Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

L’Ineffable : la gastronomie à son apogée à 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 avions 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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.

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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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 vignerons 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 sansdoute 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 établissement, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Jeanne Gautier prend la tête de l'entreprise familiale 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 Semances, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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

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

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, fair 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 1cm.

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.

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



©Virginie Ovessian

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



©Atelier Jou

Amy Rouméjon Cros

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 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.unsiloapart.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

Week-end intense aux Passagers du Zinc de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

De la pop folk avec Yiskah

Entre introspections et confessions, Yiskah 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 : Nuit Incolore. 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

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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).

Dressage :
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

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

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.

Ça 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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. Les Passagers du Zinc. La Rotonde. Parking Super U. Châteaurenard.