

Ecrit par le 16 février 2026

# Le Thor, Quand Capcar révolutionne la vente et l'achat de voitures d'occasion



**CapCar**, la plateforme française de vente et d'achat de voitures d'occasion entre particuliers, vient d'ouvrir une **nouvelle agence** au Thor, 77 rue Pasteur. A sa tête, Jason Lambert et son associé Mathieu Moschelli accompagnés de Léane Moschelli ainsi que de Sébastien Pacchiana qui rejoint un staff plutôt familial. La plateforme propose des véhicules contrôlés, garantis, livrés partout en France, avec une négociation gérée en ligne.

Pour tout dire, **CapCar** collabore avec 300 agents indépendants, 10 agences locales ouvertes -et 6 en cours de lancement-, et entre 5 000 et 6 000 véhicules vendus chaque année. Avec plus de 10M€ investis



Ecrit par le 16 février 2026

dans ses outils digitaux, CapCar propose aux vendeurs de gagner en moyenne 3 000€ de plus qu'en reprise, sans frais, et aux acheteurs d'économiser jusqu'à 10% par rapport aux prix en concession.

### Une affaire de famille

A la tête de l'agence, Jason Lambert travaille sur les secteurs de Barbentane, les Baux-de-Provence, Châteaurenard et les alentours ; Mathieu Moschelli sur Aureille, Les-Baux-de-Provence, Cabannes et les alentours ; Léane Moschelli sur l'Ardèche, les Bouches-du-Rhône, le Gard et le Vaucluse et Sébastien Pacchiana pour les secteurs d'Arles, Nîmes, Avignon, les alentours. Dix voitures ont déjà été vendues en deux semaines.



**Jason Lambert et Mathieu Moschelli Copyright CapCar Communication**

### L'interview

«Mathieu Moschelli et moi-même nous sommes rencontrés il y a plus de 10 ans, dans le secteur automobile, où nous avons travaillé, chacun pour une marque, sur le secteur de Cavaillon et ses alentours, relate Jason Lambert. Il est mon frère de cœur, et puis, il y a Léane, la sœur de Mathieu, qui nous a rejoints et bientôt mon beau-frère, Sébastien Pacchiana à l'agence que nous avons ouvert le 1er

Ecrit par le 16 février 2026

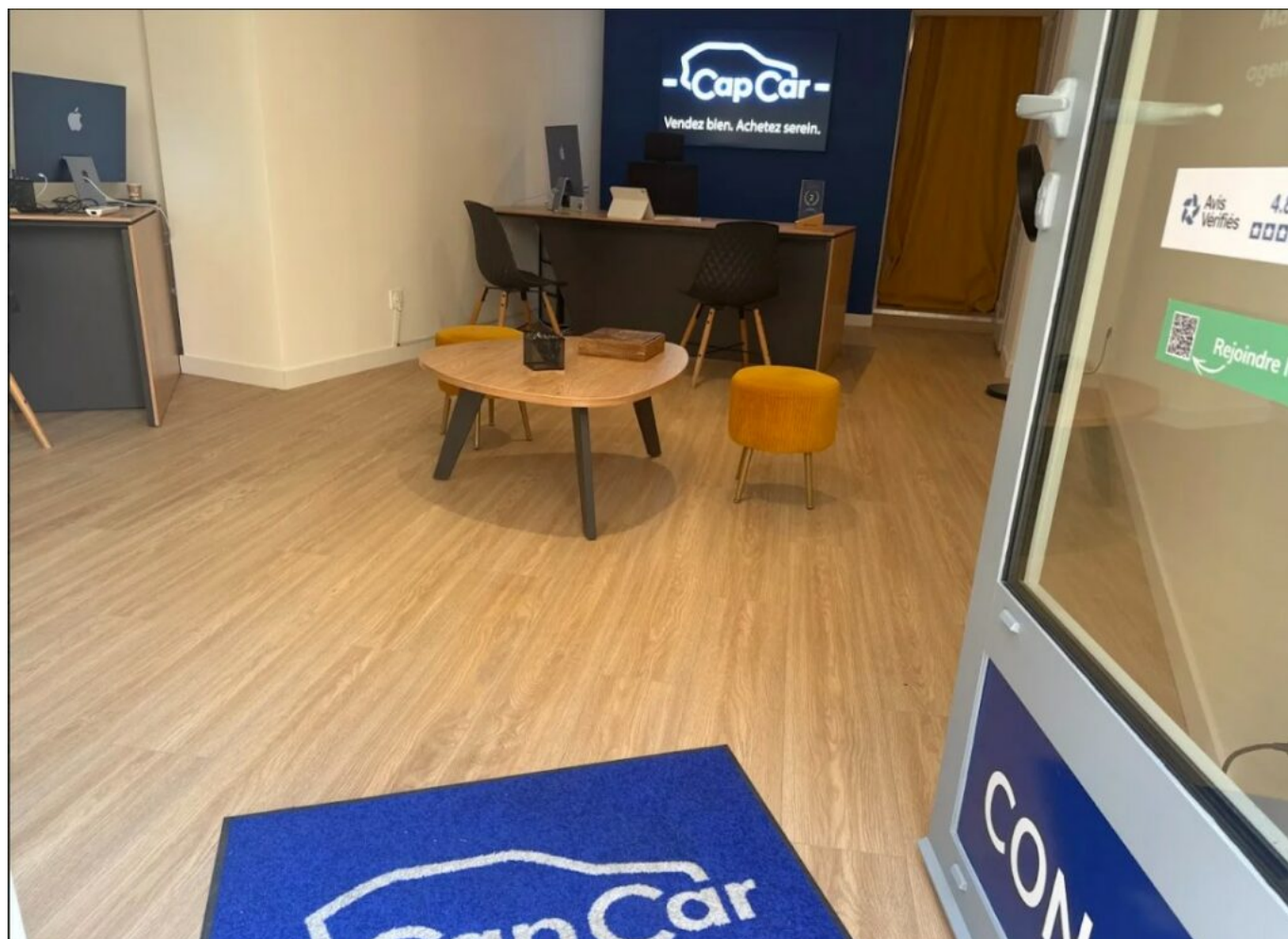
août, 77 rue Pasteur au Thor.»

