

Écrit par le 17 avril 2026

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

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 d framboise
- 5 g ultratex

Ecrit par le 17 avril 2026

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
- 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.

Ecrit par le 17 avril 2026

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 nouveaux 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

Troisième édition du festival Émergences ce

Ecrit par le 17 avril 2026

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 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

Ecrit par le 17 avril 2026

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

Toutes les entrées sont libres sauf les concerts du soir.

Vendredi 13 septembre :

Ecrit par le 17 avril 2026

- 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 Oxypu](#). **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 :

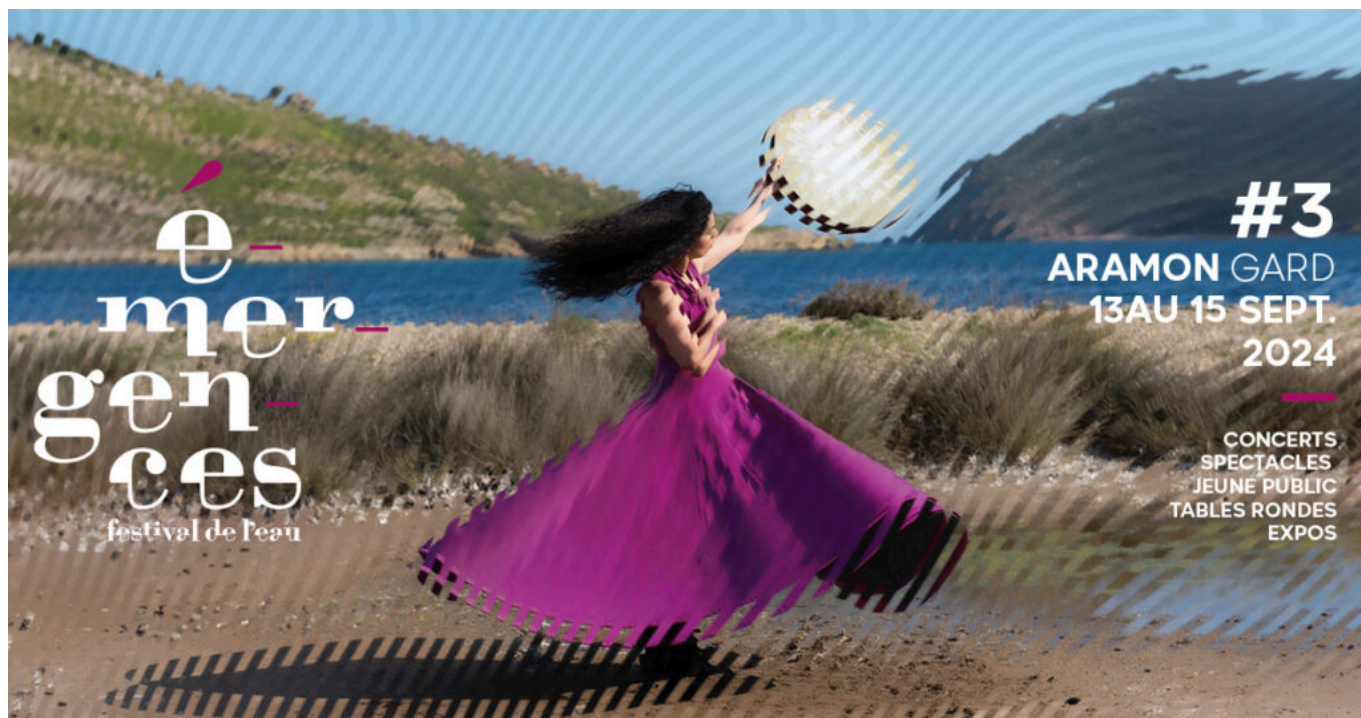
- Dès 09h30** : démonstration sportives aviron, voilier, pêche... **Relais Fluvial des Estères. Berges du Rhône.**
- 10h30** : Table ronde proposée par le [centre de l'Eau Unesco Icireward](#). **Salle Planet.**
- 11h30** : Apéro Concert Atelier Jazz. **École de Musique d'Aramon.**
- 13h** : Guinguette, 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'Église. 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

Écrit par le 17 avril 2026



©Émergences Festival

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 17 avril 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 17 avril 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 60x40 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 17 avril 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. Détailler 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 17 avril 2026



DR

Ecrit par le 17 avril 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 17 avril 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 mûrir 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. Détailler des cercles de 8cm de diamètre puis foncer dans des petits moules cannelés de 7cm de diamètre.

