

Ecrit par le 16 février 2026

La recette de thon rouge 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 thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
- 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
- 300gr de chuck flap de bœuf Angus
- 2kg de carotte de sable bio
- Une demi-tête de brocoli de Provence
- 50 gr de gomasio
- 20gr de wasabi
- 100 gr d'huile végétal
- 100 gr d'huile de crustacé

Ecrit par le 16 février 2026

- 50gr de jaunes d'œuf bio
- 70gr de gingembre
- Piment d'Espelette
- Fleurs de sel
- Une cuillère à soupe de Miel
- 1 Citron vert bio
- 600gr d'huile de pépin de raisin
- 4 filets d'anchois fumé
- 5gr de vinaigre de framboise bio
- 100gr de framboises fraîches bio
- 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :

Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.

Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille huilée, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.

Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :

Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5 millimètres.

Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :

Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :

Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.

Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.

Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :

Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wazabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :

Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°C pendant 5 min.

En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :

À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.

Ecrit par le 16 février 2026

Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
 Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
 Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :

Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus de citron vert.

La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :

Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, queue sur une face, histoire de lui apporter ce goût brûlé.

Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.

Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.

Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.

Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.

Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.

Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.

Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

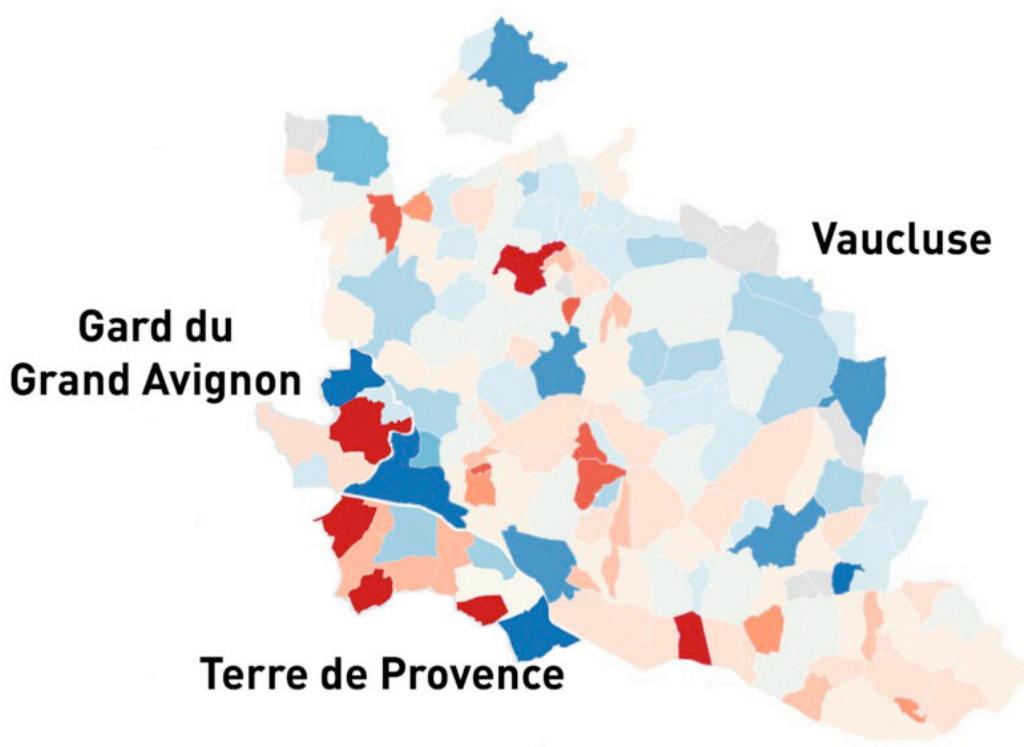
Ecrit par le 16 février 2026



DR

Ecrit par le 16 février 2026

(DATA) Les riches de la zone d'emploi d'Avignon sont-ils résidents fiscaux dans le Vaucluse ?



