

# Top départ pour la 29e édition des Suds à Arles, la grande fête de la diversité musicale



Chaque été, pendant sept jours et six nuits, de 10h à 3h du matin, le festival accueille quelque 40 000 festivaliers, avec plus de 80 concerts.

À la tête d'une équipe de seulement cinq permanents, le directeur <u>Stéphane Krasniewski</u> a concocté un festival généreux pour nous permettre de vivre une expérience unique de fête et de partage.

Ce festival se veut une ouverture sur le monde et sur des musiques qui puisent leur inspiration dans un patrimoine, dans une région dont les artistes ont hérité ou ont fait le choix de s'approprier. Il continue depuis près de trente ans de défendre toutes les esthétiques : il y aura du reggae avec Tiken Jah Fakoly, de l'électro avec Jeff Mills, du jazz Fred Pallem, mais aussi du baroque avec Mieko Miyazaki et le quatuor Yako.



#### Un festival qui accueille toutes les esthétiques, mais aussi tous les formats

Il dure sept jours, la journée du festivalier démarre à 10h et finit à 3h du matin. Tout se fait à pied, on est dans le centre-ville. Beaucoup d'artistes sont là pendant toute la durée du festival, car ils aiment des stages ou masterclass. C'est un festival où on prend le temps de la découverte, qui ne se limite pas aux grandes scènes du soir. Beaucoup d'événements sont gratuits.

#### Une journée type

Après le petit-déjeuner oriental servi dès 9h30 dans l'École du Cloître, on peut démarrer avec un premier concert gratuit à la Croisière à 11h, continuer avec un apéro découverte à 12h30 à l'espace Van Gogh qui permet autour d'un verre de présenter les différents artistes accueillis, on cédera ensuite à une sieste musicale ou à la projection d'un documentaire en lien avec la programmation musicale avant de s'acheminer vers le salon de musique. La première Scène en ville est à partir de 17h30 sur la place Voltaire. Puis viendront les moments précieux et les soirées Suds.

#### Les moments précieux de 19h30

Au cœur de la Cour de l'Archevêché (lundi, mardi, mercredi) ou dans l'écrin des Alyscamps (jeudi, vendredi, samedi), les Moments Précieux accueillent des artistes rares ou en formation inédite pour des concerts intimistes.

#### Les Soirées Suds sur la majestueuse scène du Théâtre Antique

Avec ses 2 500 places, le Théâtre Antique accueille deux concerts par soir avec des artistes de renom ou en découverte : Tiken Jah Fakoly, Rodrigo Cuevas, Jeff Mills Trio, La Muchacha pour ne citer que les têtes d'affiche.

#### **Les Nuits Suds**

À la Croisière et dans la Cour de l'Archevêché, à partir de minuit, les Nuits Suds accueillent l'avant-garde des musiques du monde sur la scène de la Cour de l'Archevêché pour faire danser les noctambules, jusqu'au bout de la nuit, des étoiles toujours plein les yeux!

Les Suds à Arles. Du 8 au 14 juillet. 14 rue des Arènes. Arles. 04 90 96 06 27.



# Baux-de-Provence : 2<sup>e</sup> édition du festival Les Baux pianos



Le festival Les <u>Baux pianos</u> aura lieu à la fin du mois de juin. Au programme, trois soirées consécutives sur l'esplanade du château des <u>Baux-de-Provence</u>. Les vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juin, à partir de 19h30, vous pourrez assister à un spectacle de musiciens provenant du monde entier, tout en profitant du patrimoine et du paysage autour.

Pour la deuxième édition de ce festival, organisé par André Manoukian, célèbre auteur-compositeurpianiste français, il présentera samedi soir en avant-première son prochain album. En cas de pluie, le festival se déroulera aux Carrières de Lumières au lieu de l'esplanade du château des Baux-de-Provence.



#### Concernant les tarifs de ce festival :

- 35 euros par soirée
- 60 euros pass 2 jours
- 90 euros pass 3 jours
- Tarif groupe (à partir de 8 personnes) : 30 euros par soirée

Pour plus d'informations et pour accéder à la billetterie, cliquez ici.

#### **Programmation**

Le vendredi 28 juin : Nesrine + Sophye Soliveau

- Nesrine 19h30 : chanteuse, violoncelliste et compositrice.
- Sophye Soliveau 21h : Sophye Soliveau est chanteuse, harpiste et cheffe de chœur.

Le samedi 29 juin : Mandy Lerouge + André Manoukian Project & Arpi Alto

- Mandy Lerouge 19h30 : chanteuse, actrice, productrice, elle propose des musiques actuelles de tradition argentine.
- André Manoukian Project & Arpi Alto 21h : présentation de son nouvel album en avant-première.

