Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

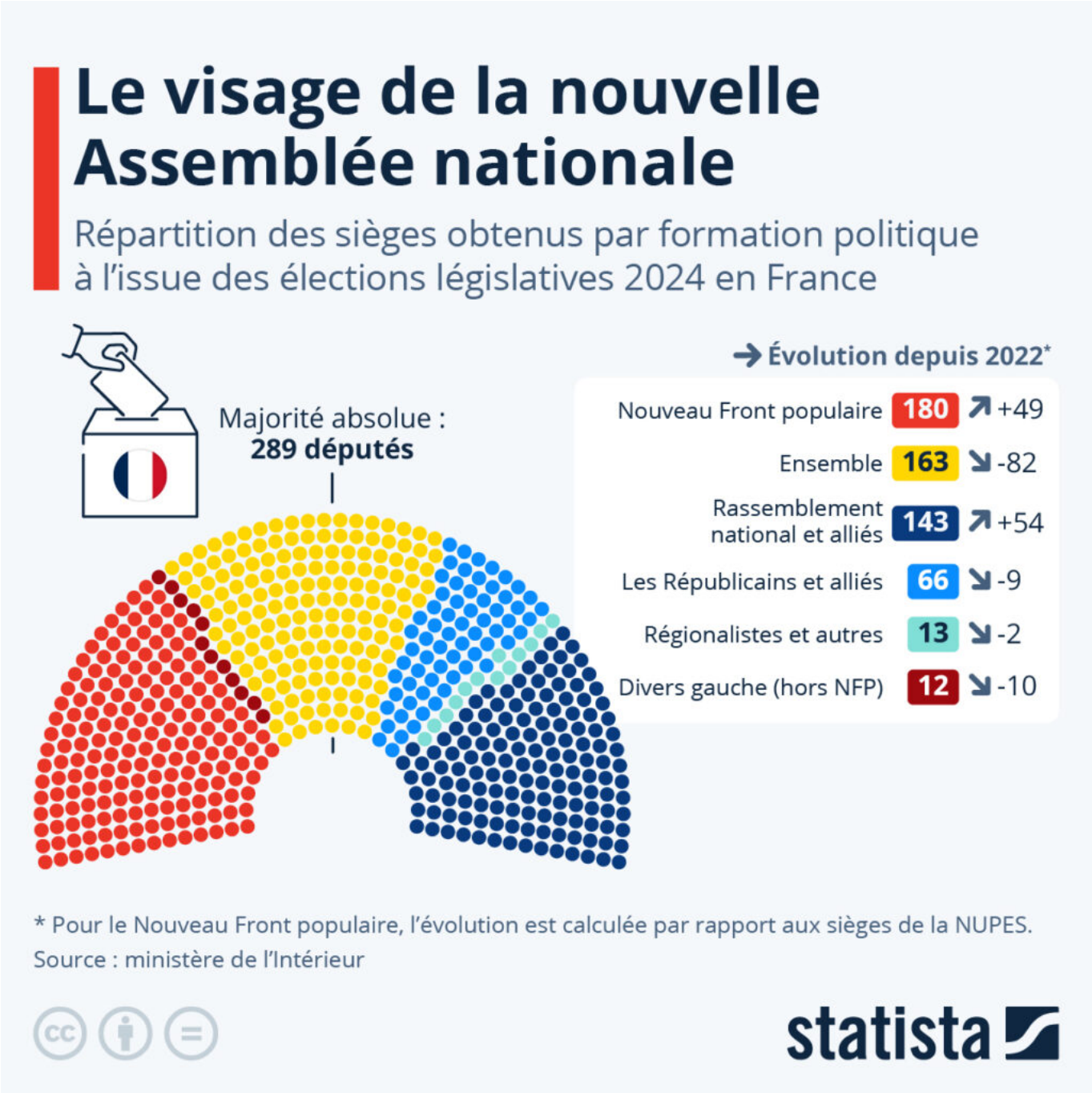
Ecrit par le 4 novembre 2025

Retrouvez le nouveau visage de l'Assemblée ainsi que les députés de Vaucluse et des départements alentours

