

Ecrit par le 1 avril 2025

Week-end intense aux Passagers du Zinc de Châteaurenard



Langueur, frissons, tensions garantis avec Solann

Avec sa voix à la douceur cristalline, [Solann](#) fascine, soigne et ensorcelle. Une guerrière enveloppante, une dissidente magnétique qui s'embarque dans un périple mouvant au cœur même de la délicatesse. Contraste toujours sur un tempérament à la fois introverti et hyperactif, combustible et sensible. Prélude à une combinaison paroles et musique faite de langueurs frissonnantes, de tensions contenues, de

Ecrit par le 1 avril 2025

bombes à retardement et d'explosions libératrices. Un espace où, chez elle, les apparences disparaissent et où ne demeurent que la vérité nue et l'abandon.

De la pop folk avec Yiskah

Entre introspections et confessions, [Yiskah](#) creuse son sillon dans un style pop folk empreint d'une grande sensibilité. Ses textes poétiques contribuent à l'élaboration d'un univers intimiste et authentique. Accompagnée de sa guitare, elle intègre ponctuellement des machines et apporte rythmes, textures et couleurs à ses chansons.

Vendredi 28 mars. 20h30. 23 à 31€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

Double plateau solo ce samedi

Théo Marclay et son piano dit Nuit Incolore

C'est lors d'une de ses interminables insomnies que le jeune suisse Théo Marclay trouve son nom de scène : [Nuit Incolore](#). Auteur-compositeur-interprète, il met en scène, du bout de ses doigts, les doutes et les peines qui l'habitent grâce aux notes de son piano qui lui permettent d'attirer la lumière dans les coins les plus sombres, comme s'il était le héros de son propre manga. L'univers de Nuit Incolore est un voyage, une invitation hypnotique à passer des "nuits sans couleur" à ses côtés. Après avoir enflammé la Rotonde en 2023, il vous donne rendez-vous à l'Étoile pour notre plus grand plaisir !

Chansons françaises avec Leman

[Léman](#), c'est ce jeune lyonnais à l'esthétique chic et élégante, capable de reprendre avec humour un standard de la chanson populaire en version distinguée et mélancolique autant que de se livrer sur certains titres tels que *On attend*. Sa musique, c'est ça : savoir être dans son époque et en parler en admettant sa dureté mais en y ajoutant de l'espoir. Comment faire, sinon ? Léman sait combiner l'art, la littérature et - surtout - un peu de folie, pour tenter de vivre dans un monde meilleur.

Samedi 29 mars. 20h30. 21 à 30€. Assis. Debout. Salle de l'Etoile. 10 avenue Leo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

La recette de langoustine du chef Nicolas

Écrit par le 1 avril 2025

Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 pièces de grosses langoustines
- 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
- 20 g de concentrée de tomate
- 30 g de beurre
- 10 cl de cognac
- 20 cl de vin blanc
- Farine
- 0.5 l de crème
- 1 kg de carottes
- 1/4 botte de thym
- Huile d'olive
- 12 pièces de carottes fanes multicolores

Ecrit par le 1 avril 2025

- 4 pc de panais fanes
- 160 g d'eau
- 60 g d'huile neutre
- 20 g de farine
- Purée d'ail noir

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.

Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié et crémer. Réduire encore de moitié, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.

Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d'huile d'olive.

Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.

Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.

Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

Dressage :

Disposer la réduction de bisque en fond d'assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

Concert événement : René Lacaille à la Rotonde de Châteaurenard

Ecrit par le 1 avril 2025



Les Suds en Hiver et les Passagers du Zinc invitent le Réunionnais René Lacaille

Dans l'histoire des musiques de l'Océan Indien, il est un monument ! Quand René Lacaille est sur scène, l'atmosphère est au bal poussière. Acteur essentiel du renouveau esthétique du cru (sega-jazz, maloya électrique, pop créole), entouré ici de son fils et de deux compagnons de route, ce poly-instrumentiste doublé d'un conteur formidable vous invite à rouler des hanches au son des musiques percussives de son île.

Ça va danser sega, maloya et pop urbaine créole

Maya Kamaty sera aussi de la partie. Comme elle l'avait déjà dit en quittant le *Santié Papang* pour aller se *Pandiyé* à d'autres branches, Maya Kamaty aime se mettre en danger et explorer plusieurs pistes. Avec Sovaz elle prend la tangente, n'arrondit pas les angles, compose des musiques syncopées, chante des paroles d'une rage profonde qu'elle expulse dans un souffle propre à l'urgence des artistes de rue.

©Eric Lafargue

Vendredi 7 mars. 20h30. 5 à 21€. Concert debout. [Les Passagers du Zinc](#). La Rotonde. Parking Super U. Châteaurenard.

Une nouvelle agence Babychou Services ouvre ses portes à Saint-Rémy-de-Provence



Le réseau [Babychou Services](#), composé de 120 agences agréées spécialistes de la garde d'enfants à domicile, ouvre une nouvelle agence à Saint-Rémy-de-Provence qui va permettre de couvrir les secteurs de Saint-Rémy-de-Provence, Châteaurenard, l'Isle-sur-la-Sorgue, Cavaillon, Apt, et Lourmarin. Cinq postes sont à pourvoir.

Fondé en 1998 par une maman, [Claire Lanneau](#), n'ayant pas trouvé la nounou qui lui convenait parfaitement pour ses enfants, Babychou Services débarque à Saint-Rémy-de-Provence. Cette nouvelle agence va couvrir les secteurs de Saint-Rémy-de-Provence, Châteaurenard, l'Isle-sur-la-Sorgue, Cavaillon, Apt, et Lourmarin. L'entreprise propose plusieurs offres de garde d'enfants : garde occasionnelle en journée, en soirée ou même la nuit, sortie de crèche ou d'école, garde simple ou partagée (en alternance aux domiciles des deux familles), garde d'un ou de plusieurs enfants lors d'un événement spécial ou pendant les vacances, garde sur le lieu de vacances (hôtel, location, etc).

Ecrit par le 1 avril 2025

« Babychou Services est une franchise bienveillante et ambitieuse, offrant un accompagnement structuré et humain, qu'il s'agisse de la relation avec les parents, les enfants et les baby-sitters. »

[Edwige Grandi](#), responsable de l'agence de Saint Rémy-de-Provence

Ainsi, pour son agence de Saint-Rémy-de-Provence, qui est gérée par Edwige Grandi, Babychou Services est à la recherche de cinq baby-sitters et auxiliaires familiales pour des missions ponctuelles ou régulières, à temps partiel ou à temps complet. Ces postes peuvent convenir aux étudiants ou jeunes retraités, aux apprentis qui souhaitent se former et décrocher leur CAP petite enfance, et aux professionnels de la petite enfance.

La mairie de Saint-Rémy-de-Provence recrute ses saisonniers

Ecrit par le 1 avril 2025



La mairie de Saint-Rémy-de-Provence prend de l'avance et cherche déjà à recruter des agents saisonniers, indispensables au bon fonctionnement des services de la collectivité, pour la période estivale, de juin à septembre.

Les différents postes à pourvoir concernent le musée des Alpilles, les services de la voirie, des festivités, et des bâtiments. La municipalité encourage les jeunes à partir de 18 ans à postuler afin d'élargir leur expérience et leur éventail de compétences.

Pour postuler, [cliquez ici](#).

Entrepreneurs Terre de Provence : quel rôle tient le Greffier ?

Ecrit par le 1 avril 2025



Le mardi 25 février, le [Club des entrepreneurs Terre de Provence](#) organise une matinée sur le thème du rôle du Greffier au Mas du Juge à Maillane.

Le mardi 25 février, [Maître Walter Cencig](#) animera une matinée thématique qui abordera le rôle du Greffier. L'objectif de ce rendez-vous est pour les entrepreneurs participants de développer leurs connaissances juridiques et anticiper les risques pour leur entreprise, échanger avec des experts et obtenir des conseils personnalisés, mais aussi d'élargir leur réseau professionnel.

La matinée débutera à 10h avec un petit-déjeuner d'accueil au Mas du Juge à Maillane. Puis, le greffier du tribunal de commerce de Tarascon parlera de son rôle et les enjeux du droit commercial seront évoqués. À 11h30, une table ronde interactive sera organisée avec une avocate spécialisée en droit des affaires pour répondre aux diverses questions juridiques. À l'issue de l'événement, un déjeuner sera proposé par Crepe Swing.

**25€ pour les non-adhérents, 15€ pour les adhérents. [Billetterie en ligne](#).
Mardi 25 février. De 10h à 14h. Mas du juge. 1410 Route de Saint-Rémy. Maillane.**

La recette de crémeux de haricots coco du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crémeux de haricots coco à la poutargue et noix de Grenoble.

Ingrédients (8 pers.) :

- 500 g de coco sec
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)
- Gros sel
- 1 échalote
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble

Ecrit par le 1 avril 2025

- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 20 cl d'huile de noix
- 50 g de poutargue

La veille, tremper les cocos dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les cocos et les mettre à cuire dans une grande casserole avec 3 fois son volume en eau froide. Ajouter le bouquet garni, oignon et carotte épluchés. Faire bouillir une fois, écumer et cuire à frémissement environ 25 à 30 minutes. Saler avec une poignée de gros sel en fin de cuisson.

Une fois cuits, garder la moitié des cocos dans un peu de bouillon de cuisson et faire refroidir. Mixer le reste avec le bouillon nécessaire pour avoir une texture onctueuse. Ajouter 5 cl de vinaigre de vin rouge et 10 cl d'huile de noix. Rectifier l'assaisonnement en sel. Refroidir la purée de cocos avec un film au contact. Égoutter les cocos refroidis et assaisonner avec le reste du vinaigre de vin rouge, l'huile de noix, les cerneaux de noix hachés, l'échalote ciselée et une râpée de la moitié de la poutargue.

Faire des tranches fines avec le reste de poutargue.

Dans un bol, verser le crémeux de cocos. Disposer la salade de cocos en son milieu, ajouter les tranches de poutargue et verser un filet d'huile de noix.



DR

Écrit par le 1 avril 2025

'Roméo et Juliette' par le grand ballet de Kiev à Châteaurenard



'Roméo et Juliette', l'histoire d'amour la plus célèbre de William Shakespeare.

La confrontation de deux familles et l'amour aveuglant sont devenus l'histoire la plus triste du monde en même temps qu'un véritable hymne à l'amour. L'histoire de deux jeunes gens, Roméo Montaigu et Juliette Capulet, qui s'aiment malgré la haine que se vouent leurs familles.

Le ballet de Sergueï Prokofiev présenté ici par le Grand Ballet de Kiev

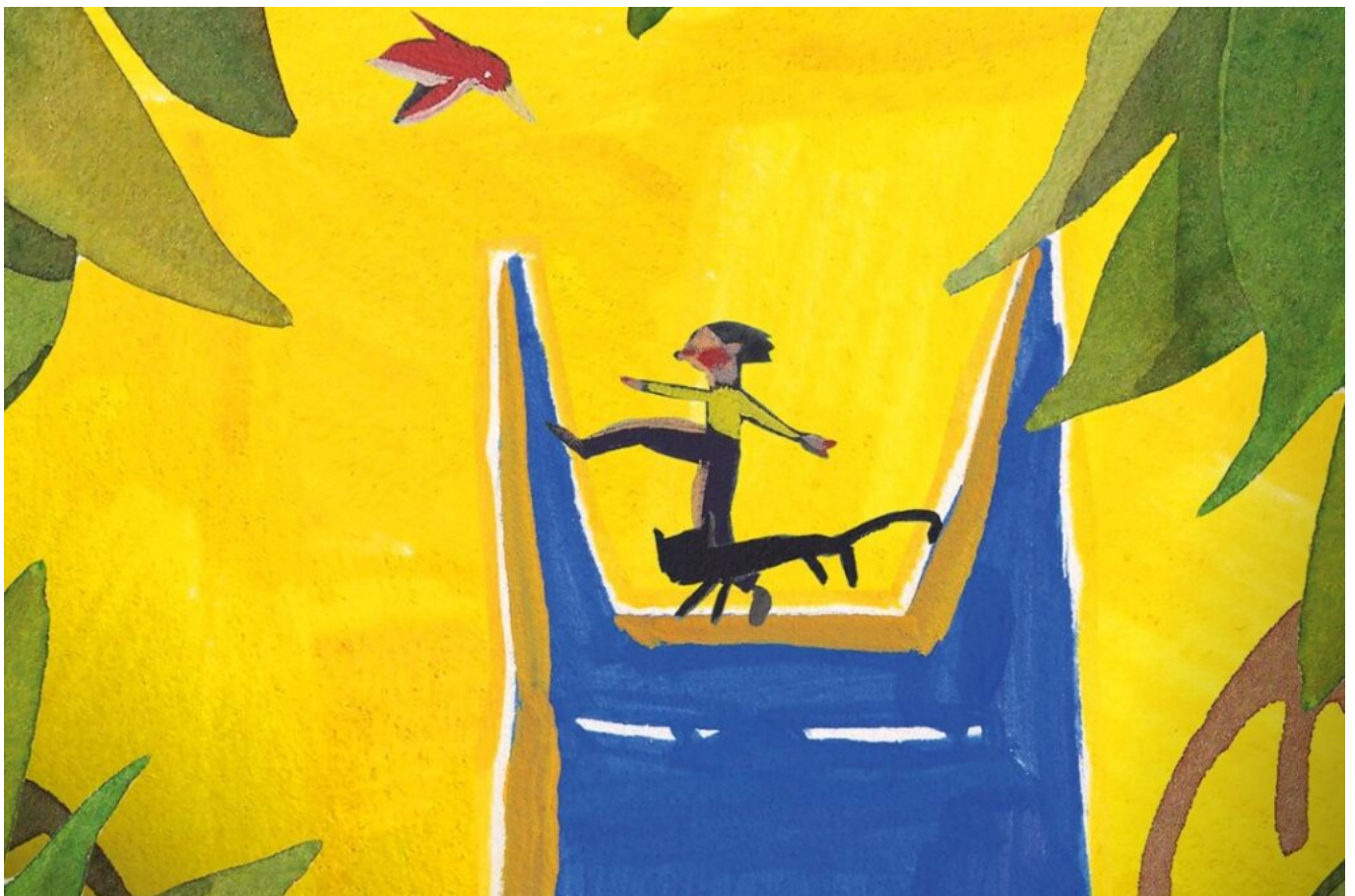
Il existe d'innombrables pièces de théâtre, films et comédies musicales autour de cette oeuvre mais l'interprétation la plus célèbre est le ballet de Sergueï Prokofiev présenté ici par le Grand Ballet de Kiev.

Ecrit par le 1 avril 2025

La chorégraphie livre tout le faste et la violence où truculence et beauté se mêlent, restituant la passion du drame de Shakespeare.

Vendredi 14 février. 20h30. 17 à 30€. Salle de l'Etoile. 10 avenue Léo Lagrange. Châteaurenard. 04 90 90 27 79. www.lespassagers.net

'Pierre et le Loup' avec l'Orchestre National Avignon-Provence à Châteaurenard



Un grand classique à découvrir en famille ce dimanche 2 février, sous la direction de Katharina Morin, lauréate du concours La Maestra, avec le récitant Florian Choquart et l'[Orchestre](#)

Écrit par le 1 avril 2025

[National Avignon-Provence \(ONAP\).](#)

Les musiciens de l'Orchestre national Avignon-Provence sous la direction de Katharina Morin s'emparent du grand classique *Pierre et le Loup*

Composé en 1936 par Prokofiev, ce conte musical se révèle être une œuvre pédagogique créative, permettant aux petits comme aux grands de se familiariser avec les sonorités de l'orchestre. Le spectateur découvre alors un canard, un chat, un grand-père, un loup, autant de personnages identifiés par des timbres musicaux.

Direction musicale : Katharina Morin
Récitant : Florian Choquart
Orchestre national Avignon-Provence
Igor Stravinsky : Danses concertantes (extraits)
Sergueï Prokofiev : Pierre et le loup

Un partenariat Maestra et Orchestre National Avignon Provence

En 2019, la Philharmonie de Paris et le Paris Mozart Orchestra se sont associés afin de créer le Concours International de Cheffes d'Orchestre La Maestra, dont la 1^{re} édition s'est tenue du 15 au 18 septembre 2020. Ce concours est complété d'une Académie, qui accompagne professionnellement les lauréates pendant une durée de 2 ans. Codirigé par Claire Gibault, directrice artistique et musicale du Paris Mozart Orchestra, et Olivier Mantei, directeur général de la Philharmonie de Paris, la dernière édition du Concours La Maestra s'est déroulée du 14 au 17 mars 2024. L'Onap accueille la cheffe Olha Dondyk (Mention spéciale Prix ECHO) pour le concert À vos classiques en septembre 2024 et la cheffe Katharina Morin (3^e Prix et Prix Génération Opéra) pour la série Pierre et le loup en novembre 2024 et janvier-février 2025.

Dimanche 2 février. 15h. 6 à 12€. À partir de 5 ans. Réservations à la Salle de l'Étoile ou [sur internet](#). Châteaurenard. 04 90 24 35 36.