

Écrit par le 22 novembre 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 novembre 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 novembre 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. printempsdescomédiens.com*

Mercredi 5 juin

20h30. *Kill me. À partir de 16ans. 9 à 30€. 04 67 63 66 67. printempsdescomédiens.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 novembre 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 vauclusienne [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

Écrit par le 22 novembre 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.

Écrit par le 22 novembre 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 novembre 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 torréfiées par exemple. Décortiquer les queues de langoustines en pensant bien à enlever l'intestin (châtrer). Les disposer entre

Ecrit par le 22 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 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.

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).



Écrit par le 22 novembre 2024



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Écrit par le 22 novembre 2024

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de

Ecrit par le 22 novembre 2024

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [l'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Écrit par le 22 novembre 2024



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

Écrit par le 22 novembre 2024



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 22 novembre 2024



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Écrit par le 22 novembre 2024



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Écrit par le 22 novembre 2024



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

Le Trophée Jacques Potherat revient pour sa 15e édition

Ecrit par le 22 novembre 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 22 novembre 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



DR

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

Écrit par le 22 novembre 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.

Rapport à l'émotion, et si on s'occupait de

Ecrit par le 22 novembre 2024

soi ?

Savez-vous qu'une émotion est un message important que notre corps nous envoie ? Interrogez [Marion Nussbaumer](#), consultante en relation d'aide et de management. Certaines personnes essaient de les repousser, d'autres essaient de les transformer grâce à la « pensée positive », d'autres encore cherchent à rester « zen »... Toutes ces stratégies les mettent en échec, et le constat est toujours le même : l'émotion finit par revenir, souvent avec plus d'intensité. Pourquoi ? Parce ces stratégies coupent la personne de l'information que l'émotion essaie de lui transmettre.

Et vous : quel est votre rapport avec vos émotions ?

Derrière chaque émotion se trouve un besoin auquel nous devons répondre. Si nous ne prenons pas le temps d'écouter l'émotion, de comprendre le besoin qu'elle traduit, nous allons adopter des comportements mal adaptés (agressivité, repli sur soi, addiction, « crise » de colère...).

Le prisme de lecture ?

«Qu'est-ce que je ressens, et qu'est-ce que cela dit de moi ? Pour développer une autre forme d'intelligence : émotionnelle. On part faire connaissance avec ses émotions, comme l'on ferait connaissance avec quelqu'un que l'on rencontre : on se met à l'écoute, on observe, on pose des questions. En pleine conscience.

Si ce sujet vous intéresse,

Marion Nussbaumer vous invite à découvrir la 2^e édition de l'atelier Feel good du mois de mai, qui sera dédiée à la JOIE, l'émotion qui nous guide vers le partage et apporte détente et bonheur.

Tapas y plumas - Ecriture & Détente

Le 7 mai 2024 à la Maison Bronzini, à Villeneuve-lès-Avignon. Faites une pause en vous amusant au travers de jeux d'écriture. Quels que soient vos talents d'écrivain avérés ou cachés, rejoignez notre petite communauté de joyeux scribes pour des moments créatifs et de partage, toujours plus surprenants à chaque date ! Toutes les informations [ici](#).

Feel good, Cultivons la joie

Le 9 mai 2024 à la péniche Althéa. Pour cette 2^e édition, Marion Nussbaumer propose d'explorer l'émotion de la joie ! Saviez-vous que nous avons la capacité de générer plus de joie dans notre quotidien, pour notre plus grand bien-être ? Apprenez à le faire en participant à cet atelier. Toutes les informations [ici](#).

Plus d'information sur Gérer sa sensibilité [ici](#). Et celles de nos enfants [ici](#). Ou encore la pratique de la pleine conscience [ici](#).

La recette de raviole de tourteau 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 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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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, 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

Ecrit par le 22 novembre 2024

- 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

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

Ecrit par le 22 novembre 2024

- 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 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.

Ecrit par le 22 novembre 2024



DR