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

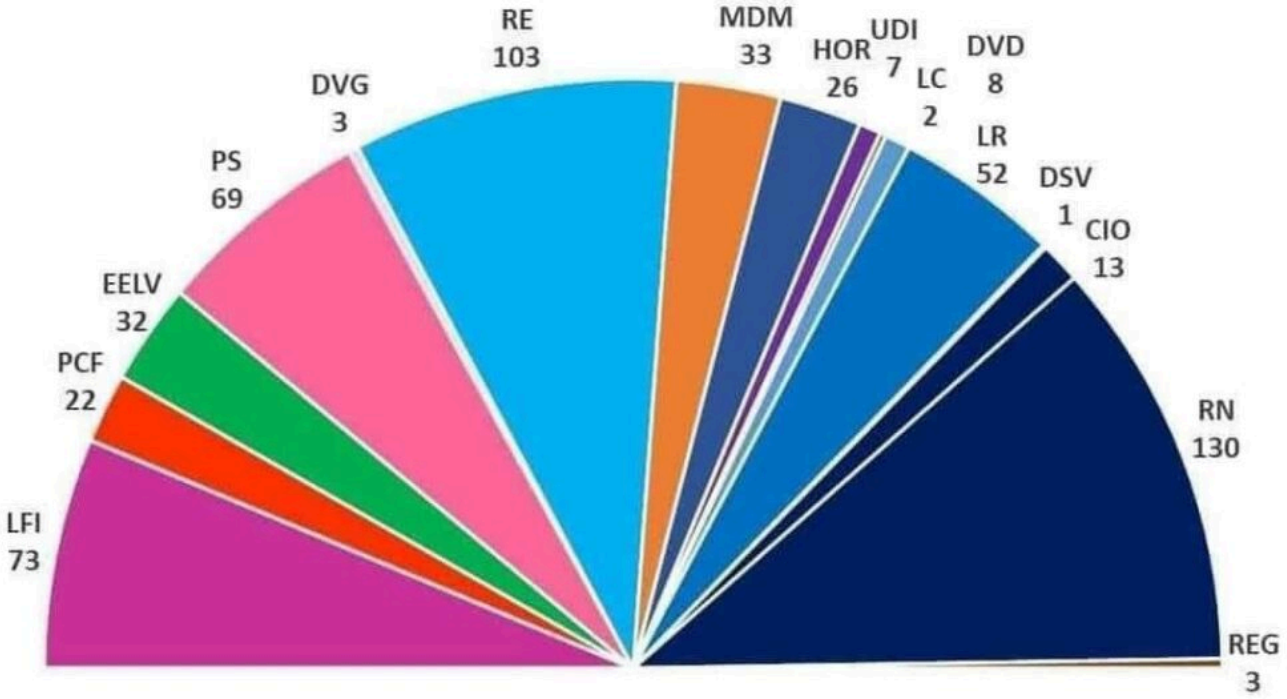


Le second tour des élections législatives anticipées en France a accouché, dimanche 7 juillet 2024, d'un hémicycle sans majorité absolue et dominé par trois principaux blocs politiques (voir infographie en illustration principale ci-dessus). Avec 180 sièges, la coalition de gauche du Nouveau Front populaire a créé la surprise et devient la première force politique à l'Assemblée nationale. Elle devance le camp présidentiel (Ensemble), qui n'obtient que 163 députés élus, soit 82 de moins que les 245 élus il y a deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

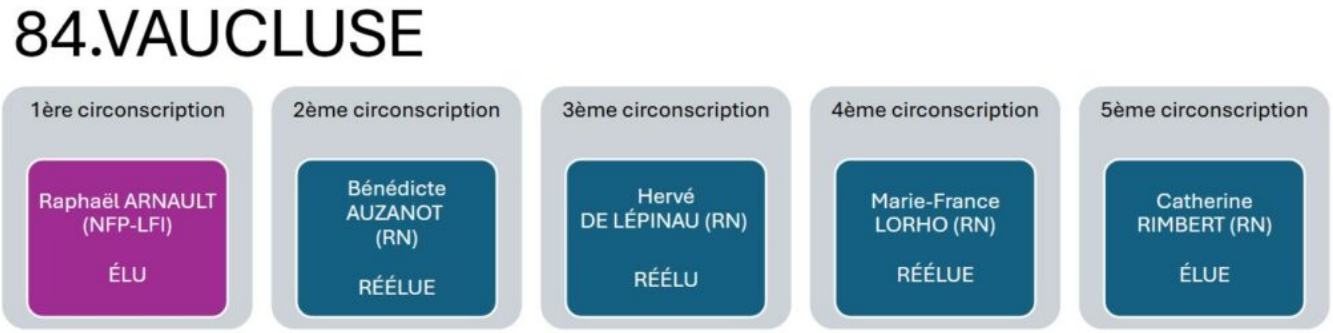
Ecrit par le 4 novembre 2025

ans. En troisième position, le Rassemblement national et ses alliés LR ne remportent finalement que 143 sièges, selon les résultats définitifs communiqués par le ministère de l'Intérieur. Mais, avec plus de 30 % des suffrages exprimés au premier comme au second tour, le parti d'extrême droite continue de gagner du terrain et enregistre un gain de 54 sièges par rapport aux 89 remportés en 2022.



©DR

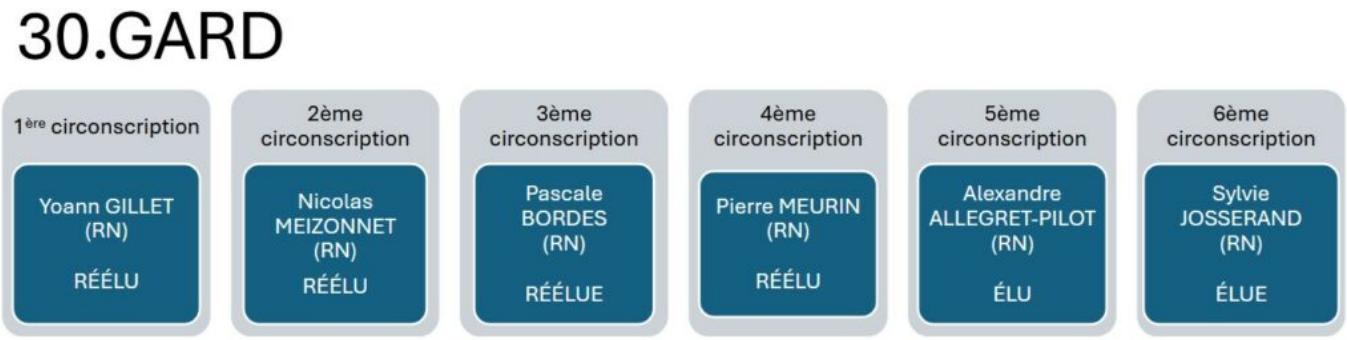
Avec 66,7 % des inscrits qui sont aller voter au premier tour et 66,6 % au second (contre respectivement 47,5 % et 46,2 % en 2022), il s'agit de la participation la plus élevée pour une élection législative depuis 1997. Concernant la représentation des femmes au parlement, la nouvelle Assemblée nationale compte 369 hommes et 208 femmes (36 %), soit un hémicycle moins féminisé que ceux issus des législatives de 2022 et 2017 (respectivement 37 % et 40 % de femmes).



