurs portes au public sont quant à elles les premières implantées dans le Sud-Est du pays.

Une nouveauté dans la région qui permettra de faire connaître aux visiteurs ce mode d'hébergement innovant, une alternative à la solitude ou à la charge des accompagnants. Ainsi, les habitats collectifs

Ecrit par le 18 juin 2026

sont aménagés pour accueillir aussi bien des personnes âgées, que des personnes malades ou en perte d'autonomie, dans un cadre bienveillant avec un suivi régulier.

Des colocations confortables et rassurantes

La [maison partagée de Cavailon](#) s'adresse particulièrement aux personnes malades d'Alzheimer, aux maladies apparentées ou bien pour les seniors ayant besoin d'accompagnement des soignants au quotidien. Elle propose une capacité de 8 chambres meublées pour 350m² de surface totale, dans une bâtisse bourgeoise en banlieue de la ville. Elle possède pour le confort de tous un ascenseur et un jardin clôturé.

Quant à la [maison partagée de Mollégès](#), elle est conçue pour les personnes âgées en perte d'autonomie. Le lien social créé par la colocation appuie ainsi le travail des professionnels de santé qui suivent les résidents. Cet habitat bourgeois d'une surface de 415m² peut rassembler jusqu'à 9 personnes et est également équipé d'un ascenseur. Un jardin de 3000m² entoure la maison pour permettre les moments partagés en extérieur en toute sérénité.



Maison partagée de Cavailon

Ecrit par le 18 juin 2026



Maison partagée de Mollégès

©CetteFamille

« L'intérêt principal du modèle de CetteFamille réside dans l'autonomie de chaque maison où les colocataires décident de leur vie quotidienne et aménagent leur espace », résume la société normande. En développant son activité en Provence avec des logements confortables et rassurants en faveur d'un public fragile, elle cherche également à créer et pérenniser des emplois dans notre région.

Journées portes ouvertes de CetteFamille - habitats partagés pour seniors

Mercredi 16 avril de 9h à 17h. 134 Chemin des Fugueyrolles de Saint-Roch à Cavillon.

[Inscription aux visites sur le site.](#)

Judi 17 avril de 9h à 17h. 176 Boulevard du Clos de la Font à Mollégès. [Inscription aux visites sur le site.](#)

Amy Rouméjon Cros

La recette 'entre la pizza et la pissaladière' 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 « entre la pizza et la pissaladière... »

Pâte à pizza :

- 1kg de farine type 45
- 20gr de sel
- 30gr de levure
- 300gr d'eau
- 120gr huile d'olive
- 120gr blanc d'œufs
- Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Ecrit par le 18 juin 2026

Pétrissage : dans la cuve mettre l'ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm

Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :

- Jus d'oignon
- 10 pièces oignon doux
- 3.5 litres d'eau
- 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.

Couper le pain de mie avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :

- 6 gros oignons blancs
- 15 g de beurre
- 3 cl de vinaigre balsamique vieux
- 30 cl d'eau
- Sel
- Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.

Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.

Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.

Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :

- Fleur de capucine 4 pièces
- Fleur de tomate 8 pièces
- Fleur de bourrache 8 pièces
- Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
- Huile d'olive fruité noir PM
- Vieux vinaigre balsamique PM
- Fleur de sel et poivre PM

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le

Écrit par le 18 juin 2026

vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.



DR

(Vidéo) Marius de Pagnol à Châteaurenard

Ecrit par le 18 juin 2026



Un grand classique pour tous

Marius, c'est la vie : des pères qui tiennent leur bar d'une main de fer, des mères qui élèvent seules leurs filles, des fils qui rêvent d'ailleurs, des filles qui rêvent d'amour, et des veufs qui rêvent d'avenir... Ce spectacle fait revivre cette fresque aux accents marseillais, en proposant à ses comédiens et aux spectateurs une modernité de ton et un va-et-vient de sentiments cher à Pagnol : du rire à l'émotion.

Dimanche 13 avril. 16h. 17 à 30€. Espace Culturel et Festif de l'Étoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard.

L'Ineffable : la gastronomie à son apogée à

Ecrit par le 18 juin 2026

Barbentane avec ce restaurant désormais étoilé



À la fin du mois de mars, le Guide Michelin a organisé la cérémonie de remise de ses étoiles. Sur les 654 restaurants étoilés, 68 ont été promus cette année, dont [L'Ineffable](#) à Barbentane, qui a ouvert il y a un peu moins d'un an.

Cette expérience gourmande unique dont nous avons parlé l'an dernier, a été officiellement reconnue et estampillée par le petit guide rouge. « C'est un bonheur, une fierté, une satisfaction. Elle a un goût particulier, cette étoile. Elle récompense le travail que nous faisons et nous ne sommes que deux », reconnaît le chef Nicolas Thomas en parlant du duo qu'il forme avec [Marie Salomez](#), la propriétaire du restaurant, qui est aussi sommelière et maître d'hôtel de L'Ineffable.

