Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

La Ville de Villeneuve-lès-Avignon met en place sa toute première newsletter

La commune de Villeneuve-lès-Avignon a envoyé ce lundi 22 avril sa toute première newsletter de son histoire. Cette lettre d'information regroupera les dernières actualités, manifestations et actions tenues par la ville.

Pour cette première édition, la commune gardoise de plus de 11 000 habitants a choisi d'axer son choix éditorial vers la thématique culturelle avec l'agenda des prochains rendez-vous qui se dérouleront sur la commune.

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 4 novembre 2025

Rapport à l'émotion, et si on s'occupait de soi ?

Savez-vous qu'une émotion est un message important que notre corps nous envoie ? Interroge Marion Nussbaumer, consultante en relation d'aide et de management. Certaines personnes essaient de les repousser, d'autres essaient de les transformer grâce à la « pensée positive », d'autres encore cherchent à rester « zen »… Toutes ces stratégies les mettent en échec, et le constat est toujours le même : l'émotion finit par revenir, souvent avec plus d'intensité. Pourquoi ? Parce ces stratégies coupent la personne de l'information que l'émotion essaie de lui transmettre.

Et vous : quel est votre rapport avec vos émotions ?
Derrière chaque émotion se trouve un besoin auquel nous devons répondre. Si nous ne prenons pas le temps d'écouter l'émotion, de comprendre le besoin qu'elle traduit, nous allons adopter des comportements mal adaptés (agressivité, repli sur soi, addiction, « crise » de colère…).

Le prisme de lecture ?
«Qu'est-ce que je ressens, et qu'est-ce que cela dit de moi ? Pour développer une autre forme d'intelligence : émotionnelle. On part faire connaissance avec ses émotions, comme l'on ferait connaissance avec quelqu'un que l'on rencontre : on se met à l'écoute, on observe, on pose des questions. En pleine conscience.

Si ce sujet vous intéresse,
Marion Nussbaumer vous invite à découvrir la 2e édition de l'atelier Feel good du mois de mai, qui sera dédiée à la JOIE, l'émotion qui nous guide vers le partage et apporte détente et bonheur.

Tapas y plumas – Ecriture & Détente
Le 7 mai 2024 à la Maison Bronzini, à Villeneuve-lès-Avignon. Faites une pause en vous amusant au travers de jeux d'écriture. Quels que soient vos talents d'écrivain avérés ou cachés, rejoignez notre petite communauté de joyeux scribes pour des moments créatifs et de partage, toujours plus surprenants à chaque date ! Toutes les informations ici.

Feel good, Cultivons la joie
Le 9 mai 2024 à la péniche Althéa. Pour cette 2e édition, Marion Nussbaumer propose d'explorer l'émotion de la joie ! Saviez-vous que nous avons la capacité de générer plus de joie dans notre quotidien, pour notre plus grand bien-être ? Apprenez à le faire en participant à cet atelier. Toutes les informations ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Plus d'information sur Gérer sa sensibilité ici. Et celles de nos enfants ici. Ou encore la pratique de la pleine conscience ici.

La recette de raviole de tourteau du chef Christophe Chiavola

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 raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :
– 300gr de farine
– 150gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– Fleur de sel
– 1 cuillère à soupe de sésame noir

Mélanger la farine et l'eau en rajoutant le sel. Bien pétrire pour avoir une pâte lisse et non collante. Faire une grosse boule et laisser reposer 1 heure. Ensuite, découper des petits pâtons de 15 g environ. Puis les étaler finement, les emporte-piecer avec un emporte-pièce rond, pour avoir une pâte à raviole bien propre. Faire chauffer de l'eau salée, puis les pocher dans l'eau pendant une minute, les sortir, les rafraîchir, absorber toute l'eau dans un papier absorbant. Ensuite, étaler les ravioles et les badigeonner d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, et positionner dessus les feuilles de Cerfeuil, Capucine, pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote :
– 1 litre de jus de bergamote bio
– 4 baies de poivre de timut
– 110 gr de miel
– 19 gr de agar agar

Verser le jus de bergamote dans une casserole avec 150 g de miel, 4 baies de poivre de Timut (concassées), 19 g d'agar agar et puis faire chauffer à ébullition, laisser reposer aux frais. Une fois le mélange bien dur, passer au thermomix ou dans un petit mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pommade, ne pas hésiter à passer au tamis s'il y a des grumeaux.