Le département de Vaucluse est classé par l'Insee [le 5ème département \(métropolitain\) le plus pauvre de France](#) alors que [la zone d'emploi d'Avignon](#) déborde largement en dehors de ses frontières. L'occasion de vérifier la médiane du niveau de vie des ménages fiscaux de cette zone d'attractivité initiée par le chef-lieu du département de Vaucluse et particulièrement celles du canton de Villeneuve-les-Avignon juste de l'autre côté du Rhône et de celles de Terre de Provence Agglomération juste de l'autre côté de la Durance.

Ecrit par le 16 février 2026

[\(cartes\) Avignon : une zone d'emploi de 285 797 habitants sans LEO](#)

DP

Laudun devient le nouveau cru des Côtes du Rhône

Ecrit par le 16 février 2026



L'ancien Côtes du Rhône villages Laudun a obtenu, au début du mois de septembre, la reconnaissance de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) en tant qu'appellation communale. Ainsi, l'appellation Laudun, nouveau cru des Côtes du Rhône, aura 2024 comme premier millésime.

En 2013, les vignerons de Laudun ont déposé un dossier d'accession en Appellation Locale Laudun auprès de l'INAO. Jusqu'à présent, les vins de la commune étaient sous l'appellation des Côtes du Rhône villages. Après le vote favorable du comité national de l'INAO, l'appellation Laudun devient le 18^e cru des Côtes du Rhône.

Cette reconnaissance témoigne de la dynamique qualitative et collective engagée ces dernières années par les vignerons de l'AOC Laudun, tant sur les rouges que sur les blancs. Les vins blancs représentent d'ailleurs 32% de la production totale, un véritable atout pour la nouvelle appellation au vu de l'appétence des consommateurs pour cette couleur.

Les vignerons et négociants du nouveau cru seront ravis de faire découvrir le fruit de leur travail au public dès le début de l'année prochaine, avec en premier événement le salon Wine Paris en février.

Les vins de Laudun en chiffres :

Ecrit par le 16 février 2026

- 68% de rouge, 32% de blanc
 - 591 ha de production en 2023
 - 22 390 hl de vin produit en 2023
-

La recette de framboise et piment d'Espelette 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 dessert à la framboise et au piment d'Espelette.

Tuile meringue :

- 200 g sucre
- 200 g blanc d'œuf
- 200 g sucre glace
- Poudre de framboise et vanille

Ecrit par le 16 février 2026

Monter les blancs avec le sucre en poudre puis incorporer le sucre glace et fouetter encore jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Étaler finement sur du papier cuisson à la forme désirée avec un pochoir puis saupoudrer de poudre de framboise. Sécher 2h au four à 50°C.

Gel framboise :

- 400 g purée de framboise
- 5 g ultratex

Mixer la purée de framboise avec l'ultratex jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Sorbet framboise piment d'Espelette :

- 500 g purée de framboise
- 1 jus de citron
- 100 g eau
- 75 g sucre
- 3 g stab
- 3 g piment d'Espelette poudre

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le stab et le piment puis ajouter le jus de citron et la purée de framboise, mixer, turbiner en sorbetière.

Sablé croquant :

- 240 g beurre
- 4 g sel
- 180 g sucre glace
- 60 g d'amande brute
- 2 œufs
- 470 g farine

Sabler le beurre, le sel, le sucre avec la poudre d'amande et la farine puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à homogénéisation. Étaler sur 2mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis détailler à la forme souhaitée et cuire sur silpain à 170°C durant 10 minutes.

Sauce framboise :

- 500 g purée de framboise
- 60 g jus d'orange
- 4 g piment d'Espelette
- 100 g sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser refroidir et infuser au réfrigérateur une nuit.

Crèmeux framboise :

- 600 g purée de framboise
- 500 g œuf

Ecrit par le 16 février 2026

- 175 g sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 300 g beurre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide puis égoutter. Réaliser le Crèmeux en portant la framboise, les œufs, le sucre à ébullition puis ajouter la gélatine et le beurre et mixer. Refroidir une nuit au réfrigérateur.

Montage :

Dans le centre de votre assiette, réaliser une couronne de framboises puis pocher un peu de crèmeux au centre, déposer votre sablé puis pocher à nouveau du crèmeux sur ce dernier. Réaliser une petite couronne de framboises coupées en deux puis déposer une quenelle de sorbet framboise au centre, sur le crèmeux. Enfin déposer les pétales de meringue sur le sorbet puis verser un peu de sauce framboise sur le dessert.



©Arthur Ledoux

Ecrit par le 16 février 2026

Troisième édition du festival Émergences ce week-end à Aramon



Du vendredi 13 au dimanche 15 septembre, pour la 3^e année consécutive, le [festival Émergences](#) nous propose un parcours au fil de l'Eau dans divers lieux du village d'Aramon.

La clé d'un succès

Nul n'est prophète en son pays ! Cette expression souvent galvaudée n'est pas applicable ici. [Sabine](#)

Ecrit par le 16 février 2026

Châtel, enfant du pays, directement touchée par les inondations de 2002 à Aramon, a su dépasser son traumatisme personnel pour lancer pour la troisième fois son cri d'alerte et d'émerveillement. Elle a pu, par l'intermédiaire de l'association Émergences créée pour l'occasion, s'appuyer sur l'expertise et les compétences du réseau associatif local d'Aramon, travailler main dans la main avec les associations culturelles, sportives, patrimoniales (association GardOVelo, École de musique, etc) et permettre ainsi la création d'un festival pluridisciplinaire pérenne qui associe sciences et art, poésie et engagement, musique et activités de pleine nature, concerts gratuits et payants, pour adultes ou public jeune. Bref, un festival complet qui permet de sensibiliser tous les publics d'un territoire aux enjeux de l'Eau dans ses différentes dimensions : écologiques, symboliques, poétiques....

Un festival pluridisciplinaire pour alerter et émerveiller

2 000 visiteurs en 2022, plus de 4 000 en 2023, l'édition 2024 s'annonce prometteuse avec toujours l'Eau bien sûr comme source d'inspiration. C'est ainsi qu'il y aura du jazz avec [Jean-Marie Machado](#), de la chanson française avec [Emma Daumas](#), des musiques du monde avec [Piers Faccini](#) et [Blick Bassy](#)... ainsi que des balades musicales en pleine nature, des spectacles à destination des ados et du tout jeune public, des débats matinaux, une installation de fontaines dans la ville par [Alain Leonesi](#), un parcours d'expositions de photographies et de peintures, un atelier réparation de vélo ainsi que des balades avec l'association Gard O Vélo, des stands informatifs, une librairie éphémère, des soirées after avec DJ Silent Disco, des foodtrucks. L'occasion également au fil des déambulations de découvrir le riche patrimoine du village d'Aramon et les berges du Rhône.

Un clin d'œil aux Jeux Olympiques de Paris 2024

La journée du dimanche 15 septembre sera consacrée aux pratiques sportives aquatiques avec des installations et animations gratuites sur les berges du Rhône : démonstrations d'aviron, bateau, pêche... guinguette au bord de l'Eau, foodtrucks, concerts. L'occasion aussi lors d'un débat de faire un focus thématique sur l'Eau et le Sport pour questionner la nécessaire adaptation des pratiques sportives, et des équipements face à la raréfaction de la ressource et au changement climatique.

Dimanche 15 septembre. De 10h à 16h au Relais Fluvial des Estères.

L'eau en forme et en images

Lors d'un parcours artistique en accès libre, des artistes vont nous faire partager leur vision. Ainsi le street-artiste avignonnais [Pablito Zago](#) nous présentera sa série 'L'arbre qui marche' (espace Michel Jarrié), le [collectif Patates](#) nous livre sa vision des rivages à travers des illustrations (petite halle), le photographe [Yannick Gouguenheim](#) nous offre une vision nouvelle des espèces aquatiques végétales et animales qui habitent les rivières avec 'Les Gardons' (salle Eugène Lacroix), [Laurent Costa](#) a capturé des photos de cristaux d'eau, peu importe la provenance de 'L'Or bleu' : eau du robinet, bouteille, mer, étang, rivière, source, minérale... (salle Eugène Lacroix). Avec 'H2O=W', la photographe [Florence Levillain](#) aborde la pénibilité du métier d'hydraulicien avec une plongée photographique dans les entrailles de la terre (salle des Cazers).

Le programme de ces 3 journées au fil de l'eau

Ecrit par le 16 février 2026

Toutes les entrées sont libres sauf les concerts du soir.

Vendredi 13 septembre :

- 14h** : Ouverture du festival / vernissage expositions, animations, médiations (public, scolaires..)
- 18h** : Concert-récital « De l'Eau seulement de l'Eau » Philippe Gastine Derrivière et Anne Gastine (piano).11 à 15€. **Église St Pancrace.**
- 21h** : Concert « La Saga des Vagues » Jean-Marie Machado (piano) et Keyvan Chemirani (percussion). 21 à 25€. **Cour du Château d'Aramon.**
- 22h** : Soirée Silent Disco avec DJ et casques. **Salle Planet.**

Samedi 14 septembre :

- 11h** : Balade musicale et commentée « Chemins Sonnants ». **Zone humide des Paluns.**
- 14h30** : Table ronde proposée par l'[EPTB Gardons](#). **Salle Planet.**
- 15h** : Spectacle street danse « SOAF » [Cie Oxyput](#). **Au Skate Park.**
- 16h** : Spectacle jeune public « Eau La Là ! » [Cie Amapola](#). **Salle Eugène Lacroix.**
- 18h** : Concert Piers Faccini en solo acoustique. 21 à 25€. **Cour du Château.**
- 21h** : Concert « Madiba, l'Eau » Blick Bassy. 21 à 25€. **Cour du Château.**

Dimanche 15 septembre :

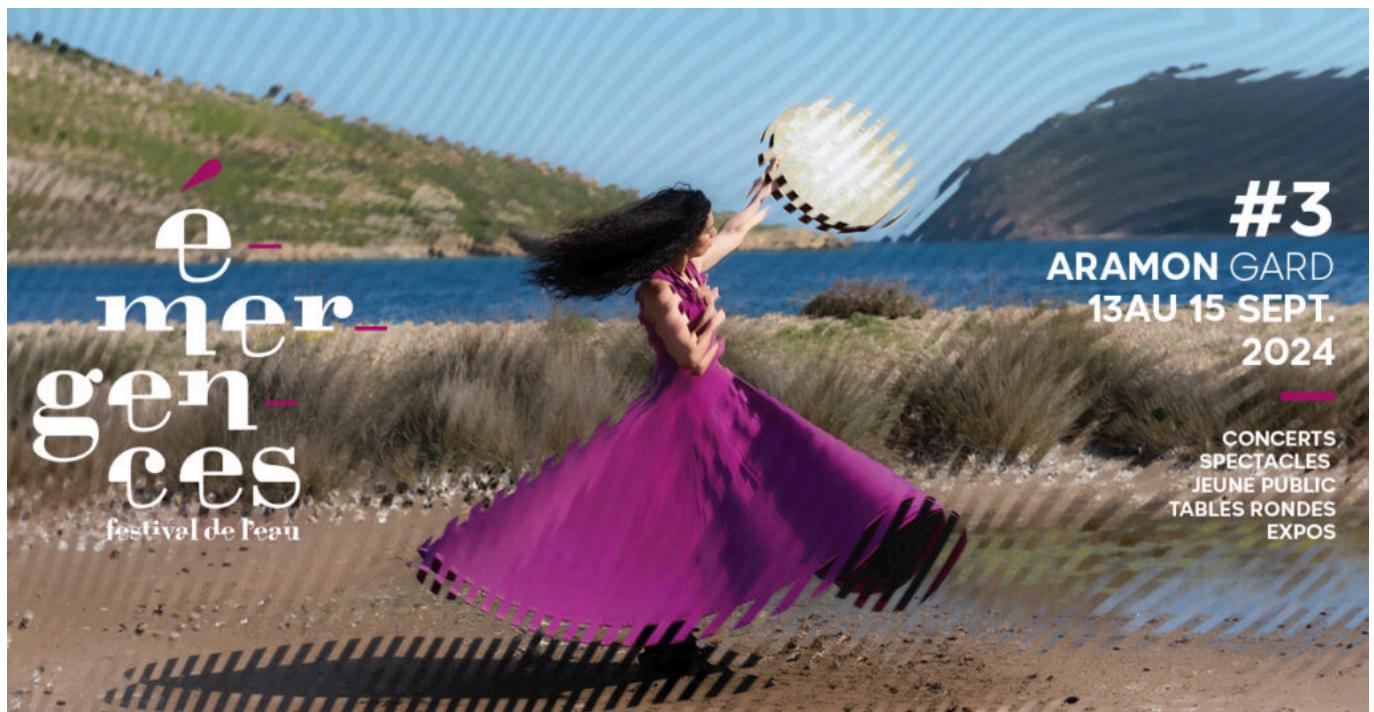
- Dès 09h30** : démonstration sportives aviron, voilier, pêche... **Relais Fluvial des Estères. Berges du Rhône.**
- 10h30** : Table ronde proposée par le [centre de l'Eau Unesco Icireward](#). **Salle Planet.**
- 11h30** : Apéro Concert Atelier Jazz. **École de Musique d'Aramon.**
- 13h** : Guinguette, foodtrucks.
- 16h** : Goûter Concert- « La Part de l'Orage ». **Relais Fluvial des Estères.**
- 18h** : Concert de clôture Emma Daumas accompagné de Vincent Truel. **Cour du Château.**

