

Écrit par le 16 avril 2026

NIT Recrutement : l'audace d'un chasseur de talents en terre provençale



À seulement 27 ans, [Nils Chameroy](#) incarne cette nouvelle génération d'entrepreneurs entre Vaucluse et Gard. À la tête de NIT Recrutement, cabinet indépendant spécialisé dans les profils informatiques, il s'exerce à une approche offensive du recrutement tout en nourrissant une féconde stratégie de réseau. Installé entre Avignon et Nîmes, il développe son activité en marge des grands pôles urbains, tout en misant sur un levier devenu central : la relation directe et les réseaux sociaux.

Rien ne destinait, a priori, Nils Chameroy à l'entrepreneuriat dans le secteur du recrutement. Issu d'un

Ecrit par le 16 avril 2026

parcours en alternance dès l'âge de 15 ans, d'abord dans la grande distribution puis dans la communication marketing, il bifurque progressivement vers l'informatique, un secteur en tension.

Un parcours atypique, forgé sur le terrain

C'est au contact du terrain, notamment au sein d'une entreprise avignonnaise spécialisée, qu'il découvre les enjeux stratégiques du numérique : cybersécurité, infrastructures, téléphonie. Une immersion décisive qui l'amène à identifier un besoin structurel : la difficulté pour les entreprises à recruter des profils qualifiés dans l'IT (Technologie de l'information). Après un passage dans l'intérim, il franchit le pas et fonde, fin 2024, sa propre structure : [NIT Recrutement](#).

Chasseur de têtes plutôt que simple recruteur

Nils Chameroiy se positionne clairement comme 'chasseur de têtes', capable d'aller chercher des profils déjà en poste, parfois chez des concurrents, pour répondre à des besoins précis. «Mon objectif, ce n'est pas seulement de publier des annonces, mais d'aller chercher les compétences là où elles se trouvent», explique-t-il. Une approche qui s'inscrit dans une tendance de fond, car les métiers de l'informatique figurent parmi les plus recherchés en France, avec des tensions particulièrement fortes sur les profils techniques et commerciaux spécialisés.

Un démarrage rapide, porté par le réseau

Les premiers résultats confirment la pertinence du modèle : 17 clients signés en moins d'un an ; Des entreprises allant de 5 à 5 000 salariés et 35 000€ de chiffre d'affaires en 2025 pour une première année pleine, des débuts solides pour une activité exercée en solo, depuis son domicile aux Angles. Recommandations, mises en relation, opportunités indirectes... le bouche-à-oreille professionnel joue un rôle structurant dans le développement de son activité. Une réalité largement confirmée par les études sur l'entrepreneuriat, qui observent que plus de 60% des opportunités d'affaires naissent de relations interpersonnelles.

Ecrit par le 16 avril 2026



Nils Chameroy, Copyright MMH

Dynabuy : fédérer pour mieux développer

Dans cette logique, Nils Chameroy ne se contente pas de recruter. Il anime également un club d'affaires local, rattaché au réseau [Dynabuy](#). Objectif ? Créer des synergies entre entrepreneurs sur un territoire encore peu structuré en matière de réseaux professionnels. « C'est une zone où les réseaux sont peu développés. Il y a un vrai travail à faire », souligne-t-il. Avec déjà une dizaine de membres actifs et des événements réunissant jusqu'à 80 chefs d'entreprise, l'initiative révèle un enjeu plus large : désenclaver économiquement l'axe Avignon-Nîmes, souvent perçu comme une 'zone blanche' du networking.

Une géographie qui n'est plus un frein

S'implanter hors des grandes métropoles aurait pu constituer un handicap. Il n'en est rien. Grâce au télétravail et aux outils numériques, NIT Recrutement opère à l'échelle nationale. Clients lyonnais, prospects marseillais ou parisiens : la distance n'est plus un obstacle. C'est là également un phénomène qui illustre une transformation profonde du marché du travail : la déterritorialisation des services, particulièrement dans les secteurs numériques et du conseil.

