

Ecrit par le 16 avril 2026

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



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

Ecrit par le 16 avril 2026

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 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^e), le Var (8^e) et l'Hérault (9^e) 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 avril 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. »

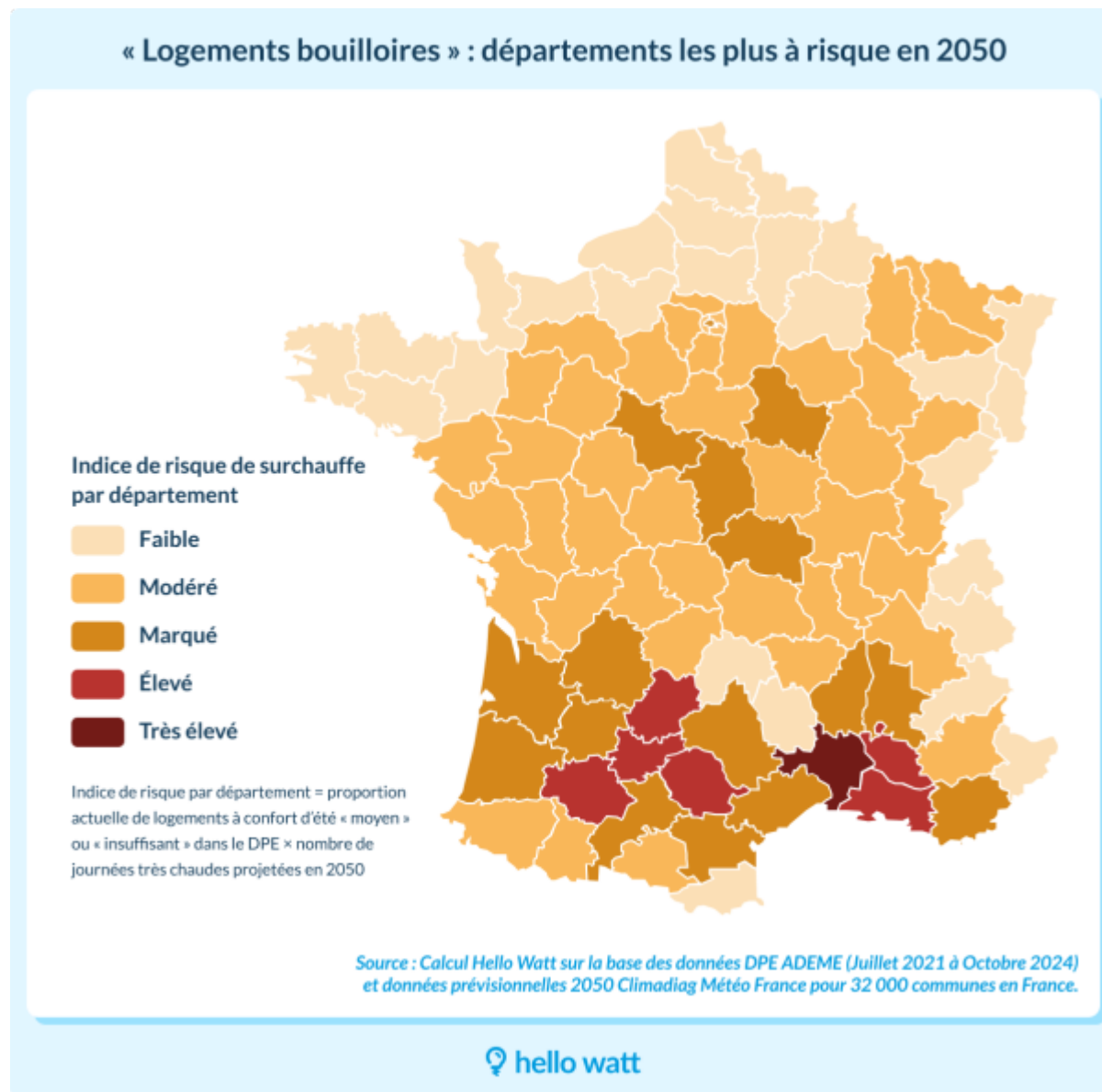
« Il est urgent de rendre le DPE plus lisible, plus fiable, et surtout plus cohérent avec les enjeux climatiques actuels. »

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 avril 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 :

