

La recette de tarte tatin du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin avec mousse fontainebleau, caramel au beurre salé et glace brioche perdue.

Streusel :

- 135 g farine
- 135 g sucre brun
- 115 g beurre 1/2 sel

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sucre puis bien homogénéiser. Séparer en pépites et cuire durant 20 minutes à 180°c jusqu'à obtenir une poudre bien toastée.

Feuilletage :

Ecrit par le 19 décembre 2024

- 500 g farine
- 275 g eau
- 10 g sel
- 50 g beurre fondu
- 300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et cuire entre deux plaques de cuisson à 180°C durant 30 minutes environ. Détailler des ronds de 4cm de diamètre.

Glace brioche perdue :

- 650 g lait demi-écrémé
- 150 g crème
- 60 g jaune d'oeuf (3 pieces)
- 80 g sucre
- 2 gousse de vanille
- 150 g chute de brioche

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, et la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser le lait infusé sur les jaunes et fouetter. Verser à nouveau dans la casserole et cuire à la nappe à 85°C. Ajouter les chutes de brioche toastées préalablement à 150 degrés durant 10 minutes puis mixer. Laisser maturer 24h avant de chinoiser et de turbiner.

Caramel liquide :

- 250 g crème
- 250 g sucre
- 125 g beurre 1/2 sel

Faire chauffer la crème dans une casserole. Réaliser un caramel à sec puis ajouter le beurre, homogénéiser avec un fouet puis verser la crème chaude en mélangeant bien. Réserver.

Mousse fontainebleau :

- 100 g faisselle égouttée
- 150 g crème montée
- 20 g sucre

Égoutter la faisselle durant une nuit au réfrigérateur. Monter la crème au batteur avec le sucre puis associer les deux masses.

Pomme tatin :

- 200 g sucre
- 200 g jus de pomme

Écrit par le 19 décembre 2024

- 8 pommes royal gala

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et déglacer avec le jus de pomme puis couler environ 15 g dans chaque moule silicone. Éplucher les pommes puis les couper en fines feuilles avec une mandoline japonaise. Rouler les feuilles de pomme très serrées jusqu'au diamètre désiré puis couper en deux moitiés égales. Déposer dans les moules silicone de 5 cm de diamètre. Cuire environ 30 minutes à 165°C. Refroidir et démouler.



©Arthur Ledoux

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay

Ecrit par le 19 décembre 2024



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartare de tende de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800gr de bœuf de Salers, tende de tranche
- 1 oignon doux des Cévennes
- 120gr de cornichons
- 1 botte de persil plat
- 2 c à soupe de mayonnaise
- 2 c à soupe de ketchup « heinz »
- 2 c à café de sauce anglaise
- Tabasco
- Sel/poivre

Réalisation :

Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Ecrit par le 19 décembre 2024

Astuces du chef :

Laisser un cul de poule vide au frais.

Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.

Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.



DR

Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Ecrit par le 19 décembre 2024



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 19 décembre 2024

« 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 19 décembre 2024



DR

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

Écrit par le 19 décembre 2024



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

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

La recette de raviole de tourteau du chef

Ecrit par le 19 décembre 2024

Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de raviole ouverte de tourteau avec bergamote, concombre, sorbet et vinaigrette de crustacés au vinaigre balsamique bio du Luberon.

La pâte à Gyoza :

- 300gr de farine
- 150gr d'eau
- Fleur de sel
- 1 cuillère à soupe de sésame noir

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

Ecrit par le 19 décembre 2024

pimprenelle, mélisse citronnée, quelques graines de sésame noir et basilic baby. Réserver au réfrigérateur.

Le gel de bergamote :

- 1 litre de jus de bergamote bio
- 4 baies de poivre de timut
- 110 gr de miel
- 19 gr de agar agar

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

Le tourteau :

- 3 tourteaux
- ½ Fenouil
- 1 oignon
- 1 un bouquet garni
- Gros sel

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

La bisque de crustacés (pour la vinaigrette) :

- 1 tourteau frais
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 400 g de vin blanc
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Toutes les tiges d'herbe fraîche
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 3 pincées de piment d'espelette
- Fleur de sel
- 120 gr de couenne de porc ibérique

Ecrit par le 19 décembre 2024

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

La petite salade de concombre :

- 1 concombre
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 citron vert

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

Le sorbet concombres bergamote :

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

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

La vinaigrette de crustacés :

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

Mélanger tous les ingrédients dans un blender, puis mixer 1min à 1min30. Bien assaisonner. Laisser

Ecrit par le 19 décembre 2024

reposer et au moment de servir, penser à bien remuer.

L'huile de coriandre :

- 1 tasse d'huile de pépins de raisin
- 1 botte de coriandre fraîche

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

Le dressage :

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



DR

Le festival Festo Pitcho va enchanter petits et grands dans divers lieux du Vaucluse et du Gard



Un festival pour Publics Jeunes qui a pris de l'ampleur : 20 spectacles, 50 représentations, 27 partenaires, 16 communes du Vaucluse et du Gard impliquées du samedi 6 au mercredi 24 avril.

Ce festival, créé il y a 18 ans à l'initiative de quelques théâtres avignonnais qui voulaient promouvoir les spectacles jeune public et offrir un temps privilégié de diffusion, a pris de l'ampleur. Le collectif [Festo Pitcho](#) est désormais organisé et coordonné par [Le Totem](#) - Scène conventionnée Art, enfance, jeunesse — et réunit des structures culturelles ou éducatives et des collectivités territoriales. La programmation est réalisée indépendamment par chacune des structures partenaires ou membres du collectif. Les réservations et paiement s'effectuent également auprès de chaque structure.

Ecrit par le 19 décembre 2024

[Mathieu Castelli](#), directeur du Totem confie que si le collectif remplit bien son rôle de diffusion de spectacles vivants, l'idée à moyen terme serait « d'aller vers des collaborations, des formations, des soutiens à la création, organisation de tournée mutualisée afin de travailler ensemble : c'est là la véritable plus-value d'un collectif. »

Une tournée territoriale du spectacle *Ricochet(s)*, coordonnée par Le Totem dans huit villages

La mutualisation des moyens et de la logistique prend ici tout son sens avec la tournée d'un spectacle venu de Lille : *Ricochets*, par la compagnie [Le Grand Bleu](#). Des communes qui ne participaient pas encore à Festo Pitcho comme Roquemaure, Gigondas, Rochefort-du-Gard, et d'autres, accueilleront ce spectacle en scolaire ou en représentations publiques grâce au réseau des bibliothèques.

Ce genre de tournée permet de proposer des spectacles jeunes publics de qualité, à moindre coût et d'apporter dans les écoles et les salles des fêtes une culture jeune public de proximité.

Diversité des spectacles jeune public

Concerts, marionnettes, théâtre d'objets, lectures, musique pour les bébés, danse contemporaine, théâtre masqué, conte musical, concert dessiné et animé : il serait fastidieux de détailler le programme sur ces trois semaines, mais il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges.

La grande Parade, ouverte à tous, préparée dans les Centres sociaux d'Avignon et encadrée par les bénévoles du Collectif Festo Pitcho, annonce le début du festival. Elle a pour thème cette année « Les Fables de la Fontaine » et des marionnettes géantes nous guideront du square Perdiguier jusqu'au Jardin des Doms.

Atelier gratuit pour fabriquer son accessoire sur le thème des animaux des fables de La Fontaine. Animé par l'association Les Petites Choses et le Totem. **14h. Square Agricul-Perdiguier.**

Début de la parade avec les marionnettes géantes de la compagnie Archibald-Caramatran et la fanfare Haut les mains. **15h.**

Première pause spectacle : Maître Marionnettiste exhibe avec fierté son grand bœuf qui semble lui plus intéressé par la petite grenouille. (théâtre de masque, marionnettes géantes et danse aérienne). **15h40. Parvis de la Fontaine, place du Palais des Papes.**

Reprise de la parade, en direction du jardin des Doms. **16h10.**

Deuxième pause spectacle : Maître Marionnettiste nous conte la romance de Monsieur Coq et Mademoiselle Cigogne sans se méfier de Monsieur Loup qui rôde dans les bois. (théâtre de masque et marionnettes géantes). **16h30. Jardin des Doms.**

Grand Goûter offert, partageons un sirop et une part de gâteau tous ensemble pour clore la parade ! **17h.**

Écrit par le 19 décembre 2024

Pour découvrir le programme complet, [cliquez ici](#).

Festo Pitcho. Du 6 au 24 avril. 04 90 85 59 55 / festopitcho@le-totem.com



festo pitcho

**DU 6 AU 24
AVRIL 2024**

**SPECTACLES VIVANTS
POUR PUBLICS JEUNES**

**GRANDE PARADE
ET SPECTACLE**
Samedi 6 avril dès 14h
Square Agricol-Perdiguier
AVIGNON

**AVIGNON
COMMUNES DU GRAND AVIGNON
ET DEPARTEMENT DE VAUCLUSE**

www.festopitcho.com

REGION SUD | PRESIDENTE ALICE COHENZULZ | DEPARTEMENT VAUCLUSE | GRAND AVIGNON | AVIGNON Ville d'exception | bleu | le mardi

Le vide-grenier permanent Broc & Shop débarque à Rochefort-du-Gard



L'enseigne de vide-grenier permanent **Broc & Shop**, qui était déjà présente à Orange, en Vaucluse, depuis 2019, ouvre une seconde boutique à Rochefort-du-Gard. Le magasin ouvrira officiellement ses portes le mercredi 3 avril.

Un vide-grenier permanent, couvert, avec tout le confort et les services d'un magasin, Broc & Shop propose une alternative aux vides-greniers du week-end, aux sites de vente en ligne, aux dépôts-vente classiques et aux magasins de rachat cash. Idéal pour les chineurs qui trouveront des vêtements, du petit électroménager, de la décoration, de la maroquinerie, de la puériculture, des petits meubles, de

Ecrit par le 19 décembre 2024

l'outillage, des bijoux, ou encore de la vaisselle.

Comme pour un vide-grenier classique, il est possible de réserver un stand qui mesure 2,6 m², avec 2 penderies de 50 cm, pour 15€ la semaine, 30€ les deux semaines et 39€ les trois semaines. L'enseigne veut que ceux qui exposent se sentent comme chez eux, avec les étiquettes à code barre, les cintres et les antivols fournis et qu'ils puissent réapprovisionner leur stand comme il le souhaite. Le principe est simple, vous apportez les affaires dont vous voulez vous débarrasser, vous fixez vos prix, la part que vous souhaitez prendre et celle qui revient à l'enseigne, et les vendeurs de Broc & Shop s'occupent du reste, dont de la vente.

Le concept se veut aussi écologique en tout point, et prône une économie circulaire dans le but de limiter son empreinte carbone. « La seconde main c'est bien, quand c'est local, c'est mieux », affirme l'enseigne.

Ecrit par le 19 décembre 2024



Ecrit par le 19 décembre 2024



Écrit par le 19 décembre 2024

Photos de la boutique d'Orange. ©Broc & Shop

**Ouverture le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.
RN 100. La Bégude. Rochefort-du-Gard. (ouverture officielle le 3 avril)
Zone Commerciale du Coudoulet. 134 rue de Belgique. Orange.**

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins



Ecrit par le 19 décembre 2024

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au **Château de Clary, à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.**

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Programme des animations

Dimanche 24 mars :

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

Écrit par le 19 décembre 2024

2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place



Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM




Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les Angles : le parti Nouvelle Énergie organise une soirée-débat

Écrit par le 19 décembre 2024



Les sections locales gardoise et vauclusienne du parti politique [Nouvelle Énergie](#), fondé par David Lisnard, maire de Cannes et président de l'Association des Maires de France, se rejoignent pour organiser une soirée-débat « David Lisnard, et si c'était lui ? » ce vendredi 22 mars aux Angles.

Cette soirée se fera notamment en présence de [Quentin Hoster](#), journaliste et auteur de *David Lisnard, le Réveil de la Droite : Et si c'était lui ?*, Alexandra Martin, députée des Alpes-Maritimes et secrétaire générale de Nouvelle Énergie, [Pascale Bories](#), maire de Villeneuve Lez Avignon et conseillère départementale du Gard, ainsi que [Jean-François Périlhou](#), maire de Vaison-La-Romaine et président de la fédération Les Républicains 84.

Une séance de vente et de dédicace du livre de Quentin Hoster aura également lieu sur place. Inscriptions par mail à l'adresse gard@unenouvelleenergie.fr

Vendredi 22 mars. 19h. Forum des Angles. 10 Boulevard des carrières. Les Angles.

V.A.