LinkedIn plutôt que site internet : un basculement révélateur

Autre élément marquant et révélateur des mutations en cours, Nils Chameroy travaille quasi exclusivement sur [LinkedIn](#). « Les réseaux sociaux sont aujourd'hui beaucoup plus efficaces que les sites internet », observe-t-il. Une position qui rejoint une évolution plus globale : selon plusieurs études

Écrit par le 16 avril 2026

marketing, les réseaux sociaux professionnels deviennent le premier canal de prospection dans les métiers du recrutement et du BtoB. Le site web, autrefois central, tend à devenir un simple support secondaire, voire obsolète s'il n'est pas activement alimenté.

Des profils rares, des besoins croissants

Les missions confiées à NIT Recrutement traduisent les tensions du marché : Commerciaux spécialisés IT, techniciens support (niveau 1 et 2), administrateurs systèmes et réseaux et profils managers et direction. Autant de métiers essentiels à la transformation numérique des entreprises, mais dont la rareté alimente une concurrence accrue entre recruteurs. Loin des discours grandiloquents, Nils Chameroï affiche une ambition progressive : développer son cabinet jusqu'à atteindre, à terme, une vingtaine de collaborateurs. Nils Chameroï est issu d'une génération d'entrepreneurs capables de créer de la valeur sans quitter leur territoire, en s'appuyant sur les outils numériques et les réseaux. Ni start-up technologique, ni entreprise traditionnelle, NIT Recrutement figure cette voie intermédiaire : Une économie de proximité... connectée au monde.

Mireille Hurlin

La recette de falafels du chef Joannes Richard

Ecrit par le 16 avril 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de falafels végétariens.

« Je suis plutôt un amateur de viande. Mais les alternatives végétariennes deviennent incontournables, ne serait-ce que parce qu'il faut commencer à faire évoluer nos modes de consommation. Cette recette va vous faire aimer les burgers végétariens à coup sûr ! »

Préparation pour 10 galettes :

- 500g de pois chiches égouttés
- 200g d'huile d'olive
- 200g de mélange de céréales à cru (300g cuits)
- 50g d'oignons doux des Cévennes
- 10g d'ail frais
- 10g de coriandre fraîche
- 10g de persil frais
- 1 càc de cumin moulu
- 1/2 càc de paprika fumé
- 100g de farine type 55
- 100g de Corn-Flakes

Ecrit par le 16 avril 2026

- 100g de Panko

Faire chauffer 300 millilitres d'eau et la verser sur les céréales. Mélanger, couvrir et laisser reposer 20 minutes avant d'égrainer.

Ciseler l'ail, la coriandre et le persil. Tailler les oignons en brunoise.

Faire chauffer l'huile à 180 °C.

Rincer et égoutter les pois chiches. Ajouter 200 millilitres d'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte presque lisse. Ajouter la coriandre, le persil, l'ail frais, les oignons, les céréales cuites, le cumin, le paprika et 50 grammes de farine. Assaisonner. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former 10 galettes de 120 grammes chacune et de 10 centimètres de diamètre.

Mixer grossièrement le panko avec les corn flakes. Passer les galettes dans la chapelure avant de les faire frire 3-4 minutes à 180 °C, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'à utilisation. Au moment de servir, mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et lorsqu'elle frémit, déposer les galettes de falafel et les faire cuire 2 minutes de chaque côté..

Ecrit par le 16 avril 2026



DR

Ecrit par le 16 avril 2026

Le géant Sébastien Chabal fête les 10 ans de sa ligne de vêtements et de sa boutique Ruckfield aux Angles



Attila, l'Homme des cavernes, la Brute, il en a des surnoms, ce champion d'1,91m. Il a même été approché par Clint Estwood pour jouer dans son film *Invictus*, l'invincible, c'est dire ! Il a fait ses débuts à Valence où il est né avant de rejoindre Bourgoin-Jallieu, les Sale Sharks et

Ecrit par le 16 avril 2026

Lyon OU.