Détailler 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 17 avril 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. Détailler 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 17 avril 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 17 avril 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.

Écrit par le 17 avril 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 17 avril 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 17 avril 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.

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

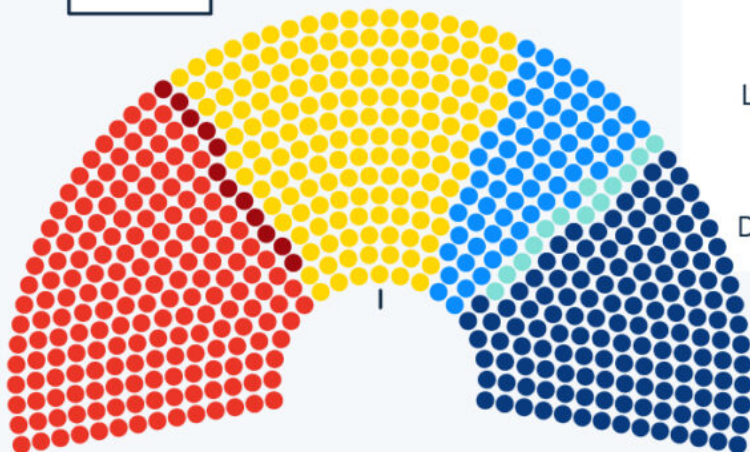
Ecrit par le 17 avril 2026

Le visage de la nouvelle Assemblée nationale

Répartition des sièges obtenus par formation politique à l'issue des élections législatives 2024 en France



Majorité absolue :
289 députés



→ Évolution depuis 2022*

Nouveau Front populaire	180	↗ +49
Ensemble	163	↘ -82
Rassemblement national et alliés	143	↗ +54
Les Républicains et alliés	66	↘ -9
Régionalistes et autres	13	↘ -2
Divers gauche (hors NFP)	12	↘ -10

* Pour le Nouveau Front populaire, l'évolution est calculée par rapport aux sièges de la NUPES.

Source : ministère de l'Intérieur

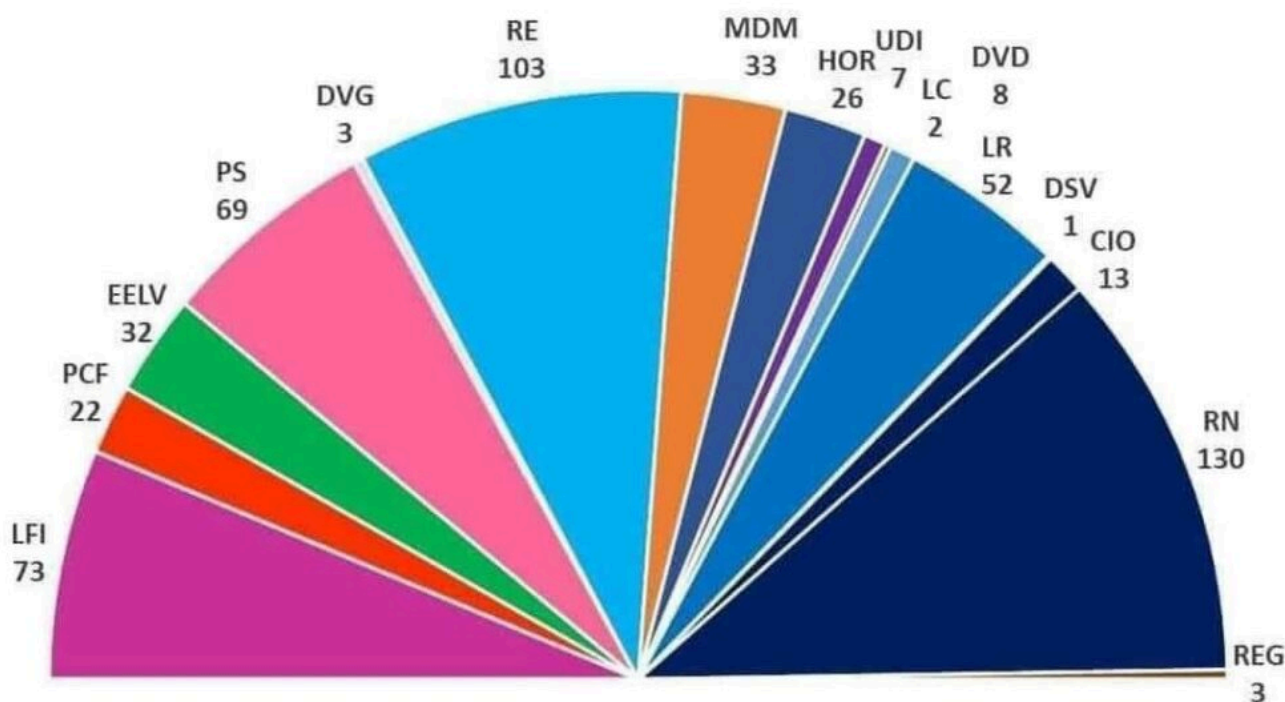


statista

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

Ecrit par le 17 avril 2026

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 allés 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).