Les différents lieux

Salle Planet. Place Ledru Rollin. Aramon
 Château d'Aramon.34 Boulevard Gambetta. Aramon
 Église Saint Pancrace.8 Place de l'Eglise.Aramon
 Relais fluvial des Estères.Bord du Rhône au niveau de la D2
 Pelouse salle Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin.

Festival Émergences. Du 13 au 15 septembre. De 11 à 25€ pour les concerts payants. Pass Festival 60€. Aramon. 06 19 72 96 43 / contact@emergencesfestival.fr

Ecrit par le 16 février 2026



©Émergences Festival

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 16 février 2026



[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 figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g
- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention

Ecrit par le 16 février 2026

d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60×40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :

- Farine 1 000g
- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la

Ecrit par le 16 février 2026

poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailer des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur. Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil plat cristallisé. Dans une 2^{ème} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{ème} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.

Ecrit par le 16 février 2026



DR

Ecrit par le 16 février 2026

La recette de fraises de Carpentras 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 fraises de Carpentras avec sureau et amandes de Provence.

Confit de fraise et sureau :

- 500 g fraises
- 10 g pectine
- 100 g jus de citron
- 180 g sirop de sureau

Couper les fraises en brunoise puis les ajouter aux autres ingrédients dans une casserole et laisser compoter une vingtaine de minutes jusqu'à épaississement. Mixer et refroidir au réfrigérateur.

Sorbet fraises :

- 500 g fraises
- 50 g jus de citron

Ecrit par le 16 février 2026

- 100 g eau
- 80 g sucre
- 3 g super neutrose

Couper les fraises en brunoise puis les cuire à feu doux avec le jus de citron. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le super neutrose puis le verser sur les fraises et mixer l'ensemble. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur puis verser dans un bol à pacojet et congeler avant de turbiner.

Crème mousseline au praliné amande :

- 320 g lait
- 30 g maïzena
- 60 g sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 120 g beurre
- 100 g praliné aux amandes de Provence
- 2 g sel fin
- 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la maïzena, puis y ajouter à chaud, le sel, la gélatine réhydratée, le praliné et le beurre. Mixer et refroidir au réfrigérateur.