Vainqueur notamment de deux Tournois des 6 Nations dont un Grand Chelem, ce 3e ligne a su évoluer et après sa carrière internationale de sportif, il est devenu un entrepreneur multi-carte. Consultant pour le rugby sur Canal +, [Sébastien Chabal](#) a rejoint en 2009 le groupe textile Norprotex au Pontet dont il était « l'égérie » avec sa tignasse, sa barbe hirsute et son look de « Néandertal. »

Pour les 10 ans de sa 1re boutique [Ruckfield](#) implantée aux Angles avec comme associé [Tony Mathis](#), il explique le chemin parcouru. « Dans ce style vêtements, c'est Franck Mesnel, lui aussi champion de rugby, qui a créé en 1988 la marque Eden Park et qui a ouvert la voie. C'était plus citadin, plus haut de gamme. Nous, on est plutôt au bord du stade, du côté des supporters et surtout ce qui nous démarque c'est la gamme de tailles que nous proposons de S à 6XL. Notre ADN, c'est le rugby et son côté festif, bon vivant, partage, plaisir, 3e mi-temps. »

À 48 ans, ce géant aux yeux doux et au sourire ravageur est un homme heureux, un patron pragmatique. « L'important pour nous est de consolider le business malgré les incertitudes économiques. La crise est partout en France et ailleurs, on a une cinquantaine de salariés, il faut avancer avec eux, pérenniser la société. »

Et comme il ne met pas tous ses oeufs dans le même panier, Sébastien Chabal vient d'ouvrir un restaurant à Marseille, le [JO's Burger](#), Rue Sainte, à quelques encablures derrière le Vieux Port, un autre établissement devrait suivre en avril à Montpellier.

Quant à son associé, Tony Mathis, qui lui a joué au rugby comme 2e ligne aux club des Angles, longtemps présidé par Frédéric Chiara, le fils de l'ancien président de la Foire d'Avignon, il s'occupe de tout ce qui est opérationnel chez Ruckfield, des deux stylistes, du marketing, du commercial, des achats, de la com', du site web. « Nous sommes 100% éco-responsables, nous avons les labels Ecocert - Greenlife, GOTS (Global Textile Organic Textile bio) et GRS (recyclé). Chez nous tout est traçable, le coton comme le lin pour les bermudas, blousons, chemises, marinières, T-shirts, pantalons. Nous avons des clients fidèles qui chaque saison guettent les nouveautés. »

Il ajoute : « Nous, on ne suit pas la tendance, mais notre instinct. On aime ce qui est coloré, flashy, positif, solaire, ce qui donne la pêche. On travaille par exemple avec les bonbons Haribo et on a sorti un polo couleur 'Fraise Tagada', on a aussi imaginé une collection '2 CV', symbole de populaire et de libre. On a revisité Asterix et son esprit gaulois. À ce jour, on compte 22 franchisés qui nous suivent aussi, surtout dans le Sud de la France nous en avons aussi un en Bretagne. »

Ruckfield (ruck = mêlée ouverte) allie élégance sportive et sobriété virile, une sorte de force tranquille, discrète mais réelle. Et ça marche : +120% de chiffre d'affaires en 5 ans, autour de 20M€ aujourd'hui. Les deux associés ne souhaitent qu'une chose, que ça continue mais sans se prendre au sérieux.

Ecrit par le 16 avril 2026

Guide Michelin, les étoiles brillent au firmament du Vaucluse



[Le Guide Michelin 2026](#) confirme la solidité de la scène gastronomique en Provence, avec un nouveau restaurant étoilé à Ansois et de nombreuses tables distinguées dans le Vaucluse et ses alentours. Entre confirmations, nouveautés et quelques déclassements, le territoire reste une destination de choix pour les amateurs de haute cuisine.

