Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

APCC 6570, On ira tous à Narbonne samedi 25 mai



La locomotive historique CC 6570 vue en bordure de l'étang du Charlot à l'île Sainte Lucie, entre Narbonne et Perpignan.
(Photo Sylvain Costes)

Les réservations pour le prochain train de l'APCC 6570 sont ouvertes ! Le train, au départ de la gare d'Avignon centre circulera le samedi 25 mai 2024 jusqu'à Narbonne, avec deux arrêts à Nîmes et Sète. Il sera remorqué par une BB 25500. Le nombre de places est limité à 150 voyageurs.

Le lendemain, dimanche 26 mai, le train circulera à nouveau, cependant son accès sera réservé aux membres APCC 6570. Les modalités pour la participation à ce second train seront communiquées ultérieurement.

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



Demandez le programme
Le but principal de ce train consiste à faire rouler une locomotive historique de 1975 remise en livrée en livrée d'origine par les bénévoles de l'association. Pour allier le patrimoine ferroviaire au patrimoine architectural, l'association a sollicité l'office de Tourisme de Narbonne pour visiter l'ancien Palais des Archevêques et la Cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur (visite commentée par un guide).

Déroulement de la journée
Le train partira de la gare Avignon-Centre vers 8h30 et parviendra à Narbonne vers 11h30. Lors de l'arrivée à Narbonne, les visiteurs sont invités à se rendre à pied jusqu'aux Halles –qui se trouvent à environ 20 minutes- pour visiter ce lieu emblématique et typique avec la possibilité d'acheter des produits régionaux ou de déjeuner sur place (nombre de places limité) où dans les nombreux restaurants se trouvant à proximité, notamment le long du canal où la réservation est conseillée.

Visite commentée d'environ 2h
A 14h30, rendez-vous près des Halles -5 minutes à pied- pour la visite commentée par des guides de l'Office de Tourisme avec une présentation historique de Narbonne, de la place de l'Hôtel de Ville et de la voie domitienne, la découverte de l'ancien Palais des Archevêques, de la Cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur avec son cloître et son jardin, et un parcours menant les visiteurs jusqu'au Canal de la Robine-Pont des Marchands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le samedi 25 mai 2024 notre association organise un train spécial au départ de la gare **Avignon-Centre** à destination de **NARBONNE**.

Le retour
Départ de Narbonne vers 17h30 pour une arrivée en gare d'Avignon-Centre vers 20h. A l'aller comme au retour, le train marquera un arrêt à Nîmes et à Sète. Si vous désirez passer la journée à Sète, cela sera possible bien entendu, et votre journée sera libre sur place. Tarif de la journée : 51€ par personne adulte. Ce prix inclut l'aller-retour en train historique ainsi que la visite guidée. Possibilité de remise de prix en fonction du nombre de personnes dans le groupe.

Le plaisir de voyager en train privatif
Train spécial accessible uniquement sur réservation, donc sécurisé, avec une ambiance conviviale à bord car les voyageurs sont des habitués ; Choix de la gare de départ : Avignon-Centre ou Nîmes ; Café et boissons proposés à bord ; Le train est un moyen de transport sûr. Pas de danger ou de fatigue engendrés par la circulation routière. Pas d'embouteillage (surtout un dimanche soir pour le retour) ; Le train est un moyen de transport éco-responsable (locomotive électrique) ; Les enfants peuvent évoluer à bord du train. Ils ne sont pas obligés de rester assis comme dans une voiture.

Modalités pratiques
Le prix comprend : le trajet aller-retour en train privatif (même prix que vous partiez d'Avignon-Centre ou de Nîmes). Pour Narbonne, il inclut la visite guidée via l'Office de Tourisme.Par adulte : pour Narbonne : 51€, pour Sète : 45€.Par enfant entre 3 et 12 ans (voyage offert aux moins de 3 ans) : pour Narbonne : 33€, pour Sète : 27€. Inscription en ligne ici. Par courrier ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mireille Hurlin



La recette de baba au rhum du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique 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 Baba au rhum avec crème chiboust au café.

Recette pour 30 pièces environ

Babas
– 30 gr de levure boulangère
– 600 gr d'œufs
– 560 gr de farine
– 12 gr de sel
– 30 gr de sucre
– 250 gr de beurre

Mettre le beurre en pommade. Mélanger les œufs, la farine, le sel et le sucre dans le batteur. Mélanger la levure à de l'eau et l'ajouter au reste de la préparation. Incorporer le beurre pommade au fur et à mesure. Mouler et laisser pousser à chaleur ambiante pendant 1h. Cuire à 180°c pendant 20 minutes. Laisser refroidir 24h.

Sirop rhum
– 3/4l d'eau
– 400 gr de sucre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 16 cl de rhum
– vanille

Mélanger l'eau, le sucre, le rhum et la vanille puis faire bouillir. Imbiber les babas des 2 cotés.

Chiboust au café
– 1/2L de lait
– 4 jaunes d'œufs
– 2 œufs
– 40 gr de sucre
– 60 gr de farine
– 250 gr de beurre
– 1/2 L de crème liquide
– 2 à 3 gouttes d'extrait de café

Faire bouillir le lait avec l'extrait café. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine. Incorporer le lait chaud tout en remuant. Cuire pendant 5 minutes à ébullition. Mettre l'appareil au batteur et incorporer le beurre à chaud. Réserver au froid, puis incorporer la crème liquide préalablement fouettée. Dresser.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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



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

Amateurs de bonnes affaires, des dernières trouvailles et des petits achats à petits prix, la foire de Nîmes va vivre sa 12ème édition pour votre plus grand plaisir. Né d'un concept innovant, cet évènement qui a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 proposer ces nouveautés, une novation revendiquée fièrement.

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

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

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

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

La recette de brandade de morue du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique 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 brandade de morue aux citrons confits.

500 g de morue dessalée
500 g de pomme de terre
3 dl de crème
3 gousses d'ail
2 citrons bio
4 dl d'huile d'olive

Tailler les pommes de terre en cubes et cuire à feux doux avec la crème et l'ail.
Désarêter la morue et cuire avec 1/3 de lait et 2/3 d'eau. Égoutter à la première ébullition.
Dans un cutter, rassembler les pommes de terre et la morue, mixer et monter à l'huile d'olive.
Laver les citrons, les rouler dans du papier film et cuire dans l'eau en immersion pendant 40 minutes à feu doux. Les couper en deux et retirer la pulpe. Tailler la peau en brunoise et mélanger avec de l'huile d'olive.
Dresser l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette du filet de daurade royale snackée du chef Emmanuel Leblay

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique 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 filet de daurade royale snackée, parmentier aux aromates, huile d'olive en infusion de garrigue.

1re étape :

6 filets de daurade ou 3 daurades de 500/600 gr
500gr de pommes de terre type béa
50 gr de beurre
3dl d'huile d'olive
½ botte de persil plat
1 botte de cerfeuil
½ botte d'origan frais
1 dl de lait

Préparer les daurades, les lever, les désarêter puis réserver au frais.
Cuire les pommes de terre, une fois cuite les écraser et y ajouter le lait chaud, le beurre puis l'huile d'olive.
Bien remuer pour obtenir une consistance homogène, ajouter sel et poivre.

2e étape :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

½ l d'huile d'olive
2 branches de romarin
1 bouquet de thym
2 branches de sarriette

Hacher les herbes.
Monter l'huile d'olive à 80°C et y incorporer les herbes puis laisser infuser 24 heures.
Passer et mettre en pipette.

3e étape :

Cuire les daurades à l'unilatéral.
Incorporer les aromates hachés dans la purée (ne pas trop chauffer car risque de noircissement des herbes).
Dresser la purée au centre, poser la daurade par-dessus coté peau.
Parsemer d'un filet d'huile d'olive infusé et quelques pluches d'herbes pour la décoration.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Nîmes : la Maison carrée inscrite au patrimoine mondial de l'humanité



Le monument antique rejoint le club très fermé des sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco.

L'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture) vient d'inscrire la Maison carrée au patrimoine mondiale de l'humanité. Il s'agit du 51e site français à rejoindre cette liste prestigieuse.

Le monument romain, construit au Ier, siècle figure aussi désormais aux côtés des autres sites régionaux classés par l'Unesco : le théâtre antique et l'arc de triomphe d'Orange ainsi que les monuments romains et romans d'Arles depuis 1981, le Pont du Gard depuis 1985, le Centre historique d'Avignon (incluant le Palais des Papes, le pont St Bénezet, les remparts, la basilique Notre-Dame des Doms et le musée du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Petit Palais) depuis 1995, l'Abbatiale de Saint-Gilles du Gard (au titre des Chemins de Saint-Jacques de Compostelle en France) depuis 1998, la Grotte Chauvet en Ardèche depuis 2014 et la Cité Radieuse de Le Corbusier à Marseille depuis 2016. Un club des 7 (désormais 8 ?) qui s'est notamment regroupé en 2019 afin de créer une offre touristique commune et mutualiser les outils et les moyens de promotion.

De son côté, la Ville de Nîmes a délégué depuis 2021 la gestion de la Maison carrée à la société Edeis qui a revu depuis la muséographie du site antique.

Nîmes : le salon de l'habitat se tiendra du 8 au 11 septembre



La 4ème édition du salon de l'habitat de Nîmes se tiendra du 8 au 11 septembre au Parc des expositions. 150 exposants seront présents.

Ce salon est l'occasion de découvrir les nouvelles tendances pour orienter, penser et réaliser au mieux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

ses projets d'aménagement d'habitat. La dernière édition du salon avait accueilli plus de 9 000 visiteurs. Cette année, 150 exposants seront présents sur les 4 500m2 du parc des expositions.

Abris de piscines, alarme, ameublement, construction, cuisine, décoration, domotique, énergies renouvelables, façade, ferronnerie, gouttières, jardin, literie… Cette manifestation est l'occasion de rencontrer sur un même lieu l'ensemble des professionnels du secteur en vue de concrétiser ses projets.

- Dates : 8, 9, 10 et 11 septembre
- Lieu : Parc des expositions de Nîmes, 230 avenue du Languedoc
- Horaires : 9h30-19h sans interruption
- Tarif : 3€ (gratuit pour les moins de 8 ans)

'Arena et les clés du temps', le spectacle nocturne multi-époques aux Arènes de Nîmes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après le succès de ‘Nîmes, cité des Dieux’ l’été dernier, la Ville de Nîmes et son délégataire Edeis vous proposent de découvrir leur nouveau spectacle nocturne ‘Arena et les clés du temps’ au sein des Arènes. Il y aura en tout six représentations les lundi 7, mardi 8, jeudi 10, vendredi 11, lundi 14 et mardi 15 août.

‘Arena et les clés du temps’ promet de plonger les spectateurs dans le passé durant 1h30. Les majestueuses Arènes de Nîmes seront sublimées par plus de deux cents figurants vêtus de 400 costumes toutes époques et des cascadeurs feront le doublage des comédiens afin de rendre l’expérience plus vraie que nature. Une traduction du spectacle sera même proposée pour les spectateurs étrangers.

Le public participera donc à un véritable voyage dans le temps. Il sera d’abord propulsé à l’époque romaine, puis au XVIe siècle avec François 1er, donateur du blason de Nîmes, au XVIIIe siècle, notamment à l’époque de la Révolution française, pour finir en 2023, où présent et passé vont s’unir.

Le synopsis

L’histoire du spectacle repose principalement sur deux personnages : le gardien des arènes et sa fille. Ce premier a 50 ans et c’est un amoureux inconditionnel de la ville de Nîmes qui, selon la légende de sa famille, a protégé ses ancêtres depuis près de deux mille ans. En racontant ses histoires, il raconte aussi celles des arènes, de sa ville et de sa région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La fille du gardien, Arena, a 20 ans. Tous deux sont dans le présent, mais emportés par leurs récits, ils deviennent les héros de chaque tableau dont l'action va donner vie aux aventures familiales, qui traversent le temps. Leur imagination fait naître des héros et des héroïnes dans des tableaux spectaculaires. L'objectif du héros est de transmettre à Arena les clés du temps afin d'en faire la première gardienne des arènes.

Informations pratiques

Les tarifs vont de 15€ à 40€ selon l'emplacement choisi. Pour les enfants entre 4 et 12 ans, et les groupes comprenant minimum 20 personnes, les tarifs vont de 5€ à 27€. Il est également possible de réserver un pack famille pour deux adultes et deux enfants pour 80€ ou 108€ selon l'emplacement. Pour accéder à la billetterie en ligne, cliquez ici.

7, 8, 10, 11, 14 et 15 août. 21h30 (ouverture des portes à 20h). Arènes de Nîmes. Boulevard des Arènes. Nîmes.

V.A.

Michaël Videment nommé directeur de la Communication du CHU de Nîmes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



[Michaël Videment](#) vient de prendre la direction de la Communication, des Affaires Culturelles et du Marketing Hospitalier au CHU de Nîmes

Diplomé de l'ESARC École Supérieure d'Action et de Recherche Commerciales), Michaël Videment a commencé sa carrière en 2010 comme responsable Communication de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse pour en 2015 devenir chargé de Communication & des relations presse de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Il poursuit son parcours en 2017 à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles et en devient en mai 2022 le responsable communication et marketing digital.

Michaël Videment est bien connu dans le Grand Avignon car il fut élu à la communication de la ville de Villeneuve Lez Avignon lors du dernier mandat de Jean-Marc Roubaud et est actuellement le vice-président du Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse.

Il rejoint donc le CHU de Nîmes, certifié "Haute qualités de soins" le 6 juin dernier par la haute autorité de santé, présidé par Jean-Paul Fournier et est rattaché directement au directeur général [Nicolas Best](#) qui pilote cet établissement aux 2 083 lits et aux 7 300 collaborateurs, dont le budget d'exploitation est de plus de 500 M€. Environ 15% des patients viennent des départements limitrophes dont le Vaucluse.