Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

La Ville de Villeneuve-lès-Avignon met en place sa toute première newsletter

La commune de Villeneuve-lès-Avignon a envoyé ce lundi 22 avril sa toute première newsletter de son histoire. Cette lettre d'information regroupera les dernières actualités, manifestations et actions tenues par la ville.

Pour cette première édition, la commune gardoise de plus de 11 000 habitants a choisi d'axer son choix éditorial vers la thématique culturelle avec l'agenda des prochains rendez-vous qui se dérouleront sur la commune.

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

La recette de raviole de tourteau 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 raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :
– 300gr de farine
– 150gr d'eau
– Fleur de sel
– 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrire pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote :
– 1 litre de jus de bergamote bio
– 4 baies de poivre de timut
– 110 gr de miel
– 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

Le tourteau :
– 3 tourteaux
– ½ Fenouil
– 1 oignon
– 1 un bouquet garni
– Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :
– 1 tourteau frais
– 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 400 g de vin blanc
– 1 oignon
– 1 branche de céleri
– 1 carotte
– 1 bouquet garni
– Toutes les tiges d'herbe fraîche
– 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
– 3 pincées de piment d'espelette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– Fleur de sel
– 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4e tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

La petite salade de concombre :
– 1 concombre
– 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 1 pincée de piment d'Espelette
– 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

Le sorbet concombres bergamote :
– 2 concombres
– 150 gr de jus de bergamote
– 200 gr de sucre (ou miel)
– 250 gr d'eau
– Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

La vinaigrette de crustacés :
– 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
– 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
– 1 cuillère à café de miel
– 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
– 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
– 4 Tours de moulin à poivre noir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre :
– 1 tasse d'huile de pépins de raisin
– 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°c pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

Le dressage :
Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraiche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

DR

Le festival Festo Pitcho va enchanter petits et grands dans divers lieux du Vaucluse et du Gard

Un festival pour Publics Jeunes qui a pris de l'ampleur : 20 spectacles, 50 représentations, 27 partenaires, 16 communes du Vaucluse et du Gard impliquées du samedi 6 au mercredi 24 avril.

Ce festival, créé il y a 18 ans à l'initiative de quelques théâtres avignonnais qui voulaient promouvoir les spectacles jeune public et offrir un temps privilégié de diffusion, a pris de l'ampleur. Le collectif Festo Pitcho est désormais organisé et coordonné par Le Totem – Scène conventionnée Art, enfance, jeunesse — et réunit des structures culturelles ou éducatives et des collectivités territoriales. La programmation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

est réalisée indépendamment par chacune des structures partenaires ou membres du collectif. Les réservations et paiement s'effectuent également auprès de chaque structure.

Mathieu Castelli, directeur du Totem confie que si le collectif remplit bien son rôle de diffusion de spectacles vivants, l'idée à moyen terme serait « d'aller vers des collaborations, des formations, des soutiens à la création, organisation de tournée mutualisée afin de travailler ensemble : c'est là la véritable plus-value d'un collectif. »

Une tournée territoriale du spectacle *Ricochet(s)*, coordonnée par Le Totem dans huit villages

La mutualisation des moyens et de la logistique prend ici tout son sens avec la tournée d'un spectacle venu de Lille : *Ricochets*, par la compagnie Le Grand Bleu. Des communes qui ne participaient pas encore à Festo Pitcho comme Roquemaure, Gigondas, Rochefort-du-Gard, et d'autres, accueilleront ce spectacle en scolaire ou en représentations publiques grâce au réseau des bibliothèques.

Ce genre de tournée permet de proposer des spectacles jeunes publics de qualité, à moindre coût et d'apporter dans les écoles et les salles des fêtes une culture jeune public de proximité.

Diversité des spectacles jeune public

Concerts, marionnettes, théâtre d'objets, lectures, musique pour les bébés, danse contemporaine, théâtre masqué, conte musical, concert dessiné et animé : il serait fastidieux de détailler le programme sur ces trois semaines, mais il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges.

La grande Parade, ouverte à tous, préparée dans les Centres sociaux d'Avignon et encadrée par les bénévoles du Collectif Festo Pitcho, annonce le début du festival. Elle a pour thème cette année « Les Fables de la Fontaine » et des marionnettes géantes nous guideront du square Perdiguier jusqu'au Jardin des Doms.