Chaque année, la publication du Guide Michelin redessine la géographie de l'excellence culinaire. En 2026, si la France ne compte qu'un seul nouveau trois étoiles, en Savoie avec le chef Michael Arnoult pour son restaurant Les Morainières à Jongieux, la Provence confirme, elle, son statut de terre gastronomique majeure. Dans le Vaucluse, l'entrée remarquée du restaurant Garrigue à Ansois,

Ecrit par le 16 avril 2026

distingué d'une première étoile, vient enrichir un paysage déjà dense. Cette reconnaissance s'inscrit dans une dynamique où produits du terroir, créativité et exigence technique continuent de structurer l'identité culinaire du territoire.

Des chefs et des maisons qui confirment leur rang

Autour du Vaucluse, plusieurs institutions conservent leurs distinctions, à commencer par L'Oustau de Baumanière, table triplement étoilée menée par le chef Glenn Viel, référence incontournable de la gastronomie contemporaine. À deux étoiles, L'Auberge de Saint-Rémy, dirigée par la cheffe Fanny Rey, ainsi que La Table des Amis, portée par Alexandra et Christophe Bacquié, confirment leur excellence.



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Etoile des gourmets

Dans la catégorie une étoile, la densité de tables distinguées témoigne d'un maillage gastronomique particulièrement riche. Parmi elles : Maison Hache, avec le chef Christopher Hache à Eygalières (13) ; L'Auphilo, emmené par Sylvain Erhardt aux Baux-de-Provence (13) ; Restaurant de Tourrel, dirigé par Romain Lorenzon à Saint-Rémy-de-Provence (13) ; Château de Collias, avec le chef Damien Sanchez à Collias (30) ; Entre Vigne et Garrigue, orchestré par Serge Chenet à Pujaut (30) ; Le Prieuré, sous la

Ecrit par le 16 avril 2026

houlette de Christophe Chiavola à Villeneuve-lès-Avignon (30) et La Table d'Uzès, incarnée par Christophe Ducros à Uzès (30).

Le Vaucluse, un vivier d'excellence

Dans le département, plusieurs tables continuent de faire rayonner le territoire : Pollen, du chef Mathieu Desmarest à Avignon ; La Bastide de Capelongue, pilotée par Noël Bérard à Bonnieux ; JU - Maison de Cuisine, du chef Julien Allano à Bonnieux ; Auberge La Fenièrre, portée par Nadia Sammut à Cadenet ; La Petite Maison de Cucuron, avec le chef Éric Sapet à Cucuron ; L'Oustalet, du chef Laurent Deconinck à Gigondas ; La Table de Xavier Mathieu, dirigée par Xavier Mathieu à Joucas ; Le Vivier, avec le chef Patrick Fischnaller à l'Isle-sur-la-Sorgue ; La Closerie, menée par Olivier Alemany à Ansouis ; Et désormais Garrigue, à Ansouis, nouvelle étoile, incarnée par une cuisine ancrée dans le terroir de Nicolas Seibold (passé par Top chef). À noter également la présence de La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, où le chef Denis Martin développe une cuisine inspirée et exigeante.

Des équilibres fragiles

Si la carte s'enrichit, elle connaît aussi ses revers. À Avignon, La Mirande, et à Châteauneuf-du-Pape, La Mère Germaine, perdent leur étoile à la suite de changements de chef. Une réalité bien connue du guide, où la distinction reste étroitement liée à la personnalité culinaire qui incarne la maison. La Provence, et particulièrement le Vaucluse, s'impose ainsi comme une destination gastronomique complète, où cohabitent grandes maisons historiques et tables contemporaines. Entre vignobles, produits d'exception et créativité des chefs, le territoire continue d'attirer une clientèle française et internationale en quête d'expériences culinaires singulières.

