Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Bal à La Mirande : Quand le XVIIIe siècle embrase Avignon



Le samedi 25 octobre 2025, La Mirande invite les avignonnais et leurs hôtes à vivre une soirée hors du temps avec la toute première édition de son Bal costumé inspiré du Siècle des Lumières. Un événement festif, élégant et immersif autour de la musique, de la danse et de la gastronomie à la française.

Avignon s'apprête à vibrer au rythme des perruques poudrées, des robes à paniers et des menuets enivrants… Car le 25 octobre prochain, La Mirande, joyau du XVIIIe siècle niché au pied du Palais des Papes, organise la première édition de son Bal costumé, promettant une plongée spectaculaire dans l'univers raffiné des Lumières.

Une livrée devenue hôtel particulier

Sous les dorures et les boiseries de cette maison historique méticuleusement restaurée, le bal réinvente l'art de vivre d'antan le temps d'une soirée. Les invités, costumés selon les codes de l'époque, sont conviés à festoyer autour d'un buffet gastronomique sucré-salé, accompagné d'un cocktail d'accueil, au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

son des musiques baroques et des pas de danse endiablés.



Copyright Freepik

Une résidence enchantée, le temps d'une soirée

Un événement pensé comme un nouveau rendez-vous incontournable à Avignon : « Nous souhaitons faire de ce Bal un nouveau temps fort de la ville, où l'art de vivre à la française rencontre la joie du bal costumé », confie l'équipe de La Mirande. Entre tradition et enchantement, élégance et convivialité, ce bal s'annonce déjà comme un incontournable du calendrier culturel avignonnais, où chaque détail célèbre l'excellence à la française. Et pour prolonger la magie, La Mirande propose des formules incluant la nuitée, dans ses chambres Deluxe et Grande Deluxe, véritables écrins d'histoire et de confort. Costumes d'époque exigés, bonne humeur garantie : venez écrire avec La Mirande le tout premier chapitre d'un événement unique, festif et inoubliable. Costume XVIIIe obligatoire – laissez-vous emporter par la magie du bal.

Les infos pratiques

Samedi 25 octobre 2025. La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon. Tarifs billetterie(accès bal uniquement) : Early Bird : 190€ ; Standard : 220 € ; Pack Couple : 420€ (2 personnes). Chaque billet comprend : 1 cocktail par personne + accès au buffet salé & sucré ; Forfaits « Billet + Nuitée » (2

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

personnes) : Package Deluxe : 780 € (1 nuitée Deluxe + 2 billets) ; Package Grande Deluxe : 980 € (1 nuitée Grande Deluxe + 2 billets) ; Réservations en ligne : https://my.weezevent.com/bal-de-la-mirande ; www.la-mirande.fr

---

La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Panna cotta :
– 435gr crème liquide 35%
– 45gr miel
– 3 pincées de poivre noir moulu
– 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.
Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.
Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :
– 100gr chocolat noir
– 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :
– 425gr blanc d'oeufs
– 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.
Monter les blancs en neige.
Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :
Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.
Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.
Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)
Laisser figer au frigo au moins 1h.
Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné…

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 7 novembre 2026



©Alain Maigre

La recette de homard du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 homard avec poivrons, framboises agrumes, soubressade.

Cuisson des homards :
– 4 homards de 500 g avec les Pinces
– Gros sel
– Eau pour le bouillon avec toutes les épluchures des légumes de la recette.

Plonger les homards 2 min dans une eau frémissante. Saler et les refroidir directement dans une glaçante (eau et glaçons). Cuire les pinces 9 min avec le même procédé de refroidissement. Une fois bien refroidis, les décortiquer soigneusement ainsi que les pinces. Les mettre sur un papier absorbant et les laisser au frigo.

Purée de poivron rouge :
– 4 poivrons rouges
– Sel fin
– Pointe de couteau de xanthane
– Une cuillère à soupe de pâte à saté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Une cuillère à soupe de yuzu
– Piment d'Espelette

Griller 4 poivrons au four à 280° pendant 15 min les sortir et les laisser refroidir dans un sac hermétique, secouer et retirer la peau. Mixer avec le xanthane, la pâte de saté, le jus de yuzu, le sel, et le piment d'Espelette. Passer le tout au tamis puis mettre dans une pipette ou une poche à douille. Réserver au froid.

