

Écrit par le 4 juin 2026

Concert lyrique au Conservatoire du Grand Avignon



L'Opéra programme les nouveaux talents de la scène lyrique, deux jeunes chanteuses, Juliette Mey et Héloïse Poulet, ont toutes deux été lauréates du Concours Jeunes Espoirs Raymond Duffaut.

Juliette Mey mezzo-soprano

Après avoir débuté sa formation lyrique à la Maîtrise du Conservatoire de Toulouse, Juliette Mey a poursuivi son cursus musical à Montpellier et intègre le CNSMD de Paris en 2021. Elle s'illustre récemment dans une version jeune public de La Cenerentola au Théâtre des Champs-Élysées et à l'Opéra de Rouen. Elle fait ses débuts à l'Opéra national de Paris lors des représentations du ballet Mayerling au Palais Garnier. Elle participe à la 11ème Académie du Jardin des Voix des Arts florissants et à l'Académie

Ecrit par le 4 juin 2026

du Festival d'Aix-en-Provence 2022. Elle est lauréate du Concours Reine Elisabeth 2023 et lauréate primée du Concours international Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut en 2021.

Héloïse Poulet soprano

Après des études de clarinette Héloïse Poulet débute le chant lyrique dans la classe de Daniel Ottevaere et poursuit son cursus à l'École normale de musique de Paris Alfred Cortot. Elle obtient en 2023 en parallèle de ses études en musicologie, son « Artist Diploma » à l'unanimité, avec les félicitations du jury. Elle remporte le Prix Génération Opéra et le Grand Prix Jeune Talent lors de la 5ème édition du Concours International Opéra Jeunes Espoirs Raymond Duffaut. En 2022, elle chante les rôles de Pamina et Papagena dans le spectacle Une flûte enchantée à Bruxelles. Elle est Susanna (Le Nozze di Figaro) à Wissant, Le Page (Rigoletto) à l'Opéra de Rouen Normandie.

Dimanche 16 mars. 16h. 10 à 22€. [Conservatoire du Grand Avignon](#). Auditorium Mozart. 3 rue du Général Leclerc. Avignon. 04 32 73 04 80

Kookabarra lance son premier jus de tomate

Écrit par le 4 juin 2026



Après un an de recherche et développement pour obtenir la texture parfaite et le goût authentique de la tomate provençale, l'entreprise [Kookabarra](#), basée à Cavaillon, vient de sortir son tout premier jus de tomate.

L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, continue d'innover et d'élargir son catalogue de produits. Seulement quelques mois après avoir lancé une toute nouvelle gamme de nectars frais, l'entreprise a présenté sa nouveauté en février : le jus de tomate. Ce produit a demandé un an de recherche et développement afin d'obtenir la texture parfaite et le goût délicat de la tomate provençale.

Kookabarra met un point d'honneur à sourcer ses produits au plus proche, et ce jus de tomate ne déroge pas à la règle. L'entreprise a choisi des tomates issues de différentes variétés (cœur de bœuf et noire de

Écrit par le 4 juin 2026

Crimée) mais toujours cultivées en Provence. Un litre de ce jus requiert environ 10 tomates et promet « un voyage dans les potagers les plus ensoleillés de France. »

À l'occasion du lancement de nouveau jus, Kookabarra s'est associé au groupe [McCormick](#), implanté en Vaucluse, au travers des marques Ducros et Cholula avec lesquelles a été créé un coffret en édition limitée, qui a notamment fait sensation à la Saint-Valentin. Ce dernier était composée d'une petite bouteille de jus de tomate, ainsi que du gingembre signé Ducros et de deux sauces plus ou moins pimentées Cholula.