### **Pourquoi nous sommes-nous lancés dans l'aventure Capcar ?**

«Parce que nous trouvions qu'il manquait un maillon en concession automobile pour satisfaire notre quête de sens : le lien avec le client. Pour nous les clients ne sont pas des numéros anonymes mais une nouvelle histoire, un moment de vie. Notre vœu ? Accompagner le client de A à Z, dans un vrai service de proximité et de qualité.»

### **Notre mission ?**

«Accompagner, avant tout, les vendeurs. Nous les accompagnons, ainsi, dans toutes les démarches : trouver les acheteurs, filtrer les demandes farfelues, réaliser le paiement et, ensuite, finaliser les ventes. Ce process se fait avec un seul intermédiaire du début à la fin. Nous nous rémunérons auprès de l'acheteur et selon le modèle de la voiture. Enfin, les véhicules sont garantis 6 mois.»



Copyright CapCar Communication



Ecrit par le 16 février 2026

### Comment nous procédons

«Nous faisons le tour de la voiture, l'essayons, regardons les points spécifiques comme la batterie, les pneus, les plaquettes, les disques, la courroie de distribution, les factures d'entretien, l'état général. Nous disposons aussi de critères et ne prenons pas, à la vente, de véhicules de plus de 20 ans ou de plus de 180 000km.»

### Aujourd'hui

«Nous avons ouvert une agence physique afin de prendre contact avec les gens pour discuter autour d'un café. Tout n'est pas que business. Les gens viennent nous rencontrer pour discuter de tout et de rien, se renseigner et nous prenons du temps, sans enjeu spécifique, pour nous parler et découvrir comment l'on peut échanger les uns avec les autres.»



Copyright CapCar Communication

Ecrit par le 16 février 2026

## La recette de thon rouge de Méditerranée du chef Matthieu Hervé



**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 thon rouge de Méditerranée avec romesco, olives taggiasche et verveine.

### Sauce Romesco :

- 300gr de tomates anciennes
- 100gr de poivrons rouges
- 40gr de pignons de pin
- 40gr d'amandes effilées
- 80gr d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Monder les tomates et éplucher les poivrons, faire rôtir au four 25mn à 160 avec la gousse d'ail émincée et ajouter les pignons de pin et les amandes pour 5 mn de plus.

Une fois le tout bien rôti, mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse et monter à l'huile d'olive. Débarrasser dans une pipette et conserver à température ambiante pour le dressage.



Ecrit par le 16 février 2026

Olives taggiasche :

- 100gr d'olives taggiasche
- 30gr de chapelure Panko

Dénoyer les olives, mixer avec le panko et sécher au four à 160 degrés pendant 15 mn.  
Réserver dans un endroit sec.

Espuma à la verveine :

- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 5 gr de moutarde
- 4 gr de vinaigre de xérès
- 250gr d'huile de verveine

Mélanger les œufs, les jaunes, la moutarde et le vinaigre dans un cul de poule. Monter à l'huile de verveine et mettre dans un siphon. Gazer 2 fois et maintenir au bain marie.

Déroulé et dressage :

Tailler 6 pièces de 120gr de thon et l'enrouler dans la feuille de brick, poêler chaque face jusqu'à coloration et laisser reposer 5 mn pour faire rentrer la chaleur au milieu.