Pâte à tempura :
– 50 g Maïzena
– 125 g d'eau
– 1 œuf
– 75gr de crème fraîche
-100gr de farine
– Une cuillère à soupe d'encre de seiche
– 3 citrons verts
– Piment d'Espelette
– Fleur de sel
– 15 g de Levure

Mélanger la farine avec la maïzena. Dans un autre récipient, mélanger l'eau et l'œuf et bien battre au fouet. Ajouter ce mélange à la farine avec la crème fraîche, l'encre de seiche et les zestes de citron. Laisser reposer 1h.

Glaçage poivron rouge :
– 15 g de gélatine feuille
– 3 poivrons pour 300 g de jus
– Sel fin
– Piment d'Espelette

Extraire le jus des poivrons rouges à l'aide d'une centrifugeuse, assaisonner avec du sel, piment d'espelette, et vinaigre balsamique blanc. Faire chauffer et y ajouter la gélatine pré-trempée préalablement dans de l'eau froide pendant 5 min, mettre au réfrigérateur dans un bac pas trop haut pour que le refroidissement se fasse plus rapidement.

Gel framboise :
– 100 g de purée de framboise
– 0,7 g d'agar-agar
– Piment d'Espelette
– Sel fin
– Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique infusé au poivre de Timut
– 1 citron vert

Mettre la purée de framboises dans une casserole et y ajouter 1/2 citron vert en zeste et l'agar agar. Bien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

remuer puis maintenir l'ébullition une minute. Faire refroidir dans un bac pas trop haut, et ensuite le passer au tamis très finement ou dans un petit mixeur. À réserver au froid.

Jus de tête de homard à la soubressade :
– 4 têtes de homard
– Huile d'olive
– 100 g de soubressade piquante
– 1 oignon
– 1 carotte
– 1 branche de céleri
– 1 bouquet garni
– 1 gousse d'ail
– Fleur de sel
– Piment d'Espelette
– 200 g de vin blanc

Écraser les têtes de homard dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les faire caraméliser avec la soubressade piquante. Couper en 8 grossièrement l'oignon, la carotte, branche de céleri, un bouquet garni, une gousse d'ail, et continuer la coloration. Déglacer au vin blanc, réduire à sec, ajouter 3 cuillères à soupe de farine, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, bien mélanger et mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire un feu doux pendant 30 min. Mixer avec un petit mixeur, tout broyer et filtrer au chinois étamine dans une casserole. Laisser réduire à feu doux jusqu'à l'assaisonnement soit parfait et texture nappante, monter au beurre, vérifier l'assaisonnement et mettre de côté.

Gel de citron vert à la verveine :
– 200 g d'eau infusée de verveine fraîche du jardin
– 300 g de jus de citron vert
– 50 g de miel liquide
– 10 g de vinaigre blanc balsamique au poivre de timut

Mélanger l'eau infusée à la verveine avec le jus de citron vert, le miel liquide et le vinaigre blanc balsamique. Y ajouter 9 g de agar agar, faire bouillir 1 minute, déposer le contenu dans une boîte en plastique, le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h. Une fois le contenu solide, passer au mixeur et ensuite à l'étamine. Mettre le contenu dans une poche à douille ou dans une pipette.

Préparation des queues de homard :
Couper les queues en ¾ – ¼ comme sur la photo ci-dessous. Sur la partie haute du homard, glacer 3 fois avec le glaçage poivron rouge qui a été préalablement légèrement re-tempéré (il faut toujours que le homard avant de le glacer soit bien froid pour que cela colle rapidement). Une fois le glaçage effectué, y déposer à l'aide de la pipette la purée de framboises, y mettre dessus fleur de basilique, feuille de capucine, t feuilles de nepita. Prendre la 2e partie du homard, la recouvrir de feuilles de pak choï ou épinards. Bien l'assaisonner avec citron vert piment d'Espelette et fleur de sel. Tremper la moitié dans la tempura d'encre de seiche et faire frire 30 secondes à 180°C. La sortir et la déposer sur un papier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

absorbant.

Pour le dressage :
Poser délicatement la plus petite partie du homard en haut de l'assiette avec à côté une noisette de gel de framboise. Et en dessous déposer la 2e partie avec la tempura, avec comme sur la photo faire un petit dôme de purée de poivrons au saté, et le gel d'agrumes sur la partie frite. Remettre en température la bisque de tête de homard et venir la verser sur la pointe verte restante de la queue.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de riz au lait du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de riz au lait.

