

## PAYS D'APT

## DE GARDE CE DIMANCHE

**BONNIEUX, GOULT, MÉNERBES, GARGAS, ROUSSILLON, SAINT-SATURNIN-LÈS-APT**

Médecin de garde : Permanence à la maison médicale de garde aménagée à l'hôpital d'APT.  
Passer par le médecin régulateur du SAMU (15).

**PERTUIS**

Hôpital ou maternité :

04 90 09 42 42  
SOS médecin : 0 820 33 24 24  
Médecin de garde : 04 90 09 74 11  
Pharmacie de garde : 32.37 ou 04 90 77 98 00  
Dentiste de garde : 04 90 77 98 00  
Centre antipoison (Marseille) 04 91 75 25 25

**APT****→ Garde médicale**

Médecin de garde : Permanence à la maison médicale de garde aménagée à l'hôpital d'APT.  
Passer par le médecin régulateur du SAMU (15).

## INFOS PRATIQUES

**APT****→ Réunion publique travaux RD 900**

Demain à la salle des fêtes à 18h30, la population est invitée à une réunion publique concernant les futurs travaux sur la RD 900.

**BONNIEUX****→ Changement de bureau de vote**

Élections régionales : les bureaux de vote seront installés aujourd'hui dans les locaux de la cantine de l'école.

**CUCURON****→ Soirée cinéma**

Spéciale "John Ford", jeudi 17 décembre au Cigalon, à partir de 18 h 30. "La prisonnière du désert" à 18 h 30, dîner chili con carne à 20 h 30 (sur réservation), 21 h 15 : "L'homme qui tua Liberty Vallance". Site : cinemacigalon.fr.

**→ Fête du court-métrage**

Fête du court-métrage, du samedi 19 au dimanche 20 décembre au Cigalon pour enfants et adultes. Programme détaillé sur cinemacigalon.fr. Gratuit.

**→ Loto**

Loto des sapeurs-pompiers dimanche 20 décembre à la salle de l'Eden.

**LA TOUR-D'AIGUES****→ Concert**

Noël provençal dimanche 20 décembre à l'église Notre Dame de Romegas, à 17 heures, avec l'ensemble vocal "Cor D Lus", cinq voix d'hommes qui chantent en provençal, a capella.

**LAURIS**

**→ Marché des créateurs**  
Dernier jour pour faire le tour du

marché des créateurs dans la cour du château. De 11 à 18 heures, exposition-vente d'artistes et artisans. Plein d'animations sont prévues : atelier teinture par Couleur Garano, musique, projection vidéo, vin chaud, crêpes et autres douceurs.

**→ Les plantes sauvages**

Sortie "Plantes sauvages comestibles" et atelier "cuisine sauvage" aujourd'hui au Grand Jardin d'Élisabeth, de 14 à 16 heures. Inscription au 06 51 15 94 12. Prix : 3 €. **→ Marché de Noël**

Aujourd'hui, sur la place Joseph Garnier, de 9 à 17 heures, avec une cinquantaine d'exposants. Animations pour enfants.

**→ Halles de Lauris**

Du samedi 19 au dimanche 20 décembre au château. Samedi de 14 heures à 21 h 30, dimanche de 10 à 18 heures. Exposants sur deux étages.

**→ Spectacle de hip-hop**

"Le Noël du hip-hop", samedi 19 décembre au Foyer rural, à 16 heures, organisé par le Foyer rural et Génération sport, chorégraphies par Amel Ettar et mise en scène par Romain Delage.

**→ Marché de Noël**

Aujourd'hui, dans les rues du village, de 10 à 19 heures, animations : promenade en calèche avec le père Noël, crèche vivante avec les animaux, vin chaud, châtaignes...

**VILLELAURE****→ Loto**

Loto de l'association Assdecoeur, aujourd'hui, au foyer des campagnons, à 17 heures.

