

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes Préparation - 5 minutes Cuisson - 35 minutes Repos - 10 minutes

- 1 butternut
- 200 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices



Ecrit par le 11 décembre 2025

- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à soupe d'huile fumée
- 10 tranches de fromage à raclette
- 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
- Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.

Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.

Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon ! Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert. Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.



©Solar - Claire Payen



L'élégance en héritage : Jean-Marie Graille lègue son rêve d'acier



Samedi 1er novembre, à l'Hôtel des ventes d'Avignon, la collection privée de Jean-Marie Graille a enflammé les enchères sous la houlette du commissaire-priseur Patrick Armengau. De la Jaguar XK140 à la Ferrari Testarossa, ce musée roulant a trouvé de nouveaux propriétaires, séduits par l'élégance intemporelle de ces mécaniques d'exception.

Ce samedi d'automne, les murs de l'Hôtel des ventes d'Avignon ont résonné des noms mythiques de l'histoire automobile. Sous la direction inspirée de Patrick Armengau, commissaire-priseur passionné, la collection Jean-Marie Graille — fruit d'une vie de dévotion à la beauté mécanique — s'est dispersée sous le regard ému des amateurs venus de toute l'Europe. Cette vente, véritable hommage à la carrosserie et à la performance, offrait un panorama saisissant de l'automobile européenne : de la britannique MG TC de 1947 à la Porsche 997 Carrera S de 2005, en passant par les Ferrari, Jaguar, Triumph, Alfa Romeo et Rolls-Royce qui peuplaient le garage du collectionneur nîmois. Si la ferveur était palpable, les prix sont restés, selon Patrick Armengau, « sages, conformes aux estimations ». Une sagesse toutefois ponctuée de beaux succès.

Trois voitures ont brillé en salle

La Rolls-Royce Silver Shadow Corniche (1967), estimée entre 15 