Le tourteau :
– 3 tourteaux
– ½ Fenouil
– 1 oignon
– 1 un bouquet garni
– Gros sel

Prendre trois tourteaux, les pocher dans un court-bouillon avec le fenouil, l'oignon et le bouquet garni. Plonger les tourteaux dans l'eau chaude salée en les gardant immergés avec l'araignée pour que ça pénètre bien à l'intérieur, laisser cuire 10 min à frémissement et puis couper la cuisson et laisser reposer encore 10 min. Les laisser refroidir à température ambiante puis les décortiquer, les chairs sont essentiellement situées dans les pinces et pattes. Une fois les chairs nettoyées, vérifier qu'il ne reste pas de cartilage et de carapace, les assaisonner avec l'huile d'olive, coriandre, citron vert, piment d'Espelette et fleur de sel, et du concombre en petite brunoise, réserver au frais. Une fois la pommade faite, la mettre dans une pipette et la réserver au froid.

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :
– 1 tourteau frais
– 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 400 g de vin blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

– 1 oignon
– 1 branche de céleri
– 1 carotte
– 1 bouquet garni
– Toutes les tiges d'herbe fraîche
– 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
– 3 pincées de piment d'espelette
– Fleur de sel
– 120 gr de couenne de porc ibérique

Utiliser le 4e tourteau frais restant, le concasser à l'aide d'un couteau, bien faire revenir dans une marmite avec un filet d'huile d'olive, bien caraméliser les morceaux de crabe. Une fois bien caramélisé, bien déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation complète puis rajouter l'oignon, céleri, carottes, bouquet garni, tige d'herbe fraîche restante, piment d'Espelette, concentré de tomates. Bien faire compoter et mouiller avec de l'eau à niveau, laisser cuire 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson terminée, mixer avec un mixeur pour bien sortir les saveurs et puis bien les passer à la passoire étamine en écrasant bien la chair pour récupérer un maximum de jus concentré. Une fois le jus filtré, le remettre sur le feu, faire réduire et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir puis utiliser ce jus pour faire la vinaigrette.

La petite salade de concombre :
– 1 concombre
– 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
– 1 pincée de piment d'Espelette
– 1 citron vert

Couper le concombre en deux, et faire de grandes tagliatelles bien fines à la mandoline, les mettre dans un petit cul-de-poule et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel Piment d'Espelette et zeste de citron vert.

Le sorbet concombres bergamote :
– 2 concombres
– 150 gr de jus de bergamote
– 200 gr de sucre (ou miel)
– 250 gr d'eau
– Pincée de piment d'espelette

Mixer les concombres pelés et épépinés jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Avec du piment d'Espelette, dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir, ajouter le jus de bergamote à la purée de concombre et mélanger, incorporer le sirop refroidi à la préparation et mélanger de nouveau. Verser le mélange dans un bol à Paco jet et le mettre au congélateur, sortir le bol une fois congelé. Foisonner et faire une petite quenelle, la disposer sur la petite salade de concombres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

La vinaigrette de crustacés :
– 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
– 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamiques bio du Luberon
– 1 cuillère à café de miel
– 1 tasse d'huile d'olive, des baux de Provence
– 1 demi-tasse de jus de crustacés faite avec le tourteau (ci-dessus)
– 4 Tours de moulin à poivre noir.
– 1 pincée de Fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre :
– 1 tasse d'huile de pépins de raisin
– 1 botte de coriandre fraîche

Prendre un Thermomix, y mettre la botte de coriandre et l'huile de pépins de raisin, bien mixer deux à trois minutes puis faire chauffer à 70°c pendant 20 minutes. Filtrer et réserver au frais.

Le dressage :
Disposer dans une assiette creuse le mélange tourteau et déposer dessus la pâte à ravioles. Dans un petit contenant, mettre la quenelle de concombre et la salade fraiche de concombre. Déposer quelques feuilles de Capucine et de basilic et 4 à 5 gouttes de gel bergamote. Déposer la vinaigrette à l'aide d'une petite saucière autour de la raviole, mettre quelques gouttes d'huile de coriandre sur la raviole et la vinaigrette.