Pour le dressage, faire une demi-lune avec le crumble d'olives, faire quelques points de sauce Romesco, disposer le thon et ajouter des anchois, des câpres frits et des feuilles de capucines.

Au dernier moment, ajouter l'espuma de verveine .

Ecrit par le 16 février 2026



©Arthur Ledoux

## Les Préambules d'été, trois jours de fête culturelle à Rochefort-du-Gard



Ecrit par le 16 février 2026



La [Compagnie 2068](#) nous donne rendez-vous pour les Préambules d'été : trois jours de spectacles, concerts, expositions, théâtre, bal populaire et buvette du vendredi 4 au dimanche 6 juillet.

Un week-end pour rire, découvrir, danser et partager des moments culturels uniques en famille, entre amis ou entre voisins ! Une programmation riche pour faire vibrer la culture au cœur de la commune, dans une ambiance festive, ouverte à toutes et tous !

### 'Patiente 66' de la compagnie Le Jardin d'Alice

Ce spectacle a remporté un vif succès lors de la sortie de résidence de la compagnie [Le Jardin d'Alice](#) en février 2025 au Théâtre des Carmes à Avignon. Le proposer est courageux et l'histoire étonnante pour ne pas dire choquante : la pièce tirée du livre de Dorothee Zumstein évoque le destin de Rosemary Kennedy, fille aînée de Joseph et Rose et soeur de John. À l'âge de 23 ans, elle devient la soixante-sixième lobotomisée du docteur Freeman, célèbre chirurgien, pionnier de la lobotomie aux Etats-Unis. Avec le personnage de Rosemary incarné sur scène, nous découvrons aussi une certaine Amérique mis en musique sur le plateau en piano live.



Ecrit par le 16 février 2026

## Au programme

### Vendredi 4 juillet

19h. Spectacle de rue. Devant La Poste.

21h. Concert « No Name » . Place Raimond VI/

### Samedi 5 juillet

21h. Théâtre. 'Patiente 66' au Castelas.

### Dimanche 6 juillet

16h30. Théâtre de papier. Castelas

21h. Bal populaire avec Les Empiaffés. Esplanade du Castelas.

---

# Logements 'bouilloires' : Gard, Vaucluse et Bouches-du-Rhône en première ligne d'ici 2050

Ecrit par le 16 février 2026



**Face à la multiplication des vagues de chaleur, la précarité énergétique estivale revient au premier plan. S'appuyant sur les prévisions de Météo France la plateforme Hello Watt a établi la liste des départements les plus à risques d'ici 2050. Le Vaucluse, le Gard ainsi que les Bouches-du-Rhône figurent parmi les plus exposés**

Depuis les années 1990, la température annuelle moyenne en France a déjà progressé de +1,7°C, et Météo France anticipe +2,7°C d'ici 2050. Les départements les plus exposés verraient même leur nombre de journées très chaudes multiplié par deux, atteignant ainsi 12 jours en moyenne d'ici 2050, selon les projections de [Météo France Climadiag](#) concernant 32 000 communes de France.

Or le parc résidentiel demeure très mal armé : près de 80% des DPE renseignant l'indicateur 'confort d'été' sont classés en 'insuffisant' ou 'moyen' ; et plus d'un logement sur 3 affichent un niveau insuffisant\*.

### Une situation alarmante

« La situation est alarmante : plus de 80% des logements des français risquent de se transformer en 'bouilloires thermiques' sous l'effet de la hausse annoncée des températures, alerte [la plateforme Hello Watt](#) destinée à réduire sa facture d'énergie et son impact sur la planète.

Dans les territoires les plus menacés par la chaleur à l'horizon 2050, trois logements sur quatre présentent déjà un indicateur 'insuffisant' ou 'moyen', ce qui place leurs occupants en première ligne de

Ecrit par le 16 février 2026

la précarité énergétique estivale\*\*.

| TOP 10 départements les plus à risque de "logements bouilloires" |                  |
|--|------------------|
| N° dépt  | Département      |
| 84   | VAUCLUSE         |
| 30   | GARD             |
| 46   | LOT              |
| 82   | TARN-ET-GARONNE  |
| 13   | BOUCHES-DU-RHONE |
| 32   | GERS             |
| 81   | TARN             |
| 83   | VAR              |
| 34   | HERAULT          |
| 47   | LOT-ET-GARONNE   |

### Les départements du Sud en surchauffe

Dans ce top 10 des logements bouilloires, le Vaucluse et le Gard arrivent en tête de ce classement des indices de risque de surchauffe par département. Derrière, les Bouches-du-Rhône (5°), le Var (8°) et l'Hérault (9°) renforce la présence du Sud-Est. Le reste étant constitué de département du Sud-Ouest.