## LOCALE EXPRESS

**CADENET**

L'exposition Élisabeth Diaz se termine aujourd'hui



→ Élisabeth Diaz expose ses peintures depuis le 5 décembre au centre culturel La lagerie. Aujourd'hui, c'est le dernier jour pour découvrir ses œuvres de 10 heures à midi et de 14 à 18 heures. Élisabeth Diaz s'inspire de la nature, des personnes croisées sur le chemin de la vie, de ses instants vécus. Sa passion pour la peinture commence à l'âge de 12 ans, grâce à la rencontre avec un professeur d'anglais au parcours artistique. Sa vocation la mène aux Beaux-Arts. Mais un jour sa vie professionnelle et familiale mettent un frein à sa passion. Elle fait alors une longue pause artistique. En 2009, elle décide de reprendre les pinceaux et de donner des cours individuels dans son atelier de Cadenet, l'atelier Elis.

**Vaucluse... POUR JOINDRE NOS CORRESPONDANTS**

> **APT (et alentours), GARGAS**  
Gisèle BREMONDY : 06 10 48 32 56, gisele.bremonty@sfr.fr.  
Dany BOUIS : 06 03 41 48 81, dany.bouis@sfr.fr.  
> **BONNIEUX, LACOSTE**  
Vincent MARIANI : 06 85 91 43 60, mariani@free.fr.  
> **BONNIEUX, JOUCAS, LACOSTE, MURS, ROUSSILLON**  
Lucien RICAUD : 06 74 55 69 79, lucien.ricaud@sfr.fr.  
Brigitte SCOTT : 06 45 15 56 24, brigitte.scott@orange.fr.  
> **CADENET ET ALENTOURS**  
Catherine MARION : 06 82 11 61 24, cat-marion@orange.fr.  
> **PERTUIS ET ALENTOURS**  
Jean-Jacques GARNIER : 06 30 37 48 06, jeangarnier@live.fr.

## CÉRESTE

## Scaramouche, l'artisan glacier qui fait fondre ses clients

Tout a commencé par de simples vacances en Provence... Partis sur les traces du poète René Char, Gwendal Auffret, cadre supérieur dans le cinéma numérique, et son épouse, Elizabeth Bard, écrivaine américaine, tombent amoureux du petit village de Céreste. Heureux concours de circonstance, la maison dans laquelle a séjourné René Char durant la guerre est à vendre. Le couple l'achète sur un coup de tête et décide ainsi de troquer leur vie trépidante parisienne, contre la douceur du rythme provençal.

**■ Les goûts du terroir**

Pendant quelques mois, Gwendal travaille à distance mais très vite l'envie de changer de profession se fait sentir. Le couple, qui a l'habitude de faire découvrir les produits de la région à ses amis parisiens, prend plaisir à mettre en avant le terroir qu'il affectionne. Les saveurs d'exception sont ici à portée de main, et fort de ce constat Gwendal se lance alors un défi de taille : créer un glacier original, capable de sublimer tous ces parfums.

Comment devenir un bon glacier ? Il commence par acheter des livres, une petite sorbetière, pour faire ses premiers essais. Il réalise une étude de marché, trouve les financements et même les locaux, mais il se heurte alors à un problème épineux : l'exercice de glacier



Gwendal Auffret, le créateur de Scaramouche. Photos Scaramouche

fabricant exige le diplôme de CAP. Qu'à cela ne tienne, il retournera à l'école durant une année, à côté de Toulon, et diplôme en poche, il ouvrira enfin le glacier Scaramouche à Céreste en avril 2013.

Bientôt les glaces Scaramouche trouvent leur place dans différents points de vente dans la région, puisque le succès ne se fait pas attendre. Gwendal à l'effervescence des grands chefs et ne résiste pas à l'envie de faire goûter ses toutes dernières créations, toujours plus originales et le public ne s'y trompe pas.

Dossier réalisé par Catherine PISANI

## Recette de poires au Porto et glace à la truffe

Voici une délicieuse recette au goût du jour et dans l'air du temps.

