

Ecrit par le 28 avril 2026

# La Chartreuse, 51e rencontres d'été et exposition Cara/Garanjoud



**Du 30 juin au 20 juillet ont lieu les 51<sup>e</sup> Rencontres d'été à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon. L'inauguration se tiendra quant à elle ce dimanche 30 juin à 11h en présence de [Pierre Morel](#), président de la Chartreuse et de [Marianne Clévy](#), directrice du lieu ainsi que l'ensemble des partenaires et soutiens.**

L'inauguration se poursuivra par le vernissage de l'exposition Cara-Garanjoud 'deux peintres en résonance'. Les 51<sup>e</sup> rencontres d'été proposent une librairie théâtrale, des spectacles, lectures, des focus francophones, une exposition, des visites ainsi qu'un restaurant 'Les jardins d'été'. La Chartreuse est partenaire du Festival d'Avignon, du Théâtre du Train Bleu, des Hivernales, de la Sélection Suisse en Avignon et du festival de la Francophonie.

## Les infos pratiques

Le programme complet [ici](#), en détail [ici](#). Billetterie [ici](#).

## Exposition [Cara](#) / [Garanjoud](#)

**du 30 juin au 22 septembre 2024. Inauguration de l'exposition le 30 juin à 11h. Conférence à 15h.**

La Chartreuse présente cet été deux artistes : **Louise Cara** et **Claude Garanjoud**, deux peintres contemporains, au-delà du temps, dont la graphie et l'inspiration révèlent des similitudes d'expression et des communautés de souffles. Entre l'artiste d'Avignon et le peintre villeneuvois d'adoption, paraît un pont, dans le trait, l'encre, la mystique, l'indicible.

L'occasion de revoir les toiles de Claude Garanjoud, disparu en 2005, dont les œuvres ont été plusieurs

Ecrit par le 28 avril 2026

fois exposées à la Chartreuse et de découvrir le trait de Louise Cara qui pour cette exposition créé des œuvres en hommage à l'esprit architectural *in situ* du lieu.

Ecrit par le 28 avril 2026

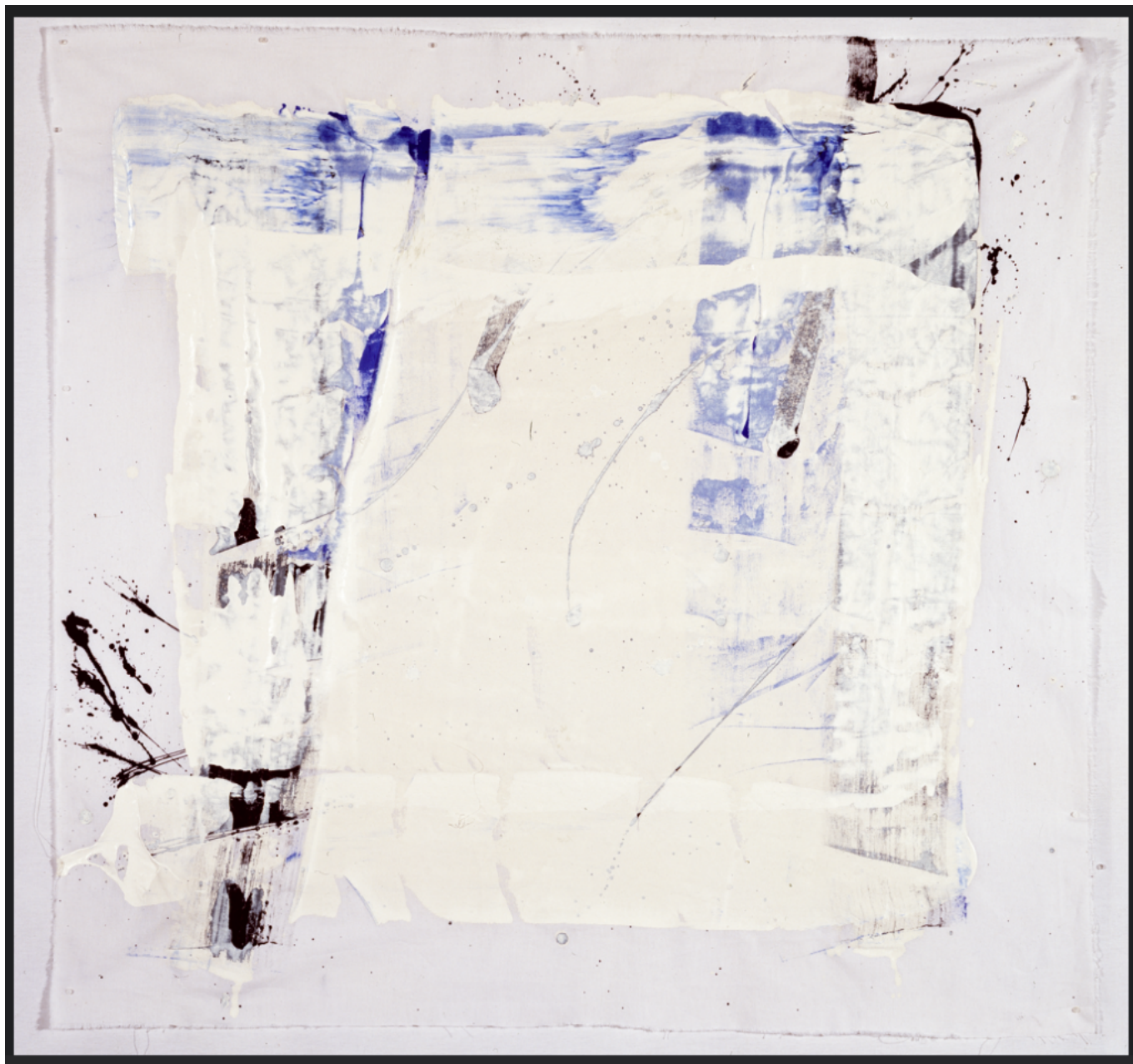


Écrit par le 28 avril 2026

Arcana - Papier coréen - 215 x 150 cm - Encres - 2024 (Réalisée en hommage à la Porte de la Prison de la Bugade) œuvre et Copyright Louise Cara

«Cette porte, elle raconte une histoire - sa vieillesse - son passé, écrit Louise Cara pour l'œuvre Arcana 2024, faisant référence à la Porte de la prison de la Bugade. Elle dit qu'elle a été brûlée - un bois noir par endroit, blessé. Au fil du temps, elle s'est creusée, elle est elle-même paysage. Comme une forêt enfermée, qui aurait réuni tous les arbres brûlés Par l'incendie de l'été. Oui, cette porte est une nature, concentrée. Pour celui qu'on a enfermé, Elle offre en fait renaissance et liberté. Ce n'est pas une prison. Même si elle est sévèrement épaisse, on peut s'en échapper. Par elle, la cellule s'ouvre, et se transforme. C'est une porte de sublimation. Elle sent bon, elle sent bon le pain grillé. La peau ridée des paysans, chaude. Sa beauté m'élève et m'emmène vers toi le moine reclus. Elle me donne envie d'écrire, de tracer des notes de musique, de remplir une partition. Dans ses clous plantés dans sa chair brune, j'entends le chant grégorien que tu chantais, épris et vibrant. La porte est porte des neumes, arcanes du passage. Je passe.»

Ecrit par le 28 avril 2026



## Oeuvre de Claude Garanjoud

Claude Garanjoud (1926-2005) mêle sensibilité à la couleur, au geste et au poème, devenant une figure du mouvement français de l'abstraction. Fêré de poésie, il appose formes et couleurs en vis-à-vis des écrits de René Char, François Cheng, Lorand Gaspar... Comme Louise Cara, il est séduit par la pensée orientale. Et comme la plupart des artistes, son art est protéiforme et son écriture nous atteints, dévoilant le monde subtil de sa pensée.

Ecrit par le 28 avril 2026

### **Fenêtres, par Claude Garanjoud**

'Non, a-t-il dit, non, un seul soleil ne peut suffire à ma fenêtre. Ah, avec quelle ardeur ai-je murmuré au compas de la langue afin qu'il dessine des fenêtres dans les murs de cette éternité suffoquante.

Fenêtre - une joue pour l'ombre, une pour le soleil. La nuit ne traîne ses branches afin de les étaler comme lit pour ses passions que si elles se mélangent aux pavots de champs labourés par la lune. Telle est la maxime initiale qu'énonce la bouche de la fenêtre. Aucun pouvoir ne le domine - est-ce pour cela que sa tête fourmille de fenêtres ?

Non, les fenêtres ne sont pas muettes, mais seule peut les entendre l'oreille du silence. Peut-être ses blessures sont-elles les plus belles fenêtres entre lui et le monde. Fenêtre - école pour éduquer l'horizon.

Jours - caravanes de poussière qui éternellement s'en vont et reviennent dans le désert des fenêtres.»

Texte Adonis, été 1997, de Claude Garanjoud.

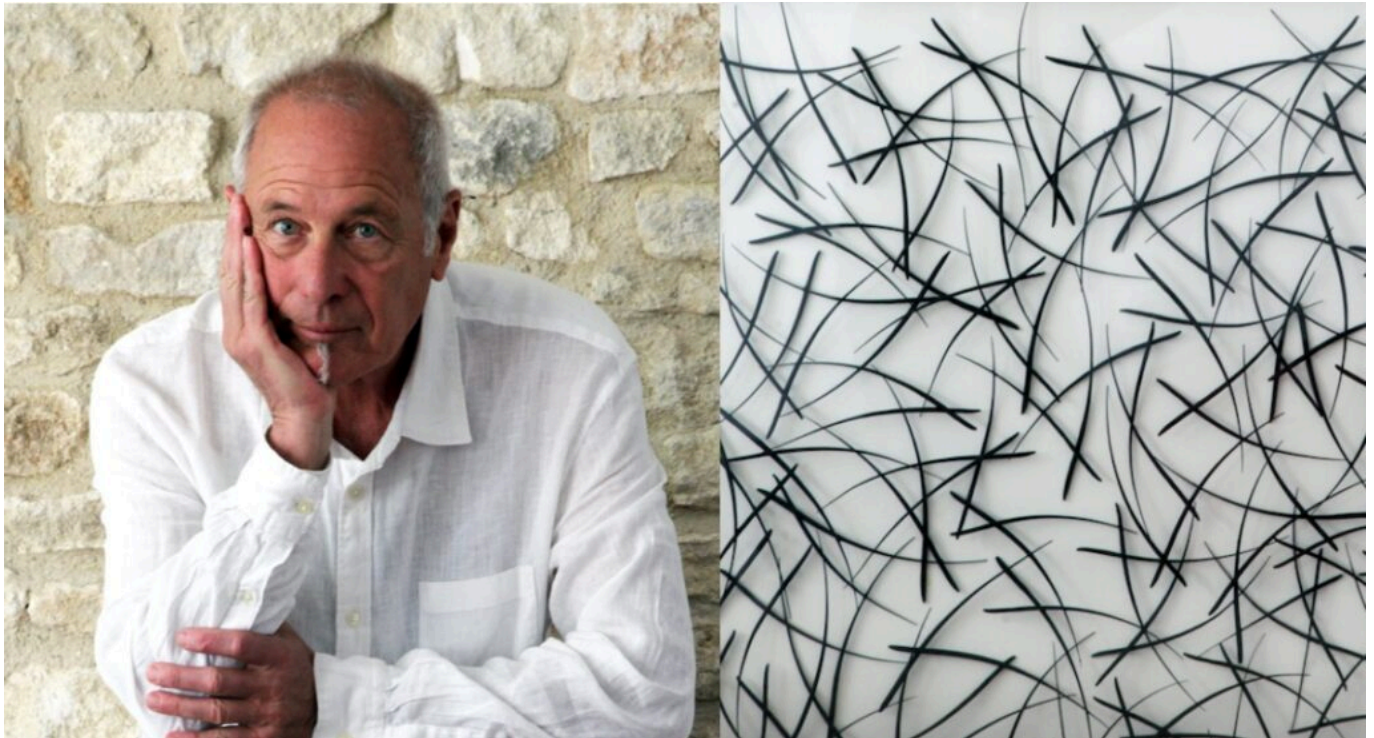
### **Les infos pratiques**

Exposition de peintures avec Louise Cara pour 'Tracés de lumière' et Claude Garanjoud. 'Deux peintres en résonance'. Centre national des écritures du spectacle. 30 Juin- 22 septembre. Vernissage le 30 juin à 11h et conférence-débat à 15h en présence de Louise Cara et [Pierre Provoyeur](#), conservateur général honoraire du patrimoine, auteur de Garanjoud paru chez Actes Sud, qui évoquera la personnalité et les œuvres présentées de Claude Garanjoud (1925-2005). La Chartreuse de Villeneuve lès Avignon. 58, rue de la République. 04 90 15 24 24 [Chartreuse.org](http://Chartreuse.org)

---

## **Un homme de plume(s), Patrick di Meglio expose à l'Abbaye Saint-André**

Ecrit par le 28 avril 2026



Patrick di Meglio (qui signifie « le meilleur » en italien), décline la plume dans tous ses états. D'abord dans le monde de l'écrit, la presse. Aux côtés de Jean-François Kahn en 1984 pour la création de « L'Évènement du Jeudi » puis de « Marianne » en 1996. Il collabore aussi à « L'Express » avec Christine Ockrent. Comme directeur artistique de ces hebdomadaires, il met en scène textes et images dans un parfait équilibre de la page.

Ce condensé d'aéronautique qu'est la plume, à la fois forte et fragile, ce squelette délicat, il le sublime dans cette exposition d'une trentaine d'œuvres accrochées à Villeneuve-lez-Avignon cet été, jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre.

À la façon du peintre du geste Hans Hartung qui a fait les belles heures de la Fondation Maeght à Saint-Paul-de-Vence, Patrick di Meglio qui vit à Gordes, s'est d'abord inspiré d'idéogrammes chinois et de leur graphisme pour épurer les plumes de mouettes, pigeons, faisans, paons, cigognes, goélands, bécasses. Ces fagots de plumes, qu'il a patiemment ramassés lors de ses balades, il les ponce, il les juxtapose comme une mosaïque de traits subtils. Comme un signe d'oiseaux et de nature en danger.

Sous forme de suspensions, sculptures, tableaux, il décline son art comme une ode à la féminité. Soulignées de bois, de métal, voire d'ardoise, ses plumes aériennes nous font décoller vers le rêve.

Contact : [www.abbayesaintandre.fr](http://www.abbayesaintandre.fr) / 04 90 25 55 95

Ecrit par le 28 avril 2026

## Quand Marina Otero irradie le Tinel de la Chartreuse pendant une nuit de juin à Villeneuve-lès-Avignon



**La curiosité était palpable dans la file d'attente du Cloître St-Jean pour cette deuxième chaude soirée des Nuits de Juin ce mercredi 5 juin.**

Il y avait les « aficionados » de Marina Otero qui avait déjà vu ses deux premières œuvres, *Fuck me* et *Love me*, de son triptyque commencé en 2020 qui s'inscrit lui-même dans un projet d'œuvre totale en continu : *Recordar para vivir* (Se rappeler pour vivre). L'artiste propose de présenter différentes versions de ses œuvres jusqu'au jour de sa mort. Il y avait les autres, attirés par *Kill me*, présenté en première internationale par l'excellent Printemps des Comédiens de Montpellier.

Ecrit par le 28 avril 2026

## **Marina Otero ne se contente pas de briser « le 4<sup>e</sup> mur. » Dans son nouveau spectacle *Kill me*, elle nous entraîne dans une autre dimension à la fois féerique, dérangeante mais évidente**

Dès les premières images réalisées par Marina Otero, qui s'est filmée compulsivement 24h sur 24, on est happé par une évidence : tout ne sera pas de tout repos. Mais très vite, l'artiste argentine nous guide dans sa démarche de création, de sa voix étonnamment chaude. Rien n'est omis avec une précision chirurgicale : son histoire d'amour avec Pablo, son effondrement après la rupture, le diagnostic psychiatrique de son trouble mental. *Kill me* est le résultat de sa folie amoureuse avec une démarche étonnante : réunir sur le plateau des danseuses atteintes, elles aussi, de troubles mentaux et d'un Nijinsky schizophrène. Tout est limpide, la curiosité est aiguisée, le show peut commencer...

### **Une performeuse ? D'abord une performance**

Celle de parler de soi sans être narcissique, de parler de sa folie pendant 1h30 sans qu'elle nous paraisse étrangère et en la gardant elle-même à distance. Au plateau, Marina Otero convoque dans un spectacle très chorégraphique 4 performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)...et Nijinsky ! Tout est montré et pourtant tout s'effleure. Tout est dit et pourtant, tout est en retenue. Si le spectacle commence comme une seule femme (5 femmes rousses clonées) dans un même combat de boxe ou de tir, chaque personnage se détache ensuite et viendra témoigner, seul sur ce grand plateau blanc de son trouble mental avec leurs propres mots, gestes ou chant. On rit, on pleure, on est avec.

### **Un choc artistique radical et généreux**

Quand le propos rencontre une mise en scène aussi inventive et féerique, on ne peut qu'être conquis et se laisser entraîner, nous aussi, dans cette - quelquefois seulement - douce folie. Pourquoi ? Parce qu'on n'est à aucun moment pris en otage, aucune provocation, aucun pathos. L'audace rencontre la maîtrise des corps, des gestes, des mots. Rien n'est gratuit ni démonstratif. La poésie opère et transcende cette violence et souffrance. En un mot, une authentique rencontre !

---

## **Les Nuits de Juin à La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 4 au 9 juin**

Ecrit par le 28 avril 2026



**Les lettres en blanc de l’affiche des ‘[Nuits de Juin](#)’ brillent comme une lumière libératrice en cette fin de printemps maussade. Du mardi 4 au dimanche 9 juin, la [Chartreuse](#) de Villeneuve-lès-Avignon nous convie à une semaine festivalière champêtre, un moment de partage et de créations.**

### **Les Nuits de juin, un festival décadré et festif**

« Les Nuits de juin, c’est une manière de profiter de la Chartreuse en nocturne. Celle-ci n’est jamais assez connue ou visitée. Ce festival prend ses habitudes depuis 2 ans et permet toujours de la redécouvrir, de jour comme de nuit. Pour cela, une programmation de qualité qui s’adresse au plus grand nombre, des partenariats et une mise en valeur des pratiques amateurs. » La directrice de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, [Marianne Clevy](#), a annoncé d’emblée la couleur de cette fin de printemps avec la même passion qui la caractérise. Il y aura des incontournables comme le pique-nique littéraire, le Labo des autrices ou la visite de la Chartreuse aux lampions, des nouveautés avec un spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens en ouverture ou une soirée-lecture Pyjama avec l’autrice Nathalie Papin au Pôle Culturel de Sauveterre.

### **Déplier les possibles et faire ensemble**

Écrit par le 28 avril 2026

Cette semaine festivalière s'enrichit de nouvelles collaborations, de nouvelles conversations artistiques avec le Printemps des Comédiens de Montpellier, le Pôle culturel Jean-Ferrat de Sauveterre et l'École supérieure d'Art d'Avignon. Marianne Clevy aime à le rappeler : « La Chartreuse n'est pas seulement un lieu de diffusion, c'est un lieu où les partenariats et les spectacles se cuisinent. » Régularité en général, gratuité souvent, la Chartreuse, centre culturel de rencontres, c'est toute l'année au fil des saisons. « Il faudrait pouvoir dire ce qui se passe à la Chartreuse même si on n'y a jamais mis les pieds ! »

### **Le Printemps des Comédiens ouvre la première soirée des Nuits de Juin**

Le directeur Jean Varela, du [Printemps des Comédiens de Montpellier](#), était présent pour nous présenter le fruit de ce premier partenariat entre Le Printemps et la Chartreuse. Né en 1987 dans la mouvance de la décentralisation déployant l'autonomie des collectivités, le Printemps des Comédiens s'est progressivement érigé en festival incontournable de la création théâtrale internationale en France. Après *Fuck me* et *Love me*, le Printemps des Comédiens a choisi de présenter la dernière création de cette trilogie de Marina Otéro au Tinel de la Chartreuse en première mondiale. Fidèle de cette grande artiste argentine, Jean Varela a souligné la générosité et authenticité de Marina Otéro dans une mise à nu radicale. Au plateau, celle-ci convoque dans un spectacle très chorégraphique quatre performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)...et Nijinsky !

### **Un choc artistique avec l'artiste Marina Otéro pour *Kill Me* en création mondiale**

Vous travaillez précisément ici autour de la folie amoureuse et du trouble mental, d'où vous est venue cette idée ? En effet, les thèmes sont la santé mentale et la relation à l'amour. Si j'ai choisi de travailler cette question, c'est parce que je n'avais pas d'alternative, étant donné que j'ai traversé une crise personnelle qui m'a conduite à un diagnostic psychiatrique. Après cela, j'ai commencé à voir que de nombreuses personnes vivaient des situations similaires et étaient contraintes par certains tabous. Il m'a semblé que je n'avais pas d'autre choix que de m'exposer pour pouvoir en parler sans crainte... Ma principale source d'inspiration est la vie et les gens que je rencontre. Ce travail particulier est également fortement inspiré par la pratique et l'environnement de la boxe, après m'être entraînée dans un club de mon quartier. Ensuite, il y a ce que je lis, ce que je vois, du point de vue de la « consommation » au niveau culturel. Il y a une citation (je pense assez évidente) des films de Jean-Luc Godard en ce qui concerne les femmes et les armes. Il y a aussi une coïncidence avec la dernière pièce d'Angelica Liddell, *Voodoo*.

*Propos recueillis par Mélanie Drouère pour le Printemps des Comédiens et La Chartreuse, centre national des écritures du spectacle, mai 2024.*

### **L'Europe à la table**

Élections européennes obligent, l'Europe s'invite à la table de ce banquet littéraire qui connaît toujours un franc succès et qui est un des temps forts de ces Nuits de Juin. Ce moment culinaire et théâtral aura lieu dès 20h dans le grand Cloître avec l'intervention du groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse. Venez avec vos meilleurs plats et boissons et surtout ne pas oublier de réserver. Des auteurs européens pour goûter des textes (traduits) suédois, espagnols, belge etc. Il nous en vient déjà les mots à la

Ecrit par le 28 avril 2026

bouche !

## **Est-ce pour moi ? Oui ! Un programme très varié pour petits et grands**

### **Mardi 4 juin**

19h. Inauguration exposition autoportrait de Vera Martynov. En partenariat avec l'Ecole Supérieure d'Art d'Avignon.

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. [printempsdescomediens.com](http://printempsdescomediens.com)

### **Mercredi 5 juin**

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. [printempsdescomediens.com](http://printempsdescomediens.com)

### **Jeudi 6 juin**

18h30. Stage photo / écriture (jusqu'à dimanche)

18h30. Ballade haïkus avec l'École de Musique de Villeneuve et les comédiens de l'Atelier Les Rocailles.

19h. Labo des autrices autour de Valentine Sergo et Gaëlle Axelbrun.

19h. Atelier nyctalope écrire en résonance

20h. Ballade haïkus

21h30. Visite aux lampions

### **Vendredi 7 juin**

15h. Performance déambulatoire, l'amour, le point de vue par les élèves théâtre du lycée Jean Vilar.

19h. Lecture-pyjama Le Gardien des Ombres. Entrée Libre. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

20h. Work in progress portraits crachés. Avec le rappeur Marc Nammour. 10€. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

### **Samedi 8 juin**

10h. Stage rapper les classiques

11h. Atelier à voix haute

15h. Animation à lire dans l'herbe

17h. Lecture et rencontre dis-moi dix mots sur le podium autour de « Olympique » avec Maud Gallet Lalande

17h30. Ballade haïkus

18h. Lectures jeune public la belle histoire de l'Ecole des loisirs

20h. Pique-nique littéraire

22h. Visite aux lampions

### **Dimanche 9 juin**

10h. Visite dessinée sous le pinceau de l'aquarelliste Mathilde Guillot.

10h et 11h30. Atelier vannerie

**Du 4 au 9 juin. Monument en entrée libre le week-end du 8 et 9 juin. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. 04 90 15 24 24.**

## Écomobilité : la première édition du Campus E-Motion aura lieu à Villeneuve-lès-Avignon



L'association vaclusienne **Origine**, qui a pour objectif de promouvoir l'écomobilité et la rendre accessible à tous, organise le tout premier 'Campus E-Motion', un événement grand public dédié aux mobilités durables ces vendredi 24 et samedi 25 mai à Villeneuve-lès-Avignon, dans la plaine de l'Abbaye.

L'objectif de ce premier Campus E-Motion est simple : apporter une connaissance d'ensemble, pratique et objective, de l'écomobilité, au plus grand nombre. L'événement abordera les moyens de déplacements qui existent aujourd'hui, les infrastructures de recharges, les abonnements et tarifs, ou encore les aides des collectivités territoriales.

Ecrit par le 28 avril 2026

Cette manifestation se veut ouverte à tous. L'objectif est d'aider chacun à trouver son modèle d'écomobilité en fonction de ses impératifs, de ses hobbies, etc. Les particuliers sont donc invités à venir en apprendre plus sur le sujet, mais l'événement est aussi ouvert aux entreprises, aux collectivités, et aux institutionnels.

## Le programme

### Vendredi 24 mai :

- **8h30** : ouverture officielle du campus.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks et accueil des clubs d'entrepreneurs.
- **De 14h30 à 15h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment décarboner votre flotte de véhicules ? Avantages, règlementations et leviers'.
- **De 15h30 à 16h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment l'écomobilité peut-elle augmenter votre compétitivité tout en fidélisant vos salariés ?'.
- **18h30** : fermeture du campus et de ses stands.

### Samedi 25 mai :

- **8h30** : ouverture du campus.
- **De 9h à 9h30** : conférence sur le thème 'Adapter au quotidien et en toute sécurité sa mobilité : bon pour notre planète, notre porte-monnaie et surtout notre moral !'
- **10h** : balade à vélo d'environ une heure par l'association [Roulons à vélo](#), dans le cadre de l'opération nationale 'Mai à vélo', avec une collation offerte à l'arrivée.
- **De 10h30 à 11h** : conférence sur le thème 'Copropriétés : comment bénéficier de sa borne de recharge individuelle ?'.
- **11h** : départ de la balade en trottinette électrique tout-terrain d'une heure animée par [Provence Bike Tour](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks.
- **13h** : balade en roller, trottinette, ou vélo d'une heure proposée par l'association [Avignon Roller Skating](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **18h** : fin du campus.

***Vendredi 24 et samedi 25 mai. Gratuit. Plaine de l'abbaye (en face de la place du marché-brocante). Villeneuve-lès-Avignon.***

Écrit par le 28 avril 2026



**E-MOTION**  
24 & 25 mai 2024  
de 8h30 à 18h

**ENTRÉE GRATUITE**

**CAMPUS MOBILITÉS DURABLES**

[www.campus-e-motion.com](http://www.campus-e-motion.com)

Icons: person, bicycle, car, bus

The poster features a background image of a person's legs on a white e-scooter. The text is in white and blue on a dark blue background. A blue speech bubble contains the event name and dates. A blue badge with white text says 'ENTRÉE GRATUITE'. Below the main text are four circular icons representing different modes of transport: a person walking, a bicycle, a car, and a bus. At the bottom, the website URL is displayed in white on a dark blue bar.

**VILLENEUVE LEZ AVIGNON**  
en face de la Place du Marché



## La recette de tomates de Provence du chef

Ecrit par le 28 avril 2026

# 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 tomates de Provence, langoustine, basilic.

## Recette pour 4

### Langoustine :

- 15 langoustines
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre

Écrit par le 28 avril 2026

deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

#### Compotée de tomate :

- 15 tomates cœur de bœuf
- 2 gousses d'ail
- 200g échalotes
- Bouquet garni
- Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

#### Tomates confites :

- Tomates
- Sel
- Espelette
- Sucre
- Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°C pendant 1h.

#### Gelée d'eau de tomate :

- 5 tomates mûres
- Agar agar
- Paprika
- Sel
- Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

#### Tomates fraîches :

- Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Ecrit par le 28 avril 2026

- Piment d'Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette.

#### Huile basilic :

- Basilic
- Huile de pépin de raisin

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

#### Mayonnaise basilic :

- Jaune d'œuf
- Moutarde
- Citron
- Sel
- Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d'un demi citron, du sel, et monter avec l'huile basilic jusqu'à une consistance ferme.

#### Montage et dressage :

- Tomates confites
- Compotée
- Langoustine
- Tomates fraîches
- Gelée

À l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l'opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d'eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

#### Tartelette gaspacho :

- Feuilles de raviolis chinois
- 1/2 Concombre
- 1/2 Poivron
- 2 Tomates
- 1/2 Gousse d'ail
- 5 feuilles de menthe
- 5 feuilles de basilic
- 2g Kappa
- Citron

Ecrit par le 28 avril 2026

Effeuille la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°C pendant 1min45.

Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.

Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.

Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.

Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

DR

## Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



Christophe Chiavola, le chef du [Prieuré de Baumanière](#), situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer...

**Réservation au 04 90 15 90 15.**

**Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.**

## Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Ecrit par le 28 avril 2026

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).



Ecrit par le 28 avril 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

### **Le Prieuré retrouve son étoile perdue**

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Ecrit par le 28 avril 2026

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

### Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de

Ecrit par le 28 avril 2026

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [L'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.

Ecrit par le 28 avril 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Ecrit par le 28 avril 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Ecrit par le 28 avril 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 28 avril 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par le 28 avril 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Ecrit par le 28 avril 2026



Christophe Bacqué (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

## Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Ecrit par le 28 avril 2026



**Le Trophée Jacques Potherat, qui rend hommage au journaliste automobile du même nom et aux voitures anciennes, est de retour pour sa quinzième édition du vendredi 26 au dimanche 28 avril au départ de Villeneuve-lez-Avignon. Cet évènement, qui permet de découvrir le patrimoine villeneuvois et gardois tout en roulant, subit cette année un changement de direction avec Jean-Pierre Palun et sa femme Nadine qui passent la main à Florent, le fils de cette dernière, et à Camille Bourges.**

C'est une date que tous les amateurs d'automobiles de la région cochent à l'avance. Le quinzième Trophée Jacques Potherat va se dérouler sur les routes du 26 au 28 avril avec un départ programmé sur la commune de [Villeneuve-lez-Avignon](#). Ce rallye offre la particularité d'être réservé aux véhicules construits entre les deux guerres de 1920 à 1939 et traverse trois secteurs des départements gardois, vauclusiens et du Nord des Bouches-du-Rhône, ce qui permet aux participants de découvrir ou redécouvrir les richesses culturelles et patrimoniales du territoire.

Le parcours qui aura une durée de trois jours commencera par une longue étape vauclusienne qui mènera les conducteurs jusqu'aux contreforts du Mont Ventoux avant une traversée des plus beaux villages du Luberon. La journée du samedi sera consacrée au département du Gard avec un circuit qui ira jusqu'aux limites de l'Ardèche avant un dimanche de clôture qui donnera lieu à un périple au cœur du

Ecrit par le 28 avril 2026

« Triangle d'Or Provençal » avec des arrêts à Eyragues, au [Domaine du Castelas](#) et Boulbon en guise de bouquet final.

### **Une 15<sup>e</sup> édition placée sous le signe de la transmission**

Cet évènement est également l'occasion pour les passionnés et le public amateur de véhicules de sport d'échanger et de se retrouver autour du patrimoine territorial de ces trois départements. Le 15<sup>e</sup> trophée Jacques Potherat rassemblera cette année encore de nombreuses marques et modèles d'automobiles célèbres comme Bugatti, MG, Amilcar, Morgan, BNC, Riley, Aston Martin ou Lagonda et les équipages de conducteurs viennent d'une grande partie de l'Europe avec de nombreux belges, suisses, allemands et français.

La grande nouveauté de cette édition 2024 réside dans la transmission de direction avec Jean-Pierre et Nadine Palun, présidents historiques qui passent le flambeau à leur fils Florent et à Camille Bourges qui baignent dans le milieu automobile depuis de très nombreuses années. Le format reste néanmoins le même avec 400 km de route à travers les trois départements limitrophes sans notion de compétition ou de chronométrage. Les dates de la 16<sup>e</sup> édition sont déjà connues avec un rendez-vous les 2, 3 et 4 mai 2025.

***Infos pratiques : Trophée Jacques Potherat. Du vendredi 26 au dimanche 28 avril avec un départ de Villeneuve-lez-Avignon.***

Ecrit par le 28 avril 2026



DR