« Cette reconnaissance prouve que nous avons fait le bon choix, répondu à une attente en misant sur la qualité, sur une cuisson qui respecte les saveurs des produits. » Cette explosion de goûts, ce plaisir des sens, Nicolas Thomas les provoque en cuisinant au gramme près. Musicien de formation et cuisinier autodidacte, il sait ce qu'est un demi-ton et devant son « piano », tout est dans la juste mesure, le zeste de condiment comme la pincée d'aromate.

Ecrit par le 18 juin 2026

Entre Alpilles et Camargue, terre et mer, il sublime le poisson de Méditerranée, préfère les fruits et légumes bio, de saison, s'est rapproché de maraîchers locaux qui lui proposent des variétés anciennes parfois peu connues mais goûtues, des calibres différents, des récoltes précoces ou plus mûres. « Ils forgent notre identité », précise Nicolas Thomas, c'est selon son envie de magnifier asperges, champignons, crustacés, foie-gras ou lentilles torréfiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.



Ecrit par le 18 juin 2026



Ecrit par le 18 juin 2026



©L'Innefable

Dans ce petit écrin de 16 couverts, tout est sobriété, calme et volupté. Du bois blond du parquet aux poutres, des couleurs douces, des tons pastels, des textiles enveloppants, un design scandinave épuré, des lumières tamisées, un art de la table tout en nuances.

Marie Salomez qui a fait ses classes à Chamonix, puis chez Michel Bras à Laguiole, chez Franck Putelat à

Ecrit par le 18 juin 2026

Nîmes et à Toulouse participe de cette partition à 4 mains. Elle a déjà fait évoluer la carte des vins. Grâce au bouche à oreille, des vigneronns de Châteaurenard sont venus la rencontrer pour lui présenter leurs bouteilles et ça a matché, elle a ajouté le [Domaine des Blaquières](#) à la liste des propositions.

« Cette étoile, c'est un symbole pour notre clientèle qui attend une qualité et elle charpente mon travail pour continuer à creuser notre sillon, sans dérouter, ciseler nos plats par touches légères, une fleur par-ci, un pétale par là. »

L'Ineffable est complet pendant un mois, c'est la rançon du succès! La patience décuplera sans doute le plaisir des sens des gourmets qui sont en liste d'attente. Et comme le résume Nicolas Thomas : « Certes, on a eu l'étoile au bout de seulement 10 mois de présence à Barbentane. Mais en fait, j'en avais déjà eu ailleurs, dans d'autres établissements, mais j'ai continué à inventer, créer, imaginer, explorer. Celle est le résultat de beaucoup de constance, d'opiniâtreté et surtout d'amour de notre complémentarité, de notre complicité à tous les deux. Et finalement, elle est le fruit de 15 ans de travail. »

Contact : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

['Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane](#)

Une fête médiévale gratuite à Châteaurenard les 12 et 13 avril

Ecrit par le 18 juin 2026



La [Ville de Châteaurenard](#) organise la 3e édition de sa fête médiévale samedi 12 et dimanche 13 avril dans la forteresse des Comtes de Provence.

Le public pourra ainsi déambuler entre les stands d'artisans du petit marché médiéval, assister à des saynètes d'animateurs costumés, admirer des démonstrations de combats et écouter des conférences sur les templiers. Les visiteurs pourront également suivre d'autres animations, comme la découverte de la salle d'armes du château, de la salle dédiée à la littérature médiévale ou le fonctionnement des tirs d'armes à poudre noire. Enfin, des ateliers seront en place pour une immersion ludique et complémentaire dans l'Histoire.

Fête médiévale de Châteaurenard. Forteresse et esplanade des Comtes de Provence. Samedi 12 de 14h à 18h30 et dimanche 13 avril de 10h à 17h. Entrée libre.

A.R.C

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

Gautier
SEMENCES



Jeanne Gautier succède à son père **Jacques Gautier** au poste de directrice générale de l'entreprise **Gautier Semences**, dont le siège social se situe à Eyragues.

Gautier Semences, entreprise française indépendante spécialisée dans les semences potagères et fondée il y a plus de 70 ans, vient d'annoncer la nomination de Jeanne Gautier au poste de directrice générale. Elle a pris ses nouvelles fonctions le 1er avril, après avoir occupé plusieurs fonctions opérationnelles au sein de l'entreprise depuis 2020.

Elle succède donc à son père Jacques Gautier au sein de l'entreprise familiale dont elle représente la 4e génération et dirige désormais 180 salariés. Ce changement assure la continuité de la gouvernance tout en insufflant un nouvel élan stratégique à Gautier Semences, qui rayonne en France comme à l'international. « La création variétale, l'innovation, et la satisfaction de nos clients restent nos priorités », affirme la nouvelle directrice générale. Aujourd'hui, Jeanne Gautier a un objectif : faire de l'entreprise le semencier de référence pour les professionnels et les consommateurs exigeants, à la recherche du meilleur du végétal, que ce soit en matière de santé, de plaisir et de responsabilité.