Le dimanche 30 juin : Paul Barreyre + André Manoukian & Jean-François Zygel

- Paul Barreyre 19h30 : guitariste et chanteur, il propose des musiques orientales, classiques et jazz. Paul Barreyre chante aussi les chants de son second pays de coeur : la Grèce.
- André Manoukian & Jean-François Zygel 21h30 : duo des deux musiciens





Sarah Ripert

### Baux-de-Provence : le Domaine de Manville

Ecrit par le 5 novembre 2025

### propose une soirée végétale



Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du <u>Domaine de Manville</u>, situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs <u>Lieven Van Aken</u> et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouvelles saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de <u>réserver sa table en ligne</u> ou par téléphone au 04 90 54 40 20.





Bouchées du potager

La salade du jardin, Petits pois, bouquet d'herbes et huile de cosse torréfiée. Émulsion à la cardamome verte.

La tomate, compressée, feuille de capucine. La tomate, en tartare, pain à la tomate. La tomate, à boire, accompagnée d'un sorbet.

La carotte rôtie, jus de lapin et graines de moutarde.

La tomate fumée et déshydratée, suc de poisson de roche, miel, oignon et prunes. Huile de basilic et pain de tomate rôti.

Artichaut frit, velouté de canard, jus de canard et moelle noir des abats.

Pré-desserts

Confits d'olives, fenouil et glace à la menthe.

DINER VÉGÉTAL À QUATRE MAINS

Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

### La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin





Ecrit par le 5 novembre 2025



Michel Hulin est le chef du restaurant <u>La Cabro d'Or</u> de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figues et balsamique.

#### <u>Ingrédients pour 8 personnes :</u>

- 500 gr de longe de thon
- 8 petites tranches de pain campagne très fines
- 4 radis
- 4 minis carottes
- 2 oignons botte
- 2 figues fraiches
- 0.160 kg de chutney de figues
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Herbes mélangées
- Vinaigre Balsamique
- 0.2 kg de foie gras terrine
- 0.2 kg de crème liquide bouillante
- 3 feuilles de gélatine réhydratée
- 0.3 kg de crème fouettée





Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire a 160°c 10 min, puis les laisser refroidir.

Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatres cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°c puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.

Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.

Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive



Ecrit par le 5 novembre 2025



DR



## La recette de dorade en aïoli du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé <u>Le Mas Bottero</u>, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dorade royale en aïoli.

#### Pour 4 personnes:

- 1kg dorade
- 100g huile de tournesol
- 70g pommes de terre
- 50g fumet de daurade
- 25g ail





- 10g jus de citron
- 5g sel fin
- 8 pc œufs de caille
- 10 cl vinaigre blanc
- 4 pc carottes fanes
- 1/2 pc céleri boule
- 1/4 pc céleri branche
- 1 pc radis blue meat
- 1 pc radis green meat
- 8pc radis rose
- 2 pc panais
- 2 pc carotte rouge
- 1/2 pc choux fleur violet
- 1/2 pc choux romanesco
- 1 L bouillon de légumes
- 2 pc pomme de terre
- 1/4 bq persil plat
- 1/2 pc potimarron
- 2pc carmine
- 2 pc endive
- 100g feuilles de moutarde
- 1/2 pc rougette
- 20 cl huile d'olive des Baux
- 20 g beurre doux
- 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.



Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.



# Jazz in Arles, le grand rendez-vous des



### amoureux du jazz du 22 au 25 mai



L'<u>association du Méjan</u> nous invite à vivre quatre jours durant au rythme du jazz, dans la belle salle de la Chapelle du Méjan à Arles, du mercredi 22 au samedi 25 mai.

Il y a des rendez-vous qu'on ne peut manquer. Pour sa 28° édition, Jazz in Arles ne faillit pas à sa réputation : une programmation de grande qualité artistique avec des artistes de renommée nationale, internationale, mais également des artistes locaux et régionaux permettant de découvrir les différentes facettes du jazz actuel. La programmation artistique a été concoctée par Jean-Paul Ricard, fondateur de l'AJMI, mythique club de jazz avignonnais et par Stéphane Krasniewski des Suds à Arles.