Atelier gratuit pour fabriquer son accessoire sur le thème des animaux des fables de La Fontaine. Animé par l'association Les Petites Choses et le Totem. ***14h. Square Agricol-Perdiguier.***

Début de la parade avec les marionnettes géantes de la compagnie Archibald-Caramatran et la fanfare Haut les mains. ***15h.***

Première pause spectacle : Maître Marionnettiste exhibe avec fierté son grand bœuf qui semble lui plus intéressé par la petite grenouille. (théâtre de masque, marionnettes géantes et danse aérienne). ***15h40. Parvis de la Fontaine, place du Palais des Papes.***

Reprise de la parade, en direction du jardin des Doms. ***16h10.***

Deuxième pause spectacle : Maître Marionnettiste nous conte la romance de Monsieur Coq et Mademoiselle Cigogne sans se méfier de Monsieur Loup qui rôde dans les bois. (théâtre de masque et marionnettes géantes). ***16h30. Jardin des Doms.***

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Grand Goûter offert, partageons un sirop et une part de gâteau tous ensemble pour clore la parade ! ***17h.***

Pour découvrir le programme complet, cliquez ici.
Festo Pitcho. Du 6 au 24 avril. 04 90 85 59 55 / festopitcho@le-totem.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Le vide-grenier permanent Broc & Shop débarque à Rochefort-du-Gard

L'enseigne de vide-grenier permanent Broc & Shop, qui était déjà présente à Orange, en Vaucluse, depuis 2019, ouvre une seconde boutique à Rochefort-du-Gard. Le magasin ouvrira officiellement ses portes le mercredi 3 avril.

Un vide-grenier permanent, couvert, avec tout le confort et les services d'un magasin, Broc & Shop propose une alternative aux vides-greniers du week-end, aux sites de vente en ligne, aux dépôts-vente classiques et aux magasins de rachat cash. Idéal pour les chineurs qui trouveront des vêtements, du petit électroménager, de la décoration, de la maroquinerie, de la puériculture, des petits meubles, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

l'outillage, des bijoux, ou encore de la vaisselle.

Comme pour un vide-grenier classique, il est possible de réserver un stand qui mesure 2,6 m2, avec 2 penderies de 50 cm, pour 15€ la semaine, 30€ les deux semaines et 39€ les trois semaines. L'enseigne veut que ceux qui exposent se sentent comme chez eux, avec les étiquettes à code barre, les cintres et les antivols fournis et qu'ils puissent réapprovisionner leur stand comme il le souhaite. Le principe est simple, vous apportez les affaires dont vous voulez vous débarrassez, vous fixez vos prix, la part que vous souhaitez prendre et celle qui revient à l'enseigne, et les vendeurs de Broc & Shop s'occupent du reste, dont de la vente.

Le concept se veut aussi écologique en tout point, et prône une économie circulaire dans le but de limiter son empreinte carbone. « La seconde main c'est bien, quand c'est local, c'est mieux », affirme l'enseigne.

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

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

Photos de la boutique d'Orange. ©Broc & Shop

Ouverture le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.
RN 100. La Bégude. Rochefort-du-Gard. (ouverture officielle le 3 avril)
Zone Commerciale du Coudoulet. 134 rue de Belgique. Orange.

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Programme des animations

Dimanche 24 mars :
•11h30 : Sophro-Dégustation
•14h30 : Initiation à la dégustation
•17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :
•11h30 : Accords Mets et Vins
•14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur inscription en ligne, 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.
Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Les Angles : le parti Nouvelle Énergie organise une soirée-débat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Les sections locales gardoise et vauclusienne du parti politique Nouvelle Énergie, fondé par David Lisnard, maire de Cannes et président de l'Association des Maires de France, se rejoignent pour organiser une soirée-débat « David Lisnard, et si c'était lui ? » ce vendredi 22 mars aux Angles.

Cette soirée se fera notamment en présence de Quentin Hoster, journaliste et auteur de *David Lisnard, le Réveil de la Droite : Et si c'était lui ?*, Alexandra Martin, députée des Alpes-Maritimes et secrétaire générale de Nouvelle Énergie, Pascale Bories, maire de Villeneuve Lez Avignon et conseillère départementale du Gard, ainsi que Jean-François Périlhou, maire de Vaison-La-Romaine et président de la fédération Les Républicains 84.

Une séance de vente et de dédicace du livre de Quentin Hoster aura également lieu sur place. Inscriptions par mail à l'adresse gard@unenouvelleenergie.fr

Vendredi 22 mars. 19h. Forum des Angles. 10 Boulevard des carrières. Les Angles.

V.A.

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

La recette de Paris-Brest 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 Paris-Brest aux noisettes.