Crédit : Le Trombinoscope

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

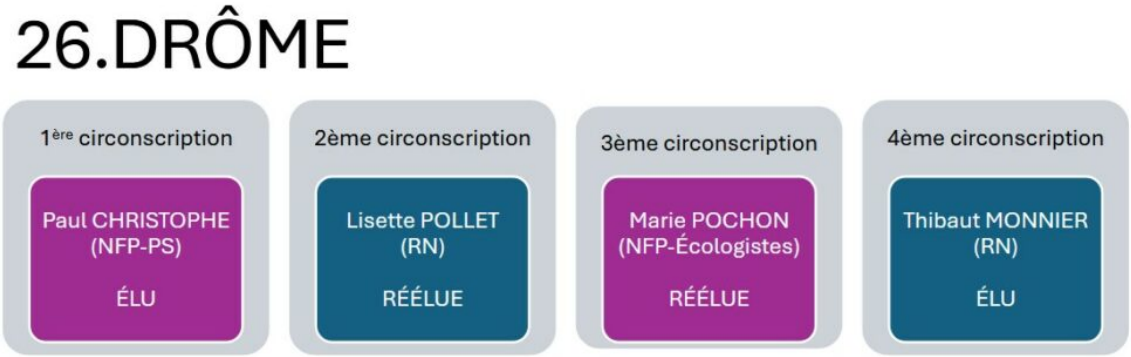


Crédit : Le Trombinoscope

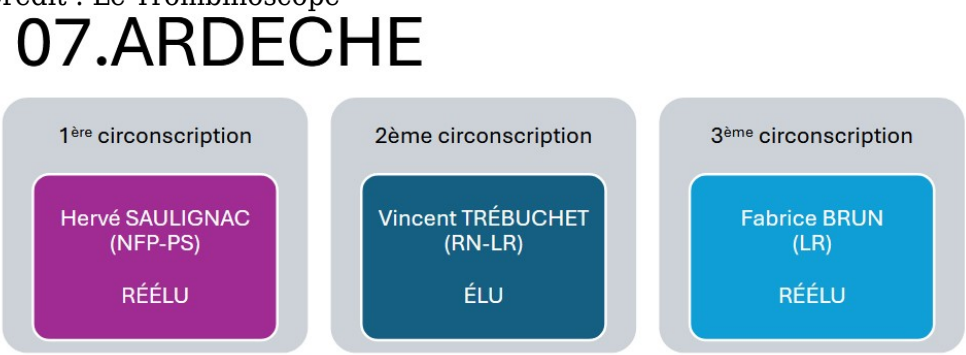
Crédit : Le Trombinoscope

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

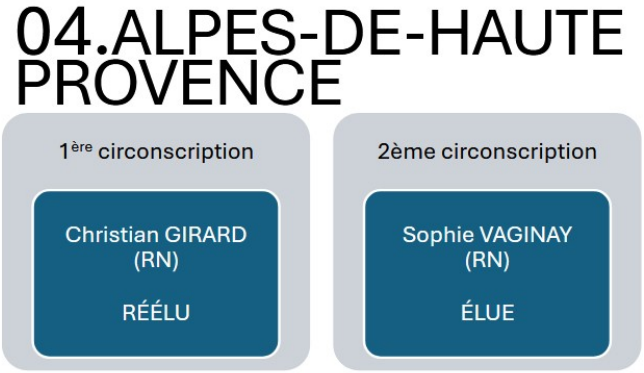
Ecrit par le 4 novembre 2025



Crédit : Le Trombinoscope



Crédit : Le Trombinoscope



Crédit : Le Trombinoscope

L’extrême droite gagne du terrain en Europe

Le Rassemblement national n’est arrivé qu’en troisième position à l’Assemblée nationale à l’issue des élections législatives 2024, derrière le Nouveau Front populaire et la coalition présidentielle (Ensemble), mais cela ne doit pas occulter le fait que 32 % des électeurs français ayant participé au scrutin ont voté pour le parti d’extrême droite dirigé par Jordan Bardella, et que ce dernier représente le premier parti en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

nombre de voix à cette élection.

La montée de l'extrême droite semble ainsi se poursuivre en Europe, en témoigne les autres résultats de scrutins récents dans la région. La carte ci-dessous donne un tour d'horizon du score obtenu par une sélection de partis européens classés à l'extrême droite de l'échiquier politique lors de la dernière élection législative, en pourcentage des suffrages exprimés. Ces formations politiques présentent bien sûr des différences, mais peuvent être rapprochées sur le plan idéologique pour, entre autres, leur nationalisme, leur conservatisme social et leur rejet de l'immigration.

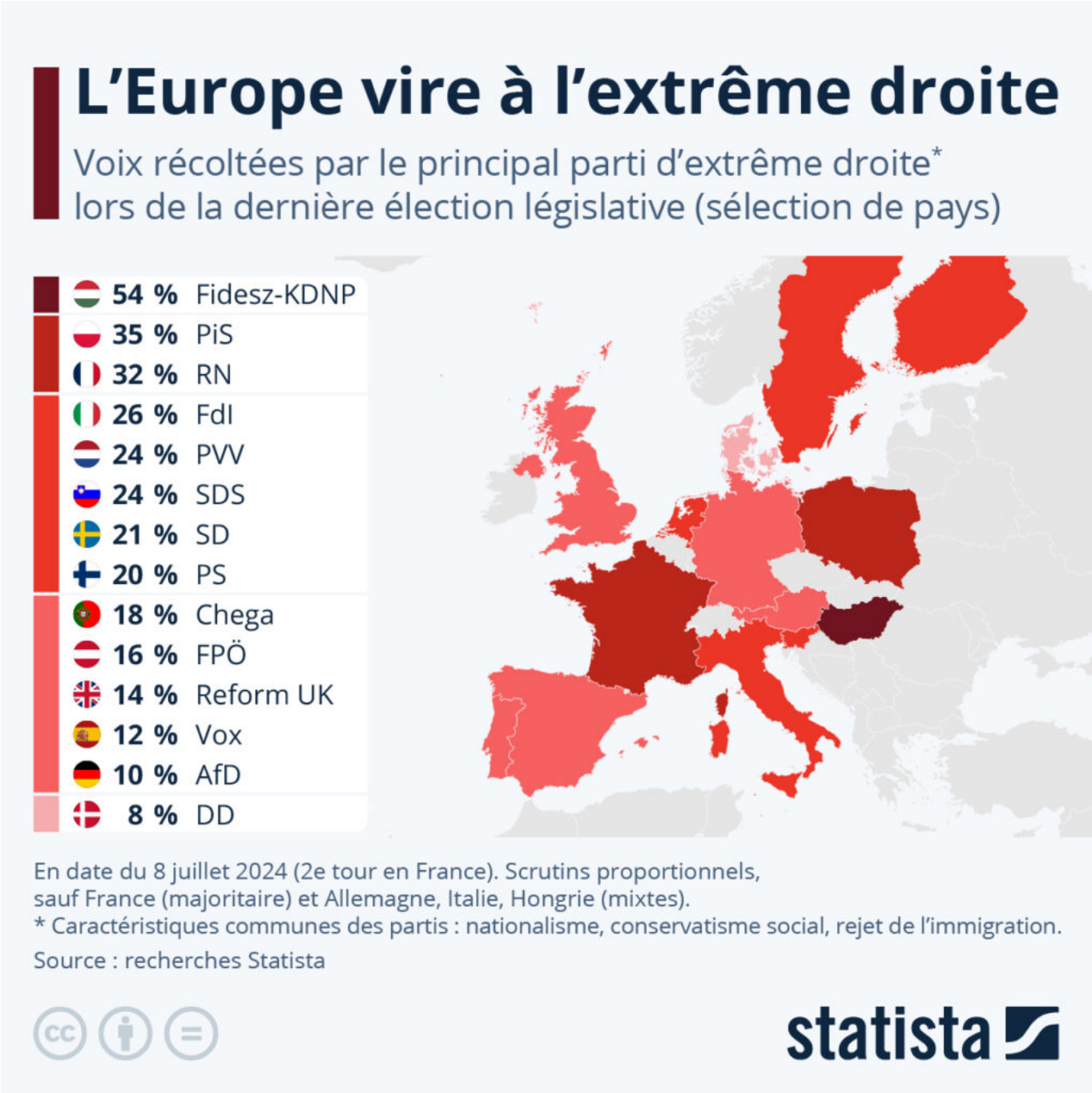
Outre-Manche, le parti Reform UK (anciennement Parti du Brexit), dirigé par Nigel Farage, a recueilli 14 % des voix lors des élections générales britanniques du 4 juillet 2024 (obtenant 4 sièges). Il s'agit de la première fois que ce parti europhobe et anti-immigration est représenté au Parlement du Royaume-Uni. En mars dernier, à l'issue des élections législatives anticipées au Portugal, le parti d'extrême droite Chega est devenue la troisième force politique du pays, en recueillant pas moins de 18 % des voix, quadruplant ainsi son nombre de députés au Parlement (de 12 à 48).

