

Écrit par le 22 juin 2026

Rap marseillais aux Passagers du Zinc de Châteaurenard avec Zamdane et Stony Stone



C'est à une soirée marseillaise que nous invitent [Les Passagers du Zinc](#) ce samedi 1^{er} février. Loin de la morosité ambiante, la Salle de l'Étoile permettra à un public assis ou debout, c'est selon, de découvrir deux rappeurs attachants.

Zamdane

[Zamdane](#) a trouvé sa couleur, et son rythme. Le natif de Marrakech, installé à Marseille depuis 2016, défend depuis deux ans un premier album acclamé, *Couleur de ma peine*, dans lequel il pose ce qu'il a sur le cœur sans ne jamais rien retenir.

Nouvel album *Solsad*

Ecrit par le 22 juin 2026

Teasé depuis un an, son nouvel album *SOLSAD* se révèle être le projet de la consécration. Zamdane entame désormais une tournée dans toute la France et les grandes capitales francophones.

Du rap avec Stony Stone

Rappeur du 13, [Stony Stone](#) est un artiste intense en musique comme sur scène, intense comme le rouge de sa chevelure et comme le titre de son premier EP *ROUGE RED ROSSO* qui est apparu comme une évidence.

Samedi 1^{er} février 2025. 23 à 32€. 20h30. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79.

La Biennale des Arts du Cirque s'installe dans la région Sud jusqu'au 9 février

Ecrit par le 22 juin 2026



Pour sa 6^e édition, la biennale mettra un coup de projecteur sur les femmes circassiennes

Créée il y a 10 ans sous l'impulsion d'[Archaos](#) Pôle National Cirque, la [Biennale Internationale des Arts du Cirque](#) (BIAC) est devenue un rendez-vous incontournable aussi bien pour le grand public que pour les professionnels. Durant un mois, le territoire de la Région Sud reçoit des spectacles du monde entier autour du cirque contemporain.

Escale en Avignon pour l'ouverture de 'Avignon, Terre de Culture 2025'

La BIAC s'est programmée dès le 10 janvier pour le week-end d'ouverture de Avignon, Terre de culture 2025. En effet en 2025, la Ville d'Avignon célèbre un double anniversaire : il y a 25 ans, elle a été désignée Capitale européenne de la Culture et il y a 30 ans, la ville est entrée au patrimoine mondial de l'UNESCO. À cette occasion, la Ville a sollicité Archaos pour proposer une programmation spéciale qui a ravi petits et grands le temps d'un week-end au Parc Champfleury: « le Faux Cabaret » et la « Compagnie Sombra » nous ont offert à profusion humour, jonglage, lancer, funambulisme, acrobaties le temps d'un après-midi.

« iRRooTTaa » présentation en avant-première à la Garance de Cavillon

Ecrit par le 22 juin 2026

Ce duo belge de jongleurs a émerveillé petits et grands avec cette création jeune public. Des centaines de billes, boules, balles blanches, rebondissantes ou pas, téléguidées ou fofolles ont envahi le plateau de la Garance, transformé pour l'occasion en ring ludique. Un spectacle enthousiasmant de la compagnie Grensgeval et Circus Katoen.

À venir en janvier en Avignon et Saint-Rémy-de-Provence :

Avec (...) Parenthèse points parenthèse, titre en toutes lettres du Lonely Circus, Sébastien Le Guen créé un cirque dessiné dans l'espace public d'Avignon

Tisser un lien avec les habitants, les écouter, les dessiner et restituer, dans un spectacle, un instantané de leur quartier. Tel est le but de ce cirque graphique imaginé par Sébastien Le Guen.

Pendant trois jours, le fildefériste et dessinateur s'installe dans un espace public. Avec son fil de fer tendu et sa caravane, il ne passe pas inaperçu. Sébastien s'y entraîne plusieurs heures et consacre le reste de son temps à croquer ce qu'on lui dit. De ces rencontres, l'homme dresse plusieurs portraits et progressivement ses dessins envahissent l'espace. Le 4^e jour, il propose un rendez-vous mêlant fil, mots et dessins. Un moment joyeux qui renforce encore plus cette union entre l'artiste, le public et le territoire.

Mercredi 22 janvier. 15h. Entrée libre. Dans les Jardins Sainte Claire du Théâtre des Halles. [Théâtre des Halles](#). Rue du Roi René. Avignon. 04 32 76 24 51.

