

Ecrit par le 16 février 2026

# La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



**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

Ecrit par le 16 février 2026

- 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  $\frac{1}{2}$  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.

Ecrit par le 16 février 2026



©Claire Payen

---

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

Ecrit par le 16 février 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.

#### Ingédients (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 16 février 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 déglaçer 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. Réservoir 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 16 février 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 16 février 2026

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



**L'association bucco-rhodanienne Artmobile Créditation organise la 19e édition de 'La Farandole des Ancêtres', un rallye de vieilles voitures qui vont silloner 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 Cottreau datant de 1898.

Ecrit par le 16 février 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

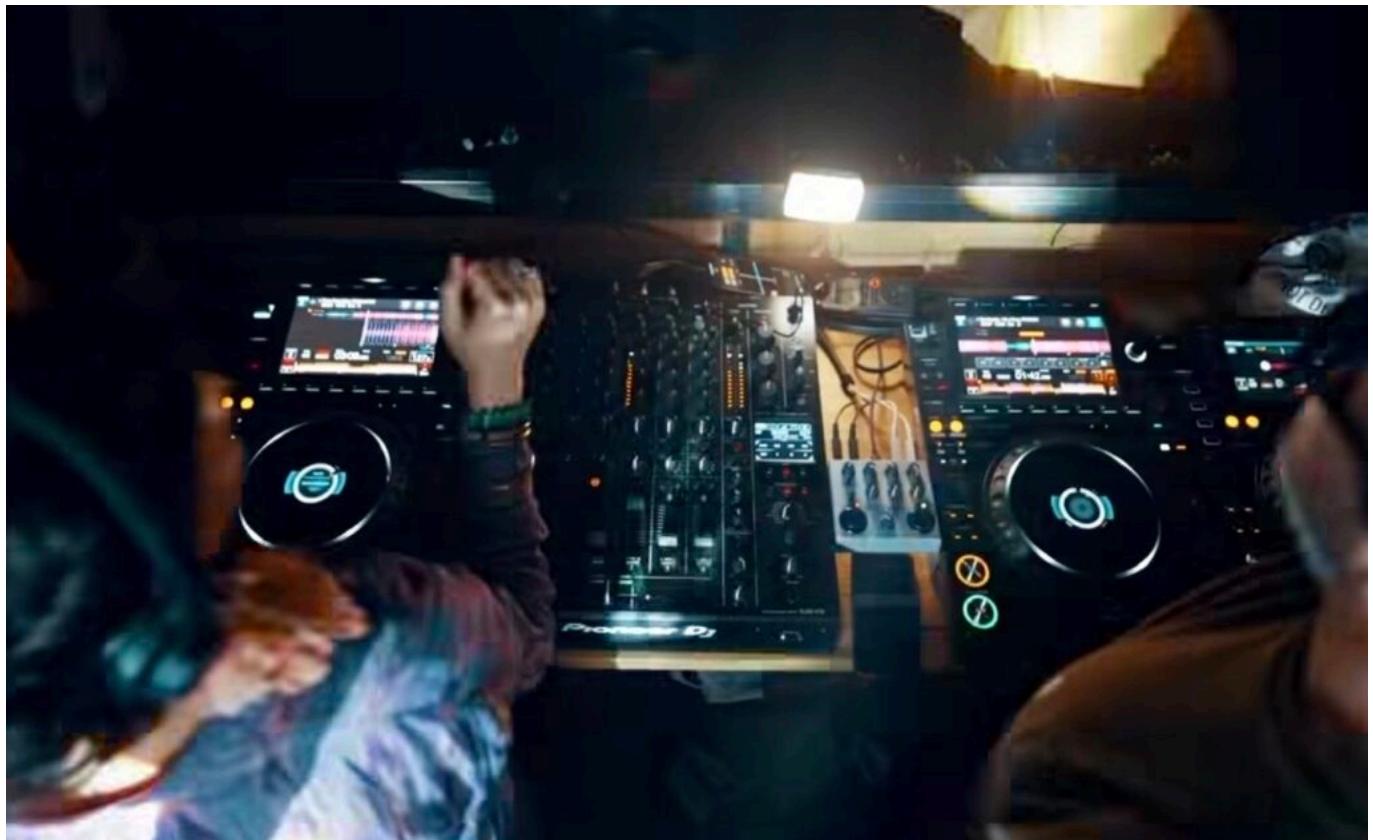
Le public pourra admirer le cortège au travers de son parcours. Les voitures feront un arrêt au Musée Georges Borias à Uzès ce vendredi 10 octobre de 14h30 à 15h30 puis se dirigeront vers le Parc du Château de Flaux entre 16h30 et 17h.

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.