A l'inverse, c'est en Normandie, Bretagne, Haut-de-France que l'on trouve les départements les moins impactés d'ici 2050. Dans la région Paca, terre de contraste, les Alpes-Maritimes et les Hautes-Alpes apparaissent aussi dans ce top 10 des territoires les plus épargnés.



Ecrit par le 16 février 2026

| TOP 10 départements les moins à risque de "logements bouilloires" |                 |
|---|-----------------|
| N° dépt   | Département     |
| 50  | MANCHE          |
| 29  | FINISTERE       |
| 76  | SEINE-MARITIME  |
| 6   | ALPES-MARITIMES |
| 62  | PAS-DE-CALAIS   |
| 22  | COTES-D'ARMOR   |
| 14  | CALVADOS        |
| 80  | SOMME           |
| 88  | VOSGES          |
| 5   | HAUTES-ALPES    |

*Classement des départements selon leur indice de risque par département calculé par Hello Watt et correspondant à : proportion actuelle de logements à confort d'été 'moyen' ou 'insuffisant' dans le DPE × nombre de journées très chaudes projetées en 2050. Sources : Calcul Hello Watt sur la base des données DPE ADEME (juillet 2021 à octobre 2024) et données prévisionnelles 2050 climadiag Météo France pour 32 000 communes en Fran*

### Un indicateur de confort d'été encore insuffisant pour mesurer un risque majeur

« A ce jour, le confort d'été reste un indicateur marginal dans l'évaluation énergétique des logements, explique Hello Watt. S'il est bien mentionné, il n'est pas intégré dans le calcul de la note et reste une simple indication. Ce manque de considération conduit à le négliger dans les décisions de vente, de location ou de rénovation. Sa fiabilité est, en outre, très contestée : les algorithmes sont incomplets, certains logements ne sont pas évalués et la méthodologie néglige des paramètres essentiels, comme la localisation ou l'inertie thermique. D'après l'étude Pouget Consultants-Ignes (juillet 2024), une révision de l'indicateur ferait basculer 90% du parc en 'insuffisant' ou 'moyen'. Cette lacune est d'autant plus problématique que certains logements, pourtant bien classés au DPE sur le plan hivernal, offrent un confort d'été médiocre. Des bâtiments très performants en isolation thermique peuvent ainsi se transformer en véritables 'bouilloires thermiques' en été. »

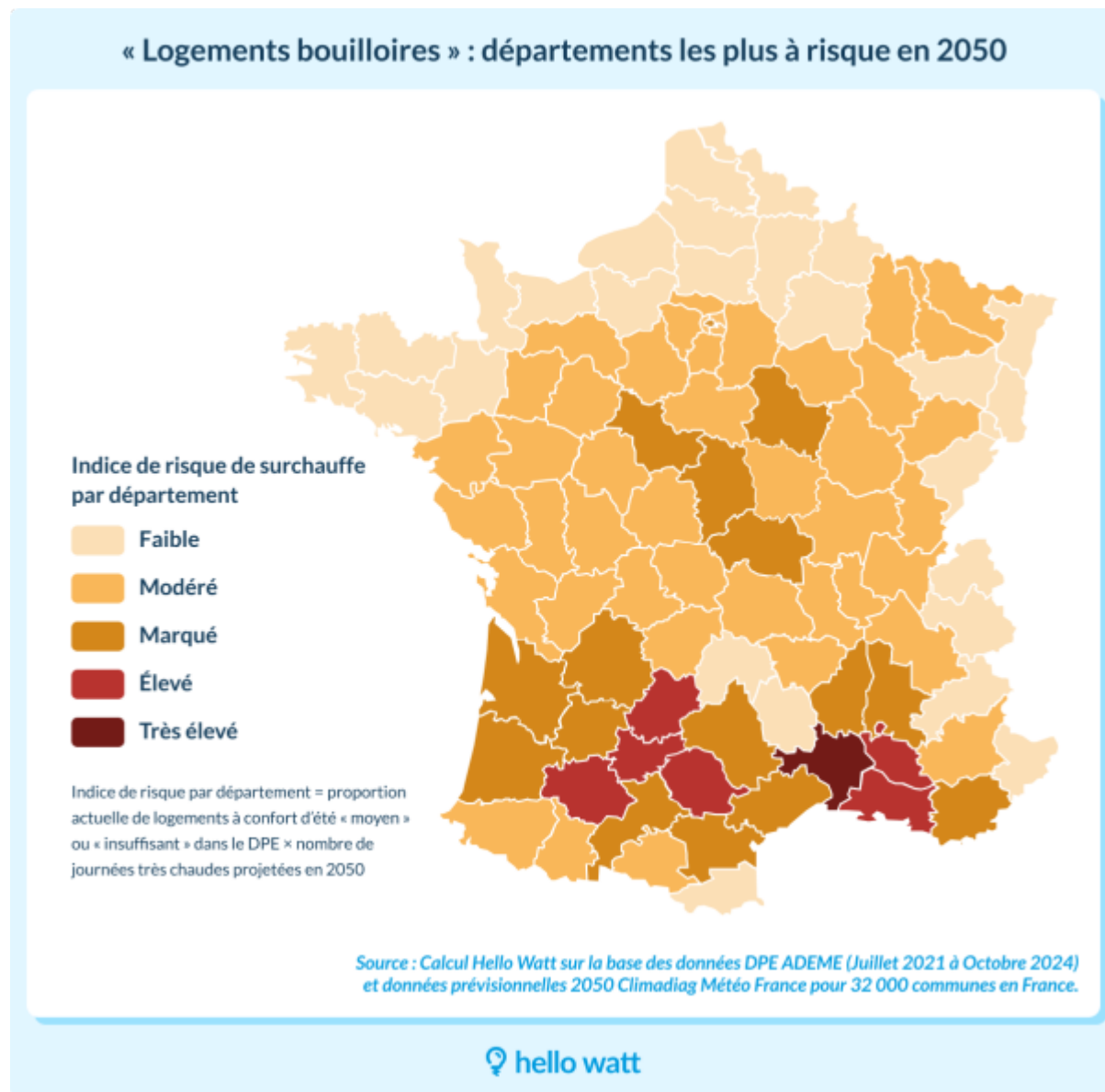
« Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. »