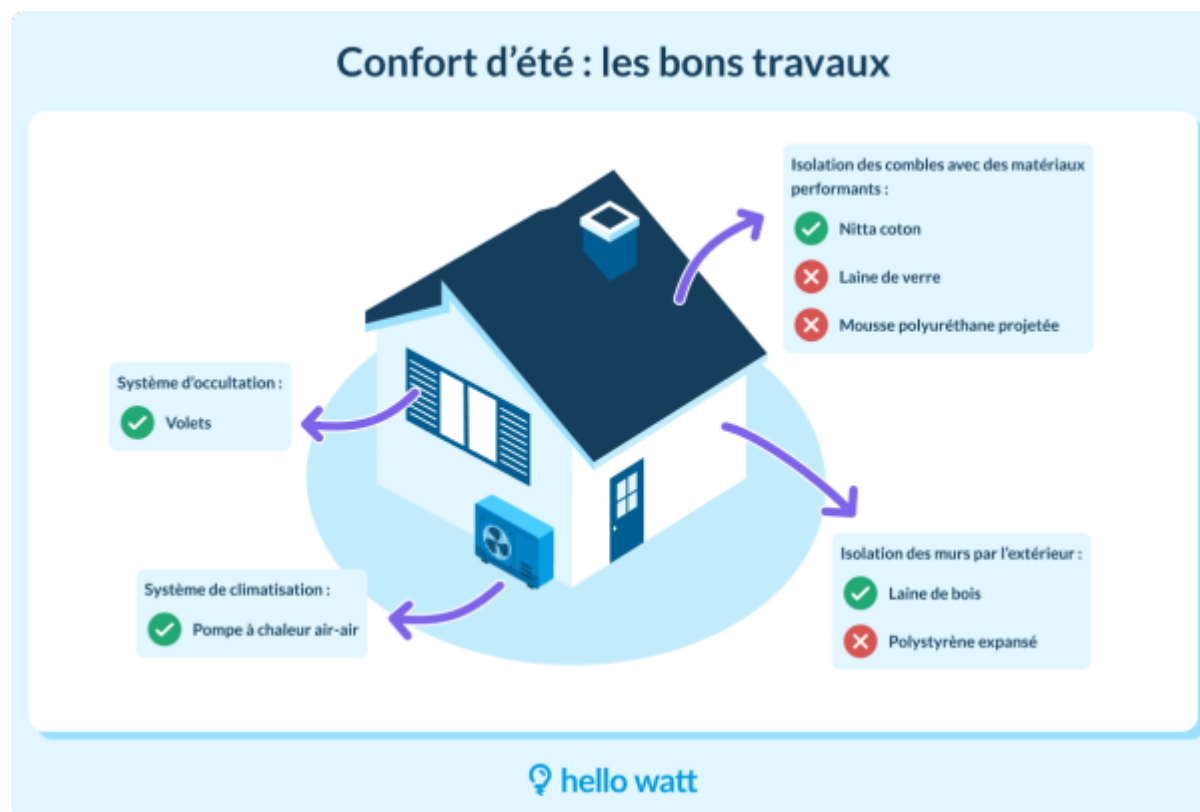
- Isoler murs et toits avec des matériaux biosourcés à fort déphasage thermique - c'est-à-dire capables de

Ecrit par le 16 avril 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.



Après 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 avril 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 avril 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, épilucher 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 avril 2026



DR

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

Ecrit par le 16 avril 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 avril 2026