#### Jean-Paul Ricard parle volontiers de sa démarche de programmateur

« Depuis 28 ans, nous avons des invariants pour construire la programmation : montrer du jazz actuel dans sa diversité, privilégier les formations en acoustique (la chapelle du Méjan a une acoustique



formidable), jouer la proximité avec des talents locaux, mais aussi donner à entendre des pointures internationales, privilégier les femmes musiciennes vocales ou instrumentistes. Notre festival revendique une ambiance intimiste (le plateau ne permet pas de grande formation) mais exigeante dans la qualité. »

#### Une 28e édition qui met les cordes et les femmes à l'honneur

Cordes instrumentales avec le quartet de la violoncelliste Adèle Biret et cordes vocales avec le quintet de la chanteuse Camille Bertault. Ce double plateau féminin ouvrira la première soirée de ce festival de jazz qui met volontiers les femmes à l'honneur.

Le quartet d'Adèle Viret, lauréat Jazz Migration #9, dispositif d'accompagnement de jeunes musiciens de jazz, nous emmène au creux d'une atmosphère toute chambriste. En deuxième partie de soirée, la chanteuse Camille Bertault, forte d'une culture jazz et classique, va nous séduire avec son dernier album paru en 2023 « Bonjour mon amour ». L'occasion de découvrir une belle personnalité avec de très beaux textes d'une rare intelligence. Jean-Paul Ricard qui l'a découverte au festival Parfum de Jazz en 2022 n'hésite pas à la comparer à Claude Nougaro en termes de présence et d'humour!

#### Une création attendue, Vortice, le quartet de Claude Tchamichian

On connaît la générosité du contrebassiste Claude Tchamichian. Il nous présente ici un projet très personnel, peu joué où souffle un vent de liberté, presque de libération (de ses maîtres Charlie Haden ou Mingus). On va découvrir un groupe merveilleux avec des musiciens exceptionnels : la clarinettiste Catherine Delaunay, Christophe Monniot auxsaxophones alto et sopranino et Bruno Angelini au piano, claviers, électronique. Une soirée à ne pas manquer.

#### Une soirée double trio

Un trio magnifique et local, celui de Capucine Trio avec la chanteuse Capucine Olivier ouvrira la soirée du vendredi. « Les timbres qui s'entremêlent, les voix qui se croisent, échangent, se suspendent, font émerger une musique vivante, qui se réinvente continuellement au gré des humeurs et des situations. » La formation peu courante – trompette/guitare/batterie — du trio Yoann Loustalot Yeti nous promet une soirée d'une rare finesse et inventivité.

#### La pianiste coréenne Francesca Han en solo

Elle tourne dans le monde entier bien qu'habitant Salon de Provence! Connue dans le monde entier, moins en France, cette soirée sera l'occasion de découvrir une pianiste au langage sensible et singulier.

#### Du free jazz en clôture avec Jowee Omicil Quartet

Un personnage très intéressant à découvrir, apparu récemment sur la scène jazz. On pourrait le classer dans les années post free jazz/post Coltrane. Ce musicien haïtien multi-instrumentiste revendique la culture vaudoue avec un côté festif, revendicatif, mais très lyrique à la fois. La soirée du samedi lui est consacrée telle une cérémonie d'une heure d'improvisation non-stop.



Jazz in Arles. Du mercredi 22 au samedi 25 mai. 20h30. Plein tarif. 20€.18 € : tarif abonnés Méjan / adhérents AJMI. 18€. Pass Jazz in Arles : 60 € (4 soirées). Chapelle du Méjan. Place Jean-Baptiste Massillon. Arles. mejan@actes-sud.fr / 04 90 49 56 78.

# Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel <u>Le Prieuré Baumanière</u>, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez <u>Jean-André Charial</u>, l'un des chefs cuisiniers les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2025

plus réputés de France, à la tête de l'<u>Oustau de Baumanière</u> qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la <u>Cabro d'Or</u> à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique <u>Jean-Luc Grégoire</u>, patron depuis octobre de Métro au <u>MIN de la Rue Pierre-Sémard</u>.





Ecrit par le 5 novembre 2025



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrique à Pujaut).

#### Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est <u>Christophe Chiavola</u>, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au <u>Château de Massillan</u> à Uchaux, une autre au <u>Hameau des Baux</u> dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri



et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutarque, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

#### Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : <u>Glenn Viel</u>, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, <u>Christophe Bacquié</u>, 2 étoiles au <u>Mas des Eydins</u> à Bonnieux, <u>Clément Peine</u>, 26 ans seulement, une étoile à <u>La Mère Germaine</u>, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au <u>Phébus</u> à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de <u>Pollen</u> à Avignon, <u>Serge Chenet</u> de



l'établissement <u>Entre vigne et garrigue</u> à Pujaut, ou encore <u>Florent Pietravalle</u> à <u>La Mirande</u>, Fanny Rey de <u>l'Auberge</u> de Saint-Rémy-de-Provence, <u>Le Vivier</u> à l'Isle-sur-la-Sorgue, <u>L'Oustalet</u> à Gigondas ou <u>La Vieille Fontaine</u> à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

| L'Oustau de Baumanière       | 3 étoiles | Les Baux-de-Provence   |
|------------------------------|-----------|------------------------|
| Le Mas des Eydins            | 2 étoiles | Bonnieux               |
| Le Prieuré                   | 1 étoile  | Villeneuve-lès-Avignon |
| Fanny Rey & Jonathan Wahid   | 1 étoile  | Saint-Rémy-de-Provence |
| Le Clair de la Plume         | 1 étoile  | Grignan                |
| L'Oustalet                   | 1 étoile  | Gigondas               |
| Restaurant de Tourrel        | 1 étoile  | Saint-Rémy-de-Provence |
| La Mère Germaine             | 1 étoile  | Châteauneuf-du-Pape    |
| La Vieille Fontaine          | 1 étoile  | Avignon                |
| La Bastide de Capelongue     | 1 étoile  | Bonnieux               |
| Maison Hache                 | 1 étoile  | Eygalières             |
| Pollen                       | 1 étoile  | Avignon                |
| Entre Vigne et Garrigue      | 1 étoile  | Pujaut                 |
| La Mirande                   | 1 étoile  | Avignon                |
| L'Aupiho                     | 1 étoile  | Les Baux-de-Provence   |
| Le Vivier                    | 1 étoile  | L'Isle-sur-la-Sorgue   |
| Xavier Mathieu               | 1 étoile  | Joucas                 |
| Domaine du Colombier         | 1 étoile  | Malataverne            |
| Pic                          | 3 étoiles | Valence                |
| Le Kléber - La Maison Bonnet | 1 étoile  | Grane                  |
| Auberge de Montfleury        | 1 étoile  | Saint-Germain          |

Côté Bibs : <u>Avenio</u>, rue des 3 Faucons à Avignon, l'<u>Agape</u>, à côté, aux Corps-Saints, <u>La Maison de Celou</u> à Châteauneuf-de-Gadagne, <u>La Table de Pablo</u> dans le village de Villars, non loin d'Apt, les <u>Maisons Du'O</u> à Vaison, <u>Le 6 à table</u> à Caromb.



es Petites Affiches de Vaucluse depuis

Ecrit par le 5 novembre 2025

| Arkadia                      | Bib Gourmand | Vallon-Pont-d'Arc      |
|------------------------------|--------------|------------------------|
| Avenio                       | Bib Gourmand | Avignon                |
| Bibendum                     | Bib Gourmand | Avignon                |
| C'la Vie                     | Bib Gourmand | Orsan                  |
| Coteaux et Fourchettes       | Bib Gourmand | Cairanne               |
| Italie là-bas                | Bib Gourmand | Avignon                |
| La Capitelle                 | Bib Gourmand | Mirmande               |
| La Maison de Celou           | Bib Gourmand | Châteauneuf-de-Gadagne |
| La Récré                     | Bib Gourmand | Vaudevant              |
| La Table de Pablo            | Bib Gourmand | Villars                |
| L'Agape                      | Bib Gourmand | Avignon                |
| L'Araignée Gourmande         | Bib Gourmand | Laragne-Montéglin      |
| L'Atelier L'Art des Mets     | Bib Gourmand | Taillades              |
| L'Aubépine                   | Bib Gourmand | Aubenas                |
| Le 6 à Table                 | Bib Gourmand | Caromb                 |
| Le Bac à Traille             | Bib Gourmand | Valence                |
| Le Bistrot 270               | Bib Gourmand | Malataverne            |
| Le Bistrot de Villedieu      | Bib Gourmand | Villedieu              |
| Le Bon Temps                 | Bib Gourmand | Sénas                  |
| Le Cerisier                  | Bib Gourmand | Tournon-sur-Rhône      |
| Les Coloquintes              | Bib Gourmand | Aubenas                |
| Les Maisons Du'O - Le Bistro |              |                        |
| Panoramique                  | Bib Gourmand | Vaison-la-Romaine      |
| L'Oustalet Maïanen           | Bib Gourmand | Maillane               |
| Solelh                       | Bib Gourmand | L'Isle-sur-la-Sorgue   |
|                              |              |                        |

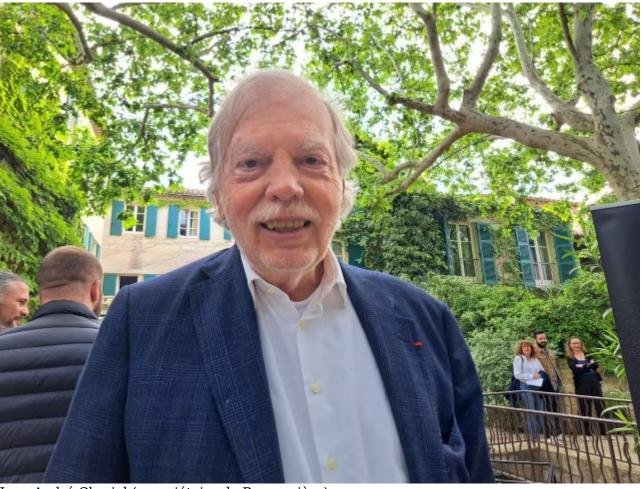
De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.





Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).





Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).





Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).





Xavier Mathieu (Le Phébus).



Ecrit par le 5 novembre 2025



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

## Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition



Ecrit par le 5 novembre 2025



Le Trophée Jacques Potherat, qui rend hommage au journaliste automobile du même nom et aux voitures anciennes, est de retour pour sa quinzième édition du vendredi 26 au dimanche 28 avril au départ de Villeneuve-lez-Avignon. Cet évènement, qui permet de découvrir le patrimoine villeneuvois et gardois tout en roulant, subit cette année un changement de direction avec Jean-Pierre Palun et sa femme Nadine qui passent la main à Florent, le fils de cette dernière, et à Camille Bourges.

C'est une date que tous les amateurs d'automobiles de la région cochent à l'avance. Le quinzième Trophée Jacques Potherat va se dérouler sur les routes du 26 au 28 avril avec un départ programmé sur la commune de <u>Villeneuve-lez-Avignon</u>. Ce rallye offre la particularité d'être réservé aux véhicules construits entre les deux guerres de 1920 à 1939 et traverse trois secteurs des départements gardois, vauclusiens et du Nord des Bouches-du-Rhône, ce qui permet aux participants de découvrir ou redécouvrir les richesses culturelles et patrimoniales du territoire.

Le parcours qui aura une durée de trois jours commencera par une longue étape vauclusienne qui mènera les conducteurs jusqu'aux contreforts du Mont Ventoux avant une traversée des plus beaux villages du Luberon. La journée du samedi sera consacrée au département du Gard avec un circuit qui ira jusqu'aux limites de l'Ardèche avant un dimanche de clôture qui donnera lieu à un périple au cœur du



« Triangle d'Or Provençal » avec des arrêts à Eyragues, au <u>Domaine du Castelas</u> et Boulbon en guise de bouquet final.

#### Une 15° édition placée sous le signe de la transmission

Cet évènement est également l'occasion pour les passionnés et le public amateur de véhicules de sport d'échanger et de se retrouver autour du patrimoine territorial de ces trois départements. Le 15e trophée Jacques Potherat rassemblera cette année encore de nombreuses marques et modèles d'automobiles célèbres comme Bugatti, MG, Amilcar, Morgan, BNC, Riley, Aston Martin ou Lagonda et les équipages de conducteurs viennent d'une grande partie de l'Europe avec de nombreux belges, suisses, allemands et français.

La grande nouveauté de cette édition 2024 réside dans la transmission de direction avec Jean-Pierre et Nadine Palun, présidents historiques qui passent le flambeau à leur fils Florent et à Camille Bourges qui baignent dans le milieu automobile depuis de très nombreuses années. Le format reste néanmoins le même avec 400 km de route à travers les trois départements limitrophes sans notion de compétition ou de chronométrage. Les dates de la 16<sup>e</sup> édition sont déjà connues avec un rendez-vous les 2, 3 et 4 mai 2025.

Infos pratiques : Trophée Jacques Potherat. Du vendredi 26 au dimanche 28 avril avec un départ de Villeneuve-lez-Avignon.



Ecrit par le 5 novembre 2025



## La recette de crevettes sauvages Carabineros 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 crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.

#### Pour 6 personnes:

- 24 crevettes « Carabineros »
- 30 palourdes
- 30 olivettes de taggiasche
- 6 artichauts violets
- 6 tomates
- herbes mélangées
- huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
- pistou de basilic

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron, sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.

Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

#### Le jus:

- 3 échalotes



Ecrit par le 5 novembre 2025

- 50 gr de gingembre
- 50 cl de vin blanc
- 25 cl de cognac
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 25 cl de fond de veau
- huile d'olive
- beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3/4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

#### Les gnocchis:

- 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
- 150 gr de farine
- 1 jaune d'œuf
- 40 gr de citron confit
- ciboulette ciselée
- piment d'Espelette
- huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.

Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

#### <u>Cuisson et finition :</u>

Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.



Ecrit par le 5 novembre 2025



DR