*Pierre-François Morin, Directeur de l'activité rénovation énergétique d'Hello Watt*

« Un logement peut afficher un B au DPE et pourtant devenir invivable en été, constate [Pierre-François Morin](#), directeur de l'activité rénovation énergétique d'Hello Watt. Cela crée une vraie incompréhension

Ecrit par le 16 février 2026

chez les particuliers, qui finissent par ne plus faire confiance à l'outil. Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. Mais au-delà du constat, il existe déjà des solutions concrètes pour améliorer le confort d'été : isoler sa toiture, installer des volets adaptés, renforcer l'inertie des murs ou encore opter pour une pompe à chaleur réversible. Ce sont des leviers simples, efficaces, que nous proposons au quotidien chez Hello Watt. Le confort d'été ne doit plus être un critère secondaire dans la rénovation énergétique. »



### Les conseils pour mieux résister à la chaleur

Hello Watt formule plusieurs recommandations à l'attention des particuliers :

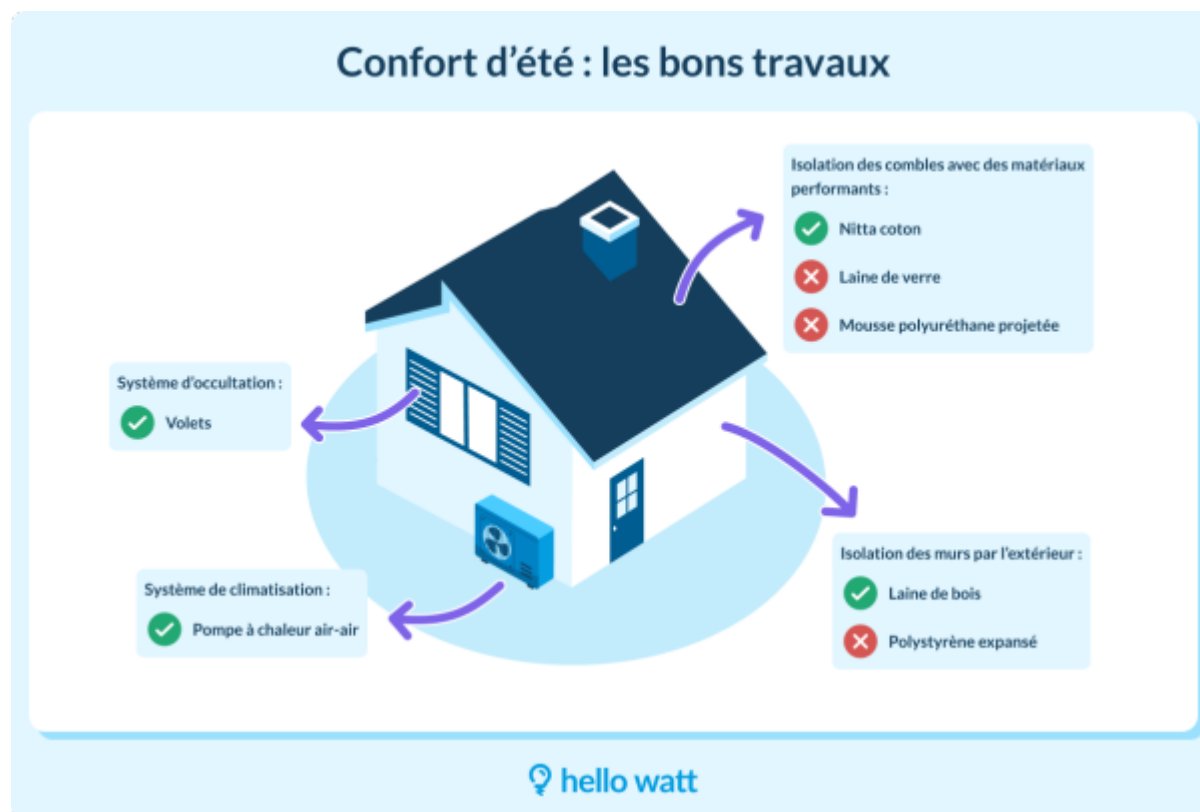
- Isoler murs et toits avec des matériaux biosourcés à fort déphasage thermique - c'est-à-dire capables de