Ecrit par le 18 juin 2026

« Ma priorité est de construire une stratégie robuste et cohérente avec notre vision à long terme, en consolidant notre compétitivité sur les marchés clés, conclut-elle. Nous devons continuer à investir dans la recherche, l'innovation variétale et de nouvelles capacités de production, tout en anticipant les grandes transitions du secteur agricole. »



Jacques et Jeanne Gautier. ©Gautier Semences - Georges Flayols

La recette de millefeuille du chef pâtissier

Ecrit par le 18 juin 2026

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 sa recette du millefeuille, tradition Baumanière, avec crème légère à la vanille de Madagascar, Florentin pistache et glace vanille.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 2h

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 20 h

Niveau : Difficile

Le feuilletage :

- 200 g d'eau

- 500 g de farine T45

- 10 g de sel fin

- 50 g de beurre fondu chaud

Ecrit par le 18 juin 2026

- 250 g de beurre de tourage

Réaliser une détrempe au pétrin, laissez tourner 10 min à la vitesse 1. Diviser en 1 pâton de 1,9 kg (pour 1 kg de beurre de tourage) et laisser reposer pendant 8 h. Faire cuire à 200°C pendant 10 min puis à 175°C pendant 10 min.

Dans la cuve d'un batteur avec crochet, mettre la farine, le sel et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1. Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie. Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur. Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner un tour double puis un tour simple avant de laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Procéder ensuite de nouveau à un tour double, puis faire un tour simple puis laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,2 mm d'épaisseur et détailler un rond de 18 cm de long sur 9 cm de large.

La crème légère vanille de Madagascar :

- 500 g de lait entier
- 15 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 40 g de poudre à crème
- 10 g de farine
- 1,5 gousses de vanille
- 500 g de crème montée
- 33 g de gelée dessert

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les gousses de vanille à feu moyen. Laisser reposer le mélange pendant 30 min. Mélanger ensemble le sucre, les jaunes, la farine et la poudre à crème puis verser le lait bouillant dans le mélange, retirer les gousses pour la cuisson. Poser la casserole sur feu moyen et portez à ébullition puis retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la gelée dessert à chaud, refroidir, ajouter la crème montée, réserver.

Glace vanille :

- 1 l de lait entier
- 2 gousses vanille de Madagascar
- 1 gousse de vanille de Madagascar sauvage
- 50 g de poudre de lait entier grillé
- 170 g de sucre semoule
- 80 g de glucose atomisé
- 100 g de crème liquide
- 65 g de beurre
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de Stab 2000
- 140 g de jaunes d'œufs

Ecrit par le 18 juin 2026

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, faire cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

Le florentin pistache :

- 75 g de beurre
- 30 g de glucose
- 90 g de sucre semoule
- 1,8 g de pectine NH
- Pistache hachée

Lier tous les ingrédients à la casserole sans faire bouillir, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis faire cuire jusqu'à coloration. Découper en carré de 1 cm.

La sauce caramel :

- 95 g de sucre semoule
- 95 g de sirop glucose
- 140 g de crème liquide
- 50 g de beurre mou

Faire cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à coloration caramel, refroidir et incorporer le beurre mou à 30 °C. Réserver.

Montage :

Pocher la crème dans chaque cavité du feuilletage, le placer au centre de l'assiette, déposer un carré de florentin, en quinconce sur les points de crème du côté droit, puis verser un peu de sauce caramel sur le côté gauche du millefeuille, et terminer en parsemant un peu de pistache haché sur l'ensemble, servir la glace dans un support à côté.

Écrit par le 18 juin 2026



©Virginie Ovessian

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

Ecrit par le 18 juin 2026



© LC126 // Michel Rubinel

Pour sa 3e édition, l'événement se déroulera du vendredi 4 au dimanche 6 avril aux [Baux-de-Provence](#). Dans le cadre des [journées européennes des métiers d'art](#), 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.

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.

Écrit par le 18 juin 2026



©Virginie Ovessian

Écrit par le 18 juin 2026



©Atelier Jou

Amy Rouméjon Cros

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

Ecrit par le 18 juin 2026



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 [Fonds européen agricole pour le développement rural](#), la [Région Sud](#), le [Pays d'Arles](#), la [coopérative Alpilles céréales](#) et la ville de [Saint-Étienne-du-Grès](#). Intitulé 'Un silo AP-art', 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 [Gilles Barbier](#), [Yoann Crépin](#), [Nicolas Daubanes](#), [Maurice Hache](#), [Yazid Oulab](#) et [Placide Zéphyr](#).

Ecrit par le 18 juin 2026

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 www.unsilopart.org et www.festival-apart.org



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