Foisonner la crème au batteur puis la mettre dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Sirop de sureau :

- 1000 g fleur de sureau
- 3 oranges zestées
- 1000 g eau
- 1000 g sucre

Mélanger puis faire bouillir pendant 5 minutes. Couvrir puis laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Passer le sirop au chinois en pressant bien les fleurs de sureau puis le faire réduire d'un tiers.

Pâte sablée :

- 240 g beurre
- 4 g sel
- 180 g sucre glace
- 60 g poudre d'amande brute
- 2 œufs
- 470 g farine

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à homogénéisation puis étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à 2mm d'épaisseur. Détailer des cercles de 8cm de diamètre puis foncer dans des petits moules cannelés de 7cm de diamètre.

Détailer des fleurs de 3cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé puis déposer sur un silpain. Cuire 10 minutes à 165°C.

Ecrit par le 16 février 2026

Gâteau creusois :

- 150 g blanc d'oeuf
- 150 g sucre de canne
- 80 g poudre d'amande brute
- 60 g farine
- 3 g sel
- 100 g beurre noisette

Mélanger les 2/3 du sucre avec l'amande et la farine. Ajouter les blancs montés avec le reste du sucre et le sel. Verser le beurre noisette en filet tout en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber la masse. Cuire sur silpat durant 20 minutes à 170°C. Détailer des ronds de biscuit de 2cm de diamètre.

Tuile poudre de fraise :

- 300 g fondant
- 130 g glucose
- 15 g poudre de fraise déshydratée

Réaliser un sucre cuit à 155°C avec le fondant et le glucose puis débarrasser sur silpat et refroidir. Mixer au robot coupe avec la poudre de fraise afin d'obtenir une poudre fine. Tamiser sur un silpat muni d'un pochoir de la forme désirée et cuire 3 minutes à 160°C. Laisser refroidir 1mn avant de placer les tuiles dans une gouttière pour leur donner une forme incurvée.

Jus de fraise :

- 1000 g fraises
- 1000 g eau
- 130 g sirop de sureau
- 50 g jus de citron frais

Mettre tous les ingrédients dans un plat haut allant au four puis cuire 1h à 190°C. Passer au chinois puis ajouter 2 g de xanthane et mixer afin d'obtenir une texture de sauce.

Praliné amande :

- 200 g amandes de Provence toastées
- 80 g sucre
- 2 g sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis verser sur les amandes toastées et le sel. Refroidir puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.

Montage :

Dans une assiette creuse, déposer un rond de biscuit amande puis pocher un peu de crème mousseline au praliné autour. Garnir le biscuit avec une petite brunoise de fraise puis poser une petite tartelette dessus. Garnir cette tartelette avec du confit de fraise et de la crème mousseline, déposez un petit sablé sur la crème mousseline. Réaliser une couronne de fraise sur le tour de la tartelette puis déposer quelques

Ecrit par le 16 février 2026

fleurs de sureau en décoration. Déposer une quenelle de sorbet fraise sur le petit sablé. Décorer la quenelle avec une tuile de sucre. Verser un peu de sauce dans le fond de l'assiette puis déguster !



DR

Bagnols-sur-Cèze : l'entreprise Handiwork lève 1,3 million d'euros pour accélérer son développement

Ecrit par le 16 février 2026



L'Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) [Handiwork](#) spécialisée dans l'accompagnement, la formation en situation de travail et l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap, annonce sa première levée de fonds d'un montant de 1,3M€.

L'entreprise gardoise Handiwork a levé 1,3M€ auprès de la [Banque des Territoires](#), [Federal Finance Gestion](#), [France Active Airdie-Occitanie](#) et [IRDI Capital Investissement](#). Cet argent devrait permettre à l'entreprise d'accélérer son développement et accroître son impact sur l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap. « Nous nous réjouissons de la confiance de nos partenaires dans notre capacité à atteindre notre objectif qui contribuera, de manière significative, à l'inclusion professionnelle en France des personnes en situation de handicap », ont déclaré [Lionel Satouf](#) et [Jean-Baptiste Honorin](#), cofondateurs d'Handiwork.

