Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

La recette de Paris-Brest 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 Paris-Brest aux noisettes.

Pâte à choux :
– 165 g lait
– 65 g beurre
– 3 g sel
– 3 g sucre
– 100 g farine
– 165 g œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre puis ajouter la farine en une fois. Dessécher sur le feu. Mettre dans la cuve du batteur puis battre avec la feuille et ajouter les œufs progressivement. La pâte à choux doit avoir une consistance de ruban. Pocher dans des moules flexipan en forme d'anneau de 8 cm de diamètre. Congeler puis démouler et disposer sur une plaque de cuisson avec un silpat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Craquelin :
– 120 g beurre
– 130 g farine
– 5 g sel
– 130 g cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson. Enfin, détailler des anneaux de craquelin de 7 cm par 9 cm de diamètre, puis déposer sur la pâte à chou et cuire 18 minutes à 170 degrés.

Crème mousseline noisette :
– 310 g lait
– 30 g maïzena
– 60 g sucre
– 4 jaunes d'œuf
– 160 g praliné noisette
– 120g beurre
– 4 g (2 feuilles) gélatine

Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena et le lait puis ajouter le praliné, le beurre et la gélatine. Mixer et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, monter la crème au batteur muni du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mousse noisette :
– 75 g lait
– 100 g praliné noisette
– 60 g chocolat blanc
– 170 g crème montée
– 3 g gélatine

Faire chauffer le lait puis verser sur la gélatine, le chocolat blanc et le praliné et mixer. Une fois le mélange à 25 degrés, ajouter la crème montée souple puis pocher dans les moules flexipan de 8,5cm de diamètre. Laisser une nuit au congélateur puis démouler.

Praliné noisette :
– 500 g de noisettes torréfiées
– 200 g sucre
– 3 g fleur de sel
– 100 g pâte de noisette

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis le laisser refroidir sur un silpat. Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

DR

La foire de Nîmes revient pour sa 12e édition du 23 au 26 février

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

À l'occasion de sa 12ème édition, la Foire de Nîmes fait son retour au parc des expositions en ce week-end du 23 février. Près de 30 000 visiteurs sont une nouvelle fois attendus sur les 9000 m2 mis à disposition pour découvrir les nouveautés des 250 stands pressentis.

Amateurs de bonnes affaires, des dernières trouvailles et des petits achats à petits prix, la foire de Nîmes va vivre sa 12ème édition pour votre plus grand plaisir. Né d'un concept innovant, cet évènement qui a réuni plus de 28 000 visiteurs l'année dernière, donnera cette année encore, une large place aux nouveautés insolites et aux créations en tout genre. Gastronomie, loisirs, bien-être, habitat, automobile, articles ménagers, de nombreux domaines d'activités seront présents parmi les 250 stands qui se tiendront prêts à accueillir ce public.

L'objectif reste le même que les années précédentes : varier l'offre commerciale pour attirer un public toujours plus large. Sur l'espace camelots, ces derniers retrouveront une surface dédiée aux objets et aux produits insolites mais pratiques qui facilitent le quotidien. La foire de Nîmes est l'une des premières à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

proposer ces nouveautés, une novation revendiquée fièrement.

Une édition 2024 sous le signe de la restauration et des produits alimentaires !

Cette 12ème édition devrait ravir tous les fins gourmets. Trois restaurants à thèmes seront proposés avec pour chacun des saveurs et des gouts venus de trois cultures différentes (canadien, créole, périgourdin) et un restaurant traditionnel qui offrira des produits alimentaires en tout genres (champagne, foie gras, vins, charcuterie, chocolat etc).

De nombreux stands de vente seront également de la partie pour proposer des produits du terroir (tapenade, olive, nougat, calisson). En proposant des produits et des offres venus de l'autre bout du monde, la foire de Nîmes 2024 conserve son ambition d'éveiller les esprits et les inspirations de ses visiteurs. Une ouverture qui se veut dans un esprit de partage et d'échange.