## (Vidéo) L'événement Blossom revient pour une 2nde édition à Roquemaure

Ecrit par le 16 février 2026



L'entreprise pontétienne [Soundivine](#), spécialiste des enceintes bluetooth à l'apparence de caisses de vin, organise l'événement **Blossom**, une garden party électro, ce samedi 27 septembre au [Château de Clary](#) à Roquemaure.

À peine l'automne installé, Soundivine propose de prolonger un peu l'été avec la garden party Blossom, un rendez-vous en plein air. Ce samedi, le Château de Clary, situé à Roquemaure, va vibrer au son de l'électro. Les organisateurs invitent les participants à se vêtir comme dans les années 1970. Fleurs, couleurs et ambiance bohème seront à l'honneur.

De nombreux artistes se succéderont sur scène pour proposer des DJ sets électrisants. Le duo Breakbot & Irfane proposera du funk électro aux accents disco, les fondateurs de Soundivine M&Mme Benoit allieront house, deep house, vocaux décalés, acid house ou encore techno, Autoreverse mêlera nostalgie et modernité, Kanny White proposera des sonorités assez mélodieuses et rythmées façon groovy et latine, Bettini créera une atmosphère envoûtante, et Xavier Jean proposera du deep & house underground teintés d'influences soul, jazz, funk, et disco.

Piscine et transats seront accessibles, ainsi que des jeux gonflables pour les enfants, des food trucks et un bar à ciel ouvert toute la journée. Il sera également possible de découvrir une décoration florale immersive dans les jardins du château.

Ecrit par le 16 février 2026

[Réservation sur la billetterie en ligne.](#)

**Samedi 27 septembre. De 12h à 00h. Château de Clary. Roquemaure.**

## Nîmes accueille la 6e édition du Salon de l'habitat



**La 6e édition du Salon de l'habitat se tiendra du vendredi 12 au mercredi 15 septembre au Parc des expositions de Nîmes. 150 exposants seront présents pour l'occasion.**

Décoration et aménagement intérieur et extérieur de la maison seront de mise lors du Salon de l'habitat de Nîmes du 12 au 15 septembre. L'occasion de découvrir les nouvelles tendances pour orienter, penser

Ecrit par le 16 février 2026

et réaliser au mieux ses projets d'amélioration de son habitat.

150 exposants attendront le public en nombre pour ce salon qui sera étalé sur 4 500 m<sup>2</sup>. L'année dernière, l'événement a accueilli plus de 9 000 visiteurs. Abris de piscines, alarme, ameublement, cuisine, décoration, énergies renouvelables, jardin, literie, ou encore véranda, il y en aura pour tous les goûts et tous les projets durant cet événement.

*Ouvert de 9h30 à 19h le vendredi et de 9h30 à 18h les jours suivants.*

**Du 12 au 15 septembre. 3€ ([invitations gratuites sur le site du salon](#)). Parc ds expositions. 230 Avenue du Languedoc. Nîmes.**

---

## Émergences, le festival de l'Eau du 12 au 14 septembre à Aramon

Ecrit par le 16 février 2026



## Quatrième édition de ce festival de l'Eau indispensable

Quatrième édition ! Qui aurait pensé en 2022 lors de la première édition de ce festival — créé en lien avec la commémoration des 20 ans des inondations tragiques qui avaient frappé le Gard et la commune d'Aramon — que 3 ans plus tard non seulement ce festival perdure mais devienne aussi indispensable que l'eau qui est à l'honneur pendant 3 jours.

### **'Emergences' un festival de l'Eau pour se souvenir, alerter, émerveiller et se rencontrer**

Pour sa quatrième édition, le festival reste à taille humaine et associe toujours les acteurs de son territoire : le village d'Aramon avec ses habitants qui nous accueillent pour des visites, des concerts, spectacles, tables rondes, balades et ateliers divers. Avec toujours la même préoccupation : se souvenir, alerter, émerveiller et se rencontrer.

Ecrit par le 16 février 2026

## L'Eau, à l'honneur pendant 3 jours pour traverser le monde, entre artistes internationaux et figures locales

Que ce soit l'eau de l'océan chantée par la cap verdienne Lucibela, celle évoquée par le pianiste Mikhail Kambarov, sa fluidité célébrée par Sabil et Vincent Segal, sa nécessité revendiquée par l'artiste camerounais engagé Blick Bassy ou le Rhône revisité par le conteur Henri Maquet, l'eau sera célébrée comme source de vie, d'attention et de poésie. Les chants d'oiseaux seront évoqués par le quatuor vocal Aesthesia et le saxophoniste Peter Corser, le cadre unique de la Zone humide des Paluns accueillera *L'homme qui plantait des arbres* de Jean Giono.