Ingrédients pour 6 personnes :

Le riz au lait :
– 80 cl de lait entier
– 200 g de crème
– 100 g de riz rond
– 60 g de sucre semoule

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole, puis les cuire au four à 165 °C pendant environ une heure. Refroidir la préparation sur de la glace afin de stopper la cuisson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les noix de cajou caramélisées (praliné cajou) :
– 450 g de sucre semoule
– 1 kg de noix de cajou torréfiées

Faire cuire le sucre à 116 °C avec un peu d'eau. Ajouter les noix de cajou, bien mélanger jusqu'à ce que chaque noix soit enrobée de sucre, puis faire caraméliser. Étaler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer en poudre pour obtenir un praliné (garder quelques noix de cajou caramélisées pour le dressage).

L'opaline aux corn flakes :
– 335 g de fondant
– 225 g de glucose
– 60 g de corn flakes (pétales de maïs)

Faire cuire le fondant et le glucose à 165 °C. Ajouter les corn flakes, débarrasser, laisser refroidir, puis mixer. Étaler cette poudre sur un Silpat, faire fondre brièvement au four et découper 8 disques d'opaline.

L'infusion de riz basmati :
– 1,4 litre de lait entier
– 800 g de crème liquide
– 100 g de sucre semoule
– 1 g de sel fin
– 50 g de trimoline
– 210 g de riz basmati

Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, le sel et la trimoline. Cuire le riz dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tendre et laisser infuser le tout une nuit au frais.

Le siphon de riz au lait :
– 100 g de jaunes d'oeufs
– 25 g de sucre semoule
– 25 g de trimoline
– 70 cl de lait entier
– 400 g de crème liquide
– 50 g de sucre semoule
– 100 g de riz Arborio
– 900 g d'infusion de riz basmati (voir ci-dessus)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la trimoline jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre, ajouter le riz Arborio et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Verser le tout sur le mélange jaunes-sucre-trimoline en fouettant bien, ajouter l'infusion de riz basmati. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, passer au chinois, laisser refroidir. Introduire 600 g de ce mélange dans un siphon et introduire deux cartouches de gaz.

Le crémeux à la noix de cajou :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 3 g de gélatine en feuilles
– 45 g de jaunes d'œufs
– 20 g de sucre semoule
– 225 g de crème liquide
– 1 g de fleur de sel
– 50 g de mascarpone
– 100 g de praliné cajou (voir ci-dessus)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel, verser le tout sur le mélange jaunes-sucre. Ajouter la gélatine essorée, le mascarpone et le praliné. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser refroidir et garder au frais.

Le blanc vapeur :
– 150 g de blanc d'œufs à température ambiante
– 90 g de sucre semoule

Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre semoule. Mouler la meringue dans 8 cercles à l'aide d'une poche à douille, la cuire au four à vapeur pendant 4 minutes à 90 °C. Détailler en 8 palets avec un emporte-pièce rond et réserver.

La sauce caramel :
– 280 g de crème liquide
– 8 g de fleur de sel
– 190 g de sucre semoule
– 190 g de glucose
– 100 g de beurre

Porter la crème à frémissement avec la fleur de sel. Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel, déglacer avec la crème. Cuire le tout à 105 °C, passer au chinois, refroidir a 75 °C, puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

Finition et dressage :
– Grains de riz soufflé
– Praliné cajou
– Noix de cajou caramélisées

Poser le blanc vapeur centré sur l'assiette. Le creuser légèrement, ajouter au centre le riz au lait et le crémeux à la noix de cajou, couvrir d'un peu de sauce caramel. Ajuster l'opaline sur le tout, déposer un gros dôme de riz au lait au siphon sur l'opaline. Parsemer de riz soufflé, de poudre de praliné cajou et de poudre de noix de cajou caramélisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Bien Bon ! 2025 : le festival gourmand qui bat tous les records dans le Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026







Du 15 au 21 septembre 2025, la 3e édition du festival Bien Bon ! a rassemblé 18 500 participants. Acteurs de la gastronomie, producteurs, artistes et grand public se sont retrouvés pour une semaine festive et engagée, marquée par une mobilisation record.