Infos pratiques : 12ème édition de la Foire de Nîmes. Du vendredi 23 février au lundi 26 février de 9 h 30 à 19h, le lundi de 9 h 30 à 18h. Adresse : 230 avenue du Languedoc, Nîmes. Tram bus ligne 1 arrêt Pamasse. Tarif : 3€ et gratuit pour les moins de 8 ans. Invitations gratuites à télécharger sur le site de la Foire de Nîmes.

Aux Costières, œnologie rime avec gastronomie pour deux rendez-vous festifs en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

D'abord 'Les Vignes Toquées', le week-end des 1er et 2 juin, une escapade gourmande et festive de 7km, à travers vignes, garrigues et caves de 35 vignerons entre Montfrin et Meynes. « Une promenade guidée par le plaisir des sens », commente Cyril Manès, le président de l'AOC des Costières. Puis 'Le Minuit Toqué', le soir du vendredi 28 juin, au Château des Nages sur les hauteurs de Caissargues, où sera organisé un grand banquet nocturne.

Ce sera la 14e édition de la balade 'Les Vignes Toquées' qui attire jusqu'à 3 400 gourmets et gourmands, en amont de la saison estivale dans le Gard. Et le chef en charge de cette fête des papilles sera Franck Putelat, doublement étoilé à Carcassonne qui succède à Sébastien Bras, fils de son père, Michel Bras, diplômé de l'Institut Paul Bocuse, à Laguiole, dans l'Aveyron. Pour relever le gant, Bras junior a concocté un repas en 7 étapes, au fil de la déambulation, sous le signe 'Terre & Mer ». Comme mise en bouche, des huîtres de l'Étang de Thau en tartare d'Aubrac, puis un parmentier de violets de Méditerranée (coquillages très iodés), pommes de terre rattes et salicorne, ensuite, bouillabaisse de foie-gras de canard snacké et pistil de safran, suivie d'un solide cassoulet de suprême de canette, haricots torréfiés, thon rouge séché. Le menu se poursuivra par un assortiment de fromages et enfin comme dessert, une Pavlova de fraises Cléry des Costières. Voilà pour cette accord subtil entre les mets de Franck Putelat et les meilleurs vins AOC des vignerons des Costières qui organisent ces 'Vignes Toquées'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Franck Putelat. DR

Comme parrain, après Nelson Montfort, c'est un rugbyman épicurien et charismatique : Philippe Saint-André, ancien capitaine du XV de France, ex-entraîneur de l'ASM à Clermont-Ferrand, de Gloucester et des Sale Sharks, qui a permis à Montpellier de se retrouver champion de France l'an dernier.

Pour 'Le Minuit Toqué', le soir du 28 juin, rendez-vous au Château des Nages, sur les hauteurs de Caissargues, un domaine qui appartient à la même famille depuis 1837, cinq générations de vignerons pour un menu à quatre mains des chefs Michel Kayser et Vincent Croizard. 300 randonneurs, tous amateurs de dîners gastronomiques, sont attendus pour cette dégustation nocturne. Un banquet décliné en six plats, entre vignobles, oliviers et lavandes.

Pour réserver, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

La recette de suprême de pigeon et foie gras du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

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 suprême de pigeon des costières, foie gras du Gubernat et truffe noire.

Préparation des pigeons

2 pigeons
1 truffe d'environ 50gr
4 escalopes de foie gras
1 poire nashi

Lever les filets des pigeons et les ouvrir en deux, assaisonner et poêler les escalopes de foie gras et mettre au froid. Tailler la truffe à la mandoline et procéder au montage. Cuire sous vide à 72°c pendant 10 minutes et refroidir.

Les pickels

25 petites girolles
4 oignons grelots
300gr d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

100gr de vinaigre de riz
100gr de vinaigre balsamique blanc
100gr de sucre

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre, et aromatiser avec quelques branches de thym et aromates. Éplucher et tailler en quatre les oignons, nettoyer les girolles en grattant le pied et plonger les dans le liquide encore chaud. Réserver au froid.