Ecrit par le 16 février 2026

retarder la pénétration de la chaleur dans la paroi. Ces travaux, correctement réalisés, demeurent la solution la plus efficace. Un matériau inadapté peut, en plein été, transformer un logement en fournaise et s'avérer plus préjudiciable que l'absence d'isolation. Pour l'isolation des murs, Hello Watt recommande la laine de bois, un matériau biosourcé qui retarde l'entrée de la chaleur d'environ huit heures, soit deux fois plus que le polystyrène expansé. Pour le toit, il est préconisé une isolation en Nita-Cotton offrant une durée de déphasage de 5 heures.

- Installer des occultations extérieures sur les fenêtres. Une fenêtre équipée de volets réduit les apports solaires de 85%. C'est la technique la plus simple, la moins énergivore et la moins chère pour abaisser de 2 à 5°C la température intérieure.

- Recourir à un système de climatisation réversible pour rafraîchir le logement en été, et le chauffer en hiver ; les pompes à chaleur air-air sont très indiquées pour cet usage. Leur fonctionnement est simple : elle capte les calories extérieures et les restitue via les unités intérieures sous forme de chaleur ou fraîcheur, assurant confort et sobriété.



Auprès des pouvoirs publics, Hello Watt recommande par ailleurs aussi plusieurs évolutions des dispositifs existants : inscrire les occultations et les revêtements réfléchissants dans MaPrimeRénov', augmenter le soutien aux isolants à fort déphasage et réformer le DPE afin de rendre l'indicateur de confort d'été plus fiable ainsi que l'intégrer à la note globale pour en faire un critère d'information obligatoire.



Ecrit par le 16 février 2026

L.G.

*\*Etude Pouget Consultants-Ignes, parue en juillet 2024.*

*\*\*Données DPE ADEME, juillet 2021 - octobre 2024.*

## La recette de mayonnaise 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 mayonnaise à l'ail rôti.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 40 g d'ail frais
- 1 bouquet garni
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Ecrit par le 16 février 2026

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 200 ml d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

#### L'ail rôti :

Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.

Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.

#### La mayonnaise :

Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver.

Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.

Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.

Ecrit par le 16 février 2026



DR

---

## **Maison Sinnae, le nouveau pôle œnotouristique de Laudun inauguré à l'occasion du centenaire de sa cave**



Ecrit par le 16 février 2026



**Sinnae était le prénom de l'épouse de Jules César, le conquérant qui avait installé son camp romain de 18 hectares sur les hauteurs de la commune de Laudun, au-dessus des Vallées de la Cèze et de la Tave. D'une superficie de 2 350 hectares, dont 1 800 classés en AOC (ce qui en fait le 18ème cru des Côtes-du-Rhône), le vignoble de la [Maison Sinnae](#) regroupe depuis 2019 les deux caves de Laudun et Chusclan. Hommes et caves ne font qu'un, 100 ans de passion, de savoir-faire et d'aventure collective pour 140 familles vigneronnes.**

Entre coteaux calcaires et galets roulés, le cru Laudun ce sont 90 hectares de blanc soit 2 715 hl produits et 150 ha en rouge, soit 4 450hl commercialisés. Après la rénovation du caveau, un nouvel espace a été ouvert en face, un écrin dédié au vin, à la vente comme aux réceptions conviviales et aux soirées privées festives le jeudi.

