

Écrit par le 22 juillet 2024

Villeneuve-lès-Avignon, Séverine Sagnet dresse sa table d'hôte à la Maison Orsini



«Cet été, je souhaitais vous inviter à vivre une expérience basée sur la beauté du produit, sur l'amour de la cuisine et du vin, » propose [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante. C'est pour cela que j'ai choisi de collaborer avec [Maison d'hôtes Orsini](#), une maison historique à taille humaine dans laquelle je me sens très bien. Les propriétaires sont des personnes au grand cœur qui ont su créer un environnement calme et serein.»

«Durant une table d'hôte, j'offre ma vision de la beauté autour d'une table dressée pour 10 personnes et servies toutes en même temps, des mets imaginés autour des beaux produits de la Provence. Dans les vases trôneront des fleurs des champs et du jardin, dans les assiettes des légumes locaux et bios des maraîchers autour de nous, des poissons de Méditerranée, des viandes bios issus d'élevages locaux. Et le clou du spectacle sera cette vue incroyable sur le Rhône, l'île de la Barthelasse et le Palais des Papes.»

Ecrit par le 22 juillet 2024



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 22 juillet 2024

«**Comme toujours, les menus seront constitués de produits biologiques,**

locaux et de saison. Chaque repas comprends : un apéritif provençal, deux petites entrées à picorer à la volée en profitant de la vue, une entrée à base de légumes et de poisson, un plat à base de légumes et de viande et un dessert avec un accord mets et vins, avec des flacons de la Vallée du Rhône et aussi plus loin, en bio et biodynamie, natures...»

Les infos pratiques

[Quantic cuisine avec Séverine Sagnet](#). Sur privatisation seulement, à partir de 10 personnes. Depuis le 5 Juillet. Tous les jours selon les disponibilités. 146€ par personne. Maison Orsini. 21, rue Montée de la Tour. 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. Réservation depuis ce mail cheffe@quantic-cuisine.com.
MH



Copyright Séverine Sagnet

Ecrit par le 22 juillet 2024

La recette de Dulcey caviar du chef 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 Dulcey caviar.

Caramel mou :

- 360g de sucre
- 1000g de crème
- 4 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille, et infuser 20 minutes. Mixer et passer au chinois.

Réaliser un caramel à sec.

Ajouter la crème au caramel et laisser cuire jusqu'à 107°C.

Débarrasser et mettre au frigo.

Crèmeux au chocolat :

- 500g de crème
- 500g de lait entier

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 180 de jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 650g de chocolat noir
- 2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Verser le lait et la crème sur les jaunes blanchis et cuire jusqu'à 83°C.
Verser sur le chocolat noir. Mixer et mettre au frais.

Mousse au chocolat Dulcey :

- 127g de chocolat Dulcey
- 11g de beurre de cacao
- 127g de lait entier
- 15g de glucose
- 2g de gélatine (feuille)
- 200g de crème fouettée

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao.
Faire chauffer le lait et le glucose. Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine réhydrater.
Laisser refroidir (27°C). Monter la crème montée et l'incorporer au mélange précédent.

Glace au fromage blanc :

- 600 g de lait entier
- 360g de crème
- 200g de glucose atomisé
- 400g de sucre
- 16g de stab 2000
- 2200g de fromage blanc

Faire chauffer le lait, la crème et le glucose atomisé.
Mélanger le sucre et le stab 2000. Incorporer à 40°C au mélange précédent.
Faire bouillir et verser sur le fromage blanc.

Meringue franco-suisse :

- 400g de blanc d'œuf
- 400g de sucre
- 300g de sucre glace

Mélanger les blancs et le sucre et faire chauffer au bain marie jusqu'à 60°C.
Monter au batteur et incorporer le sucre glace. Tamiser.

Siphon bergamote :

- 250g de jus de bergamote
- 40g d'eau

Ecrit par le 22 juillet 2024

- 45g de sucre
- 60g de blanc d'œufs
- 10g de blanc galia
- 4 g de gelatine (feuille)
- 45g de sirop à 30

Mélanger le jus de bergamote, les blancs et les blancs galia et le sucre.

Passer au chinois. Faire chauffer le sirop à 30, l'eau et ajouter la gélatine réhydratée.

Mélanger les deux préparations.

Salade d'orange et pamplemousse :

- 6 oranges
- 1 pamplemousse
- 3g de poivre de timut
- 1 zeste de citron vert
- 20g de jus de citron vert

Tailler les oranges et le pamplemousse en segment. Ajouter le citron vert zesté et en jus puis le poivre de timut.

Sorbet l'orange :

- 1700g de jus d'orange
- 340g d'eau
- 136g de glucose atomiser
- 200g de sucre
- 7g de stab 2000

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Garder un peu de sucre pour le stab 2000 et incorporer à 40°C. Faire refroidir puis ajouter le jus d'orange.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

DR

La Chartreuse, 51e rencontres d'été et exposition Cara/Garanjoud

Du 30 juin au 20 juillet ont lieu les 51^e Rencontres d'été à la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon. L'inauguration se tiendra quant à elle ce dimanche 30 juin à 11h en présence de [Pierre Morel](#), président de la Chartreuse et de [Marianne Clévy](#), directrice du lieu ainsi que l'ensemble des partenaires et soutiens.

L'inauguration se poursuivra par le vernissage de l'exposition Cara-Garanjoud 'deux peintres en résonance'. Les 51^e rencontres d'été proposent une librairie théâtrale, des spectacles, lectures, des focus francophones, une exposition, des visites ainsi qu'un restaurant 'Les jardins d'été'. La Chartreuse est partenaire du Festival d'Avignon, du Théâtre du Train Bleu, des Hivernales, de la Sélection Suisse en Avignon et du festival de la Francophonie.

Les infos pratiques

Le programme complet [ici](#), en détail [ici](#). Billetterie [ici](#).

Exposition Cara / Garanjoud

du 30 juin au 22 septembre 2024. Inauguration de l'exposition le 30 juin à 11h. Conférence à 15h.

La Chartreuse présente cet été deux artistes : **Louise Cara** et **Claude Garanjoud**, deux peintres contemporains, au-delà du temps, dont la graphie et l'inspiration révèlent des similitudes d'expression et des communautés de souffles. Entre l'artiste d'Avignon et le peintre villeneuvois d'adoption, paraît un pont, dans le trait, l'encre, la mystique, l'indicible.

L'occasion de revoir les toiles de Claude Garanjoud, disparu en 2005, dont les œuvres ont été plusieurs fois exposées à la Chartreuse et de découvrir le trait de Louise Cara qui pour cette exposition créé des œuvres en hommage à l'esprit architectural *in situ* du lieu.

Arcana - Papier coréen - 215 x 150 cm - Encres - 2024 (Réalisée en hommage à la Porte de la Prison de la Bugade) œuvre et Copyright Louise Cara

«Cette porte, elle raconte une histoire - sa vieillesse - son passé, écrit Louise Cara pour l'œuvre Arcana

Ecrit par le 22 juillet 2024

2024, faisant référence à la Porte de la prison de la Bugade. Elle dit qu'elle a été brûlée - un bois noir par endroit, blessé. Au fil du temps, elle s'est creusée, elle est elle-même paysage. Comme une forêt enfermée, qui aurait réuni tous les arbres brûlés Par l'incendie de l'été. Oui, cette porte est une nature, concentrée. Pour celui qu'on a enfermé, Elle offre en fait renaissance et liberté. Ce n'est pas une prison. Même si elle est sévèrement épaisse, on peut s'en échapper. Par elle, la cellule s'ouvre, et se transforme. C'est une porte de sublimation. Elle sent bon, elle sent bon le pain grillé. La peau ridée des paysans, chaude. Sa beauté m'élève et m'emmène vers toi le moine reclus. Elle me donne envie d'écrire, de tracer des notes de musique, de remplir une partition. Dans ses clous plantés dans sa chair brune, j'entends le chant grégorien que tu chantais, épris et vibrant. La porte est porte des neumes, arcanes du passage. Je passe.»