Dimanche 26 janvier. 15h. Entrée libre. [Le Totem](#). Square Indochine. Avenue Monclar. Avignon

Deux spectacles à l'Alpilium de Saint-Rémy de Provence :

La fabuleuse histoire de Basarkus de la Compagnie Lamento et l'Académie Fratellini

Ce duo virtuose et malicieux, entre cirque et danse, explore la quête d'identité avec tendresse et une mise en mouvements très poétique.

Vendredi 31 janvier. 18H30. 6 à 14€. Salle de l'Alpilium. Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny. Saint-Rémy-de-Provence. 04 90 92 70 37

Quand on était seules de la Compagnie Si seulement

Elles ont les cheveux longs. Deux hommes, une femme ? Enfin peu importe, trois personnes qui s'élancent sur un mât chinois avant de nous offrir plusieurs portés. Ce spectacle poétique nous parle de l'amour qui s'invite, qui se dévoile, et de la force cachée en chacun de nous.

Mardi 4 février. 20h. Tarif unique 6€. Salle de l'Alpilium. Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny. Saint-Rémy-de-Provence. 04 90 92 70 37 ou 06 23 89 76 45. Réservations : 06 29 19 69 78 / mairie-saintremydeprovence.com

[Biennale des Arts du Cirque](#). Jusqu'au 9 février.

La recette de Saint-Jacques à la truffe 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 Saint-Jacques piquées à la truffe noire avec salsifis rôtis au beurre de truffe et jus de barbes émulsionné.

Ingrédients (pour huit personnes) :

- 16 pc de coquilles Saint-Jacques
- 400 g oignons
- 400 g fenouil
- 400 g poireaux
- 60 g de beurre
- 2 l de vin blanc

Ecrit par le 22 juin 2026

- 4 l d'eau
- 1,5 l de crème
- 100g de beurre
- 20 pc de salsifis
- 20 cl Huile
- 40 g Beurre
- 100 g beurre truffé
- 40 cl fumet de st jacques
- Huile friture
- Sel

Décoquiller les Saint-Jacques, nettoyer les noix et les laisser sécher au frigo.

Récupérer les barbes, les rincer abondamment et les mettre à égoutter. Pour la sauce : suer les barbes au beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter la garniture aromatique (oignons et fenouil et poireaux émincés), déglacer au vin blanc et mouiller 1/3 vin blanc, 2/3 eau. Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement pendant 30 minutes. Laisser reposer 30 minutes hors du feu et passer au chinois fin. Réduire le fumet de moitié et ajouter la crème. Réduire de nouveau de moitié, ajouter la truffe hachée et monter légèrement au beurre.

Tailler des bâtonnets de truffe de 2 cm de longueur. Inciser les noix de st jacques verticalement en leur milieu et piquer chaque noix avec un bâtonnet de truffe.

Pour la cuisson des st jacques : chauffer une poêle, colorer rapidement les noix sur chaque face avec un peu d'huile et servir rapidement.

Pour la garniture : éplucher les salsifis, en garder quatre pour les chips. Cuire les autres entiers dans un sautoir avec couvercle. Les suer à l'huile et au beurre avec une légère coloration, assaisonner, déglacer au fumet de st jacques et cuire à couvert en remouillant si nécessaire.

Une fois cuits, enlever le couvercle, ajouter le beurre de truffe et finir la coloration quelques minutes. Débarrasser et tailler en bâtonnets de 10 cm de longueur.

Tailler les deux salsifis restants en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les frire dans une friteuse à 150°C jusqu'à coloration blonde. Débarrasser sur papier absorbant et saler.

Pour le dressage : disposer les bâtonnets de salsifis en fond d'assiette, poser les noix de st jacques dessus, poser les chips de salsifis en volume et verser la sauce moussante.

Écrit par le 22 juin 2026



DR

Laurence Lelouvier nommée présidente de 'Plate Forme', l'école de formation de NGE

Ecrit par le 22 juin 2026



Laurence Lelouvier, qui a rejoint l'équipe dirigeante de l'entreprise bucco-rhône-alpine de bâtiment et de travaux publics NGE en tant que directrice des Ressources Humaines en 2024, prendra également la présidence de 'Plate Forme', l'école de formation du groupe, dès le 1^{er} janvier 2024.

Premier centre de formation d'apprentis (CFA) d'entreprise depuis septembre 2019, 'Plate Forme' est présente en France et au Maroc à travers 8 plateaux permanents. Chaque année, l'école de formation de NGE accueille plus de 7 000 collaborateurs en formation dans les métiers du bâtiment et des travaux publics.

Et ce centre de formation sera, dès le 1^{er} janvier prochain, sous la présidence de Laurence Lelouvier, DRH du groupe NGE depuis quelques mois. Diplômée en management et développement des RH (IGS) et en finances et commerce (ESCP), Laurence Lelouvier a évolué ces 25 dernières années dans les secteurs du service tant à des postes de DRH qu'à des positions de cadre dirigeant opérationnel.

Elle a pris les commandes des ressources humaines de NGE, 4^e groupe français de BTP basé à Saint-Étienne-du-Grès, à un moment où l'entreprise était en plein développement avec l'annonce d'un nouveau business plan 2024-2028 qui devrait porter le groupe en 2028 à plus de 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 30 000 collaborateurs dans une vingtaine de pays.

La CCI du Pays d'Arles et NGE en charge de l'exploitation et la modernisation du port d'Arles



La Compagnie Nationale du Rhône (CNR), concessionnaire du Rhône, a annoncé au cours du mois de décembre la désignation du groupement sous-concessionnaire du port d'Arles, composé de la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) du Pays d'Arles](#), [NGE Concessions](#), la [Banque des Territoires](#), la [Caisse d'Epargne CEPAC](#) et la [Compagnie Fluviale de Transport](#).

La sous-concession du port d'Arles a été confiée au groupement de la CCI du Pays d'Arles et NGE pour 25 ans. Ce dernier sera en charge du développement, de l'exploitation, de la maintenance et du gros

Ecrit par le 22 juin 2026

entretien du port pour accompagner la croissance de ses flux massifiés. Ainsi, le port d'Arles devrait être complètement modernisé au cours des deux premières années du projet.

« Le Port d'Arles a été créé il y a plus de 40 ans par la CCI du Pays d'Arles dans une démarche de développement du territoire. »

[Stéphane Paglia](#), président de la CCI du Pays d'Arles

La CCI du Pays d'Arles gèrera l'exploitation des activités, notamment la manutention portuaire. Accessible aux navires de 3000 tonnes, le port d'Arles, avec ses nombreux atouts, vient compléter l'offre des autres ports fluviaux, le Port de Marseille Fos, Port de Toulon et Port de Sète Sud de France. En s'appuyant sur les filières de l'économie circulaire (ferraille, biomasse), de la filière bois (trituration et bois d'œuvre) des conteneurs maritimes, la CCI du Pays d'Arles, qui a traité plus de 500 000 tonnes de marchandises traitées en 2023, ambitionne de développer le transport massifié.

« Participer au financement d'une telle infrastructure dans une perspective de sobriété écologique et de développement territorial répond à notre volonté de favoriser des projets en faveur de la transition écologique et de la dynamique économique. »

[Jean Bernadet](#), président de NGE

De son côté, NGE va assurer la modernisation du port pour laquelle le coût des travaux devrait s'élever à 7M€. Ces travaux devraient permettre l'augmentation du fret fluvial. Les travaux vont aussi comprendre la construction d'ouvrages pour la récupération, le stockage et le traitement des eaux pluviales avant leur rejet dans le milieu naturel, la construction d'une aire de lavage en béton de 200 m² équipée d'un système de décanteur/débourbeur qui permettra le traitement des eaux de lavage des navires avant leur évacuation, la construction d'un réseau hydraulique, de plateformes de stockage, le relamping de la totalité du réseau d'éclairage, l'installation de bornes d'alimentation raccordées en bordure de quai afin de permettre l'approvisionnement en eau et en électricité des navires en escale, ainsi que l'installation d'un système de vidéosurveillance sur les mâts d'éclairage.

Le port d'Arles en chiffres :

- **55 hectares** dont 12 hectares sous-concédés pour le port public
- **4,25 mètres** de profondeur du mouillage à quai
- **343 000 tonnes** de trafic fluvial annuel traitées par le port public
- **250 escales** de trafic fluvial annuelles

Ecrit par le 22 juin 2026

- **Plus de 300 trains** par an
- **60 emplois** directs

Plus de 30 exposants seront présents au marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence



Du vendredi 20 au dimanche 22 décembre, le marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence s'installera sur la Place Jules-Pellissier, au cœur du centre ancien.

Le « Petit Marché du gros souper », c'est le nom que porte le traditionnel marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence, « le gros souper » faisant référence au repas du réveillon le 24 décembre. 30 exposants seront présents lors de cet événement qui permettra de dénicher des cadeaux de dernière minute, de préparer les repas des fêtes de fin d'année, mais aussi de trouver de quoi décorer la table du réveillon de Noël et du Jour de l'An.

