

Ecrit par le 22 avril 2026

# Concert de Noël au Pôle Culturel de Sauveterre



Le Choeur de l'Opéra nous invite à partager un moment magique autour des chants de Noël.

Benjamin Britten : A Ceremony of carols  
Chants traditionnels de Noël : Noël nouvellet-Douce Nuit- Wachtet auf  
Max Reger : Maria Wiegenlied  
Charles Gounod - Johann Sebastian Bach : Ave Maria  
Georg Friedrich Haendel : Le Messie « Hallelujah »  
Wolfgang Amadeus Mozart : Laudate Domnum

## **Chœur de l'Opéra du Grand Avignon**

Direction musicale : Alan Woodbridge

Piano : Maya Berdieva.

Harpe : Alienor Girad-Guigas.

Ce spectacle est soutenu et programmé dans le cadre de l'aide à la diffusion du Grand Avignon.

Écrit par le 22 avril 2026

**Vendredi 12 décembre. 20h30. Durée 1h. 15 à 22€. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des écoles et du stade. Sauveterre. 04 66 33 20 12.**

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

## La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard



**[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**

Ecrit par le 22 avril 2026

**recette de butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.**

Pour 4 personnes

Préparation - 5 minutes

Cuisson - 35 minutes

Repos - 10 minutes

- 1 butternut
- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices
- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !

Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.

Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

Ecrit par le 22 avril 2026



©Solar - Claire Payen

Écrit par le 22 avril 2026

# La 5e édition des Journées de l'Édition Théâtrale commence à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon



Avec ce festival au cœur de l'hiver, la directrice [Marianne Clévy](#) continue à inscrire inlassablement [la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon](#) dans une vie patrimoniale et culturelle ininterrompue.

Comme Marianne Clévy aime à le répéter, « il y a une vie avant et après juillet. » Le désormais traditionnel rendez-vous des [Journées de l'Édition Théâtrale](#) (JET) aura lieu du mercredi 3 au dimanche 7 décembre. Pendant quatre jours, lectures, débats, entretiens, et clins d'œil aux émissions culturelles cultes nous relions à défaut de nous réconcilier avec la littérature théâtrale.

Ecrit par le 22 avril 2026

Des lectures qui font du bien, des auteurs accessibles, un lieu enchanteur, une ambiance feutrée mais aussi conviviale, ouvert à tous et toutes, un festival entièrement gratuit.

## Un festival entièrement dédié à l'édition théâtrale

Les éditions théâtrales ont trouvé pour la cinquième année leur festival dédié. Il s'agit ici de réaffirmer l'accessibilité des œuvres pour tous. Difficile à lire dites-vous ? Alors écoutez-les ! Dans les deux cas, comme aime à le rappeler la directrice de la Chartreuse Marianne Clévy : « le texte de théâtre permet au lecteur ou à l'auditeur de faire sa propre mise en scène, ce sont des espaces de liberté et d'interprétation qui activent notre imaginaire. Le texte se lit vite, facilement. »

La Chartreuse a déjà deux lieux dédiés toute l'année : la théâtrothèque avec un fonds de plus de 7000 titres pièces contemporaines et la librairie qui a eu en cette année 2025 plus de 30 000 visiteurs. « On vient à la Chartreuse et on peut en repartir avec un livre sur le théâtre ou le patrimoine. »

## Les JET, un Festival qui s'écoute

Expérimenté en 2024, le partenariat avec [Magma Collectif](#) de Montpellier se poursuit. La salle du Tinel va de nouveau être transformée en studio de radio, prêt à recevoir les lectures, des entretiens, des feuillets radiophoniques, des tables rondes et les émissions pastichées telles que « Bas les masques » ou « Qui veut gagner des 1000 pièces. » Pendant 4 jours, le Tinel est ouvert de 18h à 23h, on y vient quand on veut, quand on peut ou on reste chez soi en se connectant sur la web radio, radio JET [welove.radio](#). « C'est ce mode rapprochement entre l'intime, la personne et la littérature qui m'a donné envie de pousser le format radio. La radio est bénéfique à la littérature, l'histoire de la radio depuis 1940 le prouve avec des émissions phares. Si on connaît ou si on a l'impression de bien connaître des auteurs de roman c'est grâce à des émissions radiophoniques, c'est un véritable partenaire du théâtre », précise avec passion et conviction Marianne Clévy.

## Fidéliser des auditeurs pendant 4 jours

Que vous soyez présents dans la salle du Tinel transformée à l'occasion en un studio de radio d'environ 100 places, devant la cheminée du Café Saint Jean ou pourquoi pas lovés au fond de votre canapé, vous aurez accès pendant quatre jours à une véritable grille de programme avec des rendez-vous quotidiens. Les Rencontres avec des auteurs et autrices et en particulier le canadien Daniel Danis autour de son dernier projet 'Un ouvrage sans fin' ; la Série qui essaiera de répondre en trois jours à « De quelle manière un texte de théâtre est lié à son époque ? » ; l'Édition Passion avec des entretiens d'éditeurs. Le samedi on fêtera la maison d'édition [Acte Sud](#) et l'impertinence des auteurs, le dimanche c'est le Prix Grand Cru de la Chartreuse (non rediffusé) décerné par plus d'une centaine de lecteurs de sept bibliothèques du territoire.

## Le GRAAL nous convie à deux Histoires du Soir

Le Groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse en complicité avec les élèves du [Conservatoire du Grand](#)

Écrit par le 22 avril 2026

[Avignon](#) et le [Théâtre des Rocailles](#) de Villeneuve met en voix le vendredi soir 'Je t'écris mon amour' d'Emmanuel Darley, l'histoire d'un amour de SMS et de messages vocaux. Le samedi, le texte choral de Romane Nicolas « la great fuite of the bourgeoisie promet un beau moment de drôlerie et d'impertinence autour de notre folle économie libérale. »

Programme complet sur [chartreuse.org](http://chartreuse.org)

**Du 4 au 7 décembre. Toutes les rencontres sont en entrée libre, mais réservation conseillée. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 24 24.**

## Les tout petits sont attendus au Pôle Culturel de Sauveterre



**'La voix de l'eau', une invitation à la rêverie dès 18 mois.**

Au son des vagues, le public est invité à entrer dans un espace rond tout en douceur.

Dans ce cocon, une voix et les sons feutrés d'une basse se déploient autour d'une femme, son bébé et la

Ecrit par le 22 avril 2026

mer pour tisser un lien sensoriel entre le monde aquatique et la matrice originelle, premier souffle de vie dans l'eau. Ces chansons pop aux voix mêlées et aux rythmiques envoûtantes nous invitent à traverser une expérience sensible bercés par les voix de l'eau dans un torrent d'émotions et de sensations.

**Samedi 29 novembre. 11h. 8€. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des écoles et du stade. Sauveterre. 04 66 33 20 12.**

## La recette de tomates cerise du chef Denis Martin



**Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotelière 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 tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraîches.**

Ecrit par le 22 avril 2026

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

#### Tomates semi-confites :

- 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel fin
- Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.

Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.

Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

#### Amandes fraîches :

- 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.

Les réserver au frais.

#### Eau de tomate à la feuille de figuier :

- 500 g de tomates mûres
- 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
- Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.

Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.

Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.

Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.

Réserver au frais.

#### Chips de tapioca tomatées :

- 50 g de perles de tapioca
- 300 ml de jus de tomate
- Sel fin
- Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.

Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).

Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Ecrit par le 22 avril 2026

Dressage :

Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.

Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.

Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.

Ajouter les chips de tapioca.



DR

---

## **Pernes-les-Fontaines distinguée pour la**

Ecrit par le 22 avril 2026

## restauration exemplaire de son Hôtel de Ville



**Le concours national 'Les Rubans du Patrimoine' a décerné un prix départemental à la commune de Pernes-les-Fontaines pour la restauration de son Hôtel de Ville, joyau architectural du XVIIe siècle. Une distinction qui salue la mise en valeur d'un patrimoine historique devenu un lieu de vie civique ouvert à tous.**

La commune de Pernes-les-Fontaines - 10 433 habitants- vient d'être honorée par le jury des [Rubans du Patrimoine 2025](#). Ce concours national, organisé par la Fédération française du bâtiment et ses partenaires, récompense chaque année les municipalités œuvrant à la restauration et à la valorisation de leur patrimoine bâti.

Ecrit par le 22 avril 2026

### **Un héritage magnifié**

Le projet pernois s'est distingué par la qualité exemplaire de la restauration de l'Hôtel de Ville, installé dans l'ancien hôtel particulier de Brancas-Cheylus, un édifice du XVIIe siècle alliant élégance architecturale et richesse décorative.

### **Un chantier au service du patrimoine et du public**

Les travaux entrepris ont permis de redonner toute sa noblesse à cet ensemble inscrit et classé au titre des monuments historiques. Les façades et toitures ont été restaurées, les décors de gypserie du XVIIIe siècle remis en valeur, tout comme les peintures du XVIIe siècle redécouvertes sous les enduits. Ces motifs en camaïeu, blasons et frises ornementales datés autour de 1671, témoignent de la splendeur d'une demeure patricienne de la Provence baroque.