« Depuis 2014, un grand plan d'investissement a été lancé pour mettre en valeur le travail des vignerons », explique [Philippe Pellaton](#), le président de la coopérative. 16M€ à la clé en tout. D'un côté de la route, un chai flambant-neuf, dédié au pôle logistique et à l'embouteillage, de l'autre, dans une ancienne maison cossue de notaires, un caveau de commercialisation des cuvées 'Genêts', 'Dolia', 'Monticauts' et 'Ribières' ou 'Aurélien', une vinothèque et un espace où peuvent aussi être organisés des ateliers de dégustation et des séminaires d'associations ou d'entreprises, des soirées festives.

Ecrit par le 16 février 2026



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

## L'œnotourisme pour mettre en lumière les terroirs

Parallèlement, pour prolonger cette immersion, Philippe Pellaton fourmille d'idées pour booster les finances des vignerons, face à la crise et à la déconsommation de vin grâce à l'œnotourisme. « Des



Ecrit par le 16 février 2026

terroirs, une âme », c'est l'axe de communication de la cave, avec des activités ludiques comme des escape games, des randonnées en VTT à assistance électrique à travers les vignobles avec pauses-dégustation dans les caveaux, initiation à l'oenologie. Maison Sinnae propose aussi un hébergement sur mesure dans des gîtes, des lodges en bois et des maisons de caractère en pleine nature mis à disposition par les viticulteurs.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi



Ecrit par le 16 février 2026

## Le 100e anniversaire

Pour marquer ce centenaire, des vendanges participatives seront organisées à l'automne avec la création d'une cuvée spéciale 1925-2025. Une affiche signée Gaël Dimitri a été imprimée pour marquer « ce siècle de vin, de lien et d'émotion », a insisté Philippe Pellaton. Ils étaient près de 300 invités, pour l'inauguration de la Maison Sinnae. Le 13 juin, place à la Soirée des Enfants terribles. Pour le 14 juillet on attend autour de 1 200 convives pour la Feria organisée avec le club taurin. Et en octobre, les 11 & 12, se dérouleront, comme d'habitude les vendanges historiques de Chusclan avec messe en provençal, défilé de voitures anciennes, foulage et pressée des raisins à l'ancienne.

## La professionnalisation des vignerons

« Nous travaillons tous ensemble pour ajouter de la valorisation et de la visibilité à nos vin, ajoute le Président Pellaton. Entre 2020, 2022 et 2024, à cause des phénomènes climatiques comme le gel, la grêle et la sécheresse, nous récoltes ont reculé de 40%. L'an dernier on a mieux résisté. Désormais, nos vignerons se professionnalisent. Quand ils reçoivent des touristes étrangers dans leur cave, ils soignent davantage l'accueil, certains parlent anglais, italien, espagnol ou allemand. Du personnel formé est dédié aux visites et dégustations. Même si je suis un peu inquiet parce que certains ont du mal à s'en sortir, les courtiers, négociants, grossistes, cavistes et restaurateurs nous aident. On ne mesure pas encore les conséquences de la reconnaissance du Laudun en AOC, mais ça va venir dans les prochaines années et donner un sacré coup d'accélérateur à nos ventes. »

Contact : [contact@sinnae](mailto:contact@sinnae) / 04 66 90 11 03

---

# La recette du burger 'Greek Freak' du chef Joannes Richard

Ecrit par le 16 février 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 du Greek Freak, un burger végétarien qui fait référence au joueur de basketball grec Giannis Antetokounmpo.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 litre d'huile de tournesol
- 2 tomates
- 1 oignon doux
- 100 g d'olives de Kalamata
- 4 Buns classique
- 160gr Sauce blanche à la grecque
- 4 Falafel
- 120gr Halloumi grillé
- 150gr Roquette assaisonnée à l'huile d'herbes verte citronnée
- 120gr Pickles d'oignon rouge au genièvre
- 80 gr Tartare d'olives de Kalamata, oignons et tomates

Faire chauffer l'huile à 160 °C dans une casserole (si vous avez une friteuse, vous pouvez l'utiliser). Épépiner les tomates avant de les tailler en brunoise, ainsi que l'oignon et les olives. Saler et ajouter un filet d'huile d'herbes verte citronnée. Mélanger.



Ecrit par le 16 février 2026

Toaster les 2 moitiés du bun avec un peu de beurre. Une fois une belle croûte dorée obtenue, les poser sur une planche pour procéder au montage.

Étaler 1 cuillerée à soupe de sauce blanche sur les 2 moitiés du bun.

Déposer de la roquette sur le bun du haut et en mettre aussi un peu sur le bun du bas.

Déposer des pickles d'oignon rouge (assez pour qu'on en ait à chaque bouchée) sur le bun du bas.

Déposer 1 belle cuillerée à soupe de tartare de tomate sur le bun du haut.

Plonger la galette de falafel une 1 minute et demie dans la friteuse. Égoutter sur du papier absorbant.