Oeuvre de Claude Garanjoud

Claude Garanjoud (1926-2005) mêle sensibilité à la couleur, au geste et au poème, devenant une figure du mouvement français de l'abstraction. Fêré de poésie, il appose formes et couleurs en vis-à-vis des écrits de René Char, François Cheng, Lorand Gaspar... Comme Louise Cara, il est séduit par la pensée orientale. Et comme la plupart des artistes, son art est protéiforme et son écriture nous atteints, dévoilant le monde subtil de sa pensée.

Fenêtres, par Claude Garanjoud

'Non, a-t-il dit, non, un seul soleil ne peut suffire à ma fenêtre. Ah, avec quelle ardeur ai-je murmuré au compas de la langue afin qu'il dessine des fenêtres dans les murs de cette éternité suffoquante.

Fenêtre - une joue pour l'ombre, une pour le soleil. La nuit ne traîne ses branches

afin de les étaler comme lit pour ses passions que si elles se mélangent aux pavots de champs labourés par la lune. Telle est la maxime initiale qu'énonce la bouche de la fenêtre. Aucun pouvoir ne le domine - est-ce pour cela que sa tête fourmille de fenêtres ?

Non, les fenêtres ne sont pas muettes, mais seule peut les entendre l'oreille du silence. Peut-être ses blessures sont-elles les plus belles fenêtres entre lui et le monde. Fenêtre - école pour éduquer l'horizon. Jours - caravanes de poussière qui éternellement s'en vont et reviennent dans le désert des fenêtres.»

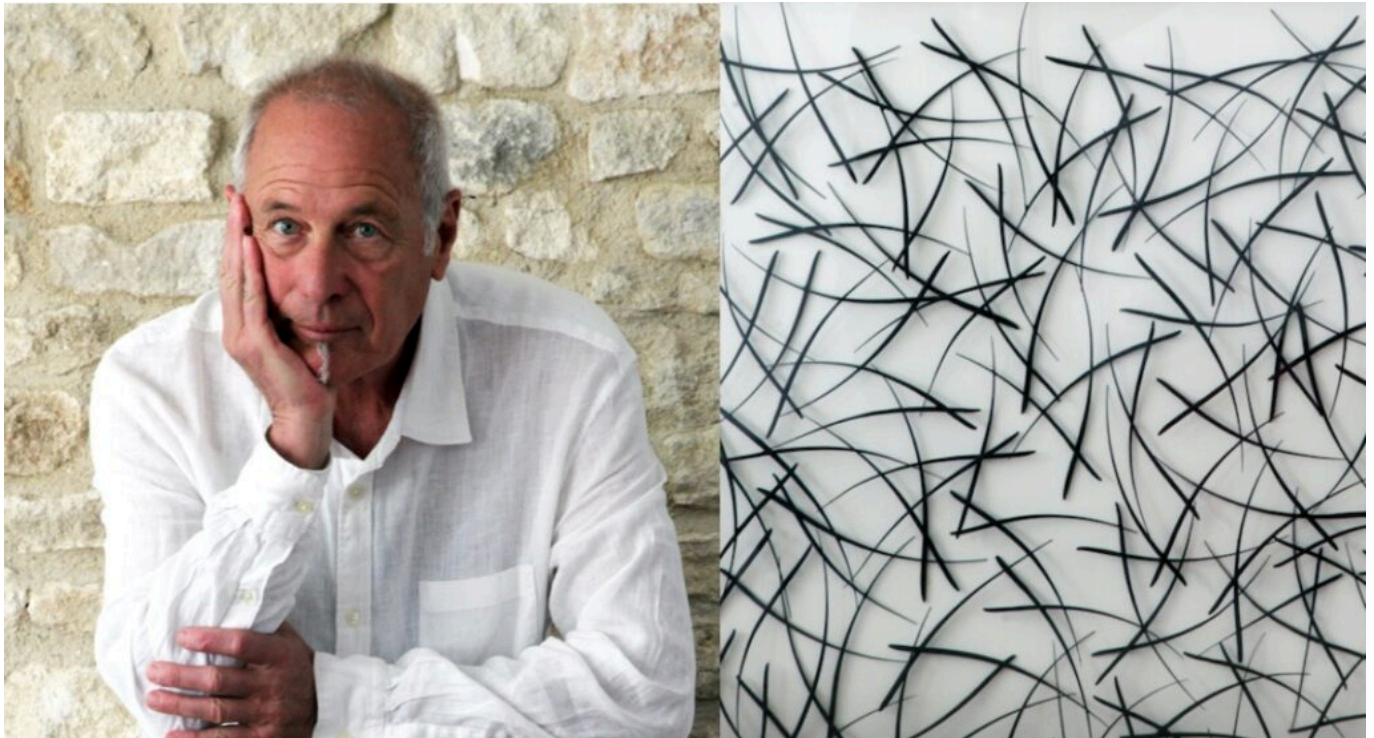
Texte Adonis, été 1997, de Claude Garanjoud.

Les infos pratiques

Exposition de peintures avec Louise Cara pour 'Tracés de lumière' et Claude Garanjoud. 'Deux peintres en résonance'. Centre national des écritures du spectacle. 30 Juin- 22 septembre. Vernissage le 30 juin à 11h et conférence-débat à 15h en présence de Louise Cara et [Pierre Provoyeur](#), conservateur général honoraire du patrimoine, auteur de Garanjoud paru chez Actes Sud, qui évoquera la personnalité et les œuvres présentées de Claude Garanjoud (1925-2005). La Chartreuse de Villeneuve lès Avignon. 58, rue de la République. 04 90 15 24 24 [Chartreuse.org](https://www.chartreuse.org)

Écrit par le 22 juillet 2024

Un homme de plume(s), Patrick di Meglio expose à l'Abbaye Saint-André



Patrick di Meglio (qui signifie « le meilleur » en italien), décline la plume dans tous ses états. D'abord dans le monde de l'écrit, la presse. Aux côtés de Jean-François Kahn en 1984 pour la création de « L'Évènement du Jeudi » puis de « Marianne » en 1996. Il collabore aussi à « L'Express » avec Christine Ockrent. Comme directeur artistique de ces hebdomadaires, il met en scène textes et images dans un parfait équilibre de la page.

Ce condensé d'aéronautique qu'est la plume, à la fois forte et fragile, ce squelette délicat, il le sublime dans cette exposition d'une trentaine d'œuvres accrochées à Villeneuve-lez-Avignon cet été, jusqu'au 1^{er} septembre.

À la façon du peintre du geste Hans Hartung qui a fait les belles heures de la Fondation Maeght à Saint-Paul-de-Vence, Patrick di Meglio qui vit à Gordes, s'est d'abord inspiré d'idéogrammes chinois et de leur graphisme pour épurer les plumes de mouettes, pigeons, faisans, paons, cigognes, goélands, bécasses. Ces fagots de plumes, qu'il a patiemment ramassés lors de ses balades, il les ponce, il les juxtapose comme une mosaïque de traits subtils. Comme un signe d'oiseaux et de nature en danger.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Sous forme de suspensions, sculptures, tableaux, il décline son art comme une ode à la féminité. Soulignées de bois, de métal, voire d'ardoise, ses plumes aériennes nous font décoller vers le rêve.

Contact : www.abbayesaintandre.fr / 04 90 25 55 95

Quand Marina Otero irradie le Tinel de la Chartreuse pendant une nuit de juin à Villeneuve-lès-Avignon



La curiosité était palpable dans la file d'attente du Cloître St-Jean pour cette deuxième chaude soirée des Nuits de Juin ce mercredi 5 juin.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Il y avait les « aficionados » de Marina Otero qui avait déjà vu ses deux premières œuvres, *Fuck me* et *Love me*, de son triptyque commencé en 2020 qui s'inscrit lui-même dans un projet d'œuvre totale en continu : *Recordar para vivir* (Se rappeler pour vivre). L'artiste propose de présenter différentes versions de ses œuvres jusqu'au jour de sa mort. Il y avait les autres, attirés par *Kill me*, présenté en première internationale par l'excellent Printemps des Comédiens de Montpellier.

Marina Otero ne se contente pas de briser « le 4^e mur. » Dans son nouveau spectacle *Kill me*, elle nous entraîne dans une autre dimension à la fois féerique, dérangeante mais évidente

Dès les premières images réalisées par Marina Otero, qui s'est filmée compulsivement 24h sur 24, on est happé par une évidence : tout ne sera pas de tout repos. Mais très vite, l'artiste argentine nous guide dans sa démarche de création, de sa voix étonnamment chaude. Rien n'est omis avec une précision chirurgicale : son histoire d'amour avec Pablo, son effondrement après la rupture, le diagnostic psychiatrique de son trouble mental. *Kill me* est le résultat de sa folie amoureuse avec une démarche étonnante : réunir sur le plateau des danseuses atteintes, elles aussi, de troubles mentaux et d'un Nijinsky schizophrène. Tout est limpide, la curiosité est aiguisée, le show peut commencer...

Une performeuse ? D'abord une performance

Celle de parler de soi sans être narcissique, de parler de sa folie pendant 1h30 sans qu'elle nous paraisse étrangère et en la gardant elle-même à distance. Au plateau, Marina Otero convoque dans un spectacle très chorégraphique 4 performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)...et Nijinsky ! Tout est montré et pourtant tout s'effleure. Tout est dit et pourtant, tout est en retenue. Si le spectacle commence comme une seule femme (5 femmes rousses clonées) dans un même combat de boxe ou de tir, chaque personnage se détache ensuite et viendra témoigner, seul sur ce grand plateau blanc de son trouble mental avec leurs propres mots, gestes ou chant. On rit, on pleure, on est avec.

Un choc artistique radical et généreux

Quand le propos rencontre une mise en scène aussi inventive et féerique, on ne peut qu'être conquis et se laisser entraîner, nous aussi, dans cette - quelquefois seulement — douce folie. Pourquoi ? Parce qu'on n'est à aucun moment pris en otage, aucune provocation, aucun pathos. L'audace rencontre la maîtrise des corps, des gestes, des mots. Rien n'est gratuit ni démonstratif. La poésie opère et transcende cette violence et souffrance. En un mot, une authentique rencontre !

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les Nuits de Juin à La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon du 4 au 9 juin



Les lettres en blanc de l'affiche des '[Nuits de Juin](#)' brillent comme une lumière libératrice en cette fin de printemps maussade. Du mardi 4 au dimanche 9 juin, la [Chartreuse](#) de Villeneuve-lès-Avignon nous convie à une semaine festivalière champêtre, un moment de partage et de créations.

Les Nuits de juin, un festival décadré et festif

« Les Nuits de juin, c'est une manière de profiter de la Chartreuse en nocturne. Celle-ci n'est jamais assez connue ou visitée. Ce festival prend ses habitudes depuis 2 ans et permet toujours de la redécouvrir, de jour comme de nuit. Pour cela, une programmation de qualité qui s'adresse au plus grand nombre, des partenariats et une mise en valeur des pratiques amateurs. » La directrice de la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, [Marianne Clevy](#), a annoncé d'emblée la couleur de cette fin de printemps avec la même passion qui la caractérise. Il y aura des incontournables comme le pique-nique littéraire, le Labo

Écrit par le 22 juillet 2024

des autrices ou la visite de la Chartreuse aux lampions, des nouveautés avec un spectacle en partenariat avec le Printemps de Comédiens en ouverture ou une soirée-lecture Pyjama avec l'autrice Nathalie Papin au Pôle Culturel de Sauveterre.

Déplier les possibles et faire ensemble

Cette semaine festivalière s'enrichit de nouvelles collaborations, de nouvelles conversations artistiques avec le Printemps des Comédiens de Montpellier, le Pôle culturel Jean-Ferrat de Sauveterre et l'École supérieure d'Art d'Avignon. Marianne Clevy aime à le rappeler : « La Chartreuse n'est pas seulement un lieu de diffusion, c'est un lieu où les partenariats et les spectacles se cuisinent. » Régularité en général, gratuité souvent, la Chartreuse, centre culturel de rencontres, c'est toute l'année au fil des saisons. « Il faudrait pouvoir dire ce qui se passe à la Chartreuse même si on n'y a jamais mis les pieds ! »

Le Printemps des Comédiens ouvre la première soirée des Nuits de Juin

Le directeur Jean Varela, du [Printemps de Comédiens de Montpellier](#), était présent pour nous présenter le fruit de ce premier partenariat entre Le Printemps et la Chartreuse. Né en 1987 dans la mouvance de la décentralisation déployant l'autonomie des collectivités, le Printemps des Comédiens s'est progressivement érigé en festival incontournable de la création théâtrale internationale en France. Après *Fuck me* et *Love me*, le Printemps des Comédiens a choisi de présenter la dernière création de cette trilogie de Marina Otéro au Tinel de la Chartreuse en première mondiale. Fidèle de cette grande artiste argentine, Jean Varela a souligné la générosité et authenticité de Marina Otéro dans une mise à nu radicale. Au plateau, celle-ci convoque dans un spectacle très chorégraphique quatre performeuses (Ana Cotoré, Josefina Gorostiza, Natalia López Godoy et Myriam Henne-Adda)...et Nijinsky !

Un choc artistique avec l'artiste Marina Otéro pour *Kill Me* en création mondiale

Vous travaillez précisément ici autour de la folie amoureuse et du trouble mental, d'où vous est venue cette idée ? En effet, les thèmes sont la santé mentale et la relation à l'amour. Si j'ai choisi de travailler cette question, c'est parce que je n'avais pas d'alternative, étant donné que j'ai traversé une crise personnelle qui m'a conduite à un diagnostic psychiatrique. Après cela, j'ai commencé à voir que de nombreuses personnes vivaient des situations similaires et étaient contraintes par certains tabous. Il m'a semblé que je n'avais pas d'autre choix que de m'exposer pour pouvoir en parler sans crainte... Ma principale source d'inspiration est la vie et les gens que je rencontre. Ce travail particulier est également fortement inspiré par la pratique et l'environnement de la boxe, après m'être entraînée dans un club de mon quartier. Ensuite, il y a ce que je lis, ce que je vois, du point de vue de la « consommation » au niveau culturel. Il y a une citation (je pense assez évidente) des films de Jean-Luc Godard en ce qui concerne les femmes et les armes. Il y a aussi une coïncidence avec la dernière pièce d'Angelica Liddell, *Voodoo*.

Propos recueillis par Mélanie Drouère pour le Printemps des Comédiens et La Chartreuse, centre national des écritures du spectacle, mai 2024.

L'Europe à la table

Écrit par le 22 juillet 2024

Élections européennes obligent, l'Europe s'invite à la table de ce banquet littéraire qui connaît toujours un franc succès et qui est un des temps forts de ces Nuits de Juin. Ce moment culinaire et théâtral aura lieu dès 20h dans le grand Cloître avec l'intervention du groupe d'acteurs-lecteurs de la Chartreuse. Venez avec vos meilleurs plats et boissons et surtout ne pas oublier de réserver. Des auteurs européens pour goûter des textes (traduits) suédois, espagnols, belge etc. Il nous en vient déjà les mots à la bouche !

Est-ce pour moi ? Oui ! Un programme très varié pour petits et grands

Mardi 4 juin

19h. Inauguration exposition autoportrait de Vera Martynov. En partenariat avec l'Ecole Supérieure d'Art d'Avignon.

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Mercredi 5 juin

20h30. Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomediens.com

Jeudi 6 juin

18h30. Stage photo / écriture (jusqu'à dimanche)

18h30. Ballade haïkus avec l'École de Musique de Villeneuve et les comédiens de l'Atelier Les Rocailles.

19h. Labo des autrices autour de Valentine Sergo et Gaëlle Axelbrun.

19h. Atelier nyctalope écrire en résonance

20h. Ballade haïkus

21h30. Visite aux lampions

Vendredi 7 juin

15h. Performance déambulatoire, l'amour, le point de vue par les élèves théâtre du lycée Jean Vilar.

19h. Lecture-pyjama Le Gardien des Ombres. Entrée Libre. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

20h. Work in progress portraits crachés. Avec le rappeur Marc Nammour. 10€. Sauveterre. Pôle Culturel Jean Ferrat. 04 66 33 20 12.

Samedi 8 juin

10h. Stage rapper les classiques

11h. Atelier à voix haute

15h. Animation à lire dans l'herbe

17h. Lecture et rencontre dis-moi dix mots sur le podium autour de « Olympique » avec Maud Gallet Lalande

17h30. Ballade haïkus

18h. Lectures jeune public la belle histoire de l'Ecole des loisirs

20h. Pique-nique littéraire

22h. Visite aux lampions

Dimanche 9 juin

Écrit par le 22 juillet 2024

10h. Visite dessinée sous le pinceau de l'aquarelliste Mathilde Guillot.
10h et 11h30. Atelier vannerie

Du 4 au 9 juin. Monument en entrée libre le week-end du 8 et 9 juin. La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-les-Avignon. 04 90 15 24 24.

Écomobilité : la première édition du Campus E-Motion aura lieu à Villeneuve-lès-Avignon



L'association vaclusienne [Origine](#), qui a pour objectif de promouvoir l'écomobilité et la rendre accessible à tous, organise le tout premier 'Campus E-Motion', un événement grand public

Ecrit par le 22 juillet 2024

dédié aux mobilités durables ces vendredi 24 et samedi 25 mai à Villeneuve-lès-Avignon, dans la plaine de l'Abbaye.

L'objectif de ce premier Campus E-Motion est simple : apporter une connaissance d'ensemble, pratique et objective, de l'écomobilité, au plus grand nombre. L'événement abordera les moyens de déplacements qui existent aujourd'hui, les infrastructures de recharges, les abonnements et tarifs, ou encore les aides des collectivités territoriales.

Cette manifestation se veut ouverte à tous. L'objectif est d'aider chacun à trouver son modèle d'écomobilité en fonction de ses impératifs, de ses hobbies, etc. Les particuliers sont donc invités à venir en apprendre plus sur le sujet, mais l'événement est aussi ouvert aux entreprises, aux collectivités, et aux institutionnels.

Le programme

Vendredi 24 mai :

- **8h30** : ouverture officielle du campus.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks et accueil des clubs d'entrepreneurs.
- **De 14h30 à 15h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment décarboner votre flotte de véhicules ? Avantages, réglementations et leviers'.
- **De 15h30 à 16h** : conférence sur le thème 'Entreprises, comment l'écomobilité peut-elle augmenter votre compétitivité tout en fidélisant vos salariés ?'.
- **18h30** : fermeture du campus et de ses stands.

Samedi 25 mai :

- **8h30** : ouverture du campus.
- **De 9h à 9h30** : conférence sur le thème 'Adapter au quotidien et en toute sécurité sa mobilité : bon pour notre planète, notre porte-monnaie et surtout notre moral !'
- **10h** : balade à vélo d'environ une heure par l'association [Roulons à vélo](#), dans le cadre de l'opération nationale 'Mai à vélo', avec une collation offerte à l'arrivée.
- **De 10h30 à 11h** : conférence sur le thème 'Copropriétés : comment bénéficier de sa borne de recharge individuelle ?'.
- **11h** : départ de la balade en trottinette électrique tout-terrain d'une heure animée par [Provence Bike Tour](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **De 11h30 à 14h30** : ouverture des food trucks.
- **13h** : balade en roller, trottinette, ou vélo d'une heure proposée par l'association [Avignon Roller Skating](#), avec une collation offert à l'arrivée.
- **18h** : fin du campus.

Vendredi 24 et samedi 25 mai. Gratuit. Plaine de l'abbaye (en face de la place du marché-brocante). Villeneuve-lès-Avignon.

Ecrit par le 22 juillet 2024



E-MOTION
24 & 25 mai 2024
de 8h30 à 18h

ENTRÉE GRATUITE

CAMPUS MOBILITÉS DURABLES

www.campus-e-motion.com

Icons representing a person, a bicycle, a car, and a bus.

VILLENEUVE LEZ AVIGNON
en face de la Place du Marché



La recette de tomates de Provence du chef

Ecrit par le 22 juillet 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 tomates de Provence, langoustine, basilic.

Recette pour 4

Langoustine :

- 15 langoustines
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Enlever les têtes et les réserver de côté pour en faire une huile de têtes torrifiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre

Ecrit par le 22 juillet 2024

deux feuilles de papier cuisson et les aplatir à l'aide d'une casserole. Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette. Détailler deux ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Compotée de tomate :

- 15 tomates cœur de bœuf
- 2 gousses d'ail
- 200g échalotes
- Bouquet garni
- Concentré de tomate

Faire une incision en croix sur le dos des tomates. Les plonger dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les refroidir dans une glaçante. Émonder les tomates puis couper cinq pièces en quatre et les garder pour faire les tomates confites et couper le reste en dés. Faire revenir de l'ail et échalote et ajouter les tomates. Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate et un bouquet garni et laisser compoter à feu doux pendant 3h en remuant régulièrement. Retirer le bouquet garni puis mixer, rectifier l'assaisonnement avec sel et Espelette.

Tomates confites :

- Tomates
- Sel
- Espelette
- Sucre
- Thym

Récupérer les tomates coupées en quatre. Enlever la chair et la garder de côté afin de réaliser l'eau de tomate. Sur une plaque avec du papier cuisson, disposer les tomates et les assaisonner de sel, Espelette, sucre et thym. Enfourner à 120°C pendant 1h.

Gelée d'eau de tomate :

- 5 tomates mûres
- Agar agar
- Paprika
- Sel
- Huile d'olive

Mixer pendant 30 secondes la chair de tomate avec du sel. Passer le jus dans un chinois avec un torchon propre afin de récupérer l'eau de tomate. En garder une partie pour la tartelette. Faire chauffer jusqu'à ébullition 200g d'eau de tomate avec 2g d'agar agar et du paprika. Verser dans une plaque bien plate et réserver au frais. Couper la gelée avec un emporte-pièce de 12cm de diamètre.

Tomates fraîches :

- Tomates cœur de bœuf, ananas, zébra
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Ecrit par le 22 juillet 2024

- Piment d'Espelette

Couper de fines tranches et les assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette.

Huile basilic :

- Basilic
- Huile de pépin de raisin

Équeuter le basilic. Mixer pendant 4 min à 80° le basilic avec le même poids d'huile neutre (pépin de raisin...). Passer au chinois et un torchon propre.

Mayonnaise basilic :

- Jaune d'œuf
- Moutarde
- Citron
- Sel
- Huile basilic

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde, le jus d'un demi citron, du sel, et monter avec l'huile basilic jusqu'à une consistance ferme.

Montage et dressage :

- Tomates confites
- Compotée
- Langoustine
- Tomates fraîches
- Gelée

À l'aide d'un emporte-pièce de 12cm de diamètre, disposer les tomates confites bien à plat, ajouter une couche de compotée de tomates, ajouter un rond de langoustine. Répéter l'opération encore une autre fois. Disposer les tranches de tomates crues en alternant les trois couleurs. Ajouter la gelée d'eau de tomate. Réserver au frais 1h. Couper la tarte en quatre et dresser la mayonnaise basilic à côté.

Tartelette gaspacho :

- Feuilles de raviolis chinois
- 1/2 Concombre
- 1/2 Poivron
- 2 Tomates
- 1/2 Gousse d'ail
- 5 feuilles de menthe
- 5 feuilles de basilic
- 2g Kappa
- Citron

Ecrit par le 22 juillet 2024

Effeuille la pâte à raviolis chinois, beurrer à l'aide d'un pinceau, assaisonner de fleur de sel et Espelette et foncer les fonds de tartelettes. Empiler les moules l'un par-dessus l'autre et ficeler le tout. Frire à 200°C pendant 1min45.

Griller au barbecue le concombre, le poivron et les tomates coupés en gros quartiers. Mixer avec une gousse d'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre de xérès, jus d'un citron jaune, les feuilles de menthe et basilic, sel et Espelette.

Mouler le gaspacho dans un moule et faire prendre au congélateur au moins 3h.

Récupérer 200g d'eau de tomate et ajouter 2g de kappa. Porter à ébullition. Récupérer les sphères de gaspacho du congélateur, piquer avec un cure-dent et tremper dans le liquide d'eau de tomate.

Placer la sphère de gaspacho trempée au centre de la tartelette et décorer avec la mayonnaise basilic.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

DR

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



Christophe Chiavola, le chef du [Prieuré de Baumanière](#), situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer...

Réservation au 04 90 15 90 15.

Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.