**Copyright Commune de Pernes les Fontaines**

### **Un extérieur remodelé**

Ecrit par le 22 avril 2026

Dans les jardins, un muret et une fontaine ont été réhabilités, tandis qu'une calade traditionnelle a remplacé le béton moderne. L'ensemble a également été repensé pour améliorer l'accessibilité et créer de nouveaux espaces, notamment une salle d'archives et des bureaux fonctionnels. Toutes les interventions [ici](#).

### **Entre histoire et modernité**

L'Hôtel de Brancas-Cheylus, bâti sur un plan en U entre cour d'honneur et jardins, séduit par la qualité de ses éléments patrimoniaux : portail monumental, escalier à balustrade en gypserie, plafonds à la française, décors peints et trompe-l'œil inspirés des gravures de François Perrier. Tour à tour demeure aristocratique, maison commune dès 1741 puis hôtel de ville à part entière depuis 1973, le bâtiment illustre l'alliance harmonieuse entre préservation de la mémoire et adaptation aux usages contemporains.

### **Une cérémonie ouverte à tous**

La remise officielle du prix départemental aura lieu le 26 novembre à 18h, à la mairie de Pernes-les-Fontaines, salle de Brancas. Habitants, partenaires et amoureux du patrimoine sont conviés à assister à cet événement, en présence du maire [Didier Carle](#) et des représentants du concours.

### **Un symbole de transmission**

À travers cette distinction, c'est tout un engagement communal qui est salué : celui d'une ville attachée à son histoire et désireuse de faire de son patrimoine un bien commun vivant. En redonnant souffle et éclat à son Hôtel de Ville, Pernes-les-Fontaines rappelle que la restauration n'est pas qu'un acte de mémoire, mais aussi un geste d'avenir. En septembre dernier c'était au tour de [Pujaut](#), village du Gard limitrophe du Vaucluse, d'être distinguée par 'Le rubans du patrimoine'.

Ecrit par le 22 avril 2026



**Copyright commune de Pujaut**

### **Pujaut redonne vie au moulin de Chiron, sentinelle des vents et témoin du temps**

Perché sur la colline de Pujaut, dans le Gard, le moulin de Chiron renaît, fièrement dressé face au Mistral. Érigé en 1775, cet emblème du patrimoine local a longtemps fait battre le cœur de la commune en produisant de la farine jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Puis, le silence et l'oubli l'ont peu à peu gagné, laissant les tempêtes et les incendies entamer sa silhouette de pierre.

### **Un effort collectif**

Il aura fallu la ténacité conjuguée d'une municipalité déterminée et d'une association passionnée pour que l'histoire reprenne son cours. Acquis par la commune en 2002, le moulin a bénéficié de plus d'une décennie d'efforts collectifs. Grâce à une mobilisation constante, des fonds ont été réunis pour redonner à l'édifice son visage d'autrefois : une toiture refaite à neuf, des ailes réinstallées dans leur orientation

Ecrit par le 22 avril 2026

originelle, prêtes à affronter le vent du nord.

### Une première restauration délicate

Une première restauration avait bien tenté de sauver la bâtisse, sans toutefois permettre d'intervenir sur sa machinerie intérieure. La réhabilitation actuelle, plus ambitieuse, rend à ce symbole du terroir toute sa dignité. Le moulin de Chiron n'est plus une simple ruine pittoresque : il redevient un repère, un trait d'union entre mémoire rurale et fierté collective. Aujourd'hui, sa silhouette retrouvée domine à nouveau le paysage pujautais, comme un signe de persévérance et d'attachement au patrimoine. Le souffle du Mistral s'y mêle désormais à celui de l'histoire, rappelant qu'aucun vent, aussi fort soit-il, ne saurait éteindre la flamme de la mémoire locale.

Mireille Hurlin

## La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



Ecrit par le 22 avril 2026

**Joannes Richard**, champion du monde de burger en 2023, 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 cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette... une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- 400 g de raclette fumée
- 4 œufs
- 100 g de cornflakes
- 100 g de chapelure
- 100 g de chapelure panko
- 2 cuil. à café de paprika fumé
- 2 cuil. à café de cumin en poudre
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 200 ml d'huile d'olive fumée
- 1 citron
- 4 tranches de jambon cuit de pays
- 1 poignée de bois de fumage
- 200 g de farine
- Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.

Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de ½ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.

Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération.

Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Écrit par le 22 avril 2026



©Claire Payen

---

## La recette de rouget de Méditerranée du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 22 avril 2026



**Matthieu Hervé** est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de rouget de Méditerranée avec fenouil au safran de Manjolive, soupe de roche et coulis végétal.

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

Pour le poisson :

- 4 rougets de Méditerranée entiers
- Fleur de sel, poivre
- Huile d'olive
- Poudre d'olive noire et écailles frites (pour la finition)

Pour le fenouil au safran de Manjolive :

- 1 bulbe de fenouil (gros calibre)
- 1 pincée de safran de Manjolive
- 15 cl de bouillon de légumes ou de volaille
- 20 g de beurre
- Sel

Pour la soupe de roche (base façon bisque légère) :

- 300 g d'arêtes ou têtes de poissons de roche (rascasse, grondin, rouget)

Ecrit par le 22 avril 2026

- 1 oignon, 1 carotte, 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 2cl de pastis
- 1 càs de concentré de tomate
- Huile d'olive
- Thym, laurier, fenouil sec
- Eau

Pour le coulis végétal vert :

- 100 g d'épinards ou fanes vertes (blettes, persil plat)
- 50 g de mélange d'herbes (estragon, cerfeuil, persil)
- Sel, huile d'olive
- Eau glacée

**Étapes de préparation :**

Soupe de roche :

Faire revenir les têtes et arêtes de poissons dans de l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, la carotte, la tomate et les herbes.

Ajouter le concentré de tomate, flamber au pastis et déglacer au vin blanc.

Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à frémissement 30-40 min.

Passer au moulin à légumes, filtrer, réduire si besoin, puis monter avec un trait d'huile d'olive ou un peu de beurre pour la brillance.

Coulis végétal :

Blanchir les épinards et les herbes dans l'eau bouillante salée.

Refroidir dans l'eau glacée, bien égoutter.

Mixer avec un filet d'huile d'olive et un peu d'eau glacée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud ou à température ambiante.

Fenouil au safran :

Tailler le fenouil en cylindres réguliers.

Cuire doucement dans le bouillon parfumé au safran et beurre pendant 20 minutes à couvert, jusqu'à tendreté.

Réduire le jus de cuisson pour le concentrer. Glacer le fenouil au moment du dressage.

Rouget :

Retirer l'arête centrale, assaisonner puis rouler dans un film.

Cuire dans un four vapeur 3 minutes à 80 degrés.

Retirer le film. Lustrer à l'huile d'olive.

Parsemer de poudre d'olive noire et des écailles frites juste avant de servir.

Dressage :

Ecrit par le 22 avril 2026

Dans une assiette blanche, couler une cuillère de soupe de roche (rouge/orangée) et une de coulis végétal (vert vif).

Déposer le rouget au centre, peau vers le haut.

Ajouter le fenouil safrané en cylindre à côté, éventuellement garni d'un peu de purée ou d'un condiment doux.

Finir avec quelques herbes fraîches (pluches de fenouil ou aneth).



DR

## Des voitures 'ancêtres' parcourent le Gard, le

Ecrit par le 22 avril 2026

## Vaucluse et les Bouches-du-Rhône durant 3 jours



**L'association bucco-rhodanienne Artmobile Création organise la 19e édition de 'La Farandole des Ancêtres', un rallye de vieilles voitures qui vont sillonner les routes du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône les vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 octobre.**

Un véritable musée roulant explorera les territoires du Gard, du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône ce week-end. En effet, il n'y aura que des véhicules 'ancêtres', c'est-à-dire de plus de 100 ans. Ce rallye promenade est réservé aux voitures construites avant 1919, la plus vieille étant une Cottureau datant de 1898.

Ecrit par le 22 avril 2026

Une vingtaine de participants venant de diverses régions de France, mais aussi de Belgique et de Suisse parcourront le Sud pendant trois jours. Une manifestation devenue incontournable pour les passionnés de véhicules très anciens.

## Le parcours

Le public pourra admirer le cortège au travers de son parcours. Les voitures feront un arrêt au Musée Georges Borias à Uzès ce vendredi 10 octobre de 14h30 à 15h30 puis se dirigeront vers le Parc du Château de Flaux entre 16h30 et 17h.

Ce samedi 11 octobre, direction les Alpilles vers le Domaine Grand Mas de Lansac à Tarascon entre 9h30 et 10h30, puis les véhicules passeront par Maussane et marqueront un arrêt au Rucher des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence de 15h à 16h, et enfin, la journée se terminera par une réception en mairie d'Estézargues entre 17h30 et 18h30.

Pour le dernier jour de ce rallye promenade, les voitures repartiront vers le Gard en passant par le Vaucluse. Les participants passeront par Saze entre 8h30 et 9h avant de visiter la Tour Philippe le Bel à Villeneuve-lès-Avignon à 9h30 avant de passer par le centre-ville pour terminer ce périple sudiste.