Un peu plus tôt, fin 2023, le parti d'extrême droite PVV (Parti de la Liberté), mené par Geert Wilders, est arrivé en tête des élections législatives aux Pays-Bas, obtenant 24 % des suffrages. En Pologne, la coalition centriste pro-européenne de Donald Tusk a récemment battu les nationalistes-conservateurs du PiS, qui étaient au pouvoir depuis huit ans. Mais avec 35 % des voix, le PiS restait une force politique soutenue dans le pays. En Hongrie, le Fidesz de Viktor Orbán est au pouvoir depuis plus de dix ans déjà. Il remporté une victoire écrasante aux dernières législatives de 2022 (54 % des suffrages) et forme actuellement une coalition gouvernementale avec le parti chrétien-démocrate NKDP.

Les prochaines élections législatives en Europe auront lieu le 29 septembre 2024 en Autriche, où l'extrême droite (FPÖ) avait obtenue 16 % des voix en 2019.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025



De Tristan Gaudiaut pour Statistahttps://fr.statista.com/

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidule à la graine de moutarde.

– 4 cotes de cochon
– 1 kg de patae douce
– 1 kg de pommes de terre
– 150 g de beurre
– 1 dl de jus de carotte
– 1 dl de jus d’orange
– 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d’orange et le jus de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cote de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.

DR

La recette d’œuf parfait du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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'œuf parfait avec purée de petits pois à la menthe et asperges.

Pour 4 personnes :
– 4 œufs
– 200 gr de petits pois
– 1 oignon
– 1 poignée d'épinard
– 500ml de bouillon de volaille
– 2 branches de menthe
– 150gr de crème
– 50 gr de fèves
– 8 asperges

Cuire les œufs au bain marie à 64° pendant 1h.
Pour réaliser la purée de petits pois, tailler finement l'oignons, le faire revenir sans coloration au beurre, ajouter les petits pois ainsi que les pousses d'épinard et la menthe.
Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser cuire environ 20minutes et ajouter la crème liquide.
Mixer et refroidir. Blanchir les asperges dans l'eau salée environ 3 minutes et quelques petits pois et févettes environ 1 minute.

Dans une assiette creuse, mettre la purée de petit pois préalablement chauffée, disposer l'œuf au milieu,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

les pointes d’asperge autour.
Sur le dessus, ajouter petits pois et fèves juste réchauffés avec un peu d’huile d’olive. Quelques pousses au choix sur le dessus.

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Les Nuits de Juin à La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 4 au 9 juin

Les lettres en blanc de l'affiche des 'Nuits de Juin' brillent comme une lumière libératrice en cette fin de printemps maussade. Du mardi 4 au dimanche 9 juin, la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon nous convie à une semaine festivalière champêtre, un moment de partage et de créations.

Les Nuits de juin, un festival décadré et festif

« Les Nuits de juin, c'est une manière de profiter de la Chartreuse en nocturne. Celle-ci n'est jamais assez connue ou visitée. Ce festival prend ses habitudes depuis 2 ans et permet toujours de la redécouvrir, de jour comme de nuit. Pour cela, une programmation de qualité qui s'adresse au plus grand nombre, des partenariats et une mise en valeur des pratiques amateurs. » La directrice de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, Marianne Clevy, a annoncé d'emblée la couleur de cette fin de printemps avec la même passion qui la caractérise. Il y aura des incontournables comme le pique-nique littéraire, le Labo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

des autrices ou la visite de la Chartreuse aux lampions, des nouveautés avec un spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens en ouverture ou une soirée-lecture Pyjama avec l'autrice Nathalie Papin au Pôle Culturel de Sauveterre.