Faire griller le halloumi dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Si vous avez un chalumeau, vous pouvez le marquer légèrement avec.

Déposer la galette sur le bun du bas et ajouter le halloumi dessus.

Poser le bun du haut sur le steak : votre burger est prêt !



Ecrit par le 16 février 2026



Ecrit par le 16 février 2026





Ecrit par le 16 février 2026

DR

## La recette de saint-honoré du chef Matthieu Hervé



**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 saint-honoré avec miel du château et citron de Menton.

Crème au citron de menton :

- 600 g jus de citron
- 600 g oeuf
- 200 g sucre
- 100 g miel du chateau
- 12 g gélatine
- 300 g beurre pommade



Ecrit par le 16 février 2026

Mélanger le jus de citron avec le limoncello et les œufs, ajouter le sucre et le miel puis cuire à feu doux jusqu'à ajouter la gélatine et le beurre et mixer.

Feuilletage :

- 500 g farine
- 275 g eau
- 10 g sel
- 50 g beurre fondu
- 300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et le saupoudrer de sucre blanc puis cuire entre deux plaques de cuisson à 180 degrés durant 30 minutes environ. Détailler un rond de 24cm de diamètre.

Pâte à choux :

- 165 g lait
- 65 g beurre
- 2 g sel
- 2 g sucre
- 100 g farine
- 165 g oeufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher sur le feu durant 1 minute. Verser dans la cuve d'un batteur et mélanger avec la feuille à vitesse moyenne en ajoutant les oeufs un à un. Pocher des choux de 2cm de diamètre et cuire a 170 degrés avec le craquelin.

Pâte à craquelin :

- 150 g beurre
- 150 g farine
- 2 g sel
- 150 g cassonade

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sel, le sucre puis bien homogénéiser. Étaler entre deux feuilles de cuisson à 1 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler des petits ronds du même diamètre que les choux et les disposer sur ces derniers.

Gel citron :

- 200 g jus de citron de Menton
- 20 g sucre
- Q.S xanthane

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une texture épaisse. débarrasser dans une pipette.



Ecrit par le 16 février 2026

Chantilly au miel :

- 500 g crème 35%
- 50 g miel du château

Monter la chantilly bien froide et souple puis pocher en utilisant une douille saint-honoré.

Caramel :

- 300 g sucre
- 50 g glucose
- 50 g eau

Réaliser un caramel brun (environ 170 degrés) puis glacer les choux et les disposer dans des moules flexipan demi sphere afin d'obtenir un résultat lisse et brillant.

Montage :

Garnir les choux avec la crème au citron, puis en caraméliser une moitié et saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Déposer les choux sur le pourtour du rond de pâte feuilletée. Garnir le centre du saint-honoré avec une quantité généreuse de crème au citron puis pocher la chantilly au miel sur la crème. Décorer avec des zestes de citron confit, un citron zesté, des brisures de crumble et du gel de citron.

Ecrit par le 16 février 2026



DR

## Shiva, spécialiste du ménage et repassage à domicile, recrute en Vaucluse et dans le Gard



Ecrit par le 16 février 2026



**Shiva, l'enseigne du ménage et repassage à domicile, a ouvert récemment 10 agences en régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie. De nombreux postes sont à pourvoir, notamment à Saint-Saturnin-lès-Avignon et Bagnols-sur-Cèze.**

Afin de répondre à la demande des consommateurs et de mieux couvrir le territoire national, l'enseigne Shiva, qui dispose déjà de quelque 550 agences, en a ouvert 10 nouvelles en Région Sud et en Occitanie à Six-fours, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Vidauban, Montauroux, Cuers, Lambesc, Istres, Mougins, Saint-Martin-du-Var et Bagnols-sur-Cèze. « Ces ouvertures témoignent de la forte dynamique de Shiva dans la région et illustrent pleinement l'ambition de l'entreprise : proposer un service de proximité et de qualité à nos clients à travers les territoires, tout en valorisant le métier d'employé de maison », explique [Romain Bouis](#), Responsable régional Shiva.

Le nombre de clients ne cessent d'augmenter, avec une croissance du marché du service à la personne d'environ 20% par an. Ainsi, les agences Shiva peuvent compter jusqu'à 50 employés de maison chacune afin de répondre aux demandes croissantes. L'entreprise, fondée il y a 20 ans, ambitionne de comptabiliser plus de 1 000 agences d'ici 2027, ainsi que de créer 300 000 emplois.



Ecrit par le 16 février 2026

**Pour postuler, il est possible de se rendre directement en agence ou directement [sur le site internet](#).**

*48 Place des Cafés. Saint-Saturnin-lès-Avignon.  
17BD Lacombe. Bagnols-sur-Cèze.*