Mireille Hurlin



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Ecrit par le 16 avril 2026

Le Lirac en a assez d'être discret, désormais il affirme haut et fort son identité de cru



Le **Lirac** tiendra salon le 21 mars chez Bronzini à Villeneuve-lès-Avignon. « Finie la période où on vivait dans l'ombre de nos prestigieux voisins, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel, attaque d'emblée Grégory Sergent, président de l'AOC Lirac. Nous aussi nous savons faire du vin, et depuis longtemps (l'AOC date de 1947), nous avons d'ailleurs un sous-sol légèrement différent, moins de galets, moins d'argile et davantage de sable ocre, de marnes et de safres, ce qui donne à nos productions plus de finesse, de souplesse, voire d'élégance. »

Cette appellation reconnue comme 'cru' depuis juillet 2024, le 1er des Côtes-du-Rhône de la rive droite du fleuve dans les 3 couleurs (avec 82% rouge, 15% blanc et 2% rosé) regroupe 4 communes, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Lirac sur 1 200ha au milieu des bois, dont 841ha classés AOC et près de 70% des vignes sont labellisés bio ou HVE. En tout, elle recense 78 caves particulières, 6 coopératives et 21 négociants.

Ce « Cru grandeur nature » comme l'affirme leur slogan, évolue dans un environnement préservé. « Nous ne faisons pas pisser la vigne, nous ne faisons pas de la sur-production, nous respectons nos raisins et nous ne gardons que le meilleur des Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Clairette, Bourboulenc et Roussanne. Et désormais, nous nous montrons, nous parlons de notre savoir-faire aux consommateurs, on

Écrit par le 16 avril 2026

leur explique nos méthodes de vinification, on préfère la qualité à la quantité. D'ailleurs notre production, selon les années et la météo, varie. Elle était de 18 189hl en 2025, il y a 7 fois plus de demande que d'offre », ajoute Grégory, le président de l'ODG Lirac.

Se recentrer sur le marché intérieur

Avec les tarifs douaniers qui explosent, notamment Outre-Atlantique, les vignerons ont décidé aussi de se recentrer sur le marché intérieur. D'où ce salon prévu le samedi 21 mars à Villeneuve-les-Avignon, à la Maison Bronzini, près de la Chartreuse. Avec plus de 30 domaines (dont Mont-Redon, Jaume, Boucarut, Bouchassy, Clary, le Clos du Mont-Olivet, les domaines de Castel Oualou, Coudoulis, Croze-Granier, Maby, Giraud, la Maison Sinnae, et Rocca-Maura Vignerons).

Avec un micro-climat un peu plus frais grâce aux forêts environnantes, les vins sont équilibrés, authentiques. En plus ils sont accessibles, moins chers que certains alentour. Mais aussi plus digestes, moins « alcooleux », moins capiteux. Et ce salon sera la plus belle vitrine du cru. Avec des rencontres et des échanges entre visiteurs et vignerons, dégustations dans les 3 couleurs, pédagogie sur la singularité de cette appellation, une occasion de renforcer l'image du cru pour qu'il devienne une référence dans le bassin du Grand Avignon. Sont prévus également des ateliers œnologiques avec des accords mets-vins, fromages et vins et un Atelier des Sens pour adultes mais aussi enfants.

Grâce à cette expérience et au bouche à oreille, nul doute que le Lirac s'inscrit dans les attentes des consommateurs d'aujourd'hui, notamment les jeunes générations en matière d'environnement, et comme le répète Grégory Sergent : « Être un cru historique ne signifie pas être figé, c'est avoir des racines solides pour avancer ». En 2027, Lirac fêtera ses 80 ans.

La recette de gigot d'agneau du chef Denis Martin

Ecrit par le 16 avril 2026



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d'agneau de l'Aveyron cuit lentement avec artichauts barigoule, yaourt épicé et guanciaie.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Agneau :

- Sel, poivre
- 1 gigot d'agneau désossé (environ 1,2 kg)
- 8 fines tranches de guanciaie
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de romarin
- Huile d'olive

Parer le gigot, saler, poivrer, insérer des éclats d'ail et romarin.

Saisir à la poêle dans un filet d'huile pour colorer toutes les faces puis refroidir.