Le chai et la chaîne d'embouteillage



Le caveau et le pôle de réception

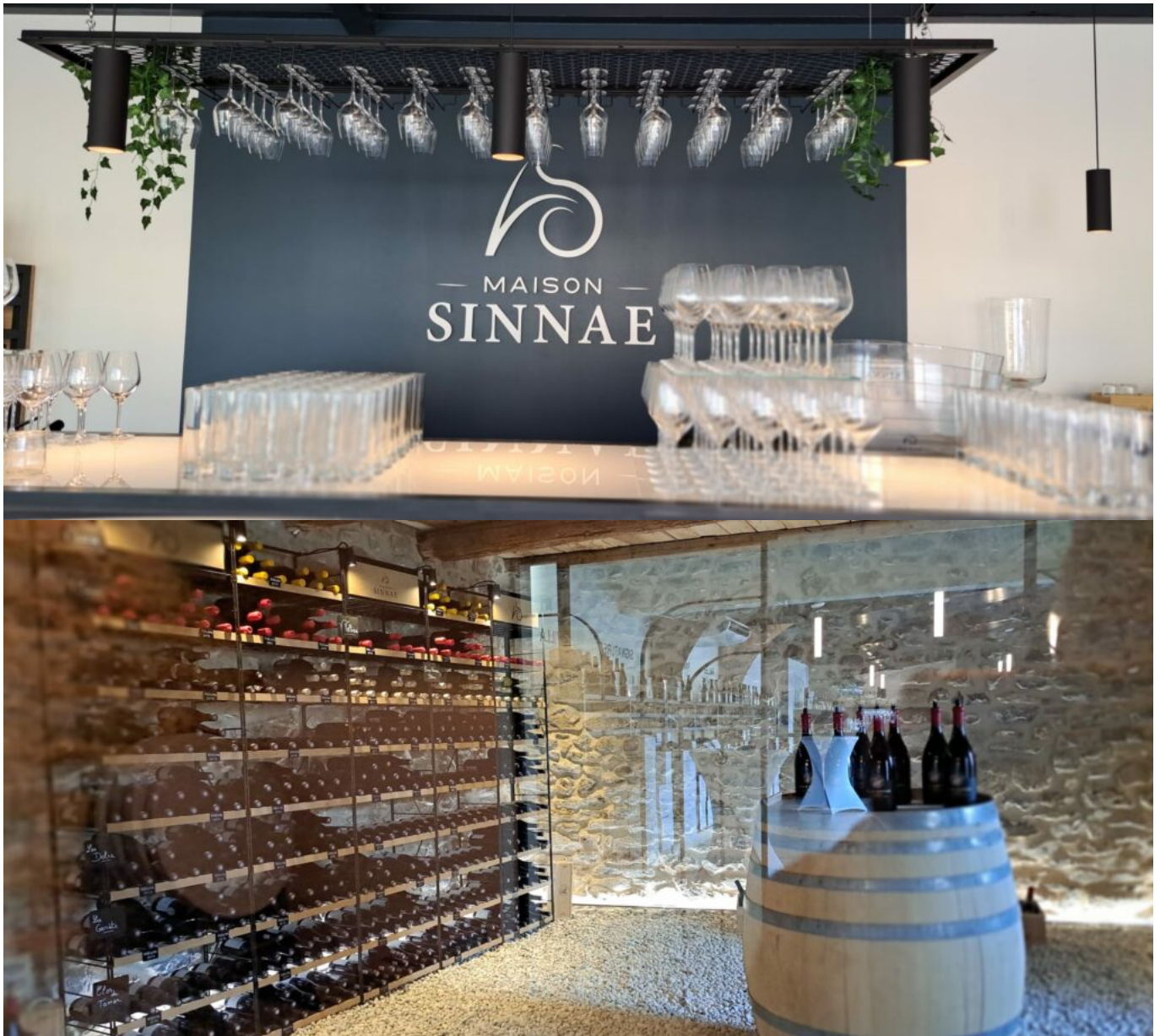
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

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 avril 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 avril 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, nos 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 / 04 66 90 11 03

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

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

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 avril 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 avril 2026



Ecrit par le 16 avril 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 avril 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 avril 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 avril 2026



DR

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

Ecrit par le 16 avril 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 avril 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.

Une aire de camping-cars vient d'ouvrir à Vallabrègues



Créée en décembre 2024 et inaugurée le 28 mars, l'aire de camping-car du réseau européen Camping-car park propose 12 emplacements à Vallabrègues dans le Gard.

Ecrit par le 16 avril 2026

Cette nouvelle aire fait écho à sa voisine de Comps, ouverte également en décembre dernier. Fondé en 2011 en Bretagne, le réseau [Camping-car park](#) poursuit son développement après la création de 124 aires en Europe en 2024. Sur les 453 points de passages en France constitués par l'entreprise bretonne, 7 sont déjà présents dans le département vauclusien, sans compter les aires voisines dans les communes limitrophes.

[L'aire de Vallabrègues](#) est ainsi la 5e aire gardoise du groupe située à moins de 30 km d'Avignon. Aménagée depuis peu, elle remplit déjà en cette période printanière les $\frac{3}{4}$ de sa capacité d'accueil. Pour 24h de stationnement, il faut compter 14€. Camping-car park estime que le panier moyen des touristes installés sur ses emplacements est à hauteur de 50€, dont 44€ déboursés au profit des acteurs de l'économie locale.

[Comps, dans le Gard, Lieu d'implantation de l'aire des Camping car park](#)

Panorama chiffré en Vaucluse

Le site [Park4night](#) recense toutes les possibilités d'étape pour les voyageurs en camping-car et en van. Depuis sa cartographie de sites proposant des services aux camping-caristes, nous avons pu relever des données précises.