### Le Week-end Climat : Du local dans nos assiettes

En partenariat avec la [Communauté de Communes du Pont du Gard](#), le Week-end Climat est pensé pour fédérer habitants, producteurs et associations autour d'un marché paysan, d'ateliers de cuisine anti-gaspi, de réparation de vélos ou d'objets du quotidien. Lors de ce week-end, 2 tables rondes seront proposées le samedi dans la salle du Planet : 'Ressource en Eau et alimentation, un lien à cultiver' à 11h, et 'Alimentation locale et distribution : paroles d'acteurs' à 14h30.

### Une nouveauté : Lil'O Pitchoun, un espace pour rêver et grandir avec l'eau

Un espace pensé pour les enfants et leurs familles. Toute l'après-midi du samedi, la salle Eugène Lacroix se transforme en univers joyeux et poétique autour de l'eau. Au programme : cinéma d'animation avec *Au fil de l'eau*, spectacle 'Sultana la Dragonne' de et avec Maria Robin, jeux, ateliers de sensibilisation et rencontres avec des artistes. Des propositions conçues pour éveiller les consciences entre douceur et émerveillement.

### Trois soirées de concerts au Château d'Aramon

#### Vendredi 12 septembre :

- Concert Mikhail Kambarov . Water Music - Récital de Piano. 19h.
- Concert - Lucibela - Chansons du Cap Vert - Musiques du Monde. 21h.
- Les Papes du Pop - DJ set. 22h30.

#### Samedi 13 septembre :

- *Le Poème du Rhône* de Frédéric Mistral — Henri Maquet, Claude Guerre et Emmanuelle Aymes — Conte en français et provençal. 18h.
- Concert Blick Bassy — Madiba, l'Eau — Musiques du Monde/Afro pop. 21h.
- Mustafa Sonic — DJ set. 22h30.

#### Dimanche 14 septembre :

- Duo Sabil (Palestine, Liban) avec Vincent Segal (Violoncelle) — 'Tawaf' — Musiques du monde. 18h.

Ecrit par le 16 février 2026

## En pratique

### Point Info Festival :

Petite Halle - du 9 au 14 septembre 2025 - 9h à 18h.

### Tarifs et billetterie :

Concerts tarif Plein 25€ ou 15€ / Tarif réduit 20€ ou 10€

Spectacle Zone Humide des Paluns : 10€ tarif plein / 8€ tarif réduit

Bénéficiaires tarif réduit : jeunes < 26 ans, demandeurs d'emploi.

Pass 6 concerts : 70€ (nombre limité) / Pass 2 concerts par Jour : 30€

Spectacle et film jeune public : en participation libre (le public décide du prix)

Atelier Fresque de l'Eau : 10€ par personne (groupe 8 personnes)

Concert Relaxation Bols Sonores : 10€ par personne (15 personnes par séance)

Les animations, balades, rencontres, débats, sont gratuits et ouverts à tous. La réservation est conseillée pour les ateliers, les promenades, balades à vélo en groupes restreints. Les horaires indiqués correspondent au début des concerts, merci de vous présenter au moins 20 minutes avant avec vos billets. Buvette sur place Guichet : à partir du 10/09 ouverture point Info Petite Halle sur le Planet. Guichet sur place : une heure avant les concerts.

*Pour acheter vos billets : site [www.emergencesfestival.fr](http://www.emergencesfestival.fr) / bouton « Réserver vos billets » ; par mail : [contact@emergencesfestival.fr](mailto:contact@emergencesfestival.fr)*

## La recette d'entremet glacé aux fruits rouges du chef Matthieu Hervé

Ecrit par le 16 février 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 d'entremet glacé, fruits rouges et glace au croissant.

Glace au croissant :

- 650gr de lait
- 150gr de crème
- 60 gr de jaunes d'œufs
- 80 gr de sucre
- 2 gousses de vanille
- 150gr de croissants toastés

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes, le sucre et la vanille. Verser sur les morceaux de croissant préalablement toastés à 150°C durant 10 minutes.

Laisser maturer toute la nuit. Le lendemain, mixer l'appareil et turbiner dans une sorbetière.

Sorbet fraises :

- 600gr de purée de fraises
- 150gr d'eau
- 150 gr de sucre
- 1 jus de citron jaune

Réaliser un sirop simple avec l'eau et le sucre, puis ajouter le jus de citron et la purée de fraises.

Ecrit par le 16 février 2026

Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis le lendemain turbiner dans une sorbetière.

Caramel aux fruits rouges :

- 250gr de sucre
- 190gr de purée de fruits rouges
- 75gr de jus de kalamansi
- 100 gr de beurre
- 100 gr de glucose
- 20gr de jus de citron vert

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis ajouter la purée de fruits rouges, le jus de kalamansi et le jus de citron vert. Ajouter le beurre puis le glucose puis mixer l'ensemble et refroidir au réfrigérateur durant une nuit.

Biscuit amandes :

- 150 gr de blancs d'œufs
- 150gr de sucre
- 80gr de poudre d'amandes
- 60gr de farine
- 100gr de beurre fondu

Réaliser une meringue française avec les blancs et le sucre. Dans un récipient, mélanger la farine et la poudre d'amandes, puis ajouter le beurre fondu. Enfin, associer les deux masses avec une maryse sans faire retomber l'appareil. Verser sur une plaque de cuisson et étaler à 1cm d'épaisseur, puis cuire à 170°C durant 20 minutes. Une fois sortie du four, emporte-piécer avec un cercle à entremet de 20 cm.

Ganache montée :

- 200gr de crème chaude
- 200gr de chocolat blanc
- 200gr de crème froide

Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition puis verser sur le chocolat blanc et mixer en ajoutant la crème froide. Réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « glace à l'italienne ».

Glaçage aux fruits rouges :

- 38gr d'eau
- 75gr de glucose
- 75gr de sucre
- 5 gr de gélatine poudre
- 30gr d'eau d'hydratation
- 50gr purée de fruits rouges
- 75gr de chocolat blanc

Ecrit par le 16 février 2026

Dans une casserole, réaliser un sirop à 103°C avec l'eau, le glucose et le sucre. Verser sur la gélatine hydratée, le chocolat blanc et la purée de fruits rouges, et mixer. Utiliser à 25°C.

Montage :

Dans un cercle à entremets de 20cm, déposer le disque de biscuit amandes, puis pocher de la glace au croissant sur 1cm d'épaisseur en veillant à former une cavité pour accueillir le caramel.

Ensuite pocher un peu de caramel aux fruits rouges dans cette cavité puis stocker au congélateur durant 30 minutes. Sortir l'entremet du congélateur puis pocher du sorbet aux fraises afin de terminer et de lisser l'entremet. Stocker une nuit au congélateur. Glacer l'entremet puis décorer avec la ganache montée, des fraises fraîches, quelques herbes et des cerises ou tout type de fruits à votre convenance.



DR

Ecrit par le 16 février 2026

# Villeneuve-lès-Avignon accueille la 2nde édition du festival 'Le Truc'



Après une première édition couronnée de succès, le festival de musique électro '[Le Truc](#)' revient pour une seconde édition ce samedi 30 août au cœur de la plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, au pied du fort Saint-André.

Le Truc Festival revient pour une nouvelle année ce week-end avec une programmation à la fois locale et internationale. Au programme de cette seconde édition, des artistes en live comme Jimmy Labeeu et Christian Burkhardt qui proposeront des live sets, Arthur Richard, Monsieur Madame Benoît et Papasito avec leur DJ sets, et Adn avec ses vinyles.

Les sept artistes se succèderont sur scène toute la soirée à partir de 17h. « Notre conviction est plus que jamais de rendre au festival ce qui appartient au festival : la danse, l'amusement, la joie, la convivialité, et en un mot qui regroupe ces caractéristiques, la fête », expliquent les organisateurs de l'événement.

Cette année, le festival doublera sa capacité d'accueil avec 1 000 festivaliers attendus, mais il doublera aussi l'espace scénique avec deux écrans géants. Sur place, il y aura plusieurs buvettes et plusieurs stands de nourriture, mais aussi des stands de maquillage et de tatouage.

Ecrit par le 16 février 2026

*Il est encore temps de réserver votre place sur la [billetterie en ligne](#).*

**Samedi 30 août. De 17h à 01h. Chemin de l'Avion. Villeneuve-lès-Avignon.**

## La recette de quesadillas du chef Joannes Richard



**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 quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- 6 cuil. à café de rub tex-mex
- 1 poivron rouge

Ecrit par le 16 février 2026

- 1 poivron vert
- 4 tortillas
- 10 chips nachos
- 1 brin de coriandre
- 1 filet d'huile d'herbes citronnée
- Huile d'olive
- 1 petit piment rouge
- 4 avocats bien mûrs
- 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
- 1 cuil. à café de paprika fumé

Le guacamole :

- 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil plat
- Le zeste de  $\frac{1}{2}$  citron vert
- 1 tomate
- Le zeste et le jus de  $\frac{1}{2}$  citron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.

Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.

Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.

Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.

Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.

Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué !

La cuisson :

Préparer le barbecue et faire une belle braise.

Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.

Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.

Écraser grossièrement les nachos.

Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.

Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.

Ecrit par le 16 février 2026

Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.



©Claire Payen - Solar