Mettre sous vide ou dans un sac cuisson. Cuire 6 h à 58 °C en bain-marie ou four vapeur.

Réserver, saisir et trancher au moment du dressage. Recouvrir chaque tranche d'un voile de guanciaie au dernier instant.

Artichauts barigoule et chips :

Ecrit par le 16 avril 2026

- Sel fin
- 8 artichauts violets (4 pour farcir, 4 pour chips)
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 200 ml de vin blanc sec
- 200 ml de bouillon de légumes
- Huile de friture

Tourner 4 artichauts et les cuire dans une casserole avec carotte, céleri, oignon émincés, bouquet garni, vin blanc et bouillon de légumes. Cuire doucement 30 min à couvert.

Récupérer la garniture de cuisson, la hacher finement et farcir le cœur des artichauts avec ce mélange.

Tourner les 4 autres artichauts, émincer très finement à la mandoline. Plonger dans un bain d'huile chaude (170 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur papier absorbant, saler légèrement.

Crème de roquette :

- Sel, poivre
- 100 g de roquette
- 50 ml de crème liquide entière
- 20 g de parmesan râpé

Blanchir la roquette 30 sec dans l'eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Mixer avec la crème et le parmesan jusqu'à obtenir une texture lisse. Rectifier l'assaisonnement.

Fromage blanc épicé :

- Sel, poivre
- 150 g de fromage blanc
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 pincée de piment d'Espelette

Mélanger le fromage blanc avec le paprika, le piment d'Espelette, sel et poivre. Réserver au frais.

Dressage :

Déposer au centre de l'assiette un artichaut barigoule farci.

Disposer à côté une tranche d'agneau nappée de son voile de guanciale.

Ajouter le fromage blanc épicé et un trait de crème de roquette.

Décorer avec quelques chips d'artichauts pour la texture et le volume.

Ecrit par le 16 avril 2026



DR

La recette de cabillaud du chef Joannes Richard

Ecrit par le 16 avril 2026



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de filet de cabillaud fumé au beurre d'algues et au charbon avec fenouil rôti.

« Voilà une recette extrêmement savoureuse. La cuisson au barbecue apporte un subtil goût fumé, mais les saveurs restent d'une délicatesse incroyable. »

Pour 4 personnes :

- 1 poignée de bois de fumage et charbon de bois (obligatoire pour finir la cuisson)
- Le jus de ½ citron
- 200 ml d'huile fumée
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 100 g de beurre aux algues
- 4 filets de cabillaud avec la peau
- 2 fenouils grillés

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage

Placez une barquette en aluminium remplie d'eau à moitié d'un côté du barbecue afin de réaliser une zone de cuisson indirecte.

Mélangez le jus de citron avec l'huile fumée, le piment, du sel et du poivre. Massez le cabillaud avec la

Ecrit par le 16 avril 2026

préparation.

Placez une pierre réfractaire en cuisson directe sur la grille du barbecue et chemisez-la de papier cuisson. Placez-en une seconde sur la zone de cuisson indirecte.

Déposez le cabillaud côté peau sur le papier cuisson et laissez-le cuire 3 minutes environ en cuisson directe. Le but est d'obtenir une peau saisie, bien croustillante. Transférez-le ensuite sur la zone de cuisson indirecte, mettez le bois de fumage sur la braise et laissez cuire 5 minutes en cuisson indirecte, couvercle fermé.

Dressez les filets de cabillaud dans les assiettes, côté peau vers le haut, avec les fenouils grillés. À l'aide d'une pince, récupérez un beau morceau de charbon incandescent et mettez-le en contact direct avec la peau du cabillaud pendant une vingtaine de secondes pour finir la cuisson, apporter un bon goût grillé et amener l'ultime touche « crispy » à la peau. Renouvelez l'opération pour chaque filet. Laissez reposer 2 ou 3 minutes avant de déposer 1 belle cuillerée à café de beurre aux algues sur chaque filet. Attendez 1 ou 2 minutes que le beurre fonde un peu et dégustez !

Ecrit par le 16 avril 2026



©Claire Payen - Solar

Ecrit par le 16 avril 2026

La recette de langoustine du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine avec céleri et cresson.

Ingrédients pour 4 personnes

Céleri-rave en croûte de sel à l'aneth et au citron noir :

- 1 gros céleri-rave (environ 800 g à 1 kg)
- 1 kg de gros sel
- 500 g de sel fin
- 4 blancs d'œufs
- 2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
- 1 citron noir réduit en poudre
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier

Ecrit par le 16 avril 2026

- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).

Nettoyer le céleri-rave.

Préparer la croûte de sel : Dans un grand saladier, mélanger le gros sel, le sel fin, les blancs d'œufs, l'aneth, le citron noir, le laurier et le poivre.

Enrober le céleri-rave : Étaler une fine couche de croûte de sel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser le céleri dessus et le recouvrir entièrement avec le reste du mélange, en tassant bien. Veiller à ce qu'il soit totalement enfermé.

Enfourner 1h30 à 2h, selon la taille du céleri. La croûte doit devenir dure et légèrement dorée.

Laisse reposer 10 min après cuisson. Casse la croûte de sel délicatement. Retirer le céleri et peler celui-ci. Tailler de fines dentelles et assaisonner avec un peu d'aneth et de citron noir en poudre.

Langoustines :

- 4 belles langoustines (calibre 5/10)

Séparer la tête de la queue (réserver les têtes pour la réduction)

Décortiquer les queues et réserver au frais.

Réduction des têtes :

- Les têtes des langoustines
- 1 oignon
- 1 poireau (blanc seulement)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 L d'eau
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre

Dans une grande cocotte, chauffer l'huile et le beurre.

Ajouter les têtes et carapaces.

Faire colorer vivement 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien rouges.

Ajouter l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et l'ail émincés.

Faire suer 5 min.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser légèrement caraméliser.

Verser le cognac, flamber.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Ecrit par le 16 avril 2026

Mouiller avec l'eau, ajouter le thym et le laurier.

Laisser mijoter 30 à 35 min à frémissement.

Écumer si nécessaire.

Retirer les aromates.

Passer au chinois étamine ou au tamis fin pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Réduire à consistance nappante et monter au beurre.

Cuisson des langoustines :

Griller les queues de langoustines au barbecue environ 2 minutes.

Sortir les langoustines et laquer avec un peu de réduction des tetes.

Parsemer d'oseille finement ciselée.



DR

Lumières sur un trésor provençal : le vieux village des Angles resplendit



Le 8 décembre, le vieux village des Angles s'est illuminé pour la traditionnelle Fête des Lumières : façades décorées, ruelles vivantes, déambulation musicale et boissons chaudes ont réuni près de 850 personnes. Un rendez-vous devenu incontournable, porté par la municipalité, les habitants et l'association des Amis du Vieux Village des Angles (AVVA), qui célèbrent ensemble patrimoine, convivialité et traditions. Lundi 8 décembre, à partir de 18 heures, le

Ecrit par le 16 avril 2026

vieux village s'est transformé en un tableau scintillant. Bougies à toutes les fenêtres, façades illuminées, axe principal mis en lumière par la mairie : la scène avait des allures de veillée provençale.

Ecrit par le 16 avril 2026



Ecrit par le 16 avril 2026

Le Conseil municipal des enfants a ouvert le cortège **Copyright Jean-Luc Fourrier**

«Le 8 décembre est traditionnellement la fête des Lumières, dans le vieux village des [Angles](#)», rappelle [Paul Mély](#), maire de la commune. «Près de 850 personnes étaient présentes lors du cortège emmené par le groupe musical Le Condor. La fête des Lumières a été mise en œuvre lors du premier mandat du maire Jean-Louis Banino, très rapidement co-organisée par l'association des Amis du Vieux Village des Angles. Lors de la première édition en 2017, 150 personnes étaient venues, mais chaque année, de plus en plus d'habitants jouent le jeu en décorant leur façade et leurs fenêtres.»

Un village éveillé par la magie des bougies

Cette progression témoigne d'un attachement profond des Anglois à leur centre historique, perché sur son éperon rocheux dominant la plaine. Les ruelles médiévales, les calades et l'église gothique Notre-Dame-de-l'Assomption ont servi d'écrin à la déambulation musicale menée par le groupe Le Condor, dont les sonorités ont résonné entre les pierres centenaires.

Ecrit par le 16 avril 2026



Ecrit par le 16 avril 2026

Plus de 850 personnes étaient présentes Copyright Jean-Luc Fourier

Tradition, crèche et chaleur humaine

La fête a également mis en lumière le travail des bénévoles de l'[AVVA](#). « La fête des Lumières est la fête de l'Immaculée Conception », rappelle [Guy Merosbian](#), président de l'association. Pour l'occasion, l'association a élaboré une crèche visible depuis la vitrine du four banal, lieu emblématique du village où l'on cuit chaque année un pain réalisé par un véritable boulanger. Le vin chaud épicé et le chocolat chaud, servis dans les jardins de l'église et sur la place centrale, ont prolongé l'ambiance conviviale, tandis que police municipale et nationale veillaient à la sécurité d'un rendez-vous familial très apprécié.



La fête des lumières, un événement familial et convivial Copyright MMH

Un patrimoine vivant à découvrir toute l'année

La Fête des Lumières illustre l'âme d'un village qui a su préserver son histoire tout en l'animant. Le vieux village, avec ses ruelles étroites, ses maisons de pierre et ses sentiers patrimoniaux, séduit les visiteurs comme les habitants. Il offre également divers parcours : patrimoine, peintres, plantes, permettant de découvrir ses richesses architecturales et naturelles. Perché au-dessus de la vallée du Rhône, il propose

Écrit par le 16 avril 2026

un panorama unique, sans cesse invité dans les créations des artistes, des photographes et des promeneurs.

Un décembre animé : marché de Noël et stage artistique

Le mois de décembre ne s'arrête pas à la fête du 8. Les 13 et 14 décembre 2025, la Ville des Angles organise son marché de Noël au Forum, salles Blanchard et Boris Vian, de 10h à 18h. Au programme : artisans, food-trucks, animations, buvette, rencontre avec le père Noël et les mascottes. Entrée libre.



Groupe musical Le Condor Copyright MMH

S'initier à la peinture

Le même week-end, un stage de dessin et de peinture aura lieu dans le vieux village, autour du réalisme abstrait. Encadré par Serge Le Cun, artiste plasticien diplômé de l'École nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris, il propose de transformer le réel en jouant avec les cadrages et les angles de vue. Matériel fourni, dès 15 ans, sur réservation. Toutes les infos [ici](#).

Écrit par le 16 avril 2026

Un village singulier

Événement désormais incontournable, la Fête des Lumières révèle ce qui fait la singularité du vieux village des Angles : une histoire préservée, un patrimoine vivant et une communauté soudée. À travers bougies, chants, décorations et traditions, les habitants redonnent chaque année éclat et sens à leur village méditerranéen.

Ecrit par le 16 avril 2026



Ecrit par le 16 avril 2026

Un ciel lumineux au creux d'une calade Copyright MMH

Un lieu hors du temps

Qu'on y passe pour la fête, pour une balade d'hiver, pour un marché artisanal ou pour un atelier d'art, le vieux village des Angles offre une expérience rare : celle d'un lieu où la lumière, qu'elle soit celle des bougies ou celle du patrimoine, éclaire encore le quotidien. Un village où l'on aime venir et où l'on aimerait vivre.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 16 avril 2026



Ecrit par le 16 avril 2026

Le four banal copyright MMH

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)