Il existe dans le département vauclusien 18 aires de camping-cars gratuites comme payantes, incluant stationnement et services au total. Les 5 aires gratuites sont réparties plus au centre du département entre Gigondas, Sault, L'Isle-sur-la-Sorgue et Bonnieux. Tandis que les 13 autres aires (dont 6 chez des particuliers) sont disposées linéairement le long du Rhône, puis dans l'axe Vaison-Mormoiron, et enfin le Nord Luberon. Le Sud Vaucluse est peu investi, mais il semble compensé par les aires proches dans les Bouches-du-Rhône et les Alpes-de-Haute-Provence.

Par ailleurs, il existe 9 parkings de camping-car sans services (vidange, plein d'eau, branchement électrique...) sur le pourtour du département et 4 aires de services sans possibilité de stationner, réparties irrégulièrement.

Un mode de tourisme plébiscité

[Le Monde du Camping-Car](#), média spécialisé, indique qu'en 2024 « sur les 3784 aires comptabilisées, 1120 sont totalement gratuites (pas de coût pour les stationnements nocturnes et pleins d'eau). » Aussi, en s'intéressant de plus près aux simples étapes des camping-caristes, il précise que « 61,5% des aires ne font pas payer le stationnement, mais possiblement les services. »

Selon les chiffres de Camping-car park, « le marché de l'hébergement des camping-cars représente 39% du marché de l'hôtellerie de plein air français avec 40 millions de nuitées par an pour 1 500 000

Ecrit par le 16 avril 2026

voyageurs européens. » Un mode de tourisme nomade par séjour étape (moins de 7 jours), dont notre économie locale pourrait bénéficier de plus en plus dans les années à venir. Des sites comme [Provence Guide](#), [Camping car](#), et [Wikicampers](#) permettent de trouver rapidement les points d'étape et les services disponibles pour les voyageurs en Vaucluse et alentour.

Amy Rouméjon Cros

Rencontre avec l'auteur de polars Bruno Carpentier à Villeneuve-lès-Avignon



L'établissement hôtelier villeneuvois [L'Heure Bleue](#) organise une rencontre avec l'auteur

Écrit par le 16 avril 2026

aubagnais [Bruno Carpentier](#) le mercredi 9 avril.

Paru en mars, *Arma Christi*, le dernier roman de Bruno Carpentier, sera présenté lors d'une rencontre-dédicace à L'Heure Bleue. Avec une dizaine de publications à son actif, l'auteur partagera avec le public ses méthodes de travail. Les spécificités du genre, ses inspirations, son mode d'écriture et le développement de ses personnages n'auront plus de secrets pour les lecteurs fidèles et les curieux de polar.

Anciennement militaire, Bruno Carpentier vit dans près de Marseille. La région lui offre des clés d'écriture qu'il insère dans les portes de son imaginaire. C'est sur son blog '[Mes polars en Provence](#)' qu'il communique le plus l'avancement de ses œuvres ainsi que l'actualité de ses rencontres-dédicaces. Dans sa dernière fiction *Arma Christi*, il donne suite aux aventures de son personnage Ana Boyer, que les lecteurs ont déjà pu connaître dans *La Source bleue*.



©Éditions Melmac

Écrit par le 16 avril 2026

Rencontre dédicace avec [Bruno Carpentier](#) à [Heure Bleue - La Régence](#). 5 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon.

Entrée : une consommation obligatoire + 5€ de participation aux frais
04 86 84 50 85 / contact@lheurebleueprovence.fr

Bibliographie :

Arma Christi (Melmac, 2025)

La crypte de Saint-Maximin (Melmac, 2024)

L'écorcheur de Cadolive (Melmac, 2024)

La Source bleue (Melmac, 2023)

Le berger de Saint-Aybert (Crimes de Pays, 2015)

La Benoîte-Affique (Crimes de Pays, 2013)

Le boucher de Malemort (Crimes de Pays, 2013)

Auriol-en-Provence (Caractères, 2007)

Détachement Iskoutir (2002)

Les Dragons de Velika (Presses de Képi Blanc, 1997)

A.R.C

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé

Écrit 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 de carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 Saint jacques
- 1 chou fleur de chaque couleur
- 1 oignon
- 2 citron vert
- ½ L de lait
- 1 orange
- 1 citron jaune
- ½ L de crème
- 1 citron caviar
- 20gr de pignons de pin
- Fleurs pour décoration
- 1 botte de ciboulette

Déroulé :

Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.

Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile

Ecrit par le 16 avril 2026

d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torr fies, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits d s. La sauce vierge est prête. Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :

Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.

Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.



DR