La vinaigrette

1 jaune d'œuf
10gr de moutarde
10gr de vinaigre de xérès
200gr d'huile de pépin de raisin
50gr de jus de viande pas trop réduit
Truffe hachée

Au robot ou dans un cul de poule, mélanger le jaune, la moutarde et le vinaigre avec une pointe de sel, monter la vinaigrette avec l'huile, ajouter le jus de viande et la truffe hachée. Réserver au froid.

Dressage

Disposer la vinaigrette dans le fond de l'assiette, tailler le suprême de pigeon en deux de manière à voir le montage et le mettre sur la vinaigrette. Dresser les pickels autour et décorer avec quelques feuilles de frisée fine et quelques rondelles de truffe. Ajouter également des billes de poire Nashi.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

La recette de dos de chevreuil du chef Matthieu Hervé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

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 dos de chevreuil avec courge kabocha, cèpes et jus aux airelles.

Ingrédients pour 4 personnes
– 600gr de dos de chevreuil
– 8 cèpes bouchon
– 1 courge kabocha
– 1 courge butternut
– 100gr d'airelles
– 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges
– 2 échalotes
– 200ml de fond de veau
– 80gr de beurre
– 40cl de porto rouge
– 40cl de vin rouge
– 300gr d'eau
– 200gr de vinaigre de riz
– 100gr de sucre
– Sel et poivre
– Huile de noisettes

Déroulé de la recette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Mélanger l'eau, le sucre et le vinaigre et porter à ébullition. Tailler des rondelles fines de courge butternut et verser le bouillon chaud dessus. Refroidir.
Préparer le dos de chevreuil et conserver les parures. Cuire la courge kabocha au four entière avec la peau. Éplucher, vider et mixer avec un morceau de beurre et un peu d'huile de noisettes. Saler et poivrer.
Faire colorer les parures de viande, déglacer à l'eau trois fois. Ajouter une noisette de beurre et les échalotes. Déglacer au vin rouge et au porto et réduire presque à sec. Mouiller avec le fond de veau, réduire et passer au chinois.
Faire suer au beurre noisette les airelles et ajouter le jus de chevreuil. Réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Faire rôtir la viande et enfourner pour 3 à 4 minutes à 180 degrés et laisser reposer.
Gratter le pied des cèpes, les brosser, les couper en deux et les faire poêler au beurre mousseux, avec du sel, du poivre, une branche de thym et une gousse d'ail.

Dressage
Faire une quenelle de courge kabocha, disposer le dos de chevreuil au centre de l'assiette, les cèpes poêlés ainsi que les pickles. Verser le jus aux airelles.

©Arthur Ledoux

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

La recette des cannelés 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 cannelés.

Recette pour 14 gros cannelés ou 40 minis

250g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
3 jaunes d'œufs
125gr de sucre
65gr de farine
35gr de rhum Isautier
Cire d'abeille en pastille (si utilisation de moules en cuivre)

Gratter les gousses de vanille dans le lait entier puis porter à 65 degrés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Dans le même temps, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le rhum. Verser le lait chaud sur le mélange précédent et mélanger vigoureusement.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Réalisation des gros cannelés dans des moules en cuivre :
Faire fondre de la cire d'abeille dans une casserole, puis verser à ras bord dans les moules et égoutter.
Remplir les moules aux 3/4 avec l'appareil à cannelés et cuire 40 minutes à 170 degrés.

Réalisation des mini cannelés dans des moules en silicone :
Beurrer les moules avec un beurre pommade, puis remplir avec l'appareil à cannelé aux 3/4 et cuire 40 minutes à 170 degrés.

©Arthur© Ledoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Deuxième édition du festival Émergences ce week-end à Aramon

La première édition du festival Émergences en septembre 2022 était en lien avec la commémoration des 20 ans des inondations tragiques qui avaient frappé le Gard et la commune d'Aramon. Fort d'un bilan positif de plus de 2000 visiteurs et des retours enthousiastes du public, de la presse et des artistes, une deuxième édition est programmée du vendredi 8 au dimanche 10 septembre prochains.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

L'Eau, à l'honneur pendant 3 jours pour se souvenir, alerter, émerveiller et se rencontrer

Une programmation éclectique : musicale inspirée par l'eau, éclectique et curieuse, avec des artistes de notoriété nationale, régionale, des débats, tables rondes, conférences, balades pour donner la parole aux différents acteurs de la vie civile sur les problématiques liées à l'eau dans leur vie quotidienne et sur leur territoire, un parcours artistique « Code Source » inspiré par le Rhône et la culture du risque.

Un festival éco-responsable

À noter que ce festival est lauréat 2023 du Prix de l'Inspiration en Économie Sociale et Solidaire de la Fondation Crédit Coopératif. Il est labellisé 'Événements Détonnants en Occitanie' pour son engagement dans l'éco-responsabilité et la transition écologique.

Le programme du week-end

Vendredi 8 septembre
Dès 9h, l'équipe de bénévoles accueillera le public ou les scolaires dans la Petite Halle sur le Planet. Place Ledru Rollin, Aramon. Des créations collectives réalisées en extérieur avec une classe du collège Henri Pitot d'Aramon seront exposées pendant le festival aux côtés des œuvres de Cyril Hatt « Les Résurgents ». ***9h à 12h. Parking jardin d'enfants. Avenue Jean Moulin.***
En fin d'après-midi, plateau Radio avec l'enregistrement en public de l'émission Les Papes du Pop / Raje Radio. Spéciale « Que d'Eau ! que d'Eau ! » 1**8h30. Le Planet. Place Ledru Rollin.**
La journée se terminera avec le concert du Belmondo Quintet avec un répertoire sur mesure inspiré par l'Eau, allant de classiques revisités, à John Coltrane en passant par Fauré, Debussy, et leurs propres compositions. La première partie sera assurée par le chanteur Laurent Benitha avec son nouvel album «

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Déluge ». ***21h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.***

Samedi 9 Septembre
Balade à vélo « Du quai d'Aramon à la digue du Rhône ». ***9h. Gratuit sur réservation. Proposée par Gard'OVélO.***
La Marche Inouïe de Stephane Marin : une marche d'écoute pour re-découvrir Aramon par les oreilles, une immersion dans les sons du Rhône et de son environnement. ***10h30, 14h30 et 16h30.***
Sur le plateau Radio Le Planet. Pour échanger sur la fabrique d'une culture du risque inondation sur un territoire à partir de l'expérience artistique Code Source. Animée par Bipolar. Invités : élus, habitants, gestionnaires, acteurs culturels, artistes… ***11h.***
Atelier Réparation vélo éphémère : une petite réparation à faire, un pneu crevé, des freins fatigués… Profitez des conseils et des outils des réparateurs volontaires de l'association Gard'O'VélO. ***13h30 à 15h30.***
Table ronde : Conférence l'Eau, ses enjeux, les bonnes pratiques. Rencontre avec Eric Servat, directeur du centre de l'Eau UNESCO, médiation Michel Flandrin. ***14h30. Le Planet. Gratuit.***
Spectacle de cirque de Rue : Clowns-acrobates-musiciennes. ***16h30. De 1 à 5 €. Pelouse Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin. Aramon.***
Concert quatuor Æsthesis : De Monteverdi à John Cage jusqu'aux compositeurs contemporains. ***18h. 11 et 15€. Eglise Saint Pancrace. 8 Place de l'Eglise.***
Concert. Accordzéâm "La Truite" (Schubert, Musique, Humour). Succès Avignon Off. ***21h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.***
Ciné-concert plein air : une immersion dans le Rhône, sonore et visuelle proposée par Cyril Laucournet et Julie Rousse. ***Pelouse Eugène Lacroix. Avenue Jean Moulin.***

Dimanche 10 septembre
Le risque inondation sous tous les angles : une balade au cœur d'Aramon par EPTB Gardons. ***9h.***
Départ des Vélo Bus depuis Comps V1 / Vallabrégues V2 / Barbentane V3. Rejoignez en vélo Aramon pour une journée de convivialité et de réjouissances. Déplacements encadrés par l'Association GardOvélO. ***9h30.***
Partez à la découverte de la vie des Paluns : une heure de promenade écologique commentée. ***10h. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.***
Chants traditionnels provençaux avec Manu Théron & Damien Toumi. Un parcours musical du fleuve à la mer et de la mer à l'océan. ***11h30. Gratuit. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.***
Table Ronde Entre Rhône et Gardons : Inondation, ressource en eau et changement climatique. ***14h30. Le Planet. Place Ledru Rollin.***
Chants gnawa du Maroc. Asmâa Hamzaoui & Bnat Timbuktu. ***16h. Gratuit. Zone Humide des Paluns. Avenue de Verdun.***
Concert « Retour aux sources gitanes » avec Titi Robin et Roberto Saadna. ***18h. 21 et 28€. Château d'Aramon. Entrée Porte de Béhaigue, 34 Boulevard Gambetta.***

Du 8 au 10 septembre 2023. Pass 4 concerts. 60€. Les animations, balades, rencontres, débats, sont gratuits et ouverts à tous. La réservation est conseillée pour : balades sonores, balades vélo en groupes restreints. 06 19 72 96 43. contact@emergencesfestival.fr

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Édition de 2022.

Cheminée d’Aramon : un grignotage pour une petite fin

Après la tentative avortée d’affalement de la cheminé de l’ancienne centrale thermique EDF d’Aramon le 7 juin dernier, les opérations de déconstruction se poursuivent avec le grignotage des 140 mètres restants de la structure. Pour cela, la société Cardem chargé de la démolition de cette tour haute initialement de 250 mètres a fait venir une grue spéciale destinée à grignoter par le haut le béton et les

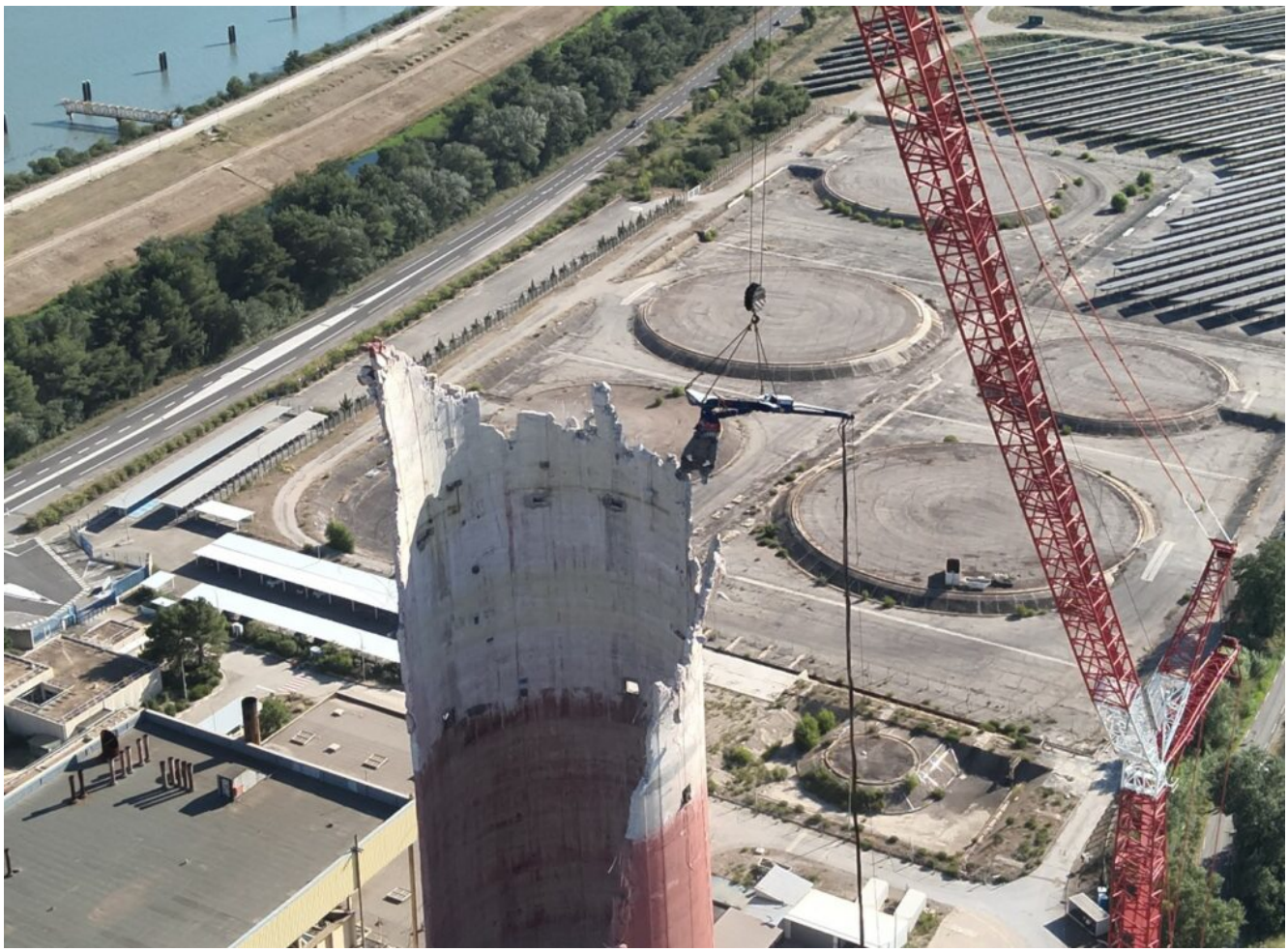
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

ferraillages via une pince hydraulique commandée à distance.

Lire également : (Vidéo) Pourquoi la cheminée d'Aramon n'est pas tombée complètement ?

Mise en place début juillet, la grue a ensuite dû faire l'objet d'une réception technique du matériel par un bureau de contrôle externe et indépendant. Une démarche indispensable avant le lancement des travaux de grignotage de la cheminée en toute sécurité. Les opérations ont ensuite réellement débutée le 26 juillet par des tests de grignotage avant d'atteindre actuellement leur rythme de croisière.



Les travaux sont réalisés par la pince mécanique suspendue à la grue mobile positionnée à côté de la cheminée et alimentée par une pelle hydraulique. L'opération est télécommandée grâce à un système de caméras depuis la cabine de la grue permettant de réaliser l'opération à distance dans des conditions de sécurité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Les travaux vont durer quelques semaines et seront adaptés en fonction des conditions météorologiques et notamment aux conditions de vent. Lorsque la hauteur le permettra, une pelle mécanique avec un bras remplacera la grue pour finaliser le chantier. La grue est pliée chaque soir dans sa position de mise en sécurité. Un périmètre de sécurité autour de la grue a été mis en place avec des restrictions de circulation ; un accès spécifique aux agriculteurs est autorisé sous conditions pour leur permettre de continuer leurs récoltes.

Un ‘super flic’ devient préfet du Gard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 décembre 2024

Par décret du Président de la République, Jérôme Bonet vient d'être nommé nouveau préfet du Gard. Il succèdera à Marie-Françoise Lecaillon, en poste depuis mars 2021.
Actuellement directeur central de la police judiciaire à la direction générale de la police nationale à l'administration centrale du ministère de l'intérieur et des outre-mer, Jérôme Bonet devrait prendre ses fonctions à compter du 21 août 2023.
Président du conseil d'administration d'Europol, ce dernier a fait l'essentiel de sa carrière au sein de la police nationale dans la région parisienne. Ce 'super flic' a ainsi travaillé tour à tour depuis 22 ans dans une division de la PJ (Police judiciaire) puis d'une brigade criminelle. Il a également été adjoint au chef d'une brigade financière puis adjoint au chef d'une brigade de protection des mineurs avant de devenir conseiller pour les questions pénales et de police judiciaire puis chef du service d'information et de communication de la police nationale dont il est le directeur central de la police judiciaire depuis 2019.

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !