Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de lotte du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lotte servie nacrée avec un beurre noisette citronné et de l'huile d'estragon.

Ingrédients (8 pers) :
– 1 queue de lotte de 3 à 4kg
– 10cl d'huile de tournesol
– 50g de beurre
– 300 g de gros sel
– 300 g d'huile de tournesol
– 100 g de persil plat effeuillé
– 100 g d'estragon effeuillé
– 100 g de pain de mie sans croute
– 2 citrons jaunes
– ¼ de botte d'estragon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

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

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

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

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

Un bilan scientifique contrasté

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

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

Un bilan tout aussi contrasté sur le plan sociologique

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

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

Comment fonctionnent les pièges à moustiques ?

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

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

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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

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

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

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

Pour voter, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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



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

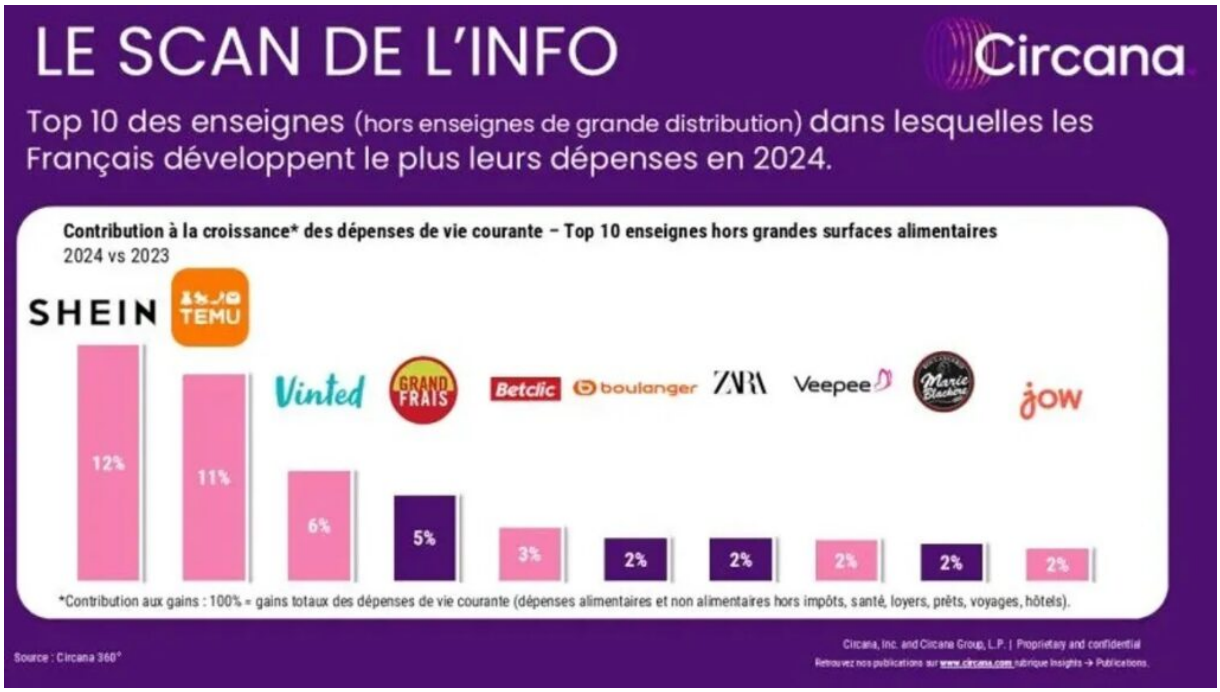
En 2023, une enquête d'UFC-Que Choisir, comparant les produits des chaînes de boulangerie, révélait que Marie Blachère proposait les meilleurs produits pour la santé, avec le moins de sel et d'additifs. Un argument non négligeable auprès de la clientèle qui, aujourd'hui encore, semble beaucoup apprécier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

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



©Circana 360°

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

(Carte interactive) Les boulangeries

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

vauclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à l’honneur sur M6



L’émission *La Meilleure Boulangerie de France* se déplacera en Vaucluse et dans les Bouches-du-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée M6. Cette semaine en terres provençales, qui devait être diffusée du 14 au 18 avril, a été reportée et se tiendra finalement du lundi 5 au vendredi 9 mai.

Après la capitale, la Côte d’Azur, le Nord Pas de Calais, le long de la Garonne, la Champagne-Ardenne, la région lyonnaise, ou encore les Alpes, l’émission *La Meilleure Boulangerie de France*, proposée par M6, se rendra en terres provençales durant une semaine du lundi 5 au vendredi 9 mai prochains.

Les équipes de M6 ont rendu visite à dix boulangeries de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône pour l’émission. « Le tournage a eu lieu en décembre dernier, c’était un peu l’urgence car c’est une période très chargée pour nous avec l’approche des fêtes de fin d’année », explique Gautier Baratte, participant de l’émission et propriétaire de la Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, ouverte depuis novembre 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Les boulangeries participantes en terres provençales

Chaque jour de la semaine , deux boulangeries seront mises à l'honneur. En Vaucluse, les téléspectateurs pourront encourager La Mie Soubreyand à Aubignan, Sucre & Farine à Mormoiron, Maison Valentina à Caumont, Maison Jouvaud à Carpentras, Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, L'Épi Fanny à Vaison-la-Romaine, et la Boulangerie 2 Laurent à Violès.

