

Ecrit par le 28 avril 2026

# Villeneuve-lès-Avignon promeut les mobilités douces



**Villeneuve-lès-Avignon vient d'inaugurer un itinéraire cyclable 'la boucle des Chartreux' venu compléter le vélo-route européen et touristique de la Via Rhôna, situé à l'est de la route départementale 980 et au nord du Rhône. La Boucle des Chartreux s'étend sur 1 100m permettant de compléter la connexion entre Avignon et Villeneuve-lès-Avignon, depuis le chemin de halage et jusqu'au chemin de Savoye. Un projet salué par la population et un investissement de plus de 1M€.**

Des adaptations ont été nécessaires sur l'avenue Gabriel Péri, au droit de la station de relevage de la Compagnie Nationale du Rhône (CNR) avec un rétrécissement de l'emprise de chaussée et la création d'un ralentisseur. Une passerelle piétonne complète le dispositif cyclable entre la plaine et l'abbaye ainsi que l'avenue Gabriel Péri, au-dessus de la roubine des Chartreux.

## **Une passerelle piétonne**

Le vélo route d'ailleurs a été conçu pour résister aux crues du Rhône en cas d'immersion puisque la piste emprunte le chemin de halage et la plaine de l'abbaye tous deux situés en zones inondables.

## **Dans le détail**

Le coût de l'opération s'élève à 1,078M€ dont 210 603€ du Feder (Fonds européen de développement régional) ; 180 000€ de l'Etat dans le cadre du plan Rhône de la Région Auvergne-Rhône-Alpes ; 97 781€

Ecrit par le 28 avril 2026

du Conseil Départemental du Gard ; 95 448€ du Conseil Régional ; 58 012€ du Grand Avignon au titre du fonds de concours ; 45 000€ de la CNR et 24 000€ du Smeg Gard (Territoire d'énergie). Les travaux ont été exécutés de janvier 2023 à avril 2025.

### Les entreprises

La mairie de Villeneuve-Lès-Avignon en est le maître d'ouvrage ; La maîtrise d'œuvre RRX ingénierie-Symbiose ; 4M Provence Route ; Agilis ; Inéo, SARL Le Goff et pour le ramassage des ordures ménagères le Smictom.



Pascale Borie Copyright Villeneuve-lès-Avignon Communication

Ecrit par le 28 avril 2026

### **Dans son discours Pascale Bories a évoqué**

«Cette piste cyclable, la Boucle des Chartreux est un engagement phare du mandat. Inaugurée 2 ans après l'itinéraire reliant la commune de Pujaut aux hauts de Villeneuve, son trajet fait un peu plus de 1 kilomètre entre la via-Rhône et le centre-ville, où nous constatons une forte utilisation de cette infrastructure, sans chercher à exclure les véhicules motorisés qui sont, pour l'immense majorité de nos concitoyens, indispensables à leur vie professionnelle ou familiale, mais où nous avons à cœur d'offrir aux mobilités douces toute leur place.»

### **Un autre Projet à plus de 3M€**

«Une prochaine station vélo pop sera installée au rond-point de Bellevue. Cette piste s'inscrit dans la liaison de la gare -dont l'ouverture est prévue en 2026- avec les hauts de Villeneuve, le réaménagement du boulevard Gambetta, afin de sécuriser les trottoirs dans les deux sens de circulation et de créer une piste cyclable séparée de la route dans la montée. Un futur projet chiffré à plus de 3M€.»

Ecrit par le 28 avril 2026



Pascale Borie Copyright Villeneuve-lès-Avignon Communication

Ecrit par le 28 avril 2026

# Le Printemps des Comédiens de Montpellier à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon



Né en 1987, le [Printemps des Comédiens](#) est le festival incontournable de la création théâtrale internationale en France.

Dirigé par Jean Varela depuis 2011, le festival accueille chaque année au mois de juin, dans le site principal du Domaine d'O à Montpellier, près de 45 spectacles accessibles à tous, tant par la ligne artistique que par la politique tarifaire. Pour la deuxième année consécutive, la [Chartreuse](#) a noué un partenariat avec l'équipe des Printemps des Comédiens qui propose ainsi 'Centroamerica' du collectif mexicain [Lagartijas Tiradas al Sol](#) dans la belle salle du Tinel à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon dans le cadre des [Nuits de Juin](#).

Écrit par le 28 avril 2026

## **Le Collectif Lagartijas Tiradas al Sol**

Lagartijas Tiradas al Sol est un groupe d'artistes pluridisciplinaires : théâtre, performance, vidéo, éditions de livres, émissions de radio... Depuis 2003, le collectif a développé des projets visant à relier travail et vie personnelle, à effacer et à tracer des frontières. « Le travail cherche à créer des récits à partir d'événements réels. Loin du divertissement, il s'agit d'un espace pour réfléchir, articuler, disloquer et démêler ce que le quotidien fusionne, néglige et nous présente comme acquis. Les choses sont ce qu'elles sont, mais elles peuvent aussi être autrement. »

### **'Centroamerica', une plongée déroutante en terre méconnue sur les pas de A., Nicaraguayenne forcée à l'exil par la dictature**

À la croisée du théâtre et du reportage, à l'appui de voyages, de recherches, de lectures et de nombreux témoignages d'hommes et de femmes exilés du Nicaragua, Centroamerica est une fresque réaliste et fantasque, politique et intime, qui interroge notre capacité à bâtir des futurs meilleurs.

*Jeudi 5 juin à 20h30. Vendredi 6 juin à 20h30. Tout public à partir de 13 ans. 12 à 30€. Salle du Tinel.*

## **Le festival continue à Montpellier jusqu'au 11 juin**

La 39e édition du Printemps des Comédiens se termine le 11 juin. Programme complet sur [printempsdescomediens.com](http://printempsdescomediens.com)

*Cité européenne du théâtre. Domaine d'O. 178 rue de la Carrièreasse. Montpellier. 04 67 63 66 67 / [reservation@domainedo.fr](mailto:reservation@domainedo.fr)*

---

# **Les Nuits de Juin à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 5 au 7 juin**

Ecrit par le 28 avril 2026



**Lieu de diffusion s'il en est, la [Chartreuse](#) s'affirme aussi au fil des saisons comme un lieu de partage et de rencontres. La troisième édition des Nuits de Juin propose de s'adresser au plus grand nombre avec une programmation de qualité et une mise en valeur des pratiques amateurs.**

Il y aura les incontournables comme le Labo des auteurs, la visite de la Chartreuse aux lampions, le spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens sans oublier les interventions en complicité avec le Pôle Culturel Jean Ferrat de Sauveterre et le Centre de Développement Chorégraphique National (CDCN) d'Avignon. Il y aura aussi la découverte de la Chartreuse sous les étoiles avec le Parc du Cosmos et un stage permettant de croiser les pratiques de lecture théâtrale à voix haute, de la photographie et de la poésie avec La Petite Académie De Printemps.

### **De la danse et du théâtre**

Euphoria mis en danse par le groupe Karol Karol de la concrétise un partenariat avec le CDCN Les Hivernales et la chorégraphe Caroline Breton. Celle-ci a adapté son spectacle pendant sa résidence à la Chartreuse : un moment joyeux et poétique autour d'une conversation chorégraphique et sonore entre

Écrit par le 28 avril 2026

deux chouettes sur le sens de la vie. Le Printemps des Comédiens est de la fête également et nous offre deux soirées autour d'un théâtre mexicain résolument fantaisiste mais cependant réel : Centroamérica offre une plongée déroutante en terre méconnue sur les pas de A., Nicaraguayenne forcée à l'exil par la dictature.

### **Des lectures en entrée libre**

Le Labo des auteurs avec des pièces de Barbara Métais-Chastanier, Charly Breton, Martin Boileau avec les étudiants des Conservatoires à rayonnement régional de Toulouse, La Seyne-sur-Mer et Montpellier.  
*Jeudi 5 juin à 18h. Salle Gothique.*

La Princesse et le ramoneur de Claude-Henry Joubert avec le groupe enfant de l'atelier Théâtre des Rocailles et les harpistes de l'école de musique de Villeneuve-lès-Avignon.  
*Vendredi 6 juin à 19h. Samedi 7 juin à 17h. Jardin du Procureur.*

Les Amours des Rocailles Scènes d'amours de pièces de Fabrice Melquiot, Pascal Rambert, Clémence Weill avec le groupe adulte de l'atelier Théâtre des Rocailles.  
*Samedi 7 juin à 20h. Déambulation.*

### **Ouverture du restaurant 'Les Jardins d'été' le mardi 3 juin**

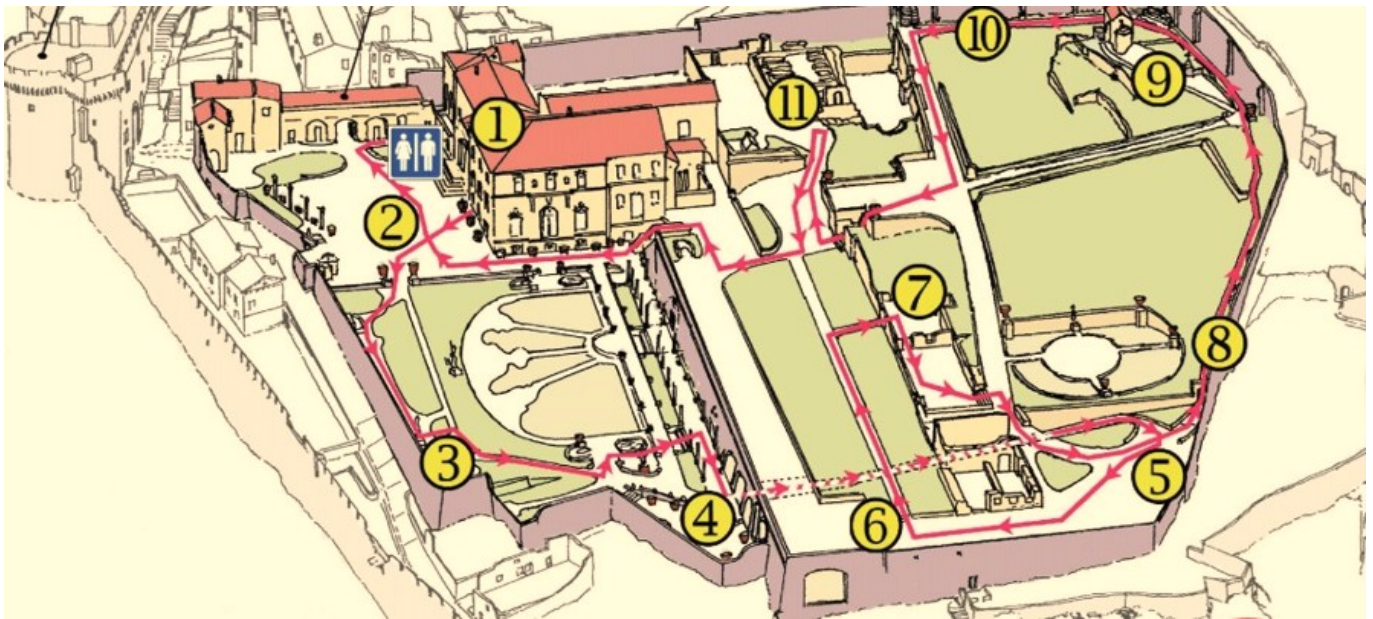
En 2025, c'est la cheffe franco-libanaise Aurore Ville-Renon Younès qui investit le restaurant Les Jardins d'été. Elle propose une cuisine végétale, 100% fait maison, des ingrédients issus de l'agriculture biologique approvisionnés en circuit court. Imaginée comme une ode à la végétation environnante et à la quiétude du lieu, sa cuisine célèbre nos cinq sens et la richesse de notre terre provençale. Une cuisine du cœur, universelle, généreuse et authentique, qui se dispense d'artifice, qui s'affranchit des conventions. Celui-ci sera ouvert jusqu'au 31 août.

***Les Nuits de Juin. Du jeudi 5 au samedi 7 juin. [La Chartreuse](#). 58 Rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 24 24.***

---

## **Abbaye Saint-André, ouverture de la belle saison culturelle**

Ecrit par le 28 avril 2026



**Le bel écrin architectural et sacré de l'[abbaye de saint-André](#) et ses jardins sculptés de Villeneuve-lès-Avignon accueillent, durant toute la saison estivale, yoga, méditation, concerts, expositions et ateliers de jardinage. On y vit des moments suspendus et musicaux lors des lever de soleil ou en journée. On peut y déjeuner, et pour clore la journée, l'on s'y promène en visite guidée au clair de lune.**

Chaque année l'abbaye saint André offre, lors de la saison estivale, au cœur d'un patrimoine religieux et d'un écrin de verdure aussi majestueux que préservés, de nombreuses activités. Dans cet endroit hors du commun, frais et comme retiré, en haut de la ville ancienne, au milieu de l'été, s'épanouissent une exposition temporaire, des séances de yoga et de méditation face au palais des papes ou encore un atelier main verte le samedi matin avec un jardinier compagnon du devoir. Aux heures magiques de la journée, dès l'aube, les jardins s'ouvrent même pour que l'on y assiste, en musique, au lever du soleil, les mélodies emplissant la journée. L'on peut clore aussi la journée par une visite des lieux au clair de lune.

### **Exposition [Gustave Fayet](#) en Provence**

Exposition 'Gustave Fayet en Provence' jusqu'au 31 octobre en visite libre ou guidée.

Lecture musicale avec visite guidée de l'exposition samedi 31 mai à 18h suivie d'une dégustation de vins jusqu'à 20h30 ainsi que le dimanche 1<sup>er</sup> juin à 16h30 et jusqu'à 19h. 35€ réduit 25€. Voix : Didier Flamand ; Piano Anna Pétron ; Introduction Cécile Leblanc.

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

Concert dans les jardins Copyright Abbaye Saint André Communication

### **Les levers de soleil de l'abbaye**

Concert 'L'aube enchantée' avec le flûtiste Marc Grauwels dimanche 15 juin à 5h30 suivi d'un petit déjeuner dans les jardins Tarif 25€, réduit 20€. Concert consacré à Frédéric Mistral avec 'Vagabondage en terre de Mistral' dimanche 13 juillet à 5h30, suivi d'un petit déjeuner dans les jardins.

### **Concert Bach the battle**

Concert dimanche 6 juillet à 19h avec Jérémie Maillard au violoncelle et Cyril Baletton au violon. Tarif 25€ réduit 20€.

### **Visite guidée 'Au clair de lune'**

Déambulation historique nocturne en petit groupe dans les jardins à la lueur des lanternes. Jeudis 14 & 28 août à 20h30. Tarif : 9€ | Réduit : 8€. Réservation auprès de l'Office de tourisme au 04 90 03 70 60.

### **Atelier 'Savoir jardiner'**

Atelier 'Savoir jardiner' avec le jardinier Romain Lestruhaut, les samedis de 10h à 12h. Tarif 20€. Réduit 15€. 24 mai : mécanismes de la pollinisation ; 28 juin : les plantes sauvages bio-indicatrices ; 19 juillet : l'eau dans le jardin ; 23 août : défense des plantes face à la sécheresse ; 27 septembre : les auxiliaires et ravageurs au jardin ; 25 octobre : régénération, avenir et transmission de la terre.

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

Gustave Fayet, les cyprès bleus 1902 Copyright Famille Fayet

### Les rendez-vous au jardin

Samedi 7 juin : visites guidées botaniques avec le jardinier de l'abbaye Romain Lestruhaut à 11h, 14h et 16h sur le thème "Jardins de pierre, pierres de jardins". Tarif spécial visites Rendez-vous aux jardins : 8€, gratuit -18 ans.

### Pour s'y restaurer

Table gourmande 'l'Hortus café' récompensée en 2024 de '3 Radis' par le 'Green Guide, we're smart', référence mondiale pour le monde culinaire végétal.

### Les infos pratiques

Abbaye Saint-André. Fort saint-André. 58, rue montée du Fort. 30400 - Villeneuve-lès-Avignon 04 90 25 55 95 [Info@abbayesaintandre.fr](mailto:Info@abbayesaintandre.fr) Réservation programmation culturelle & estivale sur le site [ici](#). Ouverture : du 1er mars au 31 octobre 2025. Fermé les lundis. Ouvert les jours fériés. Horaires : de 10h à 18h. En octobre : 10h-13h et 14h-17h. Sur place : Hortus café d'avril à septembre (halte gourmande). Tarifs : Visite des Jardins + exposition temporaire : 9,5€ | tarif réduit : 8€, gratuit - 8 ans. Tarif famille (enfant de 8 à 17ans) : 2 adultes + 1 enfant 22€ ou 2 adultes + 2 enfants et plus, 28€. Tarif handicapé : 6,5€. Tarif solidaire pour soutenir l'abbaye 15€.

Toute l'actualité [ici](#).

---

## Rencontre avec l'auteur de polars Bruno Carpentier à Villeneuve-lès-Avignon

Ecrit par le 28 avril 2026



**L'établissement hôtelier villeneuvois [L'Heure Bleue](#) organise une rencontre avec l'auteur aubagnais [Bruno Carpentier](#) le mercredi 9 avril.**

Paru en mars, *Arma Christi*, le dernier roman de Bruno Carpentier, sera présenté lors d'une rencontre-dédicace à L'Heure Bleue. Avec une dizaine de publications à son actif, l'auteur partagera avec le public ses méthodes de travail. Les spécificités du genre, ses inspirations, son mode d'écriture et le développement de ses personnages n'auront plus de secrets pour les lecteurs fidèles et les curieux de polar.

Anciennement militaire, Bruno Carpentier vit dans près de Marseille. La région lui offre des clés d'écriture qu'il insère dans les portes de son imaginaire. C'est sur son blog '[Mes polars en Provence](#)' qu'il communique le plus l'avancement de ses œuvres ainsi que l'actualité de ses rencontres-dédicaces. Dans sa dernière fiction *Arma Christi*, il donne suite aux aventures de son personnage Ana Boyer, que les lecteurs ont déjà pu connaître dans *La Source bleue*.

Écrit par le 28 avril 2026



©Éditions Melmac

**Rencontre dédicace avec [Bruno Carpentier](#) à [Heure Bleue - La Régence](#). 5 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon.**

Entrée : une consommation obligatoire + 5€ de participation aux frais

04 86 84 50 85 / [contact@lheurebleueprovence.fr](mailto:contact@lheurebleueprovence.fr)

**Bibliographie :**

*Arma Christi* (Melmac, 2025)

*La crypte de Saint-Maximin* (Melmac, 2024)

*L'écorcheur de Cadolive* (Melmac, 2024)

*La Source bleue* (Melmac, 2023)

*Le berger de Saint-Aybert* (Crimes de Pays, 2015)

*La Benoîte-Affique* (Crimes de Pays, 2013)

*Le boucher de Malemort* (Crimes de Pays, 2013)

*Auriol-en-Provence* (Caractères, 2007)

Écrit par le 28 avril 2026

*Détachement Iskoutir* (2002)

*Les Dragons de Velika* (Presses de Képi Blanc, 1997)

A.R.C

## (Vidéo) Le Tour Auto 2025 passera par Villeneuve-lès-Avignon

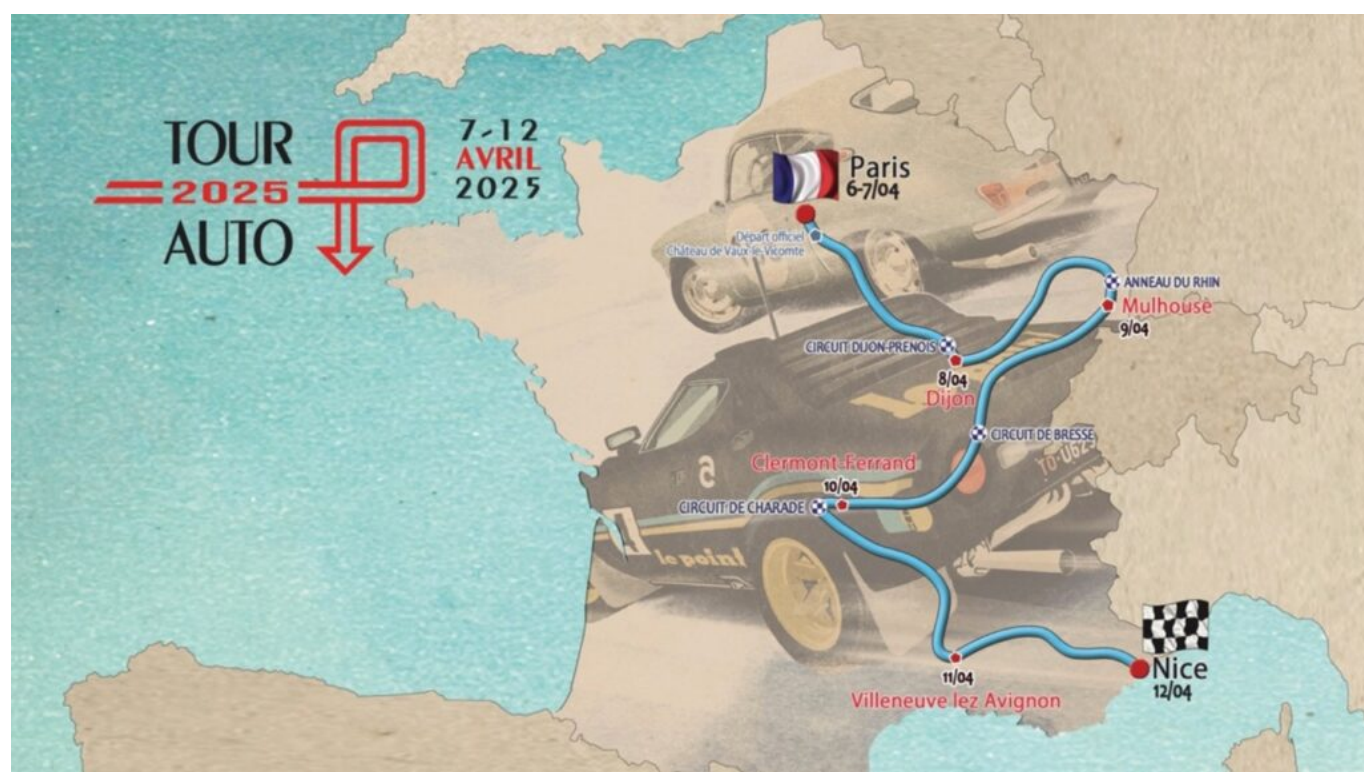


Le **Tour Auto 2025**, rendez-vous incontournable du calendrier automobile international, partira de Paris le 7 avril pour rejoindre Nice en 12 avril, en passant notamment par Villeneuve-lès-Avignon. Pour l'occasion, les entreprises et organismes locaux sont invités à devenir partenaires de l'événement.

Ecrit par le 28 avril 2026

« C'est un très bel événement qui a une répercussion internationale », commence par dire [Nathalie Carot-Rooney](#), présidente de Noun Conseil et élue à la communication de la Ville de Villeneuve-lès-Avignon, qui cherche des partenaires pour le passage du Tour Auto 2025 dans le Grand Avignon. La 34e édition de ce grand rallye français et historique se veut un véritable musée à ciel ouvert, ce n'est pas seulement une compétition qui attend les spectateurs et participants.

L'événement débutera à Paris le lundi 7 avril, d'où partiront quelque 240 véhicules pour aller en direction de Nice où ils arriveront le samedi 12 avril, en passant par Dijon, Mulhouse, Clermont-Ferrand, et bien sûr Villeneuve-lès-Avignon.



### Une course au cœur du patrimoine et de l'histoire

Au-delà de l'aspect sportif, le Tour Auto est aussi l'occasion de découvrir la France et ses nombreuses richesses naturelles, historiques et patrimoniales. Ce sera le cas notamment à Villeneuve-lès-Avignon le vendredi 11 avril, où sera installé un grand village gratuit pour le public où seront proposées diverses animations avant le passage des voitures anciennes. « Ce n'est pas du tout un événement élitiste et snob, c'est vraiment un moment qui est chaleureux et convivial avec les participants qui sont des personnes qui adorent partager leur passion », explique Nathalie Carot-Rooney.

Il y aura aussi un espace dédié aux partenaires, une sorte d'espace VIP où chaque partenaire aura une tente à ses couleurs avec son logo et pourra faire du networking, tout comme discuter avec les pilotes. « C'est intéressant pour des entreprises qui voudraient attirer une cible CSP+ », ajoute Nathalie. Les

Ecrit par le 28 avril 2026

partenaires pourront aussi assister au dîner de gala qui sera organisé dans un lieu emblématique de Villeneuve-lès-Avignon : La Chartreuse.

### **Un événement au valeur environnementale**

Si une course de voitures peut sembler tout sauf respectueux de l'environnement, le Tour Auto 2025 présente tout de même une stratégie RSE avec des actions concrètes pour conserver un impact environnemental raisonnable. Les voitures anciennes représentant seulement 1% du parc automobile français, il est estimé que les véhicules bien entretenus ont un faible impact environnemental car moins de 5% des véhicules anciens sont à moteur diesel et ces véhicules ne parcourent que 1000 km chacun en moyenne par an.

D'autres actions sont mises en place comme l'utilisation d'hybrides rechargeables pour 40% des véhicules de l'organisation, une coordination RSE avec l'ensemble des villes étapes, la signature d'une charte de bonne conduite par l'ensemble des participants et de l'organisation, et bien d'autres. Des valeurs fortes que l'événement souhaite mettre en lumière et souhaite partager avec les différents partenaires.

### **Comment devenir partenaire ?**

Banque privée, habilleur officiel, constructeur, fournisseur de voitures officielles, éditeur du programme officiel de l'évènement, fournisseurs de champagne et de vins, ou encore villes étapes sont partenaires de l'évènement. Tout entreprise et organisme est invité à les rejoindre, notamment pour le passage du Tour Auto à Villeneuve-lès-Avignon.

« Que l'on soit mêlé de près ou de loin au domaine automobile, ou même pas du tout, les courses Peter Auto ont les atouts nécessaires pour offrir à une société un formidable outil de communication, que ce soit pour un partenariat offrant de la visibilité ou pour des opérations de relations publiques », affirme l'évènement. Pour en savoir plus, il suffit de contacter Nathalie Carot-Rooney au 06 49 45 60 26 ou par mail à l'adresse [nathalie@nounconseil.com](mailto:nathalie@nounconseil.com).

[www.peterauto.fr/evenements/tour-auto/](http://www.peterauto.fr/evenements/tour-auto/)

---

## **Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à**

Ecrit par le 28 avril 2026

**vous'**

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

**Du lundi 17 au vendredi 21 mars, [Christophe Chiavola](#), chef du restaurant gastronomique [Le Prieuré](#), à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée [C à vous](#), diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.**

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs été largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

[\(vidéo\) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'](#)

---

## Lancement d'un club Polar à la librairie La Forme d'un Livre de Villeneuve-lès-Avignon

Ecrit par le 28 avril 2026



**La librairie villeneuvoise [La Forme d'un Livre](#) et le [Festival du Polar](#) s'associent pour nous proposer un nouveau rendez-vous littéraire : un club Polar.**

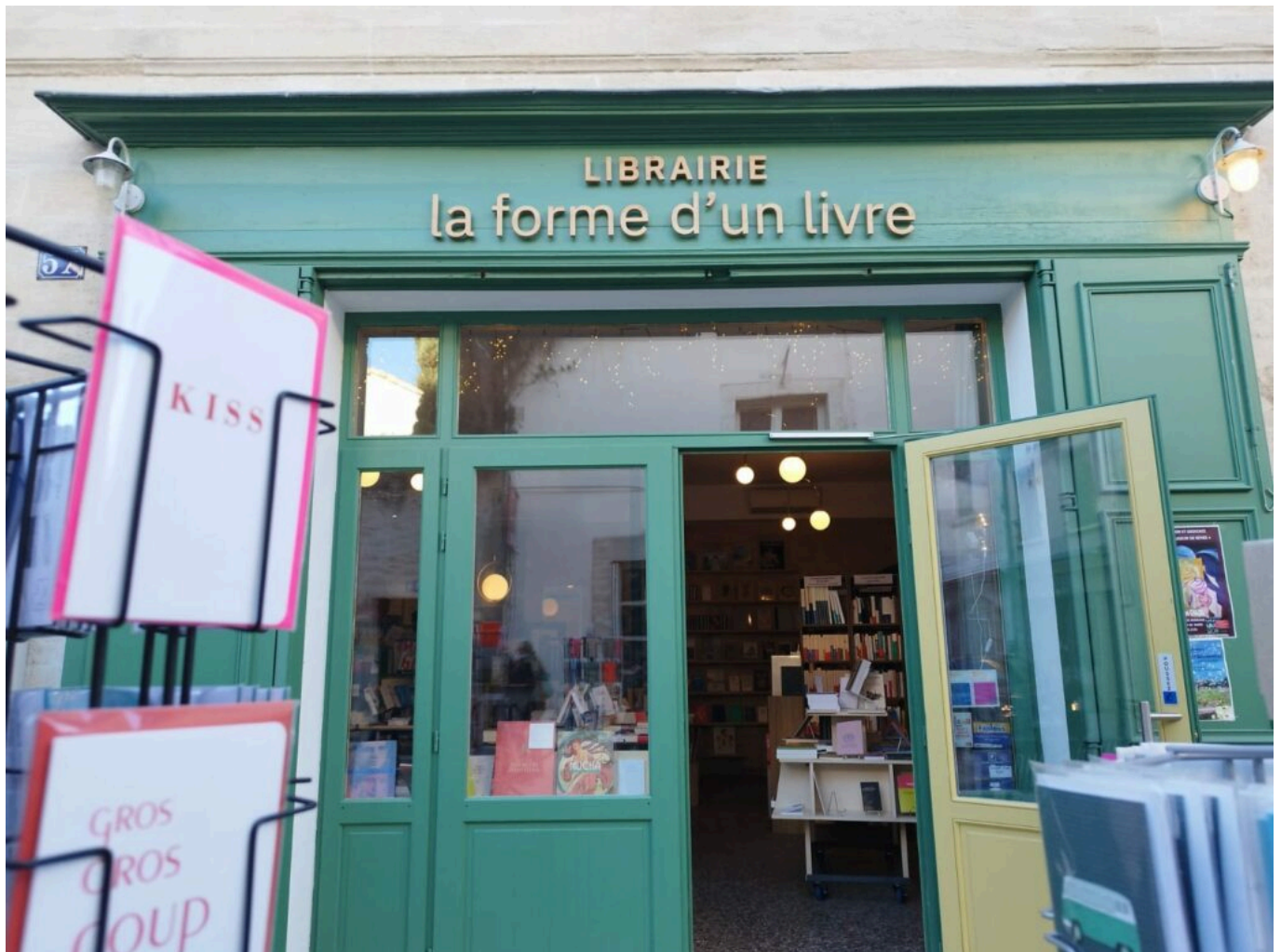
Dans la continuité et la logique du Festival du Polar qui a lieu tous en ans en novembre, [Camille Court](#), libraire, accueille Corinne Tonelli, programmatrice du Festival du Polar, qui vous présentera des nouveautés et des coups de cœur : romans noirs ou policier, thrillers...

### **Un rendez-vous mensuel**

Le Club Polar se réunira 5 fois dans l'année, le lundi soir à 18h30. Il durera environ entre 1h et 1h20. Les échanges autour des lectures se poursuivront autour d'un verre.

**Lundi 17 février à 18h30. Entrée libre. Places limitées. Librairie La Forme d'un Livre. Rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. Réservation conseillée : [librairie.laformedunlivre@gmail.com](mailto:librairie.laformedunlivre@gmail.com)**

Écrit par le 28 avril 2026



© La Forme d'un Livre

## La recette de pigeon cuit sur coffre du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 28 avril 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 pigeon fermier cuit sur coffre à basse température et tartelettes croustillantes avec artichauts, huîtres fumées, et fumée réduit de Morilles aux têtes rouges.**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pigeons fermier de 450 g 500 g
- 4 artichauts violets bio
- 4 huîtres numéro deux bio de Camargue
- 4 têtes de carabine rose
- 60 cl de fumée de morilles
- Échalote bio
- Beurre bio
- Foin AOC de la crau
- 50 g de Sarrasin bio
- 1 gousse d'ail
- 500 g d'Huile
- Une branche de Romarin
- 100 cl de vin blanc

Ecrit par le 28 avril 2026

- 85 g de farine bio
- 14 g de semoule fine bio
- 2 jaunes d'œuf bio
- 9 g d'huile d'olive du domaine bio
- 12 g d'eau filtrée

#### Préparation du pigeon :

Parer le pigeon en lui coupant le cou, le bout des ailes, le vider, garder et le foie et le cœur, le brûler pour éliminer le reste des plumes bien assaisonné.

Prendre le coffre et l'assaisonner avec la fleur de sel, poivre du moulin et le faire saisir avec une noisette de beurre sur les deux suprêmes. Prendre deux sacs sous vide, les mettre individuellement de temps avec romarin et un peu d'ail ainsi qu'une grosse noisette de beurre. Les cuire à basse température à 52° pendant deux heures sous vide. Une fois la cuisson effectuée, saisir le coffre avec une noisette de beurre, de l'ail et du romarin dans une poêle et découper les suprêmes au dernier moment sur un papier absorbant.

Récupérer les deux cuisses et les mettre à confire une petite heure à 70°C dans de l'huile bio très parfumée avec ail écrasé et romarin.

Une fois la cuisson effectuée, faire une petite manucure sur la pâte. Retirer l'os de la contre cuisse et le recouvrir de sarrasin cuit et torréfié à la poêle.

#### Préparation de la pâte à ravioles :

Mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'œufs dans cet ordre, ajouter l'huile d'olive et l'eau. Former une belle boule, la filmer et la mettre au frigo.

La Laisser reposer une heure puis l'étaler très finement, la tailler en fonction des moules. Pour la cuisson, prendre les moules, poser la pâte au fond sans l'agresser, les superposer et ficeler les deux moules ensemble (cela permettra d'avoir une pâte régulière, lisse et croustillante). Les tremper dans l'huile de tournesol à 170°C, les laisser cuire deux minutes, les sortir, les égoutter à l'envers et les démouler.

#### Préparation des artichauts :

Prendre deux artichauts et tourner avec un petit couteau d'office, bien récupérer les cœurs proprement et les mettre à tremper dans une eau citronnée. Prendre les deux autres artichauts, les cuire à l'étouffée dans une cocotte avec un peu de haut et de bas, décortiquer et gratter chaque feuille, le mélanger avec le cœur bien nettoyé sans foin, incorporer une noisette de beurre salé et poivrer. Passer au tamis pour éviter de tomber sur du foin ou des petits résidus.

Récupérer les deux artichauts tournés, les cuire façon barigoule, les égoutter. Les couper en six et les assaisonner, réserver de côté (on peut aussi garder des artichauts crus découpés en copeaux et utiliser l'huile de friture des tartelettes pour les frire, cela apportera un petit bout noisettes non négligeable).

#### Préparation des huîtres :

Ouvrir les quatre huîtres en les plongeant 20 secondes dans une eau bouillante, les ouvrir et les égoutter. Bien les sécher puis les disposer sur une petite grille et les disposer dans une casserole avec un peu de foin au fond, brûler le foin, laisser agir le feu deux à trois secondes puis mettre le couvercle

Ecrit par le 28 avril 2026

(normalement un seul fumage suffirait, mais cela dépend du matériel à disposition). Les couper en trois, mettre de l'huile d'olive, du citron rapé, de la fleur de sel, et du piment d'Espelette.

#### Montage de la tartelette :

Mettre au fond de la purée d'artichaut généreusement aux trois quarts, poser délicatement les quartiers d'artichauts barigoule, et éventuellement les artichauts frits. Disposer les huîtres coupées en trois dessus (possible d'assaisonner avec quelques herbes et des fleurs aromatiques).

#### Préparation du jus concentré :

Mettre les échalotes, romarin, tête de carabineros au préalable concassées, ainsi que les foies et les cœurs du pigeon dans une casserole, et bien les faire revenir avec du beurre. Une fois que le tout est bien caramélisé, déglacer au vin blanc. Une fois le vin blanc réduit à sec, mouiller avec le fumet de morilles et laissez réduire aux trois quarts. Passer à la girafe et filtrer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, monter au beurre (Il est possible de se servir de l'eau des huîtres pour assaisonner le jus).

Ecrit par le 28 avril 2026



DR