

Ecrit par le 12 décembre 2025

# Rock'n Cabasse : le Domaine de Cabasse fête ses 60 ans



## Vignoble

Vendredi 12 août, le [Domaine de Cabasse](#) fêtera ses 60 ans. A cette occasion, une soirée concert et grillades est organisée au domaine, à partir de 19h. Au programme : concert de [Zoa Jukebox Band](#), bar à vin, danse et convivialité. Cette soirée permettra également de découvrir les vins du domaine.

## Les infos pratiques

60 ans du Domaine de la Cabasse. 547 Rte de Sablet, 84110 Seguret. *Vendredi 12 août à partir de 19h - tarif unique de 20€ (événement non-remboursable) - réservation au 04 90 46 91 12 ou sur [info@cabasse.fr](mailto:info@cabasse.fr)*

J.R.

Ecrit par le 12 décembre 2025

# ROCK'IN CABASSE

60 ANS DU DOMAINE ! ET DU VIGNERON...

Vendredi 12 Août dès 19h

Concert      Grillades      Bar à vin

Domaine de Cabasse

SÉGURET

**SUR RÉSERVATION 20€  
04.90.46.91.12 - INFO@CABASSE.FR**

PAIEMENT À L'INSCRIPTION

ÉVÉNEMENT NON REMBOURSABLE

Ecrit par le 12 décembre 2025

# La boutique Jean Martin propose un cours 100% barbecue animé par Yvan 'Grill master Weber'

Jean Martin propose un programme 'Spécial carnivore 'de 3 heures, très complet, pour maîtriser la cuisson de toutes les viandes au BBQ ! Inscription dès maintenant car les places sont limitées. Au menu : poulet contisé au mascarpone ; côtes d'agneau grillées en croûte de pistache ; côte de bœuf au beurre d'estragon et salade de légumes grillés au Pistou. Le chef guidera ses apprentis sur les types de barbecues : charbon à bois, électrique, gaz et dévoilera ses trucs et astuces pour des cuissages aussi réussies que savoureuses.

## Les infos pratiques

Samedi 26 juin de 10h à 13h et samedi 17 juillet. Le cours se déroule de 10h à 13h et la participation est de 79€. Réservation sur le site internet de Weber [ici](#). Grill academy Maussane aux Ateliers Jean Martin ; 9, rue Charloun Rieu, 13520 Maussane-les-Alpilles.

## Jean Martin

Depuis 1920, de génération en génération, Jean Martin offre des recettes savoureuses provençales et méditerranéennes élaborées à partir de légumes et d'olives, créées et cuisinées en Provence et le plus souvent présentées en bocaux de verre pour en préserver la qualité et la saveur. Les produits provençaux se déclinent pour l'apéritif, les plats, les soupes, sauces et condiments et des coffrets à offrir. Leurs meilleures ventes : Oignons pissaladière thym et olives noires, Riste d'aubergine, Taboulé l'Original et le caviar d'aubergine.

M.H.

Salade de légumes grillés au BBQ, sauce au Pistou