**Pour 4 personnes :**

- \* 8 poires à cuire (variétés : Beurrées Bosc, Beurré d'Aprémont ou Martin Sec), mûres mais fermes
- \* 350 ml de Porto
- \* Une demi-gousse de vanille bien grasse
- \* Un demi-litre de glace à la truffe Scaramouche

**Préparation :**  
Préchauffer le four à 180 °C. Peler les poires en laissant la queue. Disposer les poires pelées dans un

large plat de cuisson.

Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, raclez les graines avec un couteau et bien les mélanger avec le Porto. Verser le Porto ainsi vanillé sur les poires. Mettre la gousse de vanille au milieu des poires de façon à ce qu'elle trempe dans le Porto également.

Cuire pendant une 1h30, en tournant et en arrosant les poires avec le jus de cuisson toutes les ½ heures.

Sortir les poires du four et continuer à les arroser du jus de cuisson pendant qu'elles refroidissent, de façon à ce qu'elles absorbent un maximum du sirop.

Mettre les poires au réfrigérateur avec le sirop de Porto.

Les sortir et les réchauffer un peu au four 10 minutes, avant de servir afin de faire un contraste avec le froid de la glace.

Faire une belle boule de glace à la truffe Scaramouche avec deux poires, décorer les assiettes avec le jus de Porto et servir.

## Un dessert artisanal sans colorant ni conservateur

L'artisan qui privilégie toujours les circuits courts propose désormais une palette de 35 parfums, la plupart du temps réalisés à base de produits locaux, de saison et si possible bio.

Même lorsqu'il s'agit de produits provenant de l'étranger, comme par exemple la pistache qui vient de Sicile, le glacier s'attache à sélectionner des fermes productrices.

**Sorbet pastis, figue ou verveine**

Car Scaramouche n'entend pas se contenter de fabriquer et vendre des glaces. Son créateur lui prête aussi un rôle éducatif et le public redécouvre ainsi le plaisir des saisons, au gré des productions co-

lorées et parfumées du glacier.

Sorbet pastis, figue ou verveine, glaces à la fraise de Saint-Saturnin, safran de Sigonce, thym de Céreste, truffes du Luberon, autant de saveurs du pays qui côtoient avec panache les parfums d'ailleurs comme les 1001 nuits (Raz El Hanout et amandes grillées), le citron et le gingembre ou encore la glace géranium rosat aux brisures de pistache.

Sans colorant, sans conservateur ou émulsifiant chimique, les glaces sont ici stabilisées avec de la graine de guar ou de caroube, et lorsqu'il est question d'émulsifiant la maison préfère utiliser le jaune d'œuf naturellement riche en lécithine.



Au laboratoire, les bûches et glaces de fêtes sont en pleine préparation...

## Pour les fêtes de Noël

Bien entendu, comme tout bon glacier, Scaramouche laissera libre cours à sa créativité pour les fêtes de fin d'année.

L'occasion de nous faire savourer quelques bûches de Noël surprenantes, comme la nouveauté de l'année "La gloire de mon père", une bûche sans lactose (remplacé par du lait d'amande) pour répondre à une demande de plus en plus courante des consommateurs.

Plus de renseignements sur le site glaces-scaramouche.com et pour les réservations au 04 92 79 48 82.

## CADENET

## Aujourd'hui, un marché aux couleurs africaines

Pour la 7<sup>e</sup> année consécutive, l'association Assala, qui promeut la culture africaine, organise son marché de Noël. Cette année, il s'installe dans la salle Yves-Montand pendant 2 jours. Ce week-end, 9 exposants vont faire voyager sur le continent africain avec : bijoux, sculptures, petit mobilier, objets décoratifs et vêtements. Pour l'occasion, des stages de percussions et danse sont proposés l'après-midi. Le public pourra également goûter des boissons typiques : le Bissap à base de fleurs d'hibiscus, ainsi que le Kinkaliba, à base de feuilles d'arbutus. À midi, les visiteurs goûteront des plats traditionnels cuisinés sur place : poulet Yassa (Sénégal) et boeuf Combo (Cameroun).

Entrée libre - site compagneassala.com



Bijoux, sculptures, petit mobilier, objets décoratifs et vêtements... seront exposés.