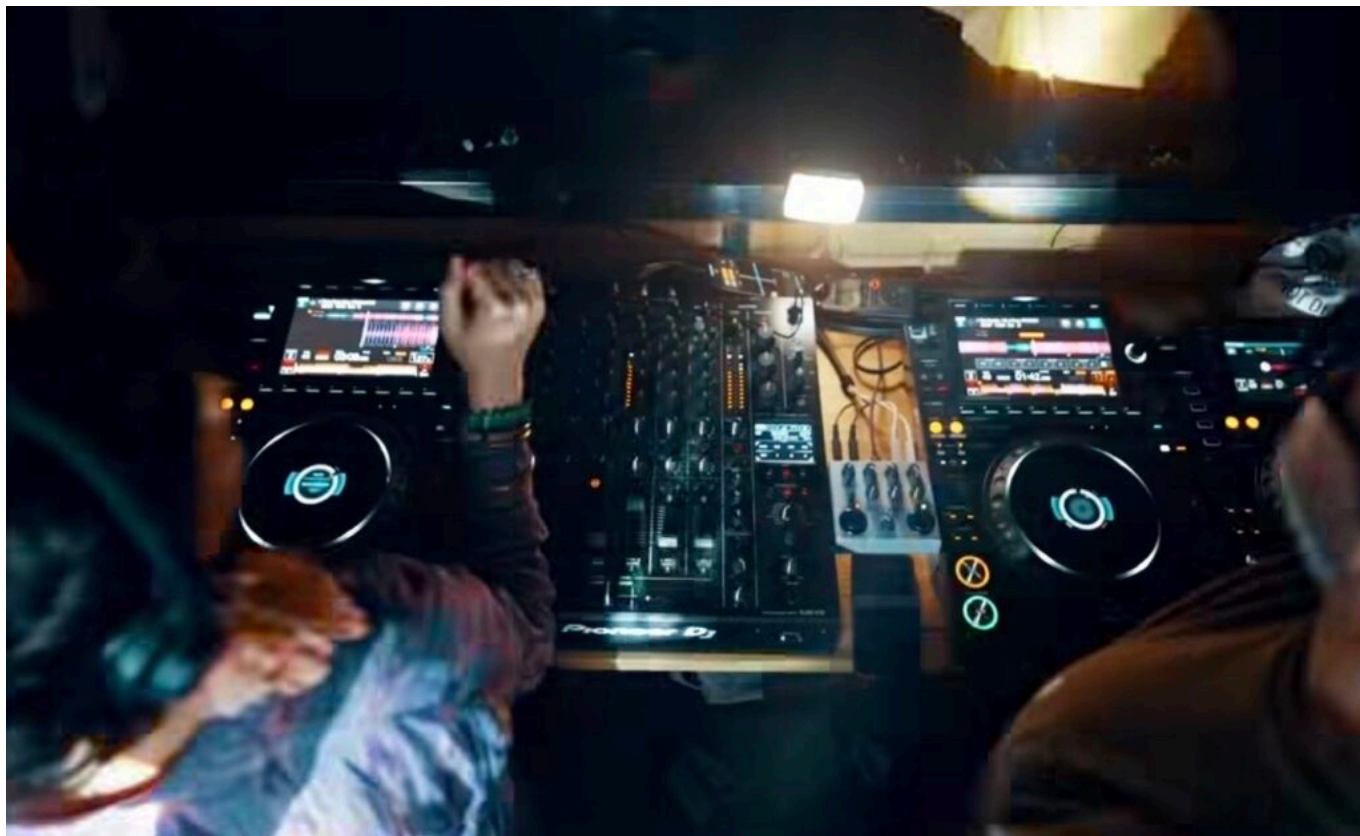


Ecrit par le 16 avril 2026

## (Vidéo) L'événement Blossom revient pour une 2<sup>nd</sup>e édition à Roquemaure



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,

Ecrit par le 16 avril 2026

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.

[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

Ecrit par le 16 avril 2026



**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 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.***

Écrit par le 16 avril 2026

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



## 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.

Écrit par le 16 avril 2026

## **‘Émergences’ 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.

### **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 Sabîl 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 Aesthesis 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 musique en français et provençal. 18h.

Ecrit par le 16 avril 2026

- 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.

#### **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 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 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 mûrir 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 avril 2026

Laisser mûrir 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-piècer 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 avril 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 avril 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 Labeou et Christian Burkhardt qui proposeront des live sets, Arthur Richard, Monsieur Madame Benoît et Papisito avec leur DJ sets, et Adn avec ses vinyles.

Les sept artistes se succéderont 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 avril 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 avril 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 ½ citron vert
- 1 tomate
- Le zeste et le jus de ½ 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 avril 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 quesadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.



©Claire Payen - Solar

Ecrit par le 16 avril 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 avril 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 Cavillon 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 avril 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 avril 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 avril 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 avril 2026

Olives taggiasche :

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

Dénoyauter 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 .

Écrit par le 16 avril 2026



©Arthur Ledoux

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

Ecrit par le 16 avril 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 avril 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.