« Nous avons sélectionné les exposants de sorte qu'une offre la plus complète possible soit proposée en cohérence avec celle des commerces situés à proximité », a expliqué Yves Faverjon, 1^{er} adjoint au maire, chargé de l'économie et du tourisme. Ainsi, miel, nougats, escargots cuisinés, fougasses, charcuterie, huîtres, foie gras, truffes, et bien d'autres spécialités culinaires vous attendent. Il sera aussi possible de manger une crêpe ou des churros. Le vin chaud sera bien évidemment de la partie aux côtés de la bière,

Écrit par le 22 juin 2026

du vin et du champagne. Vous pourrez également vous procurer des bougies artisanales, des boules de Noël, de la vaisselle, et bien évidemment des santons.

Vendredi 20 décembre de 16h à 21h. Samedi 21 décembre de 10h à 21h. Dimanche 22 décembre de 10h à 18h.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

La recette de tarte tatin aux oignons du chef Nicolas Bottero



Ecrit par le 22 juin 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 tarte tatin aux oignons des Cévennes mêlés de mélano crémeux au mascarpone.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 10 pc d'oignons doux des Cévennes
- 50g de sucre
- 5g de sel
- 5cl d'huile de colza
- 10 g de truffes noires hachées
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de mascarpone
- Sel
- 10 g de truffes noires hachées
- 20 g de julienne de truffes noires
- Huile de friture
- 250 g de farine
- 125g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 50 g d'eau

Progression :

Réaliser la pâte à tatin en ajoutant le jaune d'œuf et l'eau au mélange farine beurre déjà sablé. étaler la pâte de presque 1 cm d'épaisseur. Laisser reposer et tailler des cercles de pâte de 8 cm de diamètre.

Réaliser le beurre de truffe en mélangeant le beurre pommade avec la truffe hachée. Refroidir.

Tailler les oignons doux épluchés en 8 grosses tranches d'un bon centimètre de hauteur. Les rouler dans le mélange sucre, sel et huile et les colorer bien brun dans une poêle antiadhésive sur chaque face.

Ciseler finement un oignon et émincer le reste. Suer les oignons émincés avec un peu de beurre de truffe avec une légère coloration jusqu'à consistance compotée. En mixer une partie.

Frire les oignons ciselés dans un bain d'huile à 170°C jusqu'à coloration blonde, filtrer et débarrasser sur papier absorbant.

Monter le mascarpone au batteur avec la truffe hachée et un peu de sel comme une chantilly. Débarrasser en boîte et laisser refroidir.

Monter les tatin en disposant la pâte, la fondue d'oignons, la tranche d'oignon colorée, retourner et cuire au four à 180°C pendant 15 à 18 minutes.

Dresser une belle quenelle de mascarpone truffé sur la tatin, disposer quelques traits de purée d'oignons et parsemer la crème mascarpone de truffes hachées.

Écrit par le 22 juin 2026



DR

Pour les fêtes de fin d'année, Baumannière crée une bûche puzzle

Ecrit par le 22 juin 2026



À l'approche des fêtes de fin d'année, la **[Chocolaterie Baumanière](#)**, située aux Baux-de-Provence, dévoile sa bûche de Noël inspirée des puzzles en bois.

Pour rendre votre repas de Noël encore plus gourmand et peut-être aussi pour vous replonger en enfance, le pâtissier **[Brandon Dehan](#)** a élaboré une bûche aux allures de puzzle en bois à partager en famille.

Cette pâtisserie est composée d'un croustillant à la cacahuète, d'un biscuit au chocolat, d'un crémeux chocolat, d'un praliné cacahuète, et d'une mousse caramel vanille fève de tonka. « Chaque pièce à assembler est une promesse de douceur et de gourmandise, où se mêlent créativité et plaisir partagé », déclare la Chocolaterie.

La bûche est une édition limitée dont le prix est fixé à 100€. Il est possible de la commander directement à la Chocolaterie Baumanière ou **[sur le site internet](#)** avant le vendredi 20 décembre, et de la retirer sur place les lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 décembre au matin.

Ecrit par le 22 juin 2026



Ecrit par le 22 juin 2026



©Baumanière

La recette de saint-honoré du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de saint-honoré.

Pâte feuilletée :

- 500g de farine
- 250g d'eau
- 9g de fleur de sel Camargue
- 70g de beurre doux (température ambiante)
- 1/2 gousse de vanille
- 300g de beurre de tourage (un beurre AOP Poitou-Charentes donnera un excellent résultat)

Ecrit par le 22 juin 2026

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre de tourage) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve, laisser la détrempe que vous avez préalablement boullée reposer 30min à température ambiante.

Préparer votre beurre de tourage puis votre détrempe et effectuer 3 tours doubles. Il faut que votre beurre et votre détrempe soient à la même consistance et même température pour effectuer votre premier tour double.

Pour la cuisson, déposer un disque de pâte feuilletée (abaissé à 3mm) sur l'envers d'un moule rond en silicone 17cm diamètre, il vous faudra un second moule 2 cm plus large, bien graissé pour déposer sur le disque de pâte feuilletée (pour faire notre corbeille en pâte feuilletée).

Cuire 30min à 190°C, puis 10min à 160°C.

Pâte à choux :

- 125g de lait
- 125g d'eau
- 100g de beurre
- 3g de fleur de sel de Camargue
- 6g de cassonade
- 150g de farine blanche t55 tamisée
- 250g d'œufs

Pour préparer la panade, faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre, la fleur de sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et verser la farine tamisée en une seule fois. Mélanger rapidement, puis dessécher légèrement en la travaillant sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Mettre en cuve et à l'aide de la feuille de votre robot en vitesse 2 pour réduire la température de la panade avant d'y incorporer les œufs battus petit à petit en travaillant chaque fois la préparation en vitesse 3.

La pâte à choux terminée doit faire un ruban bien lisse main non liquide.

Verser la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse n°12 pocher des petits choux de 2 cm de diamètre sur silpain bien graissé.

Graisser les choux plaqués et saupoudrer de sucre glace, placer au congélateur 30 min.

Pour la cuisson, préchauffer le four à 240°C. Enfournier d'abord les choux durant 20 min four éteint puis cuire à 160°C 15 min four allumé (ne pas ouvrir le four).

Les noix de pécan :

- 600g de noix de pécan torréfiées (au four 15min à 150°C), garder 100g de noix de pécan torréfiées pour placer à l'intérieur des choux, du Saint-honoré et en décoration.
- Praliné pécan
- 500g de noix de pécan torréfiées
- 250g de sucre
- 80g d'eau
- 8g de fleur de sel

Ecrit par le 22 juin 2026

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécan torréfiées et le sel. Mélanger et déposer sur silpain, laisser refroidir.

Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné, dans un robot coupe c'est l'idéal, sinon dans un robot mixer ménager, il faudra mixer une petite quantité à la fois.

Crème pâtissière et crème diplomate au mélilot :

- 1000g de lait entier
- 160g de miel de forêt + 60g de sucre
- 160g de jaunes d'œufs
- 80g de maïzena
- 60g de mélilot
- 14g de gélatine
- 550g de crème montée pour la diplomate
- 1 gousse de vanille épuisée (la gousse utilisée pour la pâte feuilletée)

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et ajouter le mélilot, laisser infuser 9min puis chinoiser en appuyant bien sur le mélilot pour extraire le maximum d'infusion. Rectifier la pesée de lait.

Battre dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel, ajouter la maïzena, fouetter et verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes. Délayer l'ensemble puis verser les jaunes blanchis avec le lait dans le restant du lait chaud. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de mélanger.

La crème pâtissière va épaissir, à la fin de cuisson ajouter la gélatine essorée, filmer contact et réserver au frais (pour redescendre la température assez rapidement).

Une fois la pâtissière refroidie à 37°C, lisser rapidement 450g d'appareil et mélanger délicatement à la crème montée, mettre en poche avec une douille saint-honoré, réserver au frais jusqu'au montage.

Caramel :

- 500g de sucre
- 175g d'eau
- 75g de sirop de glucose

Réaliser un caramel 157°C. Tremper les choux et les disposer dans un moule 1/2 sphères en silicone.

Montage et finition :

Garnir les petits choux de crème pâtissière lissée puis de praliné pécan, terminer par une 1/2 pécan torréfiée à l'intérieur.

Récupérer la corbeille en pâte feuilletée et garnir l'intérieur de crème pâtissière au mélilot, de praliné pécan et terminer par les noix de pécan torréfiées légèrement concassées, finir par la diplomate, lisser. Mettre les petits choux sur le contour de la corbeille et pocher une rosace à la douille saint-honoré. Décorer et déguster sans attendre.

Ecrit par le 22 juin 2026



DR