Pâte à choux :
– 165 g lait
– 65 g beurre
– 3 g sel
– 3 g sucre
– 100 g farine
– 165 g œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre puis ajouter la farine en une fois. Dessécher sur le feu. Mettre dans la cuve du batteur puis battre avec la feuille et ajouter les œufs progressivement. La pâte à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

choux doit avoir une consistance de ruban. Pocher dans des moules flexipan en forme d'anneau de 8 cm de diamètre. Congeler puis démouler et disposer sur une plaque de cuisson avec un silpat.

Craquelin :
– 120 g beurre
– 130 g farine
– 5 g sel
– 130 g cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfin, détailler des anneaux de craquelin de 7 cm par 9 cm de diamètre, puis déposer sur la pâte à chou et cuire 18 minutes à 170 degrés.

Crème mousseline noisette :
– 310 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 160 g praliné noisette
– 120g beurre
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et le lait puis ajouter le praliné, le beurre et la gélatine. Mixer et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter la crème au batteur muni du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mousse noisette :
– 75 g lait
– 100 g praliné noisette
– 60 g chocolat blanc
– 170 g crème montée
– 3 g gélatine

Faire chauffer le lait puis verser sur la gélatine, le chocolat blanc et le praliné et mixer. Une fois le mélange à 25 degrés, ajouter la crème montée souple puis pocher dans les moules flexipan de 8,5cm de diamètre. Laisser une nuit au congélateur puis démouler.

Praliné noisette :
– 500 g de noisettes torréfiées
– 200 g sucre
– 3 g fleur de sel
– 100 g pâte de noisette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le laisser refroidir sur un silpat. Mixer l'ensemble des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

DR

La foire de Nîmes revient pour sa 12e édition du 23 au 26 février

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

À l'occasion de sa 12ème édition, la Foire de Nîmes fait son retour au parc des expositions en ce week-end du 23 février. Près de 30 000 visiteurs sont une nouvelle fois attendus sur les 9000 m2 mis à disposition pour découvrir les nouveautés des 250 stands pressentis.

Amateurs de bonnes affaires, des dernières trouvailles et des petits achats à petits prix, la foire de Nîmes va vivre sa 12ème édition pour votre plus grand plaisir. Né d'un concept innovant, cet évènement qui a réuni plus de 28 000 visiteurs l'année dernière, donnera cette année encore, une large place aux nouveautés insolites et aux créations en tout genre. Gastronomie, loisirs, bien-être, habitat, automobile, articles ménagers, de nombreux domaines d'activités seront présents parmi les 250 stands qui se tiendront prêts à accueillir ce public.

L'objectif reste le même que les années précédentes : varier l'offre commerciale pour attirer un public toujours plus large. Sur l'espace camelots, ces derniers retrouveront une surface dédiée aux objets et aux produits insolites mais pratiques qui facilitent le quotidien. La foire de Nîmes est l'une des premières à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

proposer ces nouveautés, une novation revendiquée fièrement.

Une édition 2024 sous le signe de la restauration et des produits alimentaires !

Cette 12ème édition devrait ravir tous les fins gourmets. Trois restaurants à thèmes seront proposés avec pour chacun des saveurs et des gouts venus de trois cultures différentes (canadien, créole, périgourdin) et un restaurant traditionnel qui offrira des produits alimentaires en tout genres (champagne, foie gras, vins, charcuterie, chocolat etc).

De nombreux stands de vente seront également de la partie pour proposer des produits du terroir (tapenade, olive, nougat, calisson). En proposant des produits et des offres venus de l'autre bout du monde, la foire de Nîmes 2024 conserve son ambition d'éveiller les esprits et les inspirations de ses visiteurs. Une ouverture qui se veut dans un esprit de partage et d'échange.

Infos pratiques : 12ème édition de la Foire de Nîmes. Du vendredi 23 février au lundi 26 février de 9 h 30 à 19h, le lundi de 9 h 30 à 18h. Adresse : 230 avenue du Languedoc, Nîmes. Tram bus ligne 1 arrêt Pamasse. Tarif : 3€ et gratuit pour les moins de 8 ans. Invitations gratuites à télécharger sur le site de la Foire de Nîmes.

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1er et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vignerons entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l'AOC des Costières. Puis 'Le Minuit Toqué', le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14e édition de la balade 'Les Vignes Toquées' qui attire jusqu'à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l'Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l'Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe 'Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l'Étang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d'un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vignerons des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.

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

Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vignerons pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, cliquez ici.

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 !