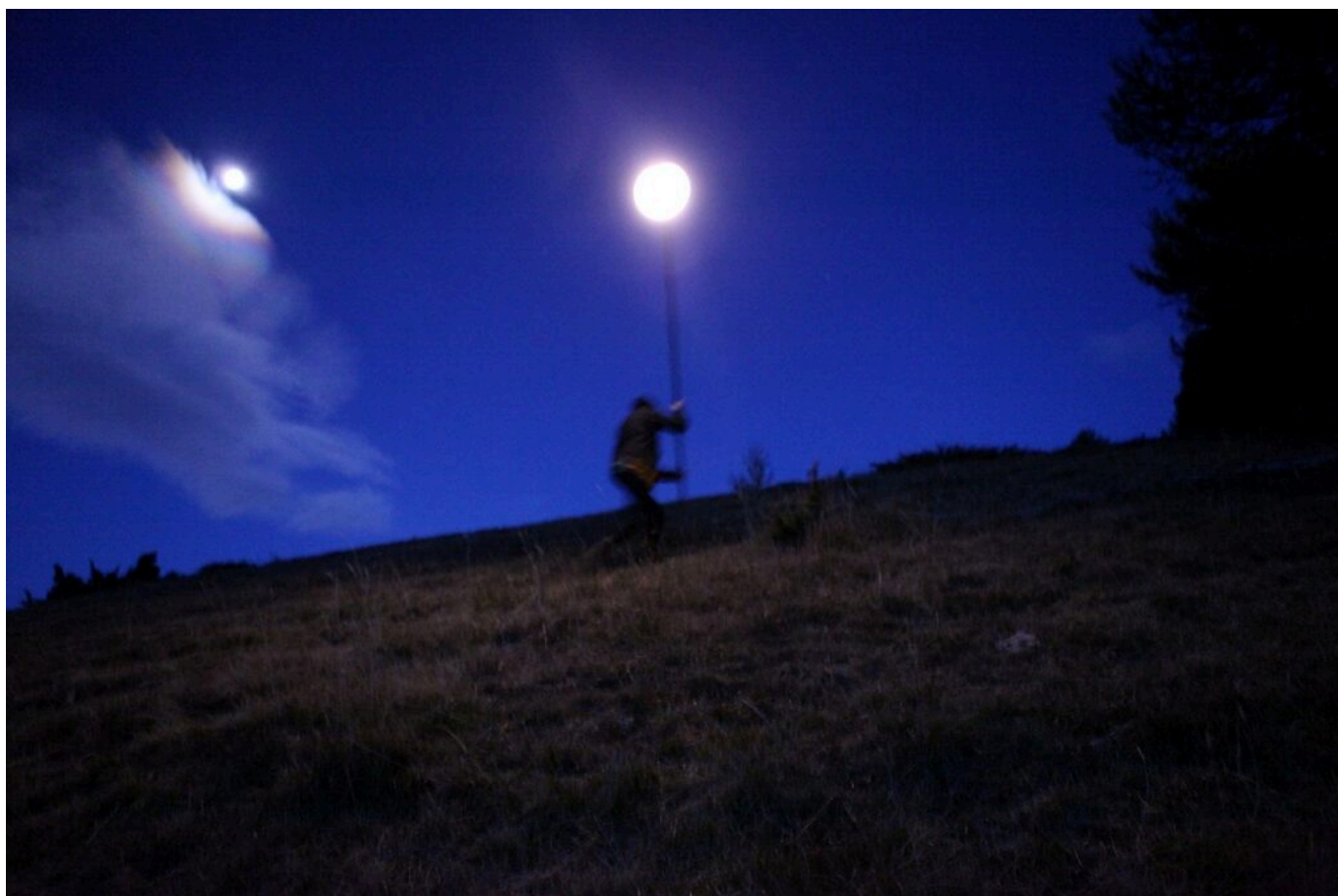
© Kookabarra

Ecrit par le 4 juin 2026

Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)

Chansons free punk au M!lieu de Sault



Le [Phare à Lucioles](#), une compagnie locale implantée à Sault

Écrit par le 4 juin 2026

Implantée à Sault depuis 2005, Le Phare à Lucioles est la compagnie du compositeur, musicien et artiste sonore Loïc Guénin. Nous avons pu l'apprécier lors d'un récent concert de musique contemporaine « l'Hiraeth » à la Garance de Cavaillon. Le projet de la compagnie est dédié aux écritures contemporaines et accompagne, produit et diffuse à l'échelle nationale et internationale ses créations qui placent l'écoute et le son au sein de ses projets et d'un territoire.

Ouvert depuis 2024, le M![lieu], un lieu pensé pour les artistes

Depuis 2018, le Phare à Lucioles a installé ses bureaux au sein du m![lieu], un ancien collège du XIXe siècle au coeur du village de Sault. Après une totale réhabilitation, celui-ci voit naître et mûrir l'ensemble des projets de la compagnie. Chaque année, une vingtaine d'artistes internationaux ainsi que de nombreuses actions de partage et concerts y sont accueillis.

Le 15 du mois? Retrouvons nous au M![lieu]

La programmation de la saison est pensée pour chaque 15 du mois, le milieu donc ! Une programmation éclectique (cinéma, concerts) et les dates à surveiller donc.

Ce 15 mars, duo Arnold de Boer et Xavier Charles

Arnold de Boer (ZEA, The EX) et Xavier Charles se sont connus lors de l'aventure THE EX. Ils se retrouvent ici en duo pour une collaboration exceptionnelle à ne louper sous aucun prétexte ! Un set de chansons décalées, acides, ultra dynamitées ou encore sensibles et stratosphériques...

En version tribune rétractée, la soirée est en version debout pour pouvoir bouger, danser et s'aventurer avec énergie dans l'univers sonore de ces deux musiciens hors pair.

Samedi 15 mars. Ouverture des portes à 19h. Concert à 20h. 12€. La Loca. Buvette et petite resto bio et locale sur place. Le M!lieu. 1 Place des martyrs d'Izon. Sault. 04 90 70 61 09.

C'est parti pour le chantier de la nouvelle caserne de pompiers de Robion

Ecrit par le 4 juin 2026



La pose symbolique de la première pierre du futur centre d'incendie et de secours de Robion vient de se tenir route des Alpes. L'opération s'inscrit dans le cadre du programme annuel des travaux de restructuration et de rénovation du Service départemental d'incendie et de secours de Vaucluse (SDIS 84).

La nouvelle caserne représente un investissement de 1,7M€ financé par les communes de Robion (184 204€), Maubec (63 684€), Oppède (42 779€) et Ménerbes (32 974€) jusqu'à hauteur de 25% du coût total. Le reste étant pris en charge par le SDIS 84 sur son propre budget d'investissement pour les années 2025-2026. Par ailleurs, la commune de Robion a également mis à disposition gratuitement le terrain.

« Construire un tel bâtiment n'est pas une opération anodine. »

Thierry Lagneau, président du conseil d'administration du SDIS 84

« Construire un tel bâtiment n'est pas une opération anodine. Surtout par les temps qui courent, a expliqué Thierry Lagneau, président du conseil d'administration du SDIS de Vaucluse. Les réductions des dépenses induites par un contexte économique tendu, la hausse des coûts des matériaux et les équilibres budgétaires à maintenir ont été autant de freins à l'élan qui a pourtant été impulsé dès le départ. Mais la volonté des maires des 4 communes, alliée à celle du SDIS et à celle du conseil départemental de Vaucluse, qui a participé indirectement à l'effort consenti, a eu raison de tous ces obstacles. »

Ecrit par le 4 juin 2026



© COM-SDIS84

Crédit : SDIS 84

Une mise en service prévue fin 2025

Conçu par l'architecte Bucco-rhodanien Bernard Cervellini après des études lancées en 2022, le nouveau centre de secours sera aménagé sur un terrain d'environ 4286 m². Il s'étendra sur 539m² et comprendra un espace de vie de 269m², un espace intervention de 270m² ainsi que des espaces dédiés aux équipements techniques. L'ensemble doit être opérationnel en décembre 2025.

+13,4% d'interventions en 2024

Dirigé par le lieutenant Michel Pianetti secondé par le lieutenant Jérôme Castellan, le centre actuel déjà situé à Robion regroupe 22 sapeurs-pompiers volontaires (14 personnels masculins et 8 personnels féminins). Il dispose d'un parc comprenant 4 véhicules d'intervention : un Véhicule de secours et d'assistance aux victimes (VSAV), un Camion-citerne feux de forêt (CCFM), un Camion tout usage (CTU) et un Véhicule léger hors route (VLHR).

Écrit par le 4 juin 2026

'L'histoire du Soldat' à l'Autre Scène de Vedène



***L'histoire du Soldat* de Stravinsky créée en 1917**

L'Opéra Grand Avignon présente une version chorégraphiée de la pièce de Stravinsky dont l'action est replacée en 1950. À sa création en 1917, ce spectacle de musique, texte et pantomime racontait l'histoire d'un soldat qui vend son violon (représentant son âme) au Diable, l'action se passant au cœur de la guerre.

Chorégraphié par Eugénie Andrin et le Ballet de l'[Opéra Grand Avignon](#)

L'intrigue se joue dans une chambre d'enfant. L'histoire se déroule dans les années 1950. Le réveil sonne, un jeune garçon se lève de son lit et va jouer avec ses petits soldats, on est plongé dans son

Écrit par le 4 juin 2026

imaginaire d'enfant. Les jouets animés deviennent inquiétants. Sommes-nous ans son univers ludique ou est-ce un cauchemar ? L'histoire de ce jeune homme qui se perd car il ne se satisfait de rien, devient à nouveau très actuelle.

Version de l'enregistrement paru chez Harmonia Mundi : *L'Histoire du Soldat* d'Igor Stravinsky
Didier Sandre, Denis Podalydès, Michel Vuillermoz de la Comédie-Française
Olivier Charlier : violon
Ensemble instrumental sous la direction de Jean-Christophe Gayot

Samedi 15 mars. 16h. 16 à 12€. À partir de 9 ans. L'autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène. 04 90 14 26 40.

Avignon : quel avenir pour son Parc des expositions ?

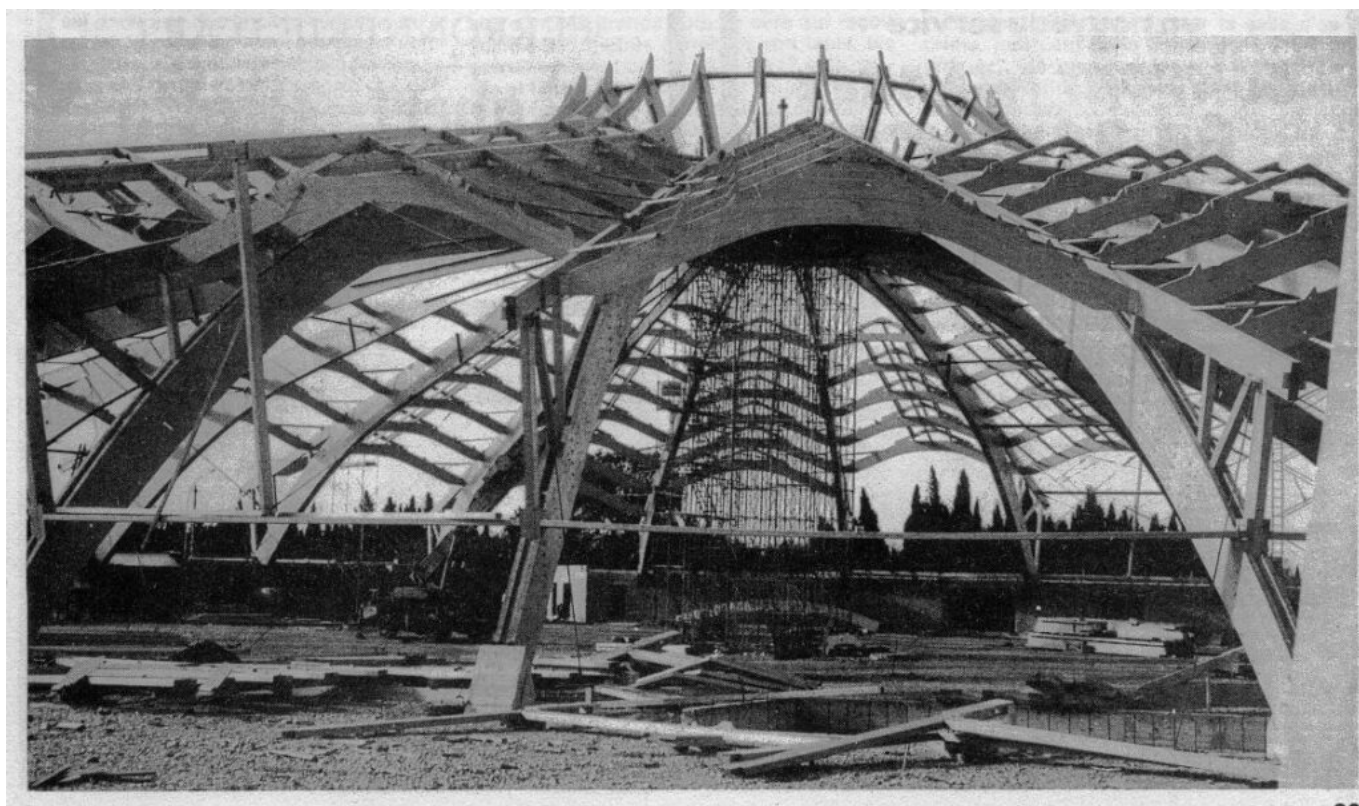
Ecrit par le 4 juin 2026



En juillet 2024, le Conseil Municipal d'Avignon votait une délibération résiliant à la fois le bail de gestion immobilière qu'elle avait confié à la [SCI du Parc Expos](#) et la convention d'exploitation signée avec Avignon Tourisme. Parallèlement, une grande réflexion sur le futur de cet équipement d'envergure était lancée. Ces décisions marquent la volonté de la ville de vouloir trouver rapidement un avenir pérenne et viable au Parc Expos. Un chantier qu'elle n'entend pas mener seule.

[La délibération N° 10 du conseil Municipal du 18 juillet 2024 \(voir ici\)](#) sera sans aucun doute un moment important pour le futur du Parc Expos d'Avignon. En actant la résiliation du bail de gestion immobilière confiée à la SCI (Société Civile Immobilière) du Parc Expos ([voir ici](#)) et celle de la convention d'[exploitation déléguée à Avignon Tourisme](#), la ville a souhaité remettre tout à plat. Même si dans les faits la dissolution de la SCI n'est pas effective et Avignon Tourisme poursuit sa mission d'exploitation du site, la volonté de vouloir trouver une solution est bien réelle.

Ecrit par le 4 juin 2026



Construction du Hall A au début des années 70. © Collection privée-DR

Depuis la création de ce montage, en 2011, (SCI pour la gestion immobilière et Avignon Tourisme pour l'exploitation), l'activité était déficitaire. Dans ce schéma, Avignon Tourisme se devait de payer un loyer à la SCI dont une partie était indexée sur les revenus tirés de l'exploitation du site. Mais, malheureusement les revenus n'étaient pas à la hauteur attendue. Et c'est la SCI du Parc Expos, détenue à 45 % par la SEM Citadis (aménageur de la zone d'Agroparc), à 45 % par Avignon Tourisme et à 10 % par la CCI de Vaucluse, qui porte dans ses comptes le déficit. Une situation difficilement tenable, d'autant que la SCI a investi plus de 6 M€ sur le site.

Ecrit par le 4 juin 2026

Tableau n° 2 : Prise de participations SCI situation au 31/12/2018

Dénomination de la SCI	Capital social en €	Quote part Citadis	Données dernier exercice connu			Observations
			Résultat cumulé en €	Valeur comptable brute en €	Avances et prêts non remboursés en €	
SCI du Chemin de Saint Jean	10 000	51,00 %	- 129 199	5 100		Clôturée le 06/05/2014
SCI des Fenaisons	10 000	30,00 %	- 621 312	3 000	151 000	Provision de 153 K€
SCI de la Croix Rouge	10 000	48,00 %	- 631 425	5 000	622 000	
SCI du Parc Expos Avignon	100 000	45,00 %	- 867 193	45 000	1 066 000	Provision de 429 K€
Total SCI en activité			- 2 119 930	53 000	1 839 000	

Source : CRC d'après statuts et comptes sociaux des SCI et comptes sociaux de la SAEM Citadis.

Sources : [Rapports d'observations définitives de la Chambre Régionale des Comptes Provence-Alpes-Côtes d'Azur concernant la Société d'économie mixte CITADIS \(Exercices 2013 à 2019\)](#)

Formation du résultat annuel de la DSP du Parc des expositions selon les activités

Montants en €	2012	2013	2014	2015
Location	- 317 537	- 532 294	- 582 617	- 1 333 270
Cheval Passion	264 034	97 069	182 629	252 399
AMF	37 115	13 988	69 247	93 856
Animo Nature	- 12 997	- 15 681	1 760	- 21 411
Véraison	- 1 345	- 1 776	17 023	-
Chevauchée	3 952	2 245	346	960
Foire Expo	-	-	82 656	16 695
Autres	27 609	9 871	- 132 053	
Total	831	- 426 578	- 361 009	- 990 771
Détail autres	Fréjus	MP 2013	Caval Académie	

Source : rapports annuels du délégataire / rapport de gestion Avignon Tourisme

Source : [Rapport d'observations définitives de la Chambre régionale des comptes Provence-Alpes-Côte d'Azur concernant la Société d'économie mixte \(future SPL\) AVIGNON TOURISME \(Exercices 2010 à 2015\)](#)

La ville n'entends plus être seule à bord du navire...

En juillet dernier le Conseil Municipal a également voté la mise en œuvre d'[un protocole de développement et de coopération \(voir ici\)](#) qui a pour mission d'étudier les différents scénarii pour le

Ecrit par le 4 juin 2026

futur de cet équipement. Sont associés à ce protocole : la Région, le Conseil Départemental, la Communauté d'agglomération et d'autres acteurs comme, la SPL Avignon Tourisme, la CCI de Vaucluse, la SEM Citadis et la Banque des Territoires. Cette dernière apportant son concours pour le financement des études. Ce protocole illustre la volonté de la ville d'élargir le cercle des associés et des partenaires. Elle n'entends plus être seule à bord du navire...

Si les travaux de réflexion sur le futur du Parc Expos viennent à peine à démarrer, de nombreuses idées circulent d'ores et déjà. On le serait à moins. Cet équipement bénéficie d'un emplacement unique, sa surface est conséquente (près de 20 hectares) et les infrastructures existantes sont de réels atouts, même si « des remises à niveau seront nécessaires » concède-t-on du côté de la mairie. Mais d'emblée « une nouvelle vocation s'impose » dit-on du côté de Citadis. C'est sans doute un préalable acquis : le Parc des Expos ne sera plus seulement un lieu évènementiel.

[39e édition de « Cheval Passion » qui ne cesse de se réinventer](#)

Tous ces projets ont en commun d'ouvrir la zone du Parc Expos vers d'autres activités et vocations

Les hypothèses de travail sont aussi nombreuses que variées. Conserver une activité salons et expositions semble une évidence mais avec une modularité accrue. Ensuite d'autres projets sont sur la table. Accueillir sur une partie du site des activités liées à la naturalité et l'agriculture. Il s'agirait de renouer avec la vocation première de la zone, dont le nom est issu : « Agroparc ». Renforcer ce technopole agro-alimentaire peut faire sens. Ces nouvelles activités viendraient en complément des entreprises du secteur déjà installées, de l'implantation de la chambre d'agriculture, de l'INRAe et de l'institut Agrosiences, Environnement et Santé du campus universitaire Jean-Henri Fabre. Sans parler de la toute proximité du MIN d'Avignon.

Doter la zone d'équipements sportifs est également un projet qui semble une évidence et une nécessité. Sur Agroparc vivent 6 000 étudiants, 3 000 résidents sans compter les 10 000 employés qui y travaillent quotidiennement et il n'existe aucun équipement sportif.

[La DS Citroën en majesté au Salon de l'Auto d'Avignon pour son 70ème anniversaire](#)

Une opportunité pour l'agglomération de disposer d'une salle de spectacle de grande capacité et/ou de studios cinéma

Écrit par le 4 juin 2026

Côté ville on verrait bien le hall A utilisé pour des concerts. Une sorte de Zénith en quelque sorte. Une opportunité pour l'agglomération de disposer d'une salle de spectacle de grande capacité (jusqu'à 8 000 personnes), capable d'accueillir, dans d'excellentes conditions, des artistes de renom. Ce qu'elle n'a pas aujourd'hui.

Côté département on imagine qu'une partie des bâtiments existants pourraient être utilisée comme base logistique arrière pour les tournages en extérieur du cinéma et la télévision. Ce projet pourrait constituer une nouvelle étape vers la création d'un pôle image après l'arrivée en septembre dernier de [l'École Audiovisuelle 3iS sur la zone d'Agroparc](#).

En définitive, tous ces projets ont en commun d'ouvrir la zone du Parc Expos vers d'autres activités et vocations. Mais forcément ils réduiront la taille disponible pour des grands événements comme Cheval Passion ou Motor Passion. Devront-ils chercher un autre point de chute ? Une autre question sur laquelle il conviendra de statuer.

(Vidéo) Juliette Meyer quartet, un concentré de clair-obscur au club de jazz avignonnais

Ecrit par le 4 juin 2026



Un concert pour ceux et celles qui disent ne « pas aimer le jazz » ou « le jazz, ce n'est pas pour moi »

Car le quartet de Juliette Meyer que présente le club de jazz avignonnais ce jeudi n'est pas vraiment du jazz, pas vraiment de la chanson, par vraiment du jazz vocal, mais - excusez du peu — un peu des trois à la fois. On y entend les chansons médiévales de Jean Richafort, l'occitanie insolente, les expérimentations seventies de Saravah et la nouvelle école franco-suisse du jazz-punk-pop. Le quartet de Juliette Meyer fait partie des groupes lauréats accompagnés par Jazz Migration en 2020, un dispositif visant à l'émergence puis à l'accompagnement artistiques des artistes en vue de leur professionnalisation.

Le projet 'Haléis', comme un cri retentissant où la poésie domine

Haléis invite à la découverte, à prendre des chemins de traverses musicales, à se lover aux cœur de mélanges fascinants et à plonger dans une atmosphère ombrageuse parfois rock dans son intention. Ce quartet agit sur la corde sensible, celle qui vous intronise amateur de poème, familier des détours farceurs et souverains.

Juliette Meyer : voix, textes, direction

Ecrit par le 4 juin 2026

Clément Merienne : piano, piano préparé
Fanny Lasfargues : basse électro acoustique, effets
Benoît Joblot : batterie, batterie préparée

Vernissage de la nouvelle exposition, Dead End de Raphaël Séguinier

Ce vernissage se fera en présence du directeur de l'Ajmi Antoine de La Roncière et de l'artiste photographe Raphaël Séguinier. Un apéritif partagé sera proposé après une présentation et un mot de Raphaël Séguinier, et de son travail photographique.

Mercredi 12 mars .18h à 21h.

Jeudi 13 mars. 20h30. 5 à 16€. Réservation sur internet, sur place les lundis de 15h à 17h30 ou 30 minutes avant le début du concert. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.

Campus sonore : carte blanche aux talents étudiants à l'Opéra Grand Avignon

Ecrit par le 4 juin 2026



Ce mercredi 12 mars, le temps d'une soirée, l'[Opéra Grand Avignon](#) se transforme pour accueillir la 8^e édition de Campus Sonore, un événement organisé par l'association étudiante [Premières Loges](#) ouvert à tous. Le directeur [Frédéric Roels](#), le président d'[Avignon Université Georges Linarès](#) et les étudiantes de Premières Loges se réjouissent de ce partenariat qui s'inscrit dans une optique commune d'ouverture et de démocratisation de la culture.

Depuis sa prise de fonction en 2020 à la tête de cette Maison d'Opéra, Frédéric Roels n'a eu de cesse de diversifier les publics et la programmation : immersion dans les coulisses, opéra participatif, accès aux répétitions, conférences... « L'Opéra doit être un lieu pour tous, pas seulement pour les passionnés d'Opéra. Le public étudiant est difficile à saisir car il est captif le temps d'un passage dans la ville, donc pas très long, quelques années au mieux. Il est également difficile à fidéliser car très sollicité par d'autres activités festives ou professionnelles. Grâce à l'association Premières Loges, on arrive à développer des passerelles qui permettent aux étudiants de franchir les murs de l'Opéra, d'y organiser eux-mêmes des événements. Campus sonore est une Carte Blanche donnée aux étudiants pour occuper les lieux pendant une soirée. Ils proposent une programmation alternative à la mienne et je me réjouis de cette diversité. »

Écrit par le 4 juin 2026

Une parenthèse enchantée dans une vie étudiante

C'est ainsi que Georges Linarès, président d'Avignon Université a joliment défini ce projet de Campus sonore. « On va à l'Université pour se former mais aussi pour se construire, s'ouvrir au monde, faire des rencontres. C'est le rôle d'une université que d'offrir un cadre qui contribue à faire des étudiants de bons professionnels mais aussi de bons citoyens afin de pouvoir appréhender le monde dans lequel ils vivent. Le projet Campus sonore est une parenthèse enchantée dans leurs études et leur vie étudiante. »

L'association étudiante Premières Loges

Fondée en 2010, l'association Premières Loges, dont l'objet est de transmettre au grand public l'amour de la musique classique et de l'opéra, est composée d'étudiants d'Avignon Université. Pour cette 8^e édition, l'équipe de Premières Loges renouvelle le format afin d'encourager l'implication du public, notamment étudiant. Pour les étudiantes qui sont au cœur de cette soirée il s'agit aussi de se réapproprier ce lieu prestigieux, en proposant une programmation décalée de ce qu'on a l'habitude d'y trouver, en célébrant la créativité des étudiants avignonnais, en leur offrant donc cette Carte Blanche. « Si le but initial de l'association était de démocratiser le lyrique, le baroque, nous œuvrons toute l'année pour une ouverture culturelle et musicale la plus large possible : accueil de l'Orchestre Avignon Provence à la rentrée universitaire, sorties à l'Autre Scène de Vedène, ciné-concert en projet. »

Gratuit et ouvert à tous, un programme varié: musique, danse, théâtre, projections, activités participatives, expositions, ou encore émission radio.

« Il y a eu un appel à projet en direction des étudiants de l'Université et du Conservatoire. Notre choix artistique était de privilégier la diversité tout en maintenant un équilibre qualitatif et de fait nous avons accepté toutes les propositions car nous n'avions pas à porter de jugements sur la programmation », précisent les étudiantes en Master Communication qui ont coordonné cet événement, une belle occasion de mettre leur savoir faire en actes.

Deux temps forts structureront la soirée : déambulation, enquête et animations dans tous les espaces de l'Opéra puis concerts dans la grande salle

Le mystère de l'incendie criminel de 1846

Le public pourra ainsi participer à une grande enquête immersive en collaboration avec l'association [Au-delà du Plateau](#), l'association étudiante du Master Théâtre et Ecritures. Inspirée de l'incendie criminel de 1846, cette enquête plongera les participants au cœur du mystère pour recueillir des indices et découvrir le coupable et le secret de ses motivations. Dès 19h30 avec une performance théâtrale sur la grande scène à 20h45 pour clore l'enquête et révéler les conclusions.

Animations variées et bière des étudiant en Génie Biologique !

Écrit par le 4 juin 2026

Projection de courts-métrages d'animation de l'[École des Nouvelles Images](#), performance de danse contemporaine proposée par Alyssa Verrier et Ivan Pitoëff, émission radio en direct par [Radio Campus Avignon](#) et même dégustation de bières produites par les étudiants en Génie Biologique se poursuivront jusqu'à 20h45.

Concerts dans la grande salle

L'occasion de découvrir les talents musicaux étudiants sur la grande scène (bossa nova, rock, DJ set, rap...) : J. Linder qui fusionnerap et musique classique, Ness et Alex Barre aux sonorités pop et funk, Naïs et Esteban dans une ambiance bossa nova, FireClub du rock pour mettre le feu et Chico From Colombia qui clôturera la soirée avec un DJ set entraînant. De 21h à 23h.

Mercredi 12 mars. De 19h30 à 23h. Entrée libre. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

La recette de pintade du chef Vincenzo Regine

Ecrit par le 4 juin 2026



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade fermière de la maison Forte rôtie avec réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager et oignons confits.

Recette pour 4 personnes :

- 2 suprêmes de pintades fermières
- 2 oignons blancs de taille moyenne

Couper le manchon du suprême, puis rouler le blanc de pintade avec la peau dans du film. Mettre sous vide avec une noisette de beurre. Cuire au four vapeur à 66°C avec une température à cœur de 64°C.

Couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur. Récupérer le cœur d'oignon, tailler le dos pour que l'oignon soit plat. Mettre sous vide et cuire à vapeur 95°C pendant 30 minutes avec thym, romarin et une noisette de beurre.

Réduction d'abricots au mizkan :

- 300 gr d'abricots
- 50 gr de sirop d'érable
- 25 gr de vinaigre de cidre
- 120 gr de mizkan

Ecrit par le 4 juin 2026

- 10 gr de sel

Rôtir les abricots au four à 220°C pendant 1 heure mixer jusqu'à que ce soit lisse, réduire le sirop d'érable en casserole ajouter les vinaigres et laisser réduire à glace, ajouter les abricots rôtis, mixer et laisser cuire 30 minutes, puis mixer et passer au chinois étamine.

Siphon d'oignons confits :

- 50 gr d'oignons émincés
- 10 gr de miel
- 10 gr de beurre
- 30 gr de crème

Confire les oignons émincés avec le miel et le beurre jusqu'à que la coloration soit caramélisée, mixer le tout au Thermomix, bien lisser et incorporer la crème. Mixer à nouveau, saler et mettre en siphon, gazer 2 fois et garder à une température de 50°C.

Caviar d'aubergines brûlées :

- 2 kg d'aubergines
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sel

Griller les aubergines et les laisser 30 minutes de chaque côté, récupérer uniquement le cœur de l'aubergine et mixer les avec le beurre et le sel.

Purée d'épinards :

- 300 gr d'épinards frais
- 30 gr de beurre
- 10 gr de sel

Cuire les épinards dans une eau bouillante salée pendant 1 minute à peine, mixer directement avec le beurre salé si besoin, mettre en pipette, servir tiède.

Dressage :

Snacker la peau du blanc de pintade dans une poêle très chaude avec un filet d'huile et du beurre, arroser jusqu'à quand soit bien colorée. Faire reposer et tailler dans le sens de la longueur.

Glacer au beurre le cœur d'oignon confit et disposer dans l'assiette avec le blanc de pintade.

Faire une quenelle de caviar chauffé précédemment et placer dans l'assiette avec la réduction d'abricots et une pointe de purée d'épinards.

Terminer avec le siphon d'oignons et verser le fond de volaille directement à table.

Ecrit par le 4 juin 2026



DR