

Écrit par le 22 décembre 2024

Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition



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,

Ecrit par le 22 décembre 2024

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

Une 15^e 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^e 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^e 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 22 décembre 2024



DR

La recette de crevettes sauvages Carabineros 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 crevettes sauvages Carabineros à la plancha avec gnocchis au citron confit et coquillages.

Pour 6 personnes :

- 24 crevettes « Carabineros »
- 30 palourdes
- 30 olivettes de taggiasche
- 6 artichauts violets
- 6 tomates
- herbes mélangées
- huile d'olive fruité vert de la Vallée des Baux
- pistou de basilic

Dans une casserole, mettre un trait d'huile d'olive, ajouter les artichauts tournés, le demi jus de citron, sel, poivre, thym, une gousse d'ail et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Cuire les artichauts « Al dente », les garder dans leur cuisson.

Monder les tomates et récupérer les pétales, puis, sur une plaque huilée, disposer les pétales de tomate, assaisonner avec le sel, sucre, poivre, thym et huile d'olive. Cuire à 95°C pendant 1h30.

Le jus :

- 3 échalotes

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 50 gr de gingembre
- 50 cl de vin blanc
- 25 cl de cognac
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 25 cl de fond de veau
- huile d'olive
- beurre

Décortiquer les crevettes et conserver les têtes pour réaliser le jus. Faire colorer les têtes de crevettes avec un trait d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter l'échalote, le gingembre puis déglacer au cognac. Réduire à sec, ajouter le vin blanc et réduire à nouveau au 3/4. Ajouter ensuite le fond de veau, le concentré de tomate et laisser cuire lentement. Passer au chinois et réserver.

Les gnocchis :

- 500 gr de chair de pomme de terre (= 1 kg de pomme de terre)
- 150 gr de farine
- 1 jaune d'œuf
- 40 gr de citron confit
- ciboulette ciselée
- piment d'Espelette
- huile d'olive fruitée verte de la Vallée des Baux

Faire cuire 1 kg de pomme de terre au four avec peau sur un lit de gros sel à 180 °C pendant environ 1 heure, puis les éplucher et récupérer 500 gr de chair. À cette chair, additionner 150 gr de farine, 1 jaune d'œuf, 40 gr de citron confit haché et assaisonner.

Sur un plan de travail fariné, détailler les gnocchis, façonner au dos d'une fourchette puis les conserver dans un linge fariné au frais. Les pocher ensuite dans une eau salée pendant quelques minutes, les égoutter sur un linge et les assaisonner avec un peu de ciboulette.

Cuisson et finition :

Dans une poêle chaude, rôtir les crevettes pendant une minute sans matière puis ajouter un trait d'huile d'olive, les retourner, laisser 30 secondes puis les débarrasser sur un papier absorbant. Dans de l'eau bouillante, ouvrir en quelques secondes les palourdes. Disposer les ingrédients harmonieusement sur l'assiette, terminer avec un trait d'huile d'olive et du pesto de basilic.

Écrit par le 22 décembre 2024



DR

Les moutons s'installent aux Baux-de-Provence pour un week-end pastoral

Ecrit par le 22 décembre 2024



Du vendredi 19 au dimanche 21 avril, les professionnels et acteurs de la filière laine, ainsi que leurs moutons, investissent la bergerie des Baux-de-Provence pour un week-end pastoral rythmé par des animations, une exposition, des démonstrations de tonte, et bien d'autres surprises.

Deux confréries pastorales ont existé aux Baux-de-Provence : celle des tondeurs et celle des bergers qui ont marqué la vie du village. Depuis, la tradition demeure et prend des tournures plus contemporaines. Quant au pastoralisme, il suscite de nouvelles vocations. C'est pourquoi [l'office de tourisme](#) de la commune organise un week-end pastoral, pour mettre en lumière les métiers de la filière laine.

Comme chaque année, les moutons s'installent à la bergerie des Baux-de-Provence le temps d'un week-end. L'occasion idéale pour les petits et les grands de venir les voir et de découvrir le travail de la laine à travers diverses animations.

Le programme

Écrit par le 22 décembre 2024

Durant les trois jours, le public pourra profiter de démonstrations de tonte à 11h et 15h30, d'animations autour de la laine proposées par Lucie Grancher, découvrir le travail de la laine grâce à la Ferme du Lambert, mais aussi voir l'exposition 'Laine, de la toison au produit fini' à la Galerie La Cure.

Le samedi 20 avril, la Maison de la Transhumance tiendra un stand à la Galerie La Cure où seront présentés la randonnée sur les traces de la transhumance La Routo GR®69, des vêtements et ouvrages sur le pastoralisme et la transhumance, ainsi que des jeux éducatifs pour les enfants avec la mallette pédagogique La Routo.

Une visite guidée sera également organisée le samedi 20 avril à 10h autour du pastoralisme au sein du village des Baux-de-Provence. Cette activité est au prix de 6€ pour les adultes, 3€ pour les 12-17 ans, et gratuite pour les moins de 12 ans. L'inscription est obligatoire et se fait auprès de l'office de tourisme au 04 90 54 34 39 ou par mail à l'adresse tourisme@lesbauxdeprovence.com

L'événement autour de la communication 'Les Arènes de la Com' est de retour à Noves

Ecrit par le 22 décembre 2024



La 2de édition des Arènes de la Com', organisée par l'association La Maison de la Com' et dédiée à la communication sous toutes ses formes, aura lieu ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Au programme : des invités, des tables rondes, un jeu, et bien d'autres animations.

Langage verbal ou non verbal, art rupestre préhistorique, messagers de l'Antiquité, écriture, peinture, gravure, imprimerie, médias... À travers les siècles, la communication s'est révélée être un outil indispensable. Le monde change, les techniques évoluent, mais les besoins sont les mêmes : transmettre, partager, comprendre, informer, discuter et faire savoir.

C'est pourquoi la Maison de la Com' organise les Arènes de la Com' pour la seconde année consécutive ce vendredi 19 avril à Paluds de Noves. Cet événement s'adresse à tous, étudiants, chargés de communication, salariés dans le privé ou dans le public, en reconversion professionnelle, entrepreneurs, cadres dirigeants, commerçants, ou encore sportifs. Cette journée sera l'occasion de développer son réseau et de trouver des idées.

De nombreux invités de marque seront présents lors de cet événement comme Vincent Liberator, professionnel reconnu du domaine équestre, mais aussi participant à de nombreuses émissions TV (L'amour est dans le pré, La France a un incroyable talent), qui est le parrain de cette édition. Il sera joint par Jérémie Marcucili, fondateur de l'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, Vincent Pariso, directeur de la communication et RSE d'Orange Grand Sud Est, mais aussi Franck Confino, consultant en communication numérique pour le secteur public.

Ecrit par le 22 décembre 2024

Programme

- **8h** : lancement de la journée par les élus locaux.
- **8h50** : tables rondes 'Boissons : Enjeux marketing en 2024' et 'Le bio : Les défis de la communication'.
- **9h50** : Marie-Cécile Drécourt présentera 'Le podcast : 10 points clés pour réussir', Olivier Trintignac évoquera l'imprimerie à l'ère du numérique, et Vincent Parisot abordera le 'Naming'.
- **10h50** : Jean-François Rieu parlera de l'intelligence artificielle, de ses risques et ses opportunités.
- **11h30** : Franck Confino, spécialiste du numérique, livrera son expertise sur le marketing digital.
- **12h** : un repas champêtre sera proposé à la pause par le chef Ludovic Durand, vice-champion du monde des Traiteurs 2023.
- **14h30** : le jeu de la Com' avec des équipes et des questions.
- **15h30** : Stéphanie Ingelbach et Christine Vallet, professionnelles du théâtre, animeront un atelier sur le verbal et le non-verbal.
- **16h30** : le lien entre la communication et la presse sera abordé. Il y aura également la remise des [12 travaux de la com'](#) (Trophées) aux entreprises, associations et collectivités méritantes.
- **17h20** : le parrain de cette édition, Vincent Liberator, aura le mot de la fin et parlera de sa communication.

Le Village de la Com'

Pendant toute la durée de l'événement, les participants pourront se balader dans le 'Village', un espace représentant tout l'écosystème du monde de la communication où les dernières tendances technologiques, les stratégies marketing créatives et les solutions de communication originales seront exposées.

Dans ce village, de nombreux stands seront installés et représenteront plusieurs thématiques telles que : le vin dans la communication, le marketing olfactif, la création d'un film, la réalité augmentée, le marketing de recommandation, la photographie, la force du dessin, ou encore la com' et les Jeux Olympiques. Des experts passionnés seront prêts à guider les participants, les conseiller et les faire vivre de petites expériences.

Une table Job de Com' sera également installée où il sera possible de déposer sa candidature pour un stage ou une alternance. L'occasion idéale de rencontrer des professionnels et peut-être de trouver sa future mission.

Tarif journée : 40€ (30€ pour les étudiants) / Tarif demi-journée : 15€ (5€ pour les étudiants).
[Inscription ici.](#)

Vendredi 19 avril. De 8h à 18h. Domaine équestre de Saint-Rémy. 5170 Route de Noves. Paluds de Noves (Noves).

Ecrit par le 22 décembre 2024

La recette de pissaladière 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 pissaladière avec oignons doux des Cévennes, lisette en gravlax et olives séchées.

Pâte ciabatta :

- 100g de farine
- 2g de sel
- 6g de levure de boulanger
- 20g d'huile d'olive
- 60g d'eau
- Pain de mie sans croûte
- Huile d'olive

Ecrit par le 22 décembre 2024

Mélangez l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayez dans la farine et le sel. Malaxez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laissez reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d'épaisseur et faites cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12 minutes. Refroidissez et détaillez en carré de 8X8cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Taillez en carré de 9X9 cm, cuire au four entre deux plaques avec de l'huile d'olive pendant 15 minutes à 170°C environ jusqu'à coloration blonde.

Anchoïade :

- 200g d'anchois à l'huile
- 6g d'ail
- 160g d'huile de tournesol
- 2g de vinaigre de vin rouge
- 50g d'eau
- 400 g de petit maquereau
- 200 g Sel fin
- 20 g Sucre
- 5 g Baies roses écrasées
- 5 g de graines d'anis vert (ou fenouil)

Si vous disposez d'un robot type Thermomix, mixez l'ensemble des produits vitesse maxi pendant 2 à 3 minutes jusqu'à émulsion complète de l'appareil. Sinon, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale. Levez les filets de maquereau, mettez-les dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincez et laissez sécher. Coupez en petits morceaux d'1 cm par 1 cm de côté.

Purée Oignons :

- 750 g d'oignons doux des Cévennes
- 200g de gros sel

Faites cuire les oignons doux entiers non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°C pendant 1h. Enlevez la peau et mixez. Rectifiez l'assaisonnement et collez la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passez quelques minutes au fumoir. Taillez les cébettes en biseaux.

Oignons frits :

- 250 g oignons doux des cévennes
- Huile neutre

Ciselez un oignon assez fin et faites-les frire dans un bain d'huile de tournesol jusqu'à coloration blonde. Débarrassez sur papier absorbant et salez.

Pickles oignons :

- 200 g d'oignons rouges grelots
- 50g de sucre
- 200g de vinaigre blanc

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 300g d'eau

Portez à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Versez sur les oignons grelots rouges préalablement coupés en 4. Fermez et laissez au frigo pendant un jour minimum.

Olives :

- 200g d'olives noires dénoyautées

Coupez la moitié des olives en 4, séchez le reste au four sur une plaque à 80°C pendant 1h.

Dressage :

- Thym frais

- 1 bt de cébettes

Pour le dressage, disposez des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta ainsi que des oignons frits et des olives séchées. Disposez 2 morceaux de lisette aussi. Sur la tuile de pain, disposez les mêmes ingrédients en ajoutant les pickles d'oignons rouges, les biseaux de cébettes, les morceaux d'olives noires et les sommités de thym frais.



DR

Ecrit par le 22 décembre 2024

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel



Glenn Viel est 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 betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

- 4 oranges
- 1 citron jaune

Ecrit par le 22 décembre 2024

- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de miel
- ½ betterave en jus
- 0,250 Litre d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

Écrit par le 22 décembre 2024



DR

Les 12 Travaux de la Com' : un concours organisé dans le cadre des Arènes de la Com'

Ecrit par le 22 décembre 2024



Dans le cadre de la seconde édition des [Arènes de la Com'](#), un événement entièrement dédié à la communication qui aura lieu le vendredi 19 avril à Paluds de Noves, l'association [La Maison de la Com'](#) et le [Club de la Presse du Grand Avignon et du Vaucluse](#) coorganisent le concours des [12 Travaux de la Com'](#), qui récompense les actions de communication méritantes menées en 2023 ou début 2024 par les entreprises, associations, ou collectivités.

Le concours des 12 Travaux de la Com' récompensera plusieurs projets de communication, tels que : relations presse et médias ; photo, vidéo et podcast ; nouveau site web et application ; communication interne et marque employeur ; communication responsable ; marketing digital et réseaux sociaux ; communication événementielle et campagne.

Le concours est ouvert à toutes les entreprises, associations, collectivités, ou établissements scolaires qui souhaitent mettre en avant un projet de communication qu'ils ont réalisé en 2023 ou début 2024 (avant le 30 janvier 2024). Comme le nom du concours l'indique, 12 trophées seront attribués lors des Arènes de la Com' le 19 avril à Paluds de Noves.

Les participants peuvent soumettre plusieurs réalisations, mais chaque réalisation ne peut être présentée que dans une seule catégorie. Les projets seront évalués selon plusieurs critères : originalité et créativité, pertinence du message, efficacité et résultats obtenus, qualité de la stratégie de communication,

Écrit par le 22 décembre 2024

innovation et utilisation de nouveaux médias / technologies, et respect des valeurs éthiques.

Les inscriptions [se font sur internet](#) et sont ouvertes jusqu'au dimanche 31 mars.

La bodega des entreprises : l'initiative de la CCI Pays d'Arles est de retour



La [CCI Pays d'Arles](#) organise une nouvelle fois sa bodega des entreprises le jeudi 28 mars au sein de la bodega [El Deportivo](#) à Arles. Une initiative qui va permettre aux acteurs économiques du territoire de se réunir pour une soirée de networking conviviale et festive.

Cette année encore, les différents acteurs économiques (élus, entrepreneurs, chefs d'entreprises, créateurs) du bassin arlésien vont pouvoir se retrouver autour d'un verre et d'une ambiance festive au sein de la bodega des entreprises organisée par la CCI Pays d'Arles. C'est le jeudi 28 mars, à la veille du

Ecrit par le 22 décembre 2024

week-end de la traditionnelle fêria de Pâques que l'événement aura lieu de 19h à minuit.

Cette année, la nouveauté résidera dans le choix du lieu. Après une édition 2023 qui avait vu le jour au sein de la bodega des Andalouses, la CCI du Pays d'Arles a opté cette fois-ci pour le lieu le plus fréquenté de la fêria : la bodega El Deportivo, place de la République, dans la cour de l'Archevêché. Un espace de 250 mètres carrés qui permettra un large accueil et qui rappelle l'importance des lieux authentiques sur le territoire arlésien.

Un rendez-vous festif et économique

Cet évènement qui prendra la forme d'une soirée de networking décontractée et festive devrait réunir plusieurs professionnels de différents secteurs qui pourront profiter de ce cadre inédit pour « réseauter » et nouer des liens d'avenir. Une donnée importante car l'objectif de la CCI Pays d'Arles reste le même, s'engager activement dans le développement économique et la promotion des entreprises du Pays d'Arles.

Soutenir les initiatives des entrepreneurs et des entreprises sur le tissu local, voilà le leitmotiv de la CCI Pays d'Arles et cette bodega vient le rappeler. Les invités pourront profiter d'un apéritif offert en première partie de soirée, un « verre de l'amitié » qui mettra en avant les saveurs locales et produits du terroir : vin du [Mas de Rey](#), bière de la [Brasserie Artisanale Arlésienne](#) et feuilletés apéritifs réalisés par la boulangerie [Aux Délices de Zoé et Baptiste](#).

Infos pratiques : Bodega des entreprises 2024. Jeudi 28 mars 2024 de 19h à minuit. Bodega El Deportivo, cour de l'Archevêché à Arles, place de la République. Inscriptions en ligne via ce lien : <https://www.billetweb.fr/bodega-des-entreprises-ccipa-2024>

La recette de tartelette à la rhubarbe du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 22 décembre 2024



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 tartelette à la rhubarbe et noisettes du Piémont.

Sablé noisette :

- 100g de beurre
- 50g poudre de noisette
- 50g de poudre d'amande
- 100g sucre roux
- 75g de farine

Réaliser le sablé aux noisettes en mélangeant tous les ingrédients (beurre ramolli) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler directement sur 3mm d'épaisseur puis détailler en disque de 8cm de diamètre. Cuire les disques de sablé sur une plaque au four à 160°C pendant environ 15min. Refroidir.

Crème noisette :

- 80g de praliné noisette
- 250g de crème fouettée

Réaliser la crème noisette en incorporant délicatement le praliné noisette à a crème fouettée.

Écrit par le 22 décembre 2024

Compotée de rhubarbe :

- 600g de rhubarbe
- 60g de sucre
- 100g de brunoise de pomme crue

Pocher les tronçons de rhubarbe : tailler des tronçons de rhubarbe de 8cm de long. Garder les parures pour la compotée. Porter l'eau et le sucre à ébullition et cuire 10 minutes environ à frémissement. Refroidir dans le liquide de cuisson. Tailler les parures et le reste de la rhubarbe et compoter à feu doux avec le sucre pendant 1h. À froid, ajouter la brunoise de pomme crue.

Noisettes « chou chou » :

- 50g d'eau
- 100g de sucre
- 100g de noisette entières

Faire bouillir eau et sucre à 116°C ajouter les noisettes et mélanger le tout sur le feu jusqu'à ce que le sucre « sable ». Il va blanchir et durcir.

Sorbet pomme :

- 250g de jus de pomme
- 30g sucre
- 25g de glucose
- 100g d'eau

Porter tous les éléments à ébullition, refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Rhubarbe pochée :

- 100g de sucre
- 300g d'eau
- 300g de rhubarbe

Disposer la crème de noisette sur le disque de sablé. Ajouter la compotée de rhubarbe. Tailler les tronçons de rhubarbe pochée et les disposer en volume. Dresser une quenelle de sorbet pomme au milieu du dessert. Finir le montage avec quelques fines lamelles de rhubarbe crue taillées à l'aide d'une mandoline. Ajouter les noisettes chou chou.

Écrit par le 22 décembre 2024



DR