Depuis sa création en 2017, Handiwork a déjà permis à 500 personnes en situation de handicap de signer un contrat de travail durable au sein d'entreprises de la grande distribution, de la restauration et de la logistique, et a formé près de 2000 personnes issues d'établissements du milieu protégé dans des secteurs d'activité à fort potentiels de recrutement. L'entreprise projette de former 5 000 personnes par an d'ici 5 ans.

Les objectifs d'Handiwork

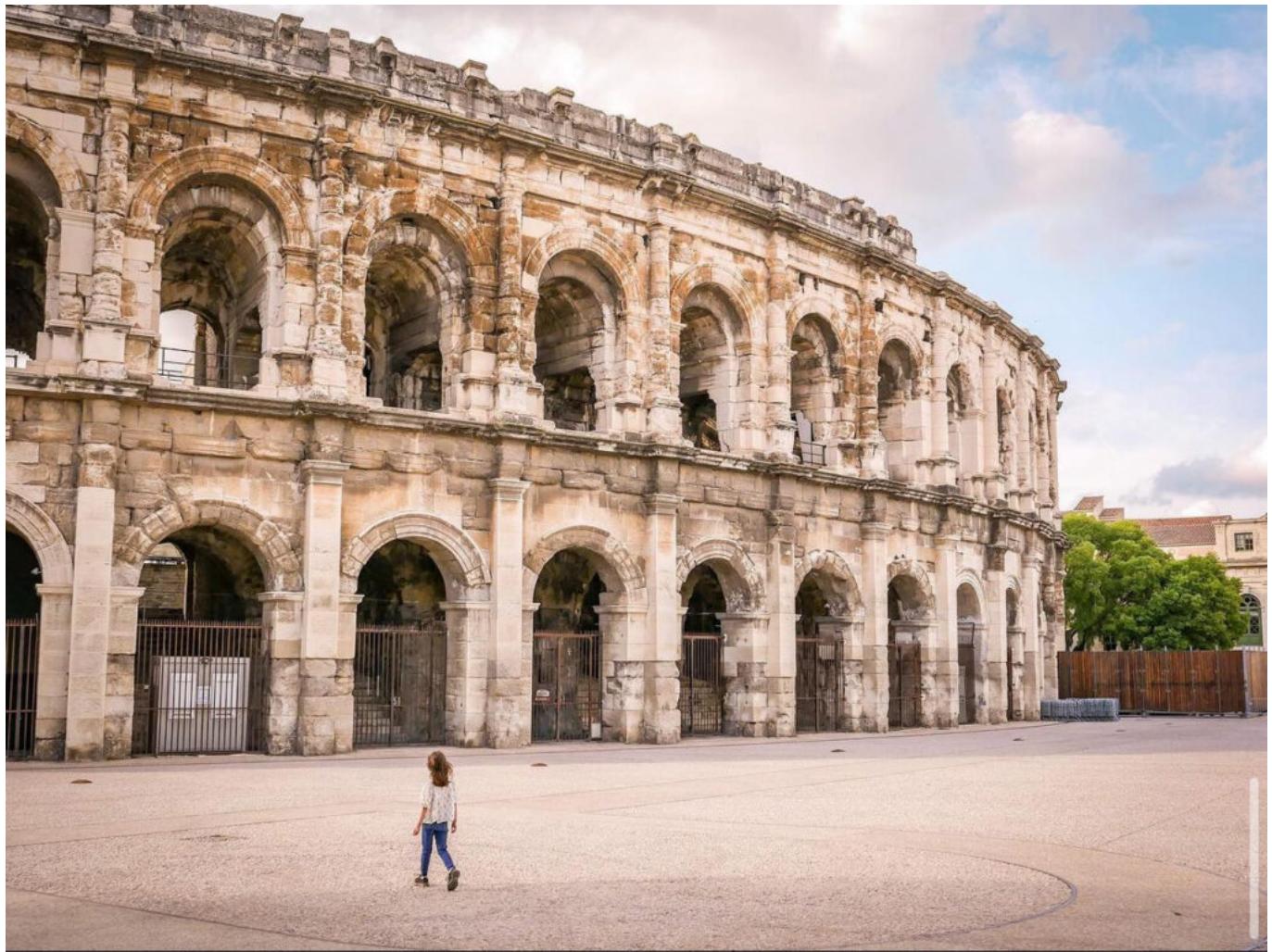
Aujourd'hui, l'entreprise basée à Bagnols-sur-Cèze emploie huit personnes, réalise un chiffre d'affaires de plus de 2M€, et est présente en Occitanie, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Ile-de-France et Normandie. Cette levée de fonds devrait lui permettre de continuer à se déployer sur le territoire national.

Ecrit par le 16 février 2026

Handiwork a pour objectif d'expérimenter ses dispositifs innovants dans de nouveaux secteurs d'activité en tension tels que l'hôtellerie-restauration ou encore l'industrie agroalimentaire, et d'étendre son réseau de partenaires et de clients. L'entreprise a également déclaré s'engager à maintenir un haut niveau de qualité et d'engagement sur les sujets de Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et de Qualité de vie au travail (QVT).

Edeis aux commandes des monuments romains de Nîmes pendant encore 8 ans

Ecrit par le 16 février 2026



Le groupe Edeis, qui a la gestion des monuments romains de Nîmes depuis 2021, annonce être reconduit comme gestionnaire pour les huit prochaines années.

Le groupe Edeis est en charge depuis trois ans des monuments romains de la ville de Nîmes, à savoir : les Arènes, la Maison Carrée et la Tour Magne. La mission du groupe à l'époque était de « magnifier le passé pour mieux construire l'avenir. »

Suite à une procédure d'appel d'offre initiée en 2023 et à une délibération du conseil municipal au début de ce mois de juillet, Edeis a été reconduit par la Ville de Nîmes comme gestionnaire de ces monuments pour encore huit ans. Désormais, le gestionnaire sera aussi aux commandes de la Maison Saurel qui va faire l'objet d'un projet de rénovation en cohérence avec le projet d'exploitation touristique et culturel de la ville.

« Cette reconduction est une marque de confiance pour notre projet et pour tous nos collaborateurs engagés au quotidien pour les Nîmoises et les Nîmois, a déclaré Jean-Luc Schnoebelen, président

Ecrit par le 16 février 2026

d'Edeis. Notre ambition est renforcée : valoriser le riche patrimoine historique de la ville, faire revivre à tous la romanité et offrir aux habitants et aux visiteurs de nouvelles expériences inoubliables tout au long de l'année. »

Quel avenir pour les monuments romains ?

Si le groupe présentera sa feuille de route pour les prochaines années à la rentrée, Edeis a déjà révélé quelques-uns de ses axes de travail concernant les monuments nîmois :

- Diversifier les offres de visites aux Arènes et à la Tour Magne, en proposant des supports de médiation adaptés à tous les publics et particulièrement les familles.
- Augmenter les horaires de visites des monuments afin que le plus grand nombre puisse en bénéficier tout au long de l'année.
- Faire évoluer la muséographie actuelle de la Maison Carrée afin de mieux valoriser son caractère historique et architectural, en cohérence avec le travail remarquable réalisé par la Ville de Nîmes à l'initiative de son maire Jean-Paul Fournier, qui a permis l'inscription de la Maison Carrée au patrimoine mondial de l'Unesco.
- Proposer en août un nouveau spectacle exceptionnel mêlant histoire locale et arts scéniques qui, à travers des projections multimédias et des performances artistiques, offriront une expérience émotionnelle et mémorable, célébrant l'histoire et la beauté de Nîmes.
- Transformer la Maison Saurel afin d'offrir une expérience complète alliant restauration et immersion dans l'histoire de l'eau à l'époque romaine.