84.VAUCLUSE



Crédit : Le Trombinoscope

Ecrit par le 17 avril 2026

30.GARD

1 ^{ère} circonscription	2 ^{ème} circonscription	3 ^{ème} circonscription	4 ^{ème} circonscription	5 ^{ème} circonscription	6 ^{ème} circonscription
Yoann GILLET (RN) RÉÉLU	Nicolas MEIZONNET (RN) RÉÉLU	Pascale BORDES (RN) RÉÉLUE	Pierre MEURIN (RN) RÉÉLU	Alexandre ALLEGRET-PILOT (RN) ÉLU	Sylvie JOSSERAND (RN) ÉLUE

Crédit : Le Trombinoscope

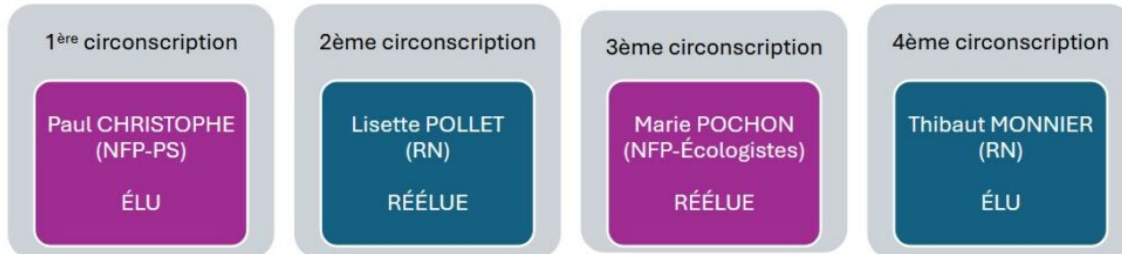
13.BOUCHES-DU-RHÔNE

1 ^{ère} circonscription	2 ^{ème} circonscription	3 ^{ème} circonscription	4 ^{ème} circonscription	5 ^{ème} circonscription	6 ^{ème} circonscription	7 ^{ème} circonscription	8 ^{ème} circonscription
Monique GRISETI (RN) ÉLUE	Laurent LHARDIT (NFP-PS) ÉLU	Gisèle LELOUIS (RN) RÉÉLUE	Manuel BOMPARD (NFP-LFI) RÉÉLU	Hendrik DAVI (LFI) RÉÉLU	Olivier FAYSSAT (LR-RN) ÉLU	Sébastien DELOGU (NFP-LFI) RÉÉLU	Romain TONUSSI (RN) ÉLU
9 ^{ème} circonscription	10 ^{ème} circonscription	11 ^{ème} circonscription	12 ^{ème} circonscription	13 ^{ème} circonscription	14 ^{ème} circonscription	15 ^{ème} circonscription	16 ^{ème} circonscription
Joëlle MÉLIN (RN) RÉÉLUE	José Gonzalez (RN) RÉÉLU	Marc PENA (NFP-PS) ÉLU	Franck ALLISIO (RN) RÉÉLU	Emmanuel FOUQUART (RN) ÉLU	Gérault VERNY (RN) ÉLU	Romain BAUBRY (RN) RÉÉLU	Emmanuel TACHE DE LA PAGERIE (RN) RÉÉLU

Crédit : Le Trombinoscope

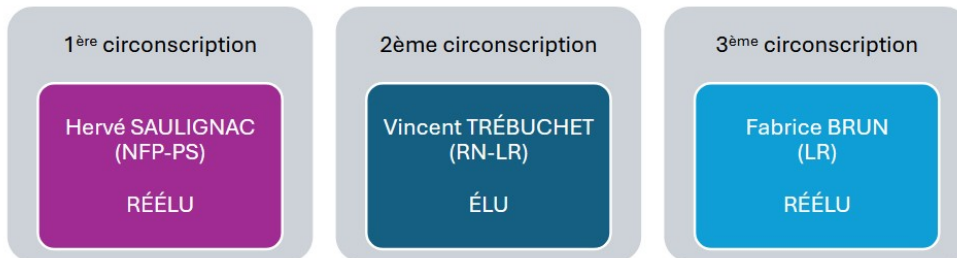
Ecrit par le 17 avril 2026

26.DRÔME



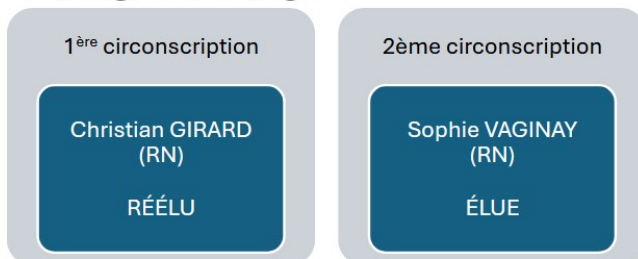
Crédit : Le Trombinoscope

07.ARDECHE



Crédit : Le Trombinoscope

04.ALPES-DE-HAUTE PROVENCE



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

Ecrit par le 17 avril 2026

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.

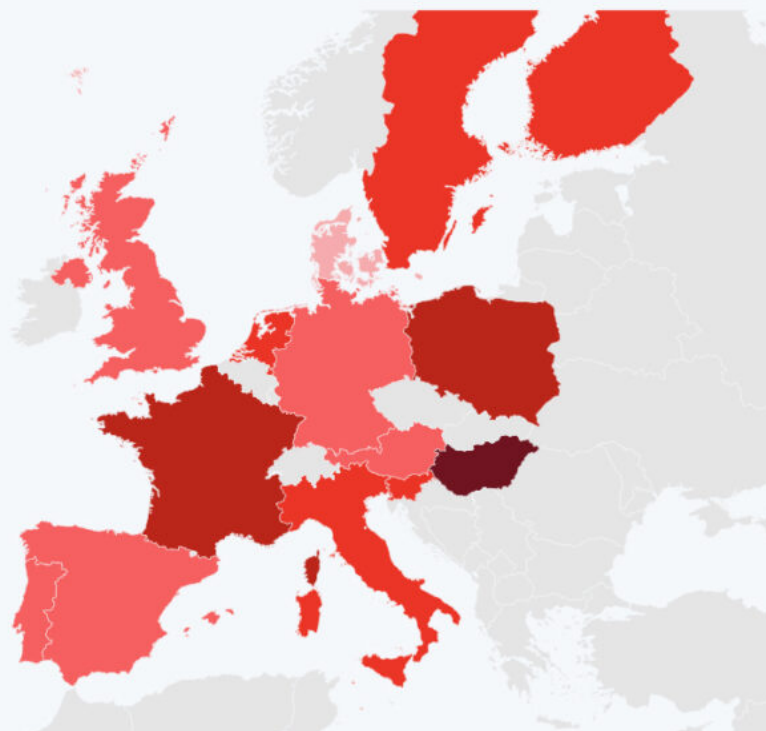
Les prochaines élections législatives en Europe auront lieu le 29 septembre 2024 en Autriche, où l'extrême droite (FPÖ) avait obtenue 16 % des voix en 2019.

Ecrit par le 17 avril 2026

L'Europe vire à l'extrême droite

Voix récoltées par le principal parti d'extrême droite* lors de la dernière élection législative (sélection de pays)

	54 %	Fidesz-KDNP
	35 %	PiS
	32 %	RN
	26 %	Fdi
	24 %	PVV
	24 %	SDS
	21 %	SD
	20 %	PS
	18 %	Chega
	16 %	FPÖ
	14 %	Reform UK
	12 %	Vox
	10 %	AfD
	8 %	DD



En date du 8 juillet 2024 (2e tour en France). Scrutins proportionnels, sauf France (majoritaire) et Allemagne, Italie, Hongrie (mixtes).

* Caractéristiques communes des partis : nationalisme, conservatisme social, rejet de l'immigration.

Source : recherches Statista



statista 

De [Tristan Gaudiaut](#) pour [Statista](https://fr.statista.com/)

Ecrit par le 17 avril 2026

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **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 acidulé à la graine de moutarde.

- 4 cotes de cochon
- 1 kg de patate 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

Ecrit par le 17 avril 2026

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

Ecrit par le 17 avril 2026



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'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 fèves environ 1 minute.

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

Ecrit par le 17 avril 2026

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