Déplier les possibles et faire ensemble

Cette semaine festivalière s'enrichit de nouvelles collaborations, de nouvelles conversations artistiques avec le Printemps des Comédiens de Montpellier, le Pôle culturel Jean-Ferrat de Sauveterre et l'École supérieure d'Art d'Avignon. Marianne Clevy aime à le rappeler : « La Chartreuse n'est pas seulement un lieu de diffusion, c'est un lieu où les partenariats et les spectacles se cuisinent. » Régularité en général, gratuité souvent, la Chartreuse, centre culturel de rencontres, c'est toute l'année au fil des saisons. « Il faudrait pouvoir dire ce qui se passe à la Chartreuse même si on n'y a jamais mis les pieds ! »

Le Printemps des Comédiens ouvre la première soirée des Nuits de Juin

Le directeur Jean Varela, du Printemps de Comédiens de Montpellier, était présent pour nous présenter le fruit de ce premier partenariat entre Le Printemps et la Chartreuse. Né en 1987 dans la mouvance de la décentralisation déployant l'autonomie des collectivités, le Printemps des Comédiens s'est progressivement érigé en festival incontournable de la création théâtrale internationale en France. Après *Fuck me* et *Love me*, le Printemps des Comédiens a choisi de présenter la dernière création de cette trilogie de Marina Otéro au Tinel de la Chartreuse en première mondiale. Fidèle de cette grande artiste argentine, Jean Varela a souligné la générosité et authenticité de Marina Otéro dans une mise à nu radicale. Au plateau, celle-ci convoque dans un spectacle très chorégraphique quatre performeuses(Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)…et Nijinsky !

Un choc artistique avec l'artiste Marina Otéro pour *Kill Me* en création mondiale

Vous travaillez précisément ici autour de la folie amoureuse et du trouble mental, d'où vous est venue cette idée ? En effet, les thèmes sont la santé mentale et la relation à l'amour. Si j'ai choisi de travailler cette question, c'est parce que je n'avais pas d'alternative, étant donné que j'ai traversé une crise personnelle qui m'a conduite à un diagnostic psychiatrique. Après cela, j'ai commencé à voir que de nombreuses personnes vivaient des situations similaires et étaient contraintes par certains tabous. Il m'a semblé que je n'avais pas d'autre choix que de m'exposer pour pouvoir en parler sans crainte… Ma principale source d'inspiration est la vie et les gens que je rencontre. Ce travail particulier est également fortement inspiré par la pratique et l'environnement de la boxe, après m'être entraînée dans un club de mon quartier. Ensuite, il y a ce que je lis, ce que je vois, du point de vue de la « consommation » au niveau culturel. Il y a une citation (je pense assez évidente) des films de Jean-Luc Godard en ce qui concerne les femmes et les armes. Il y a aussi une coïncidence avec la dernière pièce d'Angelica Liddell, Voodoo.
Propos recueillis par Mélanie Drouère pour le Printemps des Comédiens et La Chartreuse, centre national des écritures du spectacle, mai 2024.

L'Europe à la table

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Élections européennes obligent, l'Europe s'invite à la table de ce banquet littéraire qui connaît toujours un franc succès et qui est un des temps forts de ces Nuits de Juin. Ce moment culinaire et théâtral aura lieu dès 20h dans le grand Cloître avec l'intervention du groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse. Venez avec vos meilleurs plats et boissons et surtout ne pas oublier de réserver. Des auteurs européens pour goûter des textes (traduits) suédois, espagnols, belge etc. Il nous en vient déjà les mots à la bouche !

Est-ce pour moi ? Oui ! Un programme très varié pour petits et grands

Mardi 4 juin
19h. Inauguration exposition autoportrait de Vera Martynov. En partenariat avec l'Ecole Supérieure d'Art d'Avignon.
20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Mercredi 5 juin
20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Jeudi 6 juin
18h30. Stage photo / écriture (jusqu'à dimanche)
18h30. Ballade haïkus avec l'École de Musique de Villeneuve et les comédiens de l'Atelier Les Rocailles.
19h. Labo des autrices autour de Valentine Sergo et Gaëlle Axelbrun.
19h. Atelier nyctalope écrire en résonance
20h. Ballade haïkus
21h30. Visite aux lampions

Vendredi 7 juin
15h. Performance déambulatoire, l'amour, le point de vue par les élèves théâtre du lycée Jean Vilar.
19h. Lecture-pyjama Le Gardien des Ombres. Entrée Libre. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.
20h. Work in progress portraits crachés. Avec le rappeur Marc Nammour.10€. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