Dans les Bouches-du-Rhône, trois boulangeries seront mises en lumière : Les délices de Lucas et Margaux à Mollégès, Garcia-Rabattu à Eyragues, et la Boulangerie Morin à Rognonas.

Quatre épreuves

Toute la semaine, chaque boulangerie sera mise à l'épreuve par le trio composé de Bruno Cormerais, Noëmie Honiat et Michel Sarran, et devra relever quatre défis.

La 1ère épreuve sera la première impression du jury sur l'établissement. Le trio commencera par goûter un produit en boutique qui sera noté sur 10. La 2e épreuve, intitulée « Le produit fétiche », permettra aux boulangers de mettre en avant le produit dont ils sont le plus fiers, qu'il soit sucré ou salé. Cela peut être une tradition familiale, une recette locale revisitée, la demande d'un client ou encore une création.

Qui dit boulangerie dit forcément pain. La 3e épreuve permettra aux boulangers de dévoiler tous les secrets de fabrication de leur pain signature. Bruno Cormerais, qui est Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, partagera toute son expertise avec les participants et les téléspectateurs pour qui le pain n'aura plus de secret. Enfin, les candidats devront relever le défi du jury : les boulangers devront sublimer un produit du terroir choisi par Bruno Cormerais, réaliser un dessert avec des ingrédients imposés par Noëmie Honiat, ainsi qu'accorder un produit de boulangerie avec un plat préparé par Michel Sarran.

Une émission qui met en lumière le métier

Une raison revient souvent lorsque les candidats sont interrogés sur les raisons qui les ont poussés à participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, c'est la mise en avant de ce métier. « On a accepté de participer pour plusieurs raisons, affirme Gautier Baratte. On souhaitait tout d'abord casser la routine de l'équipe, se donner un défi, mais aussi montrer notre savoir-faire artisanal. » La Boulangerie Douce, à Morières-lès-Avignon, compte neuf personnes dans son équipe, de 15 ans à 60 ans.

Pour Capucine et Steven, de la boulangerie Sucre & Farine à Mormoiron, composée d'une équipe de huit personnes, c'était un moyen de se prouver à eux-mêmes qu'ils sont tout aussi légitimes à faire ce métier que ceux qui sont implantés depuis de nombreuses années. « On a tous les deux fait une reconversion professionnelle avant de reprendre cette boulangerie en 2022 », explique Capucine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Les boulangeries-pâtisseries de France en chiffres :
– **35 000** établissements, soit **1** boulangerie pour **1 800** habitants
– **12M** de consommateurs fréquentent les boulangeries chaque jour
– **6Mds** de baguettes produites chaque année
– **13Mds€** de chiffre d'affaires annuel
– **29 000** apprentis
– **51%** des salariés sont des femmes, généralement à la vente, et **49%** sont des hommes, généralement à la fabrication

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)

La recette de tournedos de thon du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tournedos de thon mariné puis snacké à la plancha, avec poêlée de figues au miel de Provence et amandes croquantes, et jus acidulé tranché.

Ingrédients pour 8 personnes :
– 8 tranches de thon de 120 gr chacune
– 12 belles figues mures
– 6 oignons Cébette
– 2 oranges
– Coriandre fraîche
– 50 g d'amandes
– 1 cuillère de miel de Provence
– Vinaigre Balsamico Bianco

Pour la Marinade :
-5 cl de sauce soja
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– 15 cl d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients.

Salade d'herbes :
– ½ bote de cerfeuil
– 1/4 bote d'estragon
– ½ bote d'aneth

Préparation :
Mettre les tranches de thon à mariner une ½ heure avant la cuisson.
Réduire le jus d'orange et le trancher à l'huile d'olive.
Tailler et préparer tout les fruits, réserver au frais.
Éplucher et tailler les oignons.
Démarrer les figues avec une noix de beurre et un trait de miel, ajouter les oignons, laisser 30 secondes et ajouter les oranges avant de déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter la coriandre et les amandes croquantes.
Cuire les thons en même temps que de démarrer la poêlée pour avoir les fruits encore croquants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR

Habitats partagés pour seniors : portes ouvertes à Cavaillon et Mollégès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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 Cavaillon 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 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 Cavaillon s'adresse particulièrement aux personnes malades d'Alzheimer, aux maladies apparentées ou bien pour les seniors ayant besoin d'accompagnement des soignants au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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 Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 Cavaillon. Inscription aux visites sur le site.
Jeudi 17 avril de 9h à 17h. 176 Boulevard du Clos de la Font à Mollégès. Inscription aux visites sur le site.

Amy Rouméjon Cros

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 pieces oignon doux
– 3.5litres 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 mis 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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



DR

(Vidéo) Marius de Pagnol à Châteaurenard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.