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 4 novembre 2025

DR

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l’émission ‘C à vous’

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 4 novembre 2025

Chaque semaine, l'émission télévisée *C à vous* invite un chef pour préparer les plats que vont savourer la présentatrice, les chroniqueurs et les invités. Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, a donc participé à l'émission du lundi 12 au vendredi 16 février derniers.

Présentée en direct sur la chaîne télévisé France 5 par Anne-Elisabeth Lemoine, entourée de plusieurs chroniqueurs, l'émission *C à vous* laisse place à toute l'actualité lors d'un dîner préparé par un chef. Du lundi 12 au vendredi 16 février, c'est Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, qui est passé dernière les fourneaux de l'émission.

« Ça a été une opportunité de dernière minute, donc un peu stressante, car j'ai été prévenu le samedi 10 février pour passer dans l'émission deux jours plus tard », explique le chef. Ainsi, à peine un pied posé dans la capitale, Christophe Chiavola est parti en direction du studio où se déroule l'émission pour être briefé par les équipes du tournage.

Cinq plats pour cinq jours

Toute la semaine, le chef gardois n'est donc plus seulement le chef du restaurant Le Prieuré, mais il devient partiellement le chef de C à vous. Pour ce faire, il a dû préparer un plat par émission pendant les cinq jours où il était invité. Ce sont donc cinq recettes que le chef a imaginées à l'avance et qui ont été

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

validées par la production. Un exercice parfois périlleux puisqu'il faut que le chef invité puisse trouver les ingrédients nécessaires chaque matin. « J'ai choisi de ne pas proposer de recettes qu'on peut retrouver au Prieuré puisque je n'étais pas sûr de trouver les ingrédients nécessaires, et puis ça me permettait de faire autre chose », ajoute le chef.

Ainsi, Christophe Chiavola a préparé différents plats tout au long de la semaine pour régaler les papilles des chroniqueurs et invités : 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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 4 novembre 2025

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 4 novembre 2025

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 4 novembre 2025

Les plats préparés par Christophe Chiavola pour *C à vous*. ©Captures d'écran / *C à vous la suite* – France 5

Une préparation en direct

L'émission étant présentée en direct, Christophe Chiavola, lui aussi, doit préparer ses plats en direct, pendant que la présentatrice, ses chroniqueurs et les invités parlent de l'actualité. Si la préparation est faite pendant la première partie de l'émission, c'est dans *C à vous la suite* que tous dégustent les plats.

« 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 », explique Christophe. Ainsi, l'émission ne laisse pas de place aux bafouillages ou aux catastrophes culinaires, ou presque.

Des retombées inattendues

Si tout s'est déroulé sans encombre les trois premiers jours de la semaine, le jeudi 15 février, en revanche, a marqué quelques esprits. Alors qu'un des chroniqueurs, Mohamed Bouhafsi, a rejoint Christophe Chiavola derrière les fourneaux pour une étape de la recette, le flambage de gambas, la flamme a failli le brûler. Un extrait qui a beaucoup fait parler sur les réseaux sociaux et dans les médias.

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 4 novembre 2025

On a notamment pu lire des titres d'articles comme « le drame évité de peu sur le plateau, Mohamed Bouhafsi a eu chaud », « coup de chaud sur le plateau, un cuisinier frôle la catastrophe », ou encore « un chroniqueur d'Anne-Elisabeth Lemoine échappe au pire. »

« Je ne m'attendais pas à ce que cet extrait crée autant de réactions, affirme Christophe Chiavola. J'ai bien ri en lisant les commentaires sur les réseaux sociaux. Si ce flambage a fait parler de lui, le passage du chef du Prieuré dans l'émission a également profité au chef et à son restaurant puisque lors de sa semaine dans l'émission et même quelques jours après, l'établissement de Villeneuve-lès-Avignon a vu un boost de ses réservations. Les visites du site internet, elles aussi, ont augmenté de façon significative. « C'était très intéressant, ça ne me déplairait pas de renouveler l'expérience », conclut Christophe Chiavola.

La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

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 lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre
2/3 kg Queue de Lottes fraiche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2e petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment. Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°c pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre
1 kg Pomme de terre Agata

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 4 novembre 2025

400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.
Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.
Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment
50 g de purée de tomate
30 g de farine
25 g de blanc d'œuf
Une cuillère à café de Parika fumé
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommadée. Cuire au four sec à 150°c pendant 15 min.

La farce
150 g Chair de langoustine
300 g Chute et parure de lotte
Paprika fumé
1 Citron vert
Sel fin
60 g de blanc d'œuf
Crème liquide 35% (150 g)
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

La bisque
2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondeau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage
Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°c. Une fois la lotte tempérée, la sortir et rnrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.
Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

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 4 novembre 2025

Journées de l’Edition théâtrale du 5 au 10 décembre à la Chartreuse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Pour cette – déjà – 3e édition, il sera question d'une journée d'étude à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, d'un concert de Virginie Seghers, d'un spectacle de Yan Allegret avec le Théâtre des Carmes, de lectures au Totem – Scène conventionnée Art, enfance, jeunesse – et au Théâtre des Doms, d'un brunch littéraire à la Maison Bronzini et, enfin, d'un bal littéraire.

La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon : un monument ? Un lieu de théâtre ? Le Centre National des écritures du spectacles ?
Soit ! Mais Marianne Clevy, directrice de la structure depuis 2020 commence à réaliser avec enthousiasme que ce lieu devient réellement au fil des ans un Centre culturel de rencontres. Dans tous les cas, c'est sa mission et son vœu le plus cher : faire de la Chartreuse un lieu de rencontres avec expos, tourisme, patrimoine, théâtre et écriture. «J'ai enfin ma partition, je construis une vraie saison avec la régularité d'un centre culturel, avec des marqueurs que l'on peut retrouver chaque année : Fête de l'architecture, Rencontre au jardin, Festival du Polar, Journées de l'Edition théâtrale… Et l'année 2024 s'annonce déjà avec des perspectives de rencontres encore plus réjouissantes… Il se passera toujours quelque chose à la Chartreuse… mais patience.»

Les Journées de l'édition théâtrale pour annoncer l'hiver
«Un moment festival en plein cœur de l'hiver, créer un événement sur l'actualité littéraire du théâtre,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

moi ça me fait plaisir ! D'emblée Marianne Clévy donne le ton. Ces journées de l'édition théâtrale seront jubilatoires, diverses, faites de partenariat et de rencontres et surtout nécessaires.On connaît la rentrée littéraire. L'actualité théâtrale de l'édition n'avait pas d'événements, aucun focus alors que plus de 12 prix sont pourtant décernés à la littérature du théâtre, une littérature qui se lit, s'écoute et se voit en spectacles. L'objectif de ces journées est de nous faire découvrir de jeunes auteurs de théâtre français et francophones.»

Les écritures théâtrales sont des écritures hyper-simples

«Jusqu'où peut-on aller sans faire basculer l'identité d'un lieu, comment ouvrir ce lieu, comment proposer des choses auxquelles je crois qui ne sont pas 'animatoires', qui ne me semblent pas être des dévoiements de ma mission et qui participent à populariser la mission que l'on a qui est de dire : les écritures théâtrales sont des écritures hypersimples. Il est plus facile de lire des pièces de théâtre, quelquefois, que certains romans. L' écriture théâtrale est beaucoup plus en phase avec les jeunes adultes que les romans. »

Des partenariats hors les murs pour cette 3e édition

Pour cette 3e édition, la Chartreuse choisit de s'étaler, de ne pas s'emmurer. «On a des murs qui racontent quelque chose mais qu'on travaille à être poreux . Le partenariat c'est œuvrer ensemble, avec des préoccupations et des enjeux communs. Trois théâtres emblématiques d'Avignon nous rejoignent : Le Totem pour une lecture jeune Public (Joet Léo de Julie Ménard), le théâtre des Doms qui reçoit l'auteur camerounais Kouam Tawa (lecture Le fruit d'un arbre) et le Théâtre des Carmes qui programme Jeanne de Yan Allegret avec Julie Moulier.

La Chartreuse fait son bal en toute impertinence

Quand Marianne Clevy nous parle de la journée du dimanche et tout particulièrement du bal-spectacle qui aura lieu l'après-midi dans la belle salle du Tinel, elle est intarissable et la passion l'emporte. Oui, elle a une grande joie de pouvoir proposer cet événement qui se veut ouvert à tous, libre et gratuit .«J'ai voulu marquer le dernier jour de la programmation mais aussi la fin de ce bel automne de rencontres diverses par une journée incroyable. Une envie de faire la fête et surtout de retrouver la Chartreuse dans son impertinence intelligente, ce lieu populaire qui était traversé par les habitants de Villeneuve. Il y a eu en effet dans les années 50, une fameuse boîte de nuit «Le Tronc», rue de l'Amelier, sous la cave du pape. Nous avons retrouvé dans les archives une affiche d'origine qui en faisait la publicité : un club de jeunes pour les jeunes. Toute l'équipe a réfléchi pour transformer le Tinel en salle de bal, sans gradins et plateau inversé, bref la voir dans toute sa virtuosité. C'est mon invitation aux jeunes : tu t'ennuies ce dimanche ? Viens guincher à la Chartreuse ! »

Avoir chaud ensemble en dansant pour fêter les 50ans de la Chartreuse

«Comme on fête aussi les 50ans de la Chartreuse, on va commencer ce bal avec des musiques des années 70 avec Grupetto, un vrai orchestre dont les musiciens sont issus pour la plupart des équipes passées et présentes de la Chartreuse. Ils introduiront aussi quelques pointes de mémoire en empruntant aux lettres ou écrits de ces années-là. Les DJ Cédric et Benoit de Soundivine animeront la deuxième partie du bal en évoquant à leur manière les musiques que les auteurs qui étaient en résidence à la Chartreuse écoutaient pendant qu'ils écrivaient. Même s'ils ne sont pas forcément présents ce jour-là, ils nourriront ainsi nos

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

«guinchades».
Dimanche 10 décembre. De 15h à 18h. Entrée libre sans réservation. Salle du Tinel. La chartreuse.

La Chartreuse se met à table : plaisirs gourmands et littéraires
Toujours avec l'idée de passer un week-end entier à la Chartreuse, il y aura la possibilité de partager la table d'hôte avec les équipes artistiques le samedi midi. Dans un autre registre la Maison Bronzoni nous propose un brunch littéraire le dimanche midi juste avant le fameux bal. «Ce buffet littéraire a été super agréable à imaginer, à préparer. Croiser plaisir gourmand et plaisir de gourmandises littéraires, penser que quelqu'un qui n'est pas du théâtre puisse venir pour goûter du littéraire de Duras à Alice au Pays des merveilles ! J'aimerais que ça devienne un incontournable de l'hiver, comme commence à l'être le pique-nique littéraire du mois de juin,» projette Marianne Clévy.
Dimanche 10 décembre de 11h30 à 14h. 39e. Maison Bronzini. Moulin à Huile. Villeneuve-lès-Avignon.04 90 25 45 59 / contact@maisonbronzini.com

Virginie Seghers

Les autres rendez-vous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Fruit d'un arbre de Kouam Tawa
Lecture par Roberto Jean suivie d'une rencontre avec l'auteur. Un homme est enfermé, sans n'avoir plus aucun repère et nous parle. C'est le fils qu'un dictateur destinait à sa succession et qui s'y préparait. Qu'est ce que c'est que d'être le fruit d'un dictateur ? Comment on répare ou pas ?
Mercredi 6 décembre. 19h. Entrée libre sur réservation. Théâtre des Doms. 1 bis, Rue des Escaliers Saint-Anne. 04 90 14 07 99. www.lesdoms.eu

Échos d'atelier, concert de Virginie Seghers
Virginie Seghers, auteur-compositeur-interprète, nous invite à un voyage poétique et musical au cœur d'un atelier extraordinaire, qui n'est qu'une métaphore de la vie. Fille de Pierre Seghers, poète, éditeur et résistant de la première heure, qui fonda en 1939 sa célèbre maison d'édition à Villeneuve-lès-Avignon, elle revient, en chanson, sur les terres de ses racines. Ce spectacle fait écho à la soirée inaugurale de mardi, l'hommage à Pierre Seghers «Editer c'est résister».
Jeudi 7 décembre.20h. 10 et 15€. Tinel de la Chartreuse.04 90 15 24 24 / accueil@chartreuse.org www.chartreuse.org

Jeanne
Sans raison explicable, une femme, un jour, ne rentre plus chez elle. Délaissant travail, amour, enfants, Jeanne se réfugie dans une chambre d'hôtel anonyme, puis dans la ville elle-même. Auteur, metteur en scène et directeur du Nouveau Gare au Théâtre de Vitry-sur-Seine, Yan Allegret est venu écrire à la Chartreuse une partie de ce texte qui vient d'être créé en Île-de-France, et enregistré sur France Culture. Julie Moulier, actrice bien connue des spectateurs de la Chartreuse en tient le rôle principal.
Samedi 9 décembre.20h. 10 et 15€. Tinel de la Chartreuse. Réservations auprès du Théâtre des Carmes : 04 90 82 20 47. theatre-des-carmes@orange.fr

Ainsi pleurent nos hommes de Dominique Celis
Lecture par Valérie Diome, suivie d'une rencontre avec l'auteur. Dans ce saisissant premier roman, Erika fait le récit d'un amour qui tente de résister à la fatalité tragique héritée du passé.
Samedi 9 décembre.15h. La Chartreuse.

Des Pintades et des Manguiers de Claire Tipy
Lecture et rencontre avec l'autrice
Samedi 9 décembre.18h. La Chartreuse. Sur réservation 04 90 15 24 24 / accueil@chartreuse.org / www.chartreuse.org Les journées de l'Edition théâtrale du 5 au 10 décembre. Programme complet sur www.chartreuse.org

---

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 4 novembre 2025

La recette de langoustine avec betterave du chef Christophe Chiavola

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 langoustine avec betterave, bergamote et bisque rouge.

Préparation de la langoustine

4 pièces de langoustines (taille 5/7)
Beurre
Piment d'Espelette
Fleur de sel de Camargue

Décortiquer les langoustines (mettre les têtes de côté pour la bisque) en laissant la nageoire de la queue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Les piquer, avec une brochette en bois, pour qu'elles ne se courbent pas lors de la cuisson. Bien les assaisonner avec huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Les saisir sur le dos 30 secondes puis les débarrasser sur une grille puis râper du citron vert.

Compressé de betterave rouge

700 gr de Betteraves
2 feuilles de Nori
Foin de la Crau « bio »
Piment d'Espelette
Sel
200 gr de beurre

Éplucher les betteraves rouges, et les passer à la mandoline très finement ou avec un coupe-légumes en lanières. En parallèle, faire fumer le beurre deux fois, puis le faire fondre. Retirer le petit lait (clarifier). Étaler dans un moule à cake, une couche de betteraves, une couche d'algue Nori. Ajouter le piment d'Espelette et la fleur de sel et répéter jusqu'à obtenir 2 cm d'épaisseur. Enfourner, en four ventilé 30 minutes à 170 degrès jusqu'à ce que la betterave soit bien confite. La laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

Espuma de betterave

2 feuilles de gélatines
Une cuillère à soupe de miel de fleurs
Piment d'Espelette
½ bottes d'estragon
1 siphon de ½ litre
2 cartouches de gaz
Sel

Centrifuger la betterave puis la mettre à infuser sur le feu avec de l'estragon du miel, du sel, et du piment d'Espelette. Mettre à ébullition, couvrir et laisser infuser une demi-heure. Rajouter les feuilles de gélatine mélangées, filtrer au chinois étamine. Remplir son siphon, visser la tête puis incorporer deux cartouches de gaz. Laisser reposer au frais pendant deux heures.

Tartare de betterave

300 gr de betterave
1 citron vert
½ botte d'estragon
Sel
Piment d'Espelette
Huile olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

2 cébettes

Couper en toute petite brunoise la betterave, et la cébette puis les faire revenir (juste torréfier) avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec fleur de sel, piment d'Espelette, et à la fin rajouter l'estragon et le zeste de citron vert.

Gel bergamote

150 gr de jus de bergamote
50 gr d'eau minéral
10 gr de miel
Piment Espelette
3 gr d'agar-agar

Mettre à bouillir le jus de bergamote, l'eau minérale, le miel, le piment d'Espelette et l'agar-agar pendant 1 minute puis le débarrasser et le faire refroidir. Une fois le mélange solide, couper la gelée en cube et mixer afin d'obtenir un gel lisse.

Huile d'estragon

2 bottes d'estragon
Huile de pépin de raisin

Équeuter l'estragon. Mixer pendant 4 min à 80 degrés l'estragon avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin…). Passer au chinois et un torchon propre.

Jus de bisque rouge

100 gr de céleri
100 gr d'oignon blanc
100 gr de carottes
1 gousse d'ail
200 gr de vin blanc
30 gr d'huile d'olive
200 gr de tête de langoustines
50 gr de jus de betterave centrifugé a cru
50 gr de beurre fermier

Faire chauffer un grand faitout avec de l'huile d'olive, et faire revenir les têtes écrasées de langoustines, puis émincer le céleri, les oignons, les carottes. Les rajouter dans le mélange, ajouter la gousse d'ail et déglacer au vin blanc après coloration. Faire réduire à sec, puis mouiller à hauteur à l'eau. Après 20 minutes de cuisson à feu doux, mixer au blender, puis filtrer au chinois étamine. Remettre sur le feu le jus filtré, les laisser réduire avec le jus de betterave pur, jusqu'à obtention d'une bisque sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.

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 4 novembre 2025

Montage et dressage

Découper soigneusement un rectangle de compressé de betteraves de 1,5 cm sur 4 cm. Le déposer dans l'assiette, ainsi que la queue de langoustines assaisonnée et légèrement tiédie. Dans un bol à part, déposer au fond le tartare tiédi et le recouvrir d'espuma, en y déposant dessus une dizaine de points de gel de bergamote et fleur de sel. En parallèle, faites chauffer la bisque sans qu'elle croûte. Rectifier encore la texture si besoin, ainsi que l'assaisonnement. La verser dans une saucière à part. On peut déposer dessus des fleurs de basilic selon la saison.

Petit conseil du chef : il ne reste plus qu'à prendre un morceau de langoustines en premier, un morceau de compressé de betteraves en deuxième avec la sauce, puis dans un troisième temps, aller chercher le tartare et l'espuma pour contrebalancer la matière.

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 4 novembre 2025

Villeneuve-Lès-Avignon, l’agenda

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 4 novembre 2025

Samedi 14 octobre :
Brocante passion place Charles David dès 6h
Octobre rose marche de 7km 9h stade de Laune
Concert Mozart et Pleyel duo de flute salon de musique à 17h
Gala de boxe gymnase Jean Alesi à 19h
Le jour de la nuit Fort St André de 20h30 à 22h30
Battue sanglier : combe hauts de Villeneuve de 8h à 13h

Dimanche 15 octobre
Vol indoor, gymnase Mourion – modèles réduits de 9h à 18h
Journée de la forme place Charles David de 10h à 17h

Lundi 16 octobre
Conférence de presse polar à 11h – Guinguette du vieux moulin
Réunion publique mutuelle communale Mutualia Salle Fernand Martin à 17h30

Jeudi 19 octobre
Réunion réseau Orizo Place Charles David de 8h à 12h
Youpi l'esprit spectacle familial, Médiathèque Saint-Pons 15h

Vendredi 20 octobre
Cross du collège du Mourion journée

Samedi 21 octobre
La boule Villeneuvoise, boulodrome journée
Bal swing : Ambiance jazzy année 30/40/50, Place Charles David, 18h-20h30
Vernissage exposition Burkin'Arts, Tour Philippe le Bel -11h
Battue de sangliers, Plaine de l'abbaye en totalité – 8h – 13h
MH

Finances publiques : fermeture à Villeneuve-lès-Avignon, ouverture à Beaucaire…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Après avoir fermé sa trésorerie à Villeneuve-lès-Avignon, la Direction départementale des Finances publiques (DDFIP) du Gard vient d'ouvrir à Beaucaire un espace conjoint avec la Caf (Caisse d'allocations familiales). Si la fermeture villeneuvoise peut paraître surprenante, elle découle en fait d'une prise en compte évidente de la réalité de ces territoires.

Lundi 28 août 2023 : la Direction départementale des Finances publiques (DDFIP) du Gard ferme son centre des finances publiques situé au pied du fort Saint-André.
Mardi 19 septembre 2023 : la DDFIP 30 signe un partenariat avec la Caf (Caisse d'allocations familiales) afin d'ouvrir un espace commun à Beaucaire.

Les Finances publiques entérinent le déplacement des frontières départementales
Le fermeture de l'antenne de la cité cardinalice intervient après que les Directions départementales des Finances publiques du Gard et de Vaucluse aient décidé que la trésorerie de Villeneuve rejoigne le SGC (Services de gestion comptable) d'Avignon désormais situé avenue du 7e génie. Outre celui de la cité des papes, le SGC regroupe également les sites de Cavaillon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour les usagers Gardois qui ne voudront pas consulter le site impots.gouv.fr pour leur question fiscale, il faudra donc qu'ils se rendent maintenant dans le chef-lieu d'un autre département que le leur.

Quasiment dans le même temps, la DDFIP du Gard et la Caf 30 ont annoncé l'ouverture d'un espace conjoint expérimental à Beaucaire au sein du site actuel de la Caf situé chemin de Clapas de Cornut. Objectif : proposer un meilleur service aux usagers du service public. Dans ce cadre, le directeur de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2025

Caf, Matthieu Perrot, et le directeur des Finances publiques, Frédéric Guin, ont signé une convention de partenariat mettant en place des procédures communes d'accueil de l'usager. Cette expérimentation, une fois évaluée du point de vue de l'amélioration et de la simplification du service rendu, pourra être ultérieurement élargie à d'autres sites du département. Le rapprochement des deux organismes vise ainsi à répondre, « au plus près, aux attentes de la population et notamment de sa part la moins favorisée ».
A l'échelle du Gard, les 800 agents de la DDFIP accueillent les contribuables particuliers dans des services des impôts installés dans 7 communes (Nîmes, Saint-Gilles, Beaucaire, Alès-Saint-Privat des Vieux, Le Vigan, Bagnols-sur-Cèze et Uzès), et offre un accueil de proximité dans les 25 permanences organisées dans les espaces France Services ou en mairie. Pour rappel, les 177 buralistes agréés du Gard participent aussi au service public en offrant la possibilité de payer impôts, amendes ou factures des organismes publics.

Des services de l'Etat plus au fait du quotidien des territoires ?
Au final, il peut paraître surprenant que les services des Finances publiques tirent définitivement le rideau de leur espace villeneuvois situé dans un canton particulièrement peuplé et comptant également un grand nombre de foyers fiscaux dont une part importante de hauts revenus. Surtout, si dans le même temps, il affecte une partie des moyens ainsi dégagés à l'ouverture d'un nouveau site distant de 25 kilomètres, à une vingtaine de minutes en voiture à peine.
A moins que les services de l'Etat n'aient pris en compte l'évidence du quotidien des habitants de ces territoires : c'est-à-dire que Villeneuve n'est aujourd'hui, ni plus ni moins, qu'un quartier d'Avignon. Et que les usagers du fisc du canton de Villeneuve, intégré dans sa globalité au sein de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon, n'ont finalement qu'à traverser le Rhône pour accéder aux mêmes services via la DDFIP de Vaucluse.

Au moment où l'on évoque parfois une administration 'hors sol', cette prise en compte de la réalité est finalement tout à l'honneur de la DDFIP du Gard. D'autres acteurs publics seraient d'ailleurs bien avisés de s'en inspirer, à commencer par l'éducation nationale qui, revenant sur sa parole lors de la mise en service du lycée Jean Vilar à Villeneuve en 2007, avait mis fin à la dérogation permettant l'alignement des dates des vacances scolaires de l'ensemble du canton sur celles d'Avignon. Depuis, ce bassin de vie est la seule agglomération française coupée en deux zones scolaires créant ainsi un grand de nombre de difficultés pratiques pour ses habitants et pour ses entreprises.

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 !