Samedi 8 juin
10h. Stage rapper les classiques
11h. Atelier à voix haute
15h. Animation à lire dans l'herbe
17h. Lecture et rencontre dis-moi dix mots sur le podium autour de « Olympique » avec Maud Gallet Lalande
17h30. Ballade haïkus
18h. Lectures jeune public la belle histoire de l'Ecole des loisirs
20h. Pique-nique littéraire
22h. Visite aux lampions

Dimanche 9 juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

10h. Visite dessinée sous le pinceau de l'aquarelliste Mathilde Guillot.
10h et 11h30. Atelier vannerie

Du 4 au 9 juin. Monument en entrée libre le week-end du 8 et 9 juin. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. 04 90 15 24 24.

La recette de tomates de Provence du chef Christophe Chiavola

Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates de Provence,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

langoustine, basilic.

Recette pour 4

Langoustine :
– 15 langoustines
– Huile d’olive
– Piment d’Espelette
– Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l’intestin (châtrer). Les disposer entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l’aide d’une casserole. Assaisonner d’huile d’olive, fleur de sel et piment d’Espelette. Détailler deux ronds à l’aide d’un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate :
– 15 tomates cœur de bœuf
– 2 gousses d’ail
– 200g échalotes
– Bouquet garni
– Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l’eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l’ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l’assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites :
– Tomates
– Sel
– Espelette
– Sucre
– Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l’eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°c pendant 1h.

Gelée d’eau de tomate :
– 5 tomates mûres
– Agar agar
– Paprika

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– Sel
– Huile d’olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l’eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu’à ébullition 200g d’eau de tomate avec 2g d’agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Tomates fraîches :
– Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
– Huile d’olive
– Fleur de sel
– Piment d’Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d’huile d’olive, fleur de sel et piment d’Espelette.

Huile basilic :
– Basilic
– Huile de pépin de raisin

Équeuter le basilic. Mixer pendant 4 min à 80° le basilic avec le même poids d’huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Mayonnaise basilic :
– Jaune d’œuf
– Moutarde
– Citron
– Sel
– Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d’œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d’un demi citron, du sel, et monter avec l’huile basilic jusqu’à une consistance ferme.

Montage et dressage :
– Tomates confites
– Compotée
– Langoustine
– Tomates fraîches
– Gelée

À l’aide d’un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l’opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d’eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Tartelette gaspacho :
– Feuilles de raviolis chinois
– 1/2 Concombre
– 1/2 Poivron
– 2 Tomates
– 1/2 Gousse d'ail
– 5 feuilles de menthe
– 5 feuilles de basilic
– 2g Kappa
– Citron

Effeuiller la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°c pendant 1min45.
Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.
Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.
Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.
Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

DR

Guide Michelin 2024 : un festival d’étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

C’est dans le luxueux Hôtel Le Prieuré Baumanière, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu’ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez Jean-André Charial, l’un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l’Oustau de Baumanière qui a vu toutes les stars depuis l’après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la Cabro d'Or à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique Jean-Luc Grégoire, patron depuis octobre de Métro au MIN de la Rue Pierre-Sémard.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est Christophe Chiavola, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au Château de Massillan à Uchaux, une autre au Hameau des Baux dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »

Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : Glenn Viel, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, Christophe Bacquié, 2 étoiles au Mas des Eydins à Bonnieux, Clément Peine, 26 ans seulement, une étoile à La Mère Germaine, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de Pollen à Avignon, Serge Chenet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

l'établissement Entre vigne et garrigue à Pujaut, ou encore Florent Pietravalle à La Mirande, Fanny Rey de l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, L'Oustalet à Gigondas ou La Vieille Fontaine à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : Avenio, rue des 3 Faucons à Avignon, l'Agape, à côté, aux Corps-Saints, La Maison de Celou à Châteauneuf-de-Gadagne, La Table de Pablo dans le village de Villars, non loin d'Apt, les Maisons Du'O à Vaison, Le 6 à table à Caromb.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Xavier Mathieu (Le Phébus).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

La recette de tarte tatin du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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 tarte tatin avec mousse fontainebleau, caramel au beurre salé et glace brioche perdue.

Streusel :
– 135 g farine
– 135 g sucre brun
– 115 g beurre 1⁄2 sel

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sucre puis bien homogénéiser. Séparer en pépites et cuire durant 20 minutes à 180'c jusqu'à obtenir une poudre bien toastée.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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 cuire entre deux plaques de cuisson à 180'c durant 30 minutes environ. Détailler des ronds de 4cm de diamètre.

Glace brioche perdue :
– 650 g lait demi-écrémé
– 150 g crème
– 60 g jaune d'oeuf (3 pieces)
– 80 g sucre
– 2 gousse de vanille
– 150 g chute de brioche

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, et la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser le lait infusé sur les jaunes et fouetter. Verser à nouveau dans la casserole et cuire à la nappe à 85'c. Ajouter les chutes de brioche toastées préalablement à 150 degrés durant 10 minutes puis mixer. Laisser maturer 24h avant de chinoiser et de turbiner.

Caramel liquide :
– 250 g crème
– 250 g sucre
– 125 g beurre 1⁄2 sel

Faire chauffer la crème dans une casserole. Réaliser un caramel à sec puis ajouter le beurre, homogénéiser avec un fouet puis verser la crème chaude en mélangeant bien. Réserver.

Mousse fontainebleau :
– 100 g faisselle égouttée
– 150 g crème montée
– 20 g sucre

Égoutter la faisselle durant une nuit au réfrigérateur. Monter la crème au batteur avec le sucre puis associer les deux masses.

Pomme tatin :
– 200 g sucre
– 200 g jus de pomme
– 8 pommes royal gala

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme puis couler environ 15 g dans chaque moule silicone. Éplucher les pommes puis les couper en fines feuilles avec une mandoline japonaise. Rouler les feuilles de pomme très serrées jusqu'au diamètre désiré puis couper en deux moitiés égales. Déposer dans les moules silicone de 5 cm de diamètre. Cuire environ 30 minutes à 165'c. Refroidir et démouler.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

©Arthur Ledoux

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartare de tende de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 800gr de bœuf de Salers, tende de tranche
– 1 oignon doux des Cévennes
– 120gr de cornichons
– 1 botte de persil plat
– 2 c à soupe de mayonnaise
– 2 c à soupe de ketchup « heinz »
– 2 c à café de sauce anglaise
– Tabasco
– Sel/poivre

Réalisation :
Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Astuces du chef :
Laisser un cul de poule vide au frais.
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.

DR

Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Le Trophée Jacques Potherat, qui rend hommage au journaliste automobile du même nom et aux voitures anciennes, est de retour pour sa quinzième édition du vendredi 26 au dimanche 28 avril au départ de Villeneuve-lez-Avignon. Cet évènement, qui permet de découvrir le patrimoine villeneuvois et gardois tout en roulant, subit cette année un changement de direction avec Jean-Pierre Palun et sa femme Nadine qui passent la main à Florent, le fils de cette dernière, et à Camille Bourges.

C'est une date que tous les amateurs d'automobiles de la région cochent à l'avance. Le quinzième Trophée Jacques Potherat va se dérouler sur les routes du 26 au 28 avril avec un départ programmé sur la commune de Villeneuve-lez-Avignon. Ce rallye offre la particularité d'être réservé aux véhicules construits entre les deux guerres de 1920 à 1939 et traverse trois secteurs des départements gardois, vauclusiens et du Nord des Bouches-du-Rhône, ce qui permet aux participants de découvrir ou redécouvrir les richesses culturelles et patrimoniales du territoire.

Le parcours qui aura une durée de trois jours commencera par une longue étape vauclusienne qui mènera les conducteurs jusqu'aux contreforts du Mont Ventoux avant une traversée des plus beaux villages du Luberon. La journée du samedi sera consacrée au département du Gard avec un circuit qui ira jusqu'aux limites de l'Ardèche avant un dimanche de clôture qui donnera lieu à un périple au cœur du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

« Triangle d'Or Provençal » avec des arrêts à Eyragues, au Domaine du Castelas et Boulbon en guise de bouquet final.

Une 15e édition placée sous le signe de la transmission

Cet évènement est également l'occasion pour les passionnés et le public amateur de véhicules de sport d'échanger et de se retrouver autour du patrimoine territorial de ces trois départements. Le 15e trophée Jacques Potherat rassemblera cette année encore de nombreuses marques et modèles d'automobiles célèbres comme Bugatti, MG, Amilcar, Morgan, BNC, Riley, Aston Martin ou Lagonda et les équipages de conducteurs viennent d'une grande partie de l'Europe avec de nombreux belges, suisses, allemands et français.

La grande nouveauté de cette édition 2024 réside dans la transmission de direction avec Jean-Pierre et Nadine Palun, présidents historiques qui passent le flambeau à leur fils Florent et à Camille Bourges qui baignent dans le milieu automobile depuis de très nombreuses années. Le format reste néanmoins le même avec 400 km de route à travers les trois départements limitrophes sans notion de compétition ou de chronométrage. Les dates de la 16e édition sont déjà connues avec un rendez-vous les 2, 3 et 4 mai 2025.

Infos pratiques : Trophée Jacques Potherat. Du vendredi 26 au dimanche 28 avril avec un départ de Villeneuve-lez-Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !