Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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



Le réseau Babychou Services, 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, Claire Lanneau, 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).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

> « 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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

Le mardi 25 février, Maître Walter Cencig 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. Billetterie en ligne.
Mardi 25 février. De 10h à 14h. Mas du juge. 1410 Route de Saint-Rémy. Maillane.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La recette de crémeux de haricots coco 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

‘Roméo et Juliette’ par le grand ballet de Kiev à Châteaurenard



‘Roméo et Juliette’, l’histoire d’amour la plus célèbre de William Shakespeare.

La confrontation de deux familles et l’amour aveuglant sont devenus l’histoire la plus triste du monde en même temps qu’un véritable hymne à l’amour. L’histoire de deux jeunes gens, Roméo Montaigu et Juliette Capulet, qui s’aiment malgré la haine que se vouent leurs familles.

Le ballet de Sergueï Prokofiev présenté ici par le Grand Ballet de Kiev

Il existe d’innombrables pièces de théâtre, films et comédies musicales autour de cette oeuvre mais l’interprétation la plus célèbre est le ballet de Sergueï Prokofiev présenté ici par le Grand Ballet de Kiev.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La chorégraphie livre tout le faste et la violence où truculence et beauté se mêlent, restituant la passion du drame de Shakespeare.

Vendredi 14 février. 20h30. 17 à 30€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

---

'Pierre et le Loup' avec l'Orchestre National Avignon-Provence à Châteaurenard



Un grand classique à découvrir en famille ce dimanche 2 février, sous la direction de Katharina Morin, lauréate du concours La Maestra, avec le récitant Florian Choquart et l'Orchestre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

National Avignon-Provence (ONAP).

Les musiciens de l'Orchestre national Avignon-Provence sous la direction de Katharina Morin s'emparent du grand classique *Pierre et le Loup*

Composé en 1936 par Prokofiev, ce conte musical se révèle être une œuvre pédagogique créative, permettant aux petits comme aux grands de se familiariser avec les sonorités de l'orchestre. Le spectateur découvre alors un canard, un chat, un grand-père, un loup, autant de personnages identifiés par des timbres musicaux.

Direction musicale : Katharina Morin
Récitant : Florian Choquart
Orchestre national Avignon-Provence
Igor Stravinsky : Danses concertantes (extraits)
Sergueï Prokofiev : Pierre et le loup

Un partenariat Maestra et Orchestre National Avignon Provence

En 2019, la Philharmonie de Paris et le Paris Mozart Orchestra se sont associés afin de créer le Concours International de Cheffes d'Orchestre La Maestra, dont la 1re édition s'est tenue du 15 au 18 septembre 2020. Ce concours est complété d'une Académie, qui accompagne professionnellement les lauréates pendant une durée de 2 ans. Codirigé par Claire Gibault, directrice artistique et musicale du Paris Mozart Orchestra, et Olivier Mantei, directeur général de la Philharmonie de Paris, la dernière édition du Concours La Maestra s'est déroulée du 14 au 17 mars 2024. L'Onap accueille la cheffe Olha Dondyk (Mention spéciale Prix ECHO) pour le concert À vos classiques en septembre 2024 et la cheffe Katharina Morin (3e Prix et Prix Génération Opéra) pour la série Pierre et le loup en novembre 2024 et janvier-février 2025.

Dimanche 2 février. 15h. 6 à12€. À partir de 5 ans. Réservations à la Salle de l'Étoile ou sur internet. Châteaurenard. 04 90 24 35 36.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



C’est à une soirée marseillaise que nous invitent Les Passagers du Zinc ce samedi 1er 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*

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

de sa chevelure et comme le titre de son premier EP *ROUGE RED ROSSO* qui est apparu comme une évidence.

Samedi 1er 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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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 Cavaillon

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 4e 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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

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

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 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
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

– 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.

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