En seulement trois éditions, Bien Bon ! s'est imposé comme un rendez-vous fédérateur autour du bien-manger, du bien-boire et du bien-vivre. L'édition 2025 a doublé son nombre de partenaires par rapport à l'an passé, réunissant plus de 200 acteurs de la filière locale, des chefs étoilés aux producteurs, en passant par des artisans, viticulteurs, artistes et même des personnalités du sport et du spectacle.vLa fréquentation a également progressé, passant de 15 000 visiteurs en 2024 à 18 500 cette année, confirmant l'engouement croissant du public.

La gastronomie pour tous

Parmi les temps forts, l'opération 'Cantines & Cuisines animées' a marqué les esprits : 31 cuisiniers de la restauration collective, accompagnés par le Meilleur Ouvrier de France Serge Chenet, ont préparé des repas festifs pour 12 000 convives, dans les cantines scolaires, maisons de retraite et restaurants universitaires. Les étudiants n'ont pas été oubliés, avec 300 box de chefs offertes pour s'initier à la cuisine étoilée.

Des moments populaires et d'exception

L'esprit festif était au rendez-vous avec 'Le Défi foodtrucks' qui a réuni 2 500 participants à Villeneuve-lez-Avignon ; L'Opéra bouffe, un repas-spectacle des années folles, alliant gastronomie et arts de la scène, devant 110 convives ; Les Tours gourmands à pied ou à vélo, permettant à 250 curieux de découvrir producteurs, brasseries et distilleries locales ; Une soirée exceptionnelle avec Glenn Viel, chef triplement étoilé et juré de Top Chef, qui a rassemblé 365 spectateurs ; La Place des Gourmands de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Velleron, où1 600 visiteurs ont participé à un marché en fanfare et à un concours d'aïoli ; Enfin, la Surprise des chefs, qui malgré une météo capricieuse, a permis de distribuer 1 200 menus préparés par trois chefs étoilés, servis en mode « drive ».



Copyright Grand Avignon Communication

Une communication qui rayonne au-delà du territoire
Avec une campagne ayant touché 3 millions de personnes, contre 1,5 million en 2024, le festival franchit une nouvelle étape dans sa notoriété, attirant bien au-delà du Grand Avignon, notamment depuis le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Var.

Un festival responsable
Bien Bon ! ne se résume pas à la fête. L'événement, initié par le Grand Avignon, défend aussi une alimentation durable, locale et de qualité, en sensibilisant le public à la réduction des déchets, au gaspillage alimentaire et aux mobilités douces. Résultat : Bien Bon ! s'impose désormais parmi les grands rendez-vous gastronomiques français, alliant exigence culinaire, convivialité populaire et engagement responsable.

En chiffres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

3 millions de personnes touchées par la communication ; 18 500 participants ; 12 000 repas servis dans les cantines collectives ; 2 500 gourmands au défi food-trucks ; 1 600 visiteurs à la Place des Gourmands ; 1 200 menus étoilés distribués malgré la météo ; 365 spectateurs à la rencontre avec Glenn Viel ; 200 acteurs du territoire mobilisés.

(Vidéos) Mathieu Lustrerie se transforme en cuisine pour une émission sur France 3



Ce samedi 27 septembre, le Vaucluse sera à l'honneur dans l'émission télévisée *Cuisine Ouverte*, diffusée chaque semaine sur France 3. Le chef Mory Sacko installera son comptoir et ses ustensiles au cœur de la Lustrerie Mathieu à Gargas et cuisinera aux côtés du chef étoilé Christophe Bacquié, du Mas des Eydins à Bonnieux.

Chaque samedi, l'émission culinaire *Cuisine Ouverte* met en lumière la diversité de la cuisine française parcourant la France à la recherche des meilleurs produits du terroir. Dans chaque émission, le chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

animateur Mory Sacko, dévoilé dans l'émission *Top Chef*, est accompagné d'une personnalité française, et un chef local propose une recette aux téléspectateurs.

Ce samedi 27 septembre, c'est en Vaucluse que Mory Sacko déballera ses poêles et ses couteux, dans un lieu emblématique du département : Mathieu Lustrerie. C'est dans cette entreprise du patrimoine vivant, spécialisée dans la création et la restauration de lustres de luxe, que le chef cuisinera aux côtés du compositeur et musicien Yarol Poupaud, à la lumière des lustres. Le chef Christophe Bacquié, installé à Bonnieux et doublement étoilé par le Guide Michelin, sera aussi de la partie et dévoilera une de ses recettes.

Diffusion ce samedi 27 septembre à 20h25 sur France 3.

Le Vaucluse a déjà été mis en lumière par l'émission

Ce n'est pas la première fois que l'équipe de *Cuisine Ouverte* pose ses caméras en Vaucluse durant cette 6e saison de l'émission. Le samedi 13 septembre dernier, c'est à Oppède ainsi qu'à Lourmarin, dans la cour du Château, que Mory Sacko a révélé les richesses du Luberon.

Pour cette émission, il était accompagné d'Angélique Angarni-Filopon, Miss France 2025. On a pu aussi le voir rencontrer le maraicher Didier Ferreint des Asperges Vertes de Mallemort. Et c'est la cheffe étoilée Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, qui a proposé sa recette.

Pour voir le replay de cette émission, cliquez ici.

Le Buzz Art Festival fait vibrer L'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L’Isle-sur-la-Sorgue signe un grand rendez-vous artistique : le Buzz Art Festival aura lieu du jeudi 25 septembre au dimanche 5 octobre avec pour invité d’honneur le grand sculpteur Christophe Charbonnel et l’Italie en pays partenaire. Cette première édition veut abolir les barrières, mêler les disciplines et donner à l’art une dimension profondément sociale. T**rois raisons de ne pas le manquer ; L’art ouvert à tous, hors des sentiers battus. Le festival investit espaces privés et publics, lieux historiques, galeries, ruelles : l’idée est que marcher dans L’Isle-sur-la-Sorgue devienne une promenade artistique. L’art ne s’enferme plus dans un musée, il se déploie dans la ville.**

Depuis le 28 juin, en prélude au festival, Buzz Art a consacré un temps fort à l’artiste international Christophe Charbonnel avec 13 de ses sculptures monumentales qui ont investi la ville, offrant aux habitants et visiteurs une immersion dans son univers. Dès le 25 septembre et jusqu’au 5 octobre, le Buzz Art Festival prend le relais et élargit l’expérience.

Des invités de grand renom

Plusieurs personnalités reconnues seront présentes : Christophe Charbonnel, dont les sculptures monumentales décorent déjà plusieurs points de la ville ; Yolaine de La Bigne, marraine du festival, journaliste, militante, impliquée dans les questions écologiques, la nature, le rapport à l’animal ; Anne-Sophie Moreau, philosophe et journaliste, qui proposera une conférence autour de son ouvrage Fermentations ; La Source Garouste, association fondée par Gérard Garouste, qui œuvre pour que les enfants en situation de fragilité aient accès à l’art. Le festival ne se contente pas de montrer : il invite à penser, à discuter, à s’interroger — que ce soit sur l’écologie, la cohésion sociale, ou sur le rôle de l’art dans notre rapport au vivant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Des lieux emblématiques & des parcours immersifs

L'Isle-sur-la-Sorgue offre un décor de carte postale : ses canaux, ses antiques bâtisses, ses galeries et ses antiquaires, ses quais au bord de la Sorgue deviennent autant de lieux de découvertes. Parmi les rendez-vous à ne pas manquer : Inauguration avec ateliers participatifs au Palais Aoma ; Œuvre commune de 7 artisans d'art : ébénistes, ferronniers, souffleurs de verre etc., pour une création collective puis une vente aux enchères ; Expositions prolongées, sculptures monumentales en plein air, conférenciers invités, espaces métiers d'art …

Des invités remarquables

Yolaine de La Bigne : marraine de l'événement. C'est une figure engagée, dont le parcours allie journalisme, militantisme, et écologie ; Christophe Charbonnel : ses sculptures monumentales demanderont à être découvertes en plein air, parfois dans des lieux inattendus, mais toujours visuellement puissantes ; Anne-Sophie Moreau : pour ceux qui aiment que les mots et les idées accompagnent les formes, sa conférence autour de la fermentation promet d'être originale ; La Source Garouste : l'association apporte un volet social fort au festival, rappelant qu'il ne s'agit pas seulement d'esthétique mais de lien, d'éducation, de transformation.





Copyright Buzz Art Festival Communication

Un moment pour tous, un moment global

Ce qui distingue le Buzz Art Festival, c'est cette ambition de durée : pas seulement un week-end, mais plusieurs mois d'expositions, de parcours, de moments à vivre. C'est aussi l'envie de toucher tous les publics : les amateurs d'art contemporain, les familles, les visiteurs curieux, les habitants, les touristes de passage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

En conclusion
Si vous cherchez un événement qui fait le pont entre beauté, sens, nature, patrimoine, et engagement, le Buzz Art Festival est celui qu'il faut. Se promener dans L'Isle-sur-la-Sorgue pendant ce festival, c'est s'offrir un voyage sensoriel où chaque rue, chaque église, chaque galerie peut offrir une révélation.

L'organisation
Derrière cette édition du Buzz Art Festival, une équipe passionnée œuvre dans l'ombre pour donner vie à cet événement unique. Coordination, programmation, logistique, communication… Chacun contribue avec engagement et créativité pour faire de ce festival un moment de partage et de découverte. Jacques Chalvin est à l'organisation et à la Coordination. Teddy Follenfant est responsable du programme et des contacts médias. Anne Ingargiola est responsable communication. Maguelone Calmels travaille à la communicaiton digitale. Alix Dacquin est coordinatrice événementielle. Les partenaires sont : Frédéric Doll, Paul Azzopardi, Marielle Chizky, Jean Louis Brun, Betty Camus, Jean Philippe Martinez, Sylvain Petit, Les artistes, les conférenciers, les Artisans d'art, les Galeries, les Villages des Antiquaires.

Les infos pratiques
Buzz Art Festival. Gratuit. Tout le programme ici. Les sculptures dans la ville de Christophe Charbonnel ici. Les expositions ici. Les conférences ici. Les métiers d'art ici. La route des antiquaires ici. Les rendez-vous ici. L'association Agavais ici. Soutenir l'événement ici. La présentation complète du Buzz Art Festival ici. Inauguration du festival samedi 27 septembre à 11h, à la Filaventure Brun de Vian Tiran, avenue de la Libération à L'Isle-sur-la-Sorgue. Le diner de gala aura lieu vendredi 3 octobre à partir de 19h. Manufacture Brun de Vian Tiran, 2 cours Victor Hugo. Vent aux enchères caritative au profit de la Source Garouste. Participation 100€. Sur réservation contact@buzzartfestival.com

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 !

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Teddy Follenfant Copyright TF

Entretien avec Teddy Follenfant – Co-organisateur du Buzz Art Festival

Comment est née l'idée du Buzz Art Festival ?
C'est une aventure qui a commencé à petite échelle, mais avec de grandes ambitions. À l'origine, nous étions une petite équipe animée par la passion de l'art et du partage. Mon complice dans cette aventure s'appelle Jacques Chalvin, directeur du Village des Antiquaires de la Gare de l'Isle-sur-la-Sorgue. Il possède une solide expérience dans l'événementiel et une fine connaissance du monde artistique, ce qui a été un véritable atout.

Une nouvelle envolée
Il y a deux ans, nous avons lancé ensemble, avec une équipe un peu plus large, le festival « Partage des Arts ». Ce premier événement a eu lieu dans une propriété privée, ici même, à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le succès a dépassé nos attentes. Forts de cet élan, nous avons reconduit l'événement l'année suivante… Et c'est dans cette continuité qu'est né le Buzz Art Festival, avec une nouvelle ambition, de nouvelles rencontres et un rayonnement élargi. Cette première édition se tiendra du 25 septembre au 5 octobre.

Comment la ville a-t-elle accueilli ce nouveau projet ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Très chaleureusement ! Nous avons présenté notre concept à Pierre Gonzalvez, le maire de l'Isle-sur-la-Sorgue qui s'est montré enthousiaste et nous a immédiatement soutenus. Il a notamment été très heureux d'accueillir un invité de marque : le sculpteur Christophe Charbonnel, que Jacques Chalvin a personnellement invité.

Christophe Charbonnel, sculpteur de renom international
Charbonnel est aujourd'hui l'une des grandes figures de la sculpture contemporaine française. Il travaille le bronze avec une puissance expressive rare, s'inspirant de la statuaire antique et héroïque, entre force brute et poésie du geste. Ses œuvres évoquent autant les héros de la mythologie que les archétypes de la condition humaine. Depuis juin, il expose 13 sculptures monumentales dans 13 lieux emblématiques de l'Isle-sur-la-Sorgue dans le cadre de l'événement Sculptures dans la ville. Cette exposition en plein air a transformé le paysage urbain et offert une véritable respiration artistique à la ville. Elle a eu un impact fort, aussi bien sur les habitants que sur les visiteurs. On peut parler d'un embellissement artistique du territoire, qui renforce l'identité culturelle de la commune.

Le Buzz Art Festival s'annonce donc comme un prolongement de cette dynamique ?
Exactement. L'exposition de Charbonnel a été comme un prélude. L'une de ses œuvres majeures, Le Christ, est d'ailleurs exposée à la collégiale Notre-Dame-des-Anges, aux côtés d'un de mes propres tableaux. Cette présence symbolique dans un lieu sacré donne tout son sens au dialogue entre les arts.

Au programme
Le Buzz Art Festival lui-même sera un rendez-vous riche, pluridisciplinaire et engagé. Au programme : des expositions d'art contemporain, des conférences, des rencontres avec les artistes, et un dîner de gala caritatif pour clôturer l'événement. L'objectif est de créer du lien, d'éveiller les sensibilités et d'ouvrir les regards.

Y a-t-il d'autres artistes que vous souhaitez particulièrement mettre en lumière ?
Oui, bien sûr. Je tiens à souligner la présence d'oeuvres de Madeleine Rampling, une artiste au talent singulier, encore trop méconnue du grand public, elle est décédée prématurément, mais dont le travail mérite toute notre attention. Elle exécutait principalement des portraits, avec une technique mixte d'une grande finesse et une sensibilité qui rappelle parfois les grands maîtres du passé. Parmi ses œuvres phares, on peut citer le portrait saisissant de Charlotte Rampling, sa tante, qui mêle intensité du regard et délicatesse du trait. Ce tableau est un hommage à la fois familial et artistique, empreint de pudeur et de profondeur.

Un mot de la fin ?
Le Buzz Art Festival est plus qu'un événement artistique : c'est une invitation à ralentir, à regarder autrement, à ressentir. Nous voulons offrir un moment de beauté, de partage et d'élévation. L'art a ce pouvoir unique de nous rassembler au-delà des différences, de nous faire réfléchir, rêver, espérer. C'est ce que nous cherchons à transmettre à travers ce festival.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Catherine Bugeon Copyright MMH

Entretien avec Catherine Bugeon « Le Tarot comme miroir de la Renaissance et de notre temps »

« Le tarot n'est pas un jeu de hasard : c'est une cartographie symbolique de l'âme. » Catherine Bugeon, consultante en accompagnement, coaching et spécialiste de la symbolique du Tarot de Marseille, participera au Buzz Art Festival, événement culturel consacré au dialogue entre la France et l'Italie, et qui s'ouvre cette semaine à L'Isle-sur-la-Sorgue. Elle nous dévoile ici les grandes lignes de sa participation et la portée symbolique d'un art ancien, toujours vibrant d'actualité.

Une passion au service du sens

« Je suis toujours profondément touchée et heureuse de pouvoir partager ma passion pour le tarot de Marseille, » confie Catherine Bugeon. Je tiens à remercier chaleureusement Teddy Follenfant et les équipes du Buzz Art Festival pour leur invitation. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'Italie de la Renaissance
Le festival met à l'honneur cette année le rayonnement artistique et spirituel de l'Italie, à travers un programme riche en conférences, expositions et rencontres. L'une des thématiques phares est l' »Odyssée des Visconti », clin d'œil à l'une des plus anciennes versions connues du tarot : le tarot Visconti-Sforza, véritable trésor de la Renaissance italienne.

Les arcanes du tarot Visconti-Sforza : un héritage précieux de la Renaissance
« Le vendredi 3 octobre à 17h, à la Galerie Retour de Voyage, je proposerai une conférence autour des arcanes du tarot Visconti-Sforza, créées au XVe siècle sous l'impulsion des grandes familles italiennes et conçues vers 1450, ces cartes luxueuses, peintes à la main, sont attribuées, pour certaines au peintre florentin Alessandro Filipepi dit Botticelli. Il existe un véritable lien entre le tarot et l'art de la Renaissance, célèbre pour ses œuvres emblématiques telles que « La Naissance de Vénus » et « Le Printemps ». D'ailleurs, un tableau, découvert près de Budapest et représentant l'arcane majeur de 'La Tempérance' lui serait attribué.

Des arcanes comme un livre caché pour ne pas être brûlé
Loin d'être de simples jeux de cartes, elles étaient utilisées comme objets de méditation, de connaissance de soi et d'initiation symbolique. Je commenterai certaines d'entre-elles que j'ai faites agrandir pour l'occasion. Ces arcanes majeures sont à la fois des œuvres d'art et des archétypes puissants. Elles reflètent la pensée néoplatonicienne de l'époque, portée notamment par Marsile Ficin, philosophe humaniste et traducteur de Platon, qui dirigeait l'Académie platonicienne de Florence. Le tarot, tel qu'il est né à cette époque, s'inscrit pleinement dans ce courant de redécouverte du monde antique et d'ouverture à une dimension spirituelle plus large. »

De la Renaissance à notre époque : vers un ré-enchantement ?
«Revisiter ces images du passé, c'est faire un lien entre deux époques de transformation. La Renaissance a émergé après les ténèbres de l'Inquisition et des grandes crises médiévales. Aujourd'hui, après les bouleversements de ces dernières années, de 2020 à 2025, je crois que nous sommes nombreux à ressentir le besoin d'un réenchantement du monde, » souligne Catherine Bugeon.
Sa conférence proposera un voyage visuel et symbolique à travers les arcanes majeurs du tarot Visconti : Le Mat, La Papesse, L'Étoile, Le Monde, entre autres… Autant de figures mystérieuses qui invitent à une lecture intérieure, mais aussi collective du monde.
« Le tarot agit comme un miroir. Il ne prédit pas, il révèle. Il aide à relier l'individu à une mémoire plus ancienne, à des sagesses oubliées. Il ouvre des chemins. »

Un rendez-vous poétique et symbolique
Catherine Bugeon sera également présente tout le week-end du 4 au 6 octobre à la Galerie Retour de Voyage, espace dédié à l'art et aux échanges. Les visiteurs pourront la rencontrer, échanger et découvrir de près les enluminures agrandies des arcanes Visconti, spécialement présentées pour l'occasion.

Mon métier est l'accompagnement
«Mon métier est l'accompagnement, mais je le relie aujourd'hui à l'imaginaire, à ce qui nous unit à l'enfance et que nous avons parfois oublié dans les turbulences du mental et des peurs. Le tarot, pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

moi, est une boussole symbolique, un art qui nous rapproche de l'invisible. Entre les époques, entre les symboles, entre les êtres. C'est une passerelle poétique entre le passé et le présent, entre l'âme et le monde,» conclut Catherine Bugeon.

Les infos pratiques
Conférence de Catherine Bugeon : « Les Arcanes de la Renaissance – Lecture symbolique du tarot Visconti-Sforza ». Vendredi 3 octobre à 17h. Galerie Retour de Voyage à L'Isle-sur-la-Sorgue. Présence de l'intervenante : samedi 4, dimanche 5 et lundi 6 octobre pour des échanges libres.

La recette de lièvre à la royale du chef Christophe Pulizzi





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L'Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Ingrédients pour la préparation du lièvre :
– 1 gros lièvre
– 1 kg de parures de lièvre
– 80 g de truffe noire
– 1 kg de foie gras cru
– 1 cuillère à soupe de cognac
– 3 cuillères à soupe de jus de truffe
– 1 cuillère à soupe de madère
– 18 g de sel
– 2 g de poivre
– 3 g d'acide ascorbique
– 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :
– 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
– 2 cl de porto rouge
Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier…)

La préparation :
Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réserver les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures.
Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.
Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.
Étaler la crépine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.
Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :
Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.
Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de sardines farcies du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « sardines farcies de maman. »

Ingrédients pour 8 personnes :
– 32 sardines
– Farine
– 6 gousses d'ail
– 1 bouquet de coriandre
– ½ bouquet de persil
– 2 cuil. à soupe de paprika

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 2 cuil. à soupe de cumin en poudre
– Le jus d'½ citron
– 10 cuil. à soupe d'huile d'olive
– 1 pincée de sel

Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Laver puis hacher la coriandre et le persil.
Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la laisser reposer 30 minutes.
Couper les sardines en deux. Retirer l'arête centrale et bien rincer l'intérieur, puis les sécher.
Quand elles sont bien sèches, badigeonner l'intérieur des sardines de marinade à l'aide d'un pinceau de cuisine. Refermer les sardines et les laisser reposer au frais jusqu'au moment de la dégustation.
Bien faire chauffer un fond d'huile de friture dans une casserole jusqu'à 160 °C.
Verser la farine dans une assiette creuse, puis passer les sardines des deux côtés dans la farine. Les faire ensuite frire dans l'huile quelques minutes. Les égoutter avant de les servir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR