

Ecrit par le 22 décembre 2024

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel



Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :

- 20 pièces
- 1 tomate
- 1 fenouil
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 100g de vin blanc
- 20 g de beurre
- Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin

Écrit par le 22 décembre 2024

blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :

- 1 boîte de sardine a l'huile
- 2 citron vert
- 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :

- 150g de sauce soja
- 50g vinaigre de bonite
- 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :

- 1 kg de beurre
- Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :

- 8 pièces de sardine
- Poudre d'herbe de provence
- Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les séchés à 50°C pendant 6 heures. Puis les frites à 160°C. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposés dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les bruler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :

- 500G lait entier
- 40g consommé de langoustine
- 5g d'agar
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de pain brûlé

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 180g d'huile pépins de raisin
- 60g huile d'olive
- 10 g jus de citron jaune
- 5g sel fin
- 1 boîte sardine à l'huile

Chauffer le lait avec le pain brûlé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l'agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l'aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :

- 10g branche de romarin frit
- 10 g de citron brûlé
- 1 tranche de pain brûlé
- 10 g brisure de pain brûlé
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brûlé et le pain brûlé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l'assaisonnement.

Dressage :

- 4 feuilles d'huitres

Couper les feuilles d'huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Écrit par le 22 décembre 2024



©Virginie Ovessian

**Retrouvez le nouveau visage de l'Assemblée
ainsi que les députés de Vaucluse et des
départements alentours**

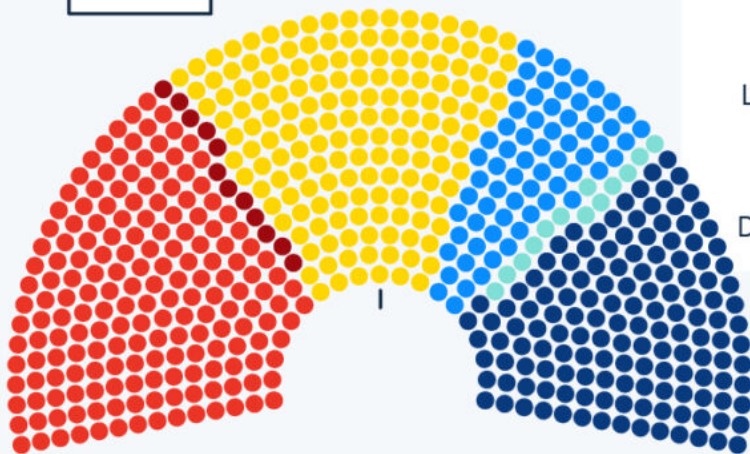
Ecrit par le 22 décembre 2024

Le visage de la nouvelle Assemblée nationale

Répartition des sièges obtenus par formation politique à l'issue des élections législatives 2024 en France



Majorité absolue :
289 députés



→ Évolution depuis 2022*

Nouveau Front populaire	180	↗ +49
Ensemble	163	↘ -82
Rassemblement national et alliés	143	↗ +54
Les Républicains et alliés	66	↘ -9
Régionalistes et autres	13	↘ -2
Divers gauche (hors NFP)	12	↘ -10

* Pour le Nouveau Front populaire, l'évolution est calculée par rapport aux sièges de la NUPES.

Source : ministère de l'Intérieur

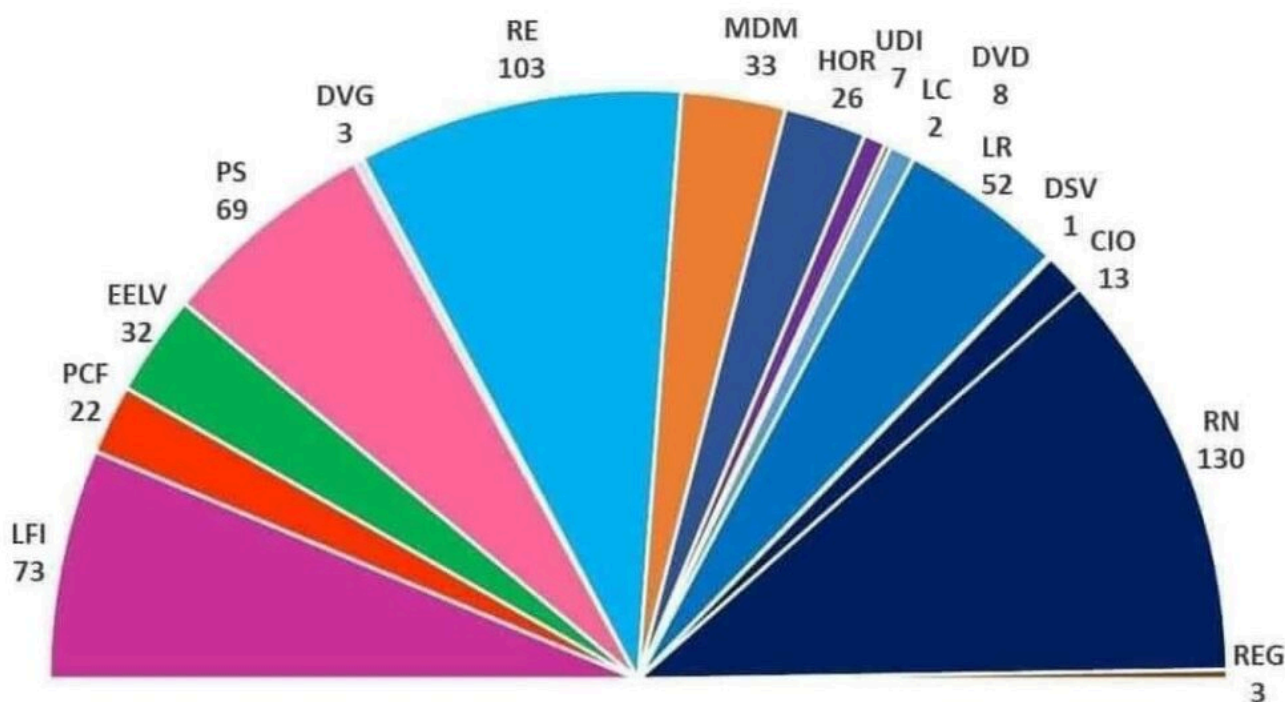


statista

Le second tour des élections législatives anticipées en France a accouché, dimanche 7 juillet 2024, d'un hémicycle sans majorité absolue et dominé par trois principaux blocs politiques (voir infographie en illustration principale ci-dessus). Avec 180 sièges, la coalition de gauche du Nouveau Front populaire a créé la surprise et devient la première force politique à l'Assemblée nationale. Elle devance le camp présidentiel (Ensemble), qui n'obtient que 163 députés élus, soit 82 de moins que les 245 élus il y a deux

Ecrit par le 22 décembre 2024

ans. En troisième position, le [Rassemblement national](#) et ses alliés LR ne remportent finalement que 143 sièges, selon les résultats définitifs communiqués par le ministère de l'Intérieur. Mais, avec plus de 30 % des suffrages exprimés au premier comme au second tour, le [parti d'extrême droite](#) continue de gagner du terrain et enregistre un gain de 54 sièges par rapport aux 89 remportés en 2022.



©DR

Avec 66,7 % des inscrits qui sont allés voter au premier tour et 66,6 % au second (contre respectivement 47,5 % et 46,2 % en 2022), il s'agit de la participation la plus élevée pour une élection législative depuis 1997. Concernant la représentation des [femmes au parlement](#), la nouvelle Assemblée nationale compte 369 hommes et 208 femmes (36 %), soit un hémicycle moins féminisé que ceux issus des législatives de 2022 et 2017 (respectivement 37 % et 40 % de femmes).

84.VAUCLUSE



Crédit : Le Trombinoscope

Écrit par le 22 décembre 2024

30.GARD

1 ^{ère} circonscription Yoann GILLET (RN) RÉÉLU	2 ^{ème} circonscription Nicolas MEIZONNET (RN) RÉÉLU	3 ^{ème} circonscription Pascale BORDES (RN) RÉÉLUE	4 ^{ème} circonscription Pierre MEURIN (RN) RÉÉLU	5 ^{ème} circonscription Alexandre ALLEGRET-PILOT (RN) ÉLU	6 ^{ème} circonscription Sylvie JOSSERAND (RN) ÉLUE
--	---	---	---	--	---

Crédit : Le Trombinoscope

13.BOUCHES-DU-RHÔNE

1 ^{ère} circonscription Monique GRISETI (RN) ÉLUE	2 ^{ème} circonscription Laurent LHARDIT (NFP-PS) ÉLU	3 ^{ème} circonscription Gisèle LELOUIS (RN) RÉÉLUE	4 ^{ème} circonscription Manuel BOMPARD (NFP-LFI) RÉÉLU	5 ^{ème} circonscription Hendrik DAVI (LFI) RÉÉLU	6 ^{ème} circonscription Olivier FAYSSAT (LR-RN) ÉLU	7 ^{ème} circonscription Sébastien DELOGU (NFP-LFI) RÉÉLU	8 ^{ème} circonscription Romain TONUSSI (RN) ÉLU
9 ^{ème} circonscription Joëlle MÉLIN (RN) RÉÉLUE	10 ^{ème} circonscription José Gonzalez (RN) RÉÉLU	11 ^{ème} circonscription Marc PENA (NFP-PS) ÉLU	12 ^{ème} circonscription Franck ALLISIO (RN) RÉÉLU	13 ^{ème} circonscription Emmanuel FOUQUART (RN) ÉLU	14 ^{ème} circonscription Gérault VERNY (RN) ÉLU	15 ^{ème} circonscription Romain BAUBRY (RN) RÉÉLU	16 ^{ème} circonscription Emmanuel TACHE DE LA PAGERIE (RN) RÉÉLU

Crédit : Le Trombinoscope

Écrit par le 22 décembre 2024

26.DRÔME

1 ^{ère} circonscription Paul CHRISTOPHE (NFP-PS) ÉLU	2 ^{ème} circonscription Lisette POLLET (RN) RÉÉLUE	3 ^{ème} circonscription Marie POCHON (NFP-Écologistes) RÉÉLUE	4 ^{ème} circonscription Thibaut MONNIER (RN) ÉLU
--	--	---	--

Crédit : Le Trombinoscope

07.ARDECHE

1 ^{ère} circonscription Hervé SAULIGNAC (NFP-PS) RÉÉLU	2 ^{ème} circonscription Vincent TRÉBUCHET (RN-LR) ÉLU	3 ^{ème} circonscription Fabrice BRUN (LR) RÉÉLU
--	---	---

Crédit : Le Trombinoscope

04.ALPES-DE-HAUTE PROVENCE

1 ^{ère} circonscription Christian GIRARD (RN) RÉÉLU	2 ^{ème} circonscription Sophie VAGINAY (RN) ÉLUE
---	--

Crédit : Le Trombinoscope

L'extrême droite gagne du terrain en Europe

Le Rassemblement national n'est arrivé qu'en troisième position à l'[Assemblée nationale à l'issue des élections législatives 2024](#), derrière le Nouveau Front populaire et la coalition présidentielle (Ensemble), mais cela ne doit pas occulter le fait que 32 % des électeurs français ayant participé au scrutin ont voté pour le parti d'extrême droite dirigé par Jordan Bardella, et que ce dernier représente le premier parti en

Ecrit par le 22 décembre 2024

nombre de voix à cette élection.

La montée de l'extrême droite semble ainsi se poursuivre en Europe, en témoigne les autres résultats de scrutins récents dans la région. La carte ci-dessous donne un tour d'horizon du score obtenu par une sélection de partis européens classés à l'extrême droite de l'échiquier politique lors de la dernière élection législative, en pourcentage des suffrages exprimés. Ces formations politiques présentent bien sûr des différences, mais peuvent être rapprochées sur le plan idéologique pour, entre autres, leur nationalisme, leur conservatisme social et leur rejet de l'immigration.

Outre-Manche, le parti Reform UK (anciennement Parti du Brexit), dirigé par Nigel Farage, a recueilli 14 % des voix lors des [élections générales britanniques](#) du 4 juillet 2024 (obtenant 4 sièges). Il s'agit de la première fois que ce parti europhobe et anti-immigration est représenté au Parlement du Royaume-Uni. En mars dernier, à l'issue des élections législatives anticipées au Portugal, le parti d'extrême droite Chega est devenue la troisième force politique du pays, en recueillant pas moins de 18 % des voix, quadruplant ainsi son nombre de députés au Parlement (de 12 à 48).














Un peu plus tôt, fin 2023, le parti d'extrême droite PVV (Parti de la Liberté), mené par Geert Wilders, est arrivé en tête des élections législatives aux Pays-Bas, obtenant 24 % des suffrages. En Pologne, la coalition centriste pro-européenne de Donald Tusk a récemment battu les nationalistes-conservateurs du PiS, qui étaient au pouvoir depuis huit ans. Mais avec 35 % des voix, le PiS restait une force politique soutenue dans le pays. En Hongrie, le Fidesz de Viktor Orbán est au pouvoir depuis plus de dix ans déjà. Il remporté une victoire écrasante aux dernières législatives de 2022 (54 % des suffrages) et forme actuellement une coalition gouvernementale avec le parti chrétien-démocrate NKDP.

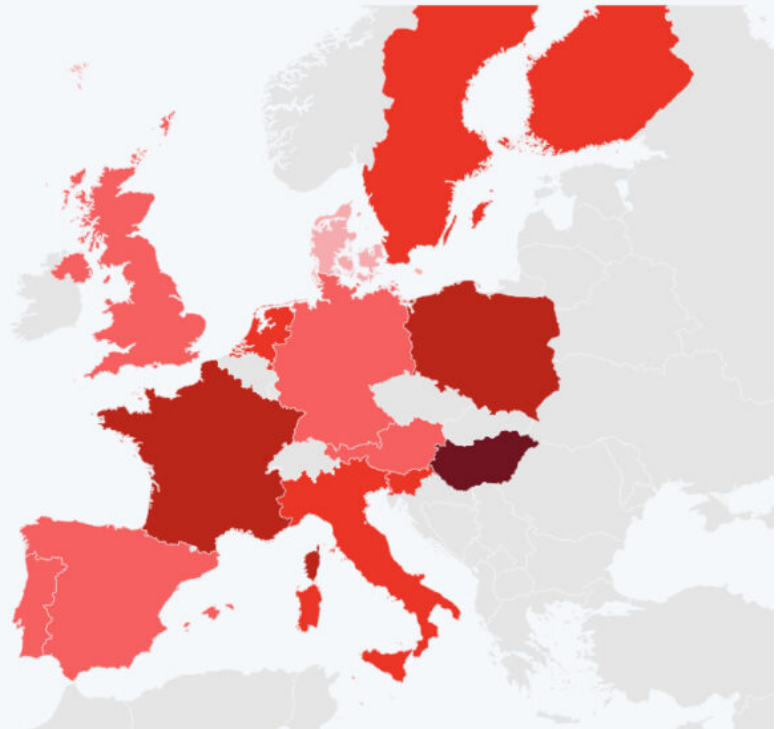
Les prochaines élections législatives en Europe auront lieu le 29 septembre 2024 en Autriche, où l'extrême droite (FPÖ) avait obtenue 16 % des voix en 2019.

Écrit par le 22 décembre 2024

L'Europe vire à l'extrême droite

Voix récoltées par le principal parti d'extrême droite* lors de la dernière élection législative (sélection de pays)

	54 %	Fidesz-KDNP
	35 %	PiS
	32 %	RN
	26 %	FdI
	24 %	PVV
	24 %	SDS
	21 %	SD
	20 %	PS
	18 %	Chega
	16 %	FPÖ
	14 %	Reform UK
	12 %	Vox
	10 %	AfD
	8 %	DD



En date du 8 juillet 2024 (2e tour en France). Scrutins proportionnels, sauf France (majoritaire) et Allemagne, Italie, Hongrie (mixtes).

* Caractéristiques communes des partis : nationalisme, conservatisme social, rejet de l'immigration.

Source : recherches Statista



statista 

De [Tristan Gaudiaut](https://fr.statista.com/) pour [Statista](https://fr.statista.com/)

Écrit par le 22 décembre 2024

Top départ pour la 29e édition des Suds à Arles, la grande fête de la diversité musicale



Chaque été, pendant sept jours et six nuits, de 10h à 3h du matin, le festival accueille quelque 40 000 festivaliers, avec plus de 80 concerts.

À la tête d'une équipe de seulement cinq permanents, le directeur [Stéphane Krasniewski](#) a concocté un festival généreux pour nous permettre de vivre une expérience unique de fête et de partage.

Ce festival se veut une ouverture sur le monde et sur des musiques qui puisent leur inspiration dans un patrimoine, dans une région dont les artistes ont hérité ou ont fait le choix de s'approprier. Il continue depuis près de trente ans de défendre toutes les esthétiques : il y aura du reggae avec Tiken Jah Fakoly, de l'électro avec Jeff Mills, du jazz Fred Pallem, mais aussi du baroque avec Mieko Miyazaki et le quatuor Yako.

Écrit par le 22 décembre 2024

Un festival qui accueille toutes les esthétiques, mais aussi tous les formats

Il dure sept jours, la journée du festivalier démarre à 10h et finit à 3h du matin. Tout se fait à pied, on est dans le centre-ville. Beaucoup d'artistes sont là pendant toute la durée du festival, car ils aiment des stages ou masterclass. C'est un festival où on prend le temps de la découverte, qui ne se limite pas aux grandes scènes du soir. Beaucoup d'événements sont gratuits.

Une journée type

Après le petit-déjeuner oriental servi dès 9h30 dans l'École du Cloître, on peut démarrer avec un premier concert gratuit à la Croisière à 11h, continuer avec un apéro découverte à 12h30 à l'espace Van Gogh qui permet autour d'un verre de présenter les différents artistes accueillis, on cédera ensuite à une sieste musicale ou à la projection d'un documentaire en lien avec la programmation musicale avant de s'acheminer vers le salon de musique. La première Scène en ville est à partir de 17h30 sur la place Voltaire. Puis viendront les moments précieux et les soirées Suds.

Les moments précieux de 19h30

Au cœur de la Cour de l'Archevêché (lundi, mardi, mercredi) ou dans l'écrin des Alyscamps (jeudi, vendredi, samedi), les Moments Précieux accueillent des artistes rares ou en formation inédite pour des concerts intimistes.

Les Soirées Suds sur la majestueuse scène du Théâtre Antique

Avec ses 2 500 places, le Théâtre Antique accueille deux concerts par soir avec des artistes de renom ou en découverte : Tiken Jah Fakoly, Rodrigo Cuevas, Jeff Mills Trio, La Muchacha pour ne citer que les têtes d'affiche.

Les Nuits Suds

À la Croisière et dans la Cour de l'Archevêché, à partir de minuit, les Nuits Suds accueillent l'avant-garde des musiques du monde sur la scène de la Cour de l'Archevêché pour faire danser les noctambules, jusqu'au bout de la nuit, des étoiles toujours plein les yeux !

[Les Suds à Arles. Du 8 au 14 juillet. 14 rue des Arènes. Arles. 04 90 96 06 27.](#)

Écrit par le 22 décembre 2024

Baux-de-Provence : 2^e édition du festival Les Baux pianos



Le festival Les **Baux pianos** aura lieu à la fin du mois de juin. Au programme, trois soirées consécutives sur l'esplanade du château des **Baux-de-Provence**. Les vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juin, à partir de 19h30, vous pourrez assister à un spectacle de musiciens provenant du monde entier, tout en profitant du patrimoine et du paysage autour.

Pour la deuxième édition de ce festival, organisé par André Manoukian, célèbre auteur-compositeur-pianiste français, il présentera samedi soir en avant-première son prochain album. En cas de pluie, le festival se déroulera aux Carrières de Lumières au lieu de l'esplanade du château des Baux-de-Provence.

Écrit par le 22 décembre 2024

Concernant les tarifs de ce festival :

- 35 euros par soirée
- 60 euros pass 2 jours
- 90 euros pass 3 jours
- Tarif groupe (à partir de 8 personnes) : 30 euros par soirée

Pour plus d'informations et pour accéder à la billetterie, [cliquez ici](#).

Programmation

Le vendredi 28 juin : Nesrine + Sophye Soliveau

- Nesrine - 19h30 : chanteuse, violoncelliste et compositrice.
- Sophye Soliveau - 21h : Sophye Soliveau est chanteuse, harpiste et cheffe de chœur.

Le samedi 29 juin : Mandy Lerouge + André Manoukian Project & Arpi Alto

- Mandy Lerouge - 19h30 : chanteuse, actrice, productrice, elle propose des musiques actuelles de tradition argentine.
- André Manoukian Project & Arpi Alto - 21h : présentation de son nouvel album en avant-première.

Le dimanche 30 juin : Paul Barreyre + André Manoukian & Jean-François Zygel

- Paul Barreyre - 19h30 : guitariste et chanteur, il propose des musiques orientales, classiques et jazz. Paul Barreyre chante aussi les chants de son second pays de cœur : la Grèce.
- André Manoukian & Jean-François Zygel - 21h30 : duo des deux musiciens

Écrit par le 22 décembre 2024



Sarah Ripert

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville

Écrit par le 22 décembre 2024

propose une soirée végétale



Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du [Domaine de Manville](#), situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs [Lieven Van Aken](#) et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouveaux saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table en ligne](#) ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

Écrit par le 22 décembre 2024



Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.

La recette de tataki de thon du chef Michel Hulin

Ecrit par le 22 décembre 2024



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rôti puis mariné en tataki, avec mousseux au foie gras de canard et légumes croquants, chutney de figes et balsamique.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 gr de longe de thon
- 8 petites tranches de pain campagne très fines
- 4 radis
- 4 minis carottes
- 2 oignons botte
- 2 figes fraîches
- 0.160 kg de chutney de figes
- Huile d'olive de la Vallée des Baux
- Herbes mélangées
- Vinaigre Balsamique

- 0.2 kg de foie gras terrine
- 0.2 kg de crème liquide bouillante
- 3 feuilles de gélatine réhydratée
- 0.3 kg de crème fouettée

Écrit par le 22 décembre 2024

Entre deux plaques et deux feuilles de papier huilées à l'huile d'olive, disposer 8 tranches fine de pain de campagne puis les cuire à 160°C 10 min, puis les laisser refroidir.

Tailler le thon en tranches épaisses puis le mariner avant de le rôtir rapidement des quatre cotés. Mettre au frais et retailler une fois qu'il sera froid.

Pour le mousseux au foie gras, mixer le foie gras avec la gélatine et la crème bouillante, laisser refroidir jusqu'à 40°C puis ajouter la crème fouettée, assaisonner et conserver au frais minimum 6 heures.

Éplucher et tailler les différents petits légumes en les conservant dans de l'eau glacée.

Sur une assiette, disposer en écaille les tranches de thon au préalablement badigeonné de balsamique et huile d'olive.

Déposer une tranche de pain croustillante sous une quenelle de mousseux foie gras.

Dresser les différents légumes croquants sur le dessus, arroser au dernier moment de balsamique, fleur de sel et huile d'olive

Ecrit par le 22 décembre 2024



DR

La recette de dorade en aioli 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 dorade royale en aioli.

Pour 4 personnes :

- 1kg dorade
- 100g huile de tournesol
- 70g pommes de terre
- 50g fumet de daurade
- 25g ail

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 10g jus de citron
- 5g sel fin

- 8 pc œufs de caille
- 10 cl vinaigre blanc

- 4 pc carottes fanes
- 1/2 pc céleri boule
- 1/4 pc céleri branche
- 1 pc radis blue meat
- 1 pc radis green meat
- 8pc radis rose
- 2 pc panais

- 2 pc carotte rouge
- 1/2 pc choux fleur violet
- 1/2 pc choux romanesco
- 1 L bouillon de légumes

- 2 pc pomme de terre
- 1/4 bq persil plat

- 1/2 pc potimarron
- 2pc carmine
- 2 pc endive
- 100g feuilles de moutarde
- 1/2 pc rougette

- 20 cl huile d'olive des Baux
- 20 g beurre doux

- 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°C.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.

DR

Jazz in Arles, le grand rendez-vous des

l'echo du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

<https://echodumardi.com/tag/bouches-du-rhone/page/3/> 23/36

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 !

Ecrit par le 22 décembre 2024

amoureux du jazz du 22 au 25 mai



L'[association du Méjan](#) nous invite à vivre quatre jours durant au rythme du jazz, dans la belle salle de la Chapelle du Méjan à Arles, du mercredi 22 au samedi 25 mai.

Il y a des rendez-vous qu'on ne peut manquer. Pour sa 28^e édition, Jazz in Arles ne faillit pas à sa réputation : une programmation de grande qualité artistique avec des artistes de renommée nationale, internationale, mais également des artistes locaux et régionaux permettant de découvrir les différentes facettes du jazz actuel. La programmation artistique a été concoctée par Jean-Paul Ricard, fondateur de l'[AJMI](#), mythique club de jazz avignonnais et par [Stéphane Krasniewski](#) des [Suds](#) à Arles.

Jean-Paul Ricard parle volontiers de sa démarche de programmeur

« Depuis 28 ans, nous avons des invariants pour construire la programmation : montrer du jazz actuel dans sa diversité, privilégier les formations en acoustique (la chapelle du Méjan a une acoustique

Ecrit par le 22 décembre 2024

formidable), jouer la proximité avec des talents locaux, mais aussi donner à entendre des pointures internationales, privilégier les femmes musiciennes vocales ou instrumentistes. Notre festival revendique une ambiance intimiste (le plateau ne permet pas de grande formation) mais exigeante dans la qualité. »

Une 28^e édition qui met les cordes et les femmes à l'honneur

Cordes instrumentales avec le quartet de la violoncelliste Adèle Biret et cordes vocales avec le quintet de la chanteuse Camille Bertault. Ce double plateau féminin ouvrira la première soirée de ce festival de jazz qui met volontiers les femmes à l'honneur.

Le quartet d'Adèle Viret, lauréat Jazz Migration #9, dispositif d'accompagnement de jeunes musiciens de jazz, nous emmène au creux d'une atmosphère toute chambriste. En deuxième partie de soirée, la chanteuse Camille Bertault, forte d'une culture jazz et classique, va nous séduire avec son dernier album paru en 2023 « Bonjour mon amour ». L'occasion de découvrir une belle personnalité avec de très beaux textes d'une rare intelligence. Jean-Paul Ricard qui l'a découverte au festival Parfum de Jazz en 2022 n'hésite pas à la comparer à Claude Nougaro en termes de présence et d'humour !

Une création attendue, Vortice, le quartet de Claude Tchamichian

On connaît la générosité du contrebassiste Claude Tchamichian. Il nous présente ici un projet très personnel, peu joué où souffle un vent de liberté, presque de libération (de ses maîtres Charlie Haden ou Mingus). On va découvrir un groupe merveilleux avec des musiciens exceptionnels : la clarinettiste Catherine Delaunay, Christophe Monniot aux saxophones alto et soprano et Bruno Angelini au piano, claviers, électronique. Une soirée à ne pas manquer.

Une soirée double trio

Un trio magnifique et local, celui de Capucine Trio avec la chanteuse Capucine Olivier ouvrira la soirée du vendredi. « Les timbres qui s'entremêlent, les voix qui se croisent, échangent, se suspendent, font émerger une musique vivante, qui se réinvente continuellement au gré des humeurs et des situations. » La formation peu courante - trompette/guitare/batterie — du trio Yoann Loustalot Yeti nous promet une soirée d'une rare finesse et inventivité.

La pianiste coréenne Francesca Han en solo

Elle tourne dans le monde entier bien qu'habitante Salon de Provence ! Connue dans le monde entier, moins en France, cette soirée sera l'occasion de découvrir une pianiste au langage sensible et singulier.

Du free jazz en clôture avec Jowee Omicil Quartet

Un personnage très intéressant à découvrir, apparu récemment sur la scène jazz. On pourrait le classer dans les années post free jazz/post Coltrane. Ce musicien haïtien multi-instrumentiste revendique la culture vaudou avec un côté festif, revendicatif, mais très lyrique à la fois. La soirée du samedi lui est consacrée telle une cérémonie d'une heure d'improvisation non-stop.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Jazz in Arles. Du mercredi 22 au samedi 25 mai. 20h30. Plein tarif. 20€.18 € : tarif abonnés Méjan / adhérents AJMI. 18€. Pass Jazz in Arles : 60 € (4 soirées). Chapelle du Méjan. Place Jean-Baptiste Massillon. Arles. mejan@actes-sud.fr / 04 90 49 56 78.

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

Écrit par le 22 décembre 2024

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.

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](#).



Écrit par le 22 décembre 2024



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

Écrit par le 22 décembre 2024

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 22 décembre 2024

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 22 décembre 2024

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.

Écrit par le 22 décembre 2024



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

Écrit par le 22 décembre 2024



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 22 décembre 2024



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Écrit par le 22 décembre 2024



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Écrit par le 22 décembre 2024



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