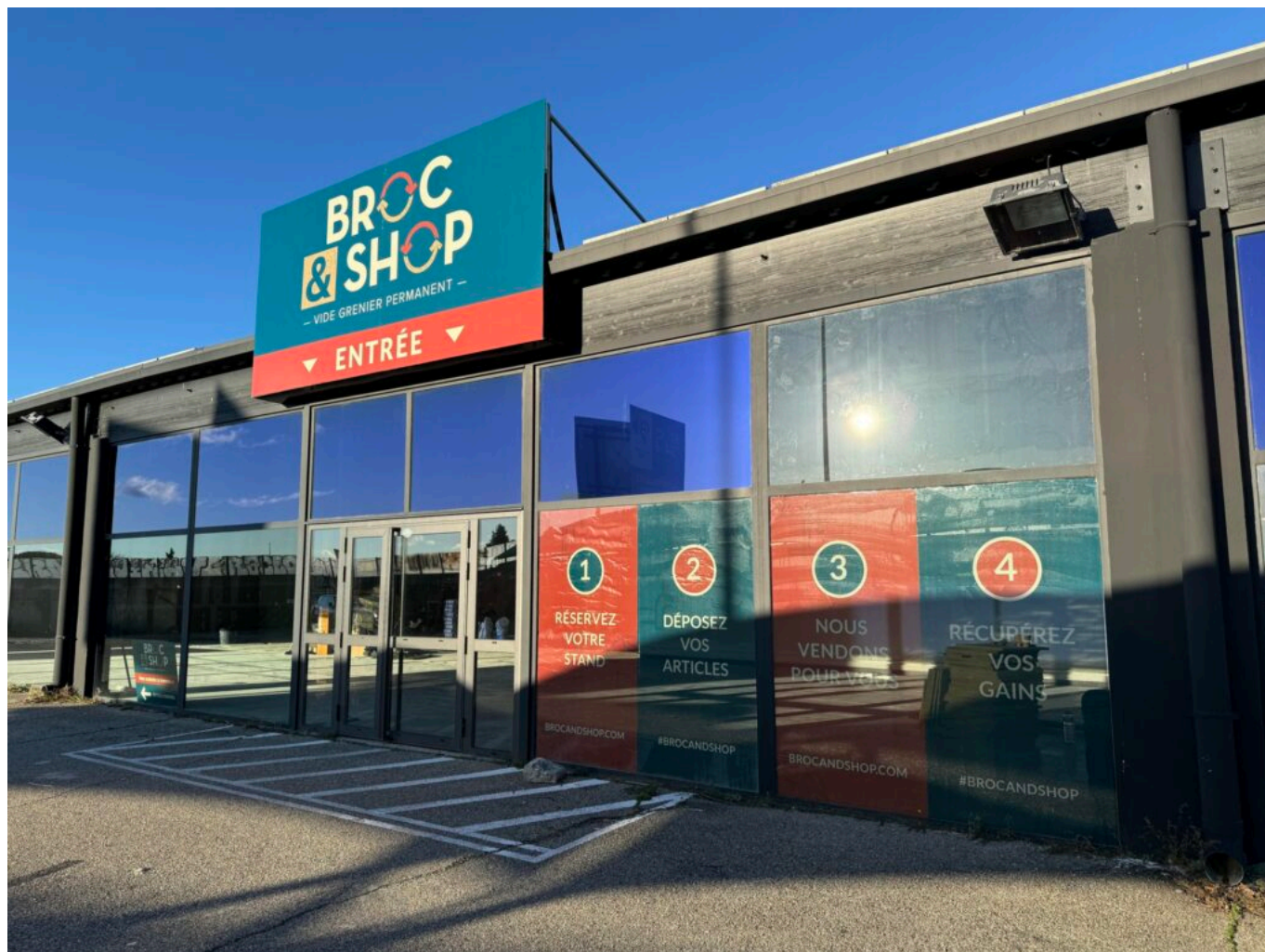


Ecrit par le 17 avril 2026

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



Ecrit par le 17 avril 2026

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 débarrasser, 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.

Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026



Ecrit par le 17 avril 2026

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



Ecrit par le 17 avril 2026

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.

Écrit par le 17 avril 2026

2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place



Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM




Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

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

Ecrit par le 17 avril 2026



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.

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

Ecrit par le 17 avril 2026

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

Ecrit par le 17 avril 2026

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

Ecrit par le 17 avril 2026



À l'occasion de sa 12^{ème} 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 presentis.

Amateurs de bonnes affaires, des dernières trouvailles et des petits achats à petits prix, [la foire de Nîmes va vivre sa 12^{ème} 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

Ecrit par le 17 avril 2026

proposer ces nouveautés, une novation revendiquée fièrement.

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

Cette 12^{ème} édition devrait ravir tous les fins gourmets. Trois restaurants à thèmes seront proposés avec pour chacun des saveurs et des goûts 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 : 12^{ème} 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

Ecrit par le 17 avril 2026



D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1^{er} et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vigneronns 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 14^e 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 vigneronns des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.

Ecrit par le 17 avril 2026



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 vigneron 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](#).

Ecrit par le 17 avril 2026



Écrit par le 17 avril 2026



La recette de suprême de pigeon et foie gras 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 de suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°C pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Ecrit par le 17 avril 2026

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les giroles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Ecrit par le 17 avril 2026



La recette de dos de chevreuil 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 de dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes

- 600gr de dos de chevreuil
- 8 cèpes bouchon
- 1 courge kabocha
- 1 courge butternut
- 100gr d'airelles
- 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
- 2 échalotes
- 200ml de fond de veau
- 80gr de beurre
- 40cl de porto rouge
- 40cl de vin rouge
- 300gr d'eau
- 200gr de vinaigre de riz
- 100gr de sucre
- Sel et poivre
- Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Ecrit par le 17 avril 2026

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.

Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.

Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.

Faire suer au beurre noisette les aïelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.

Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre moussoux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage

Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux aïelles.



©Arthur Ledoux

La recette des cannelés 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 cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Ecrit par le 17 avril 2026

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :

Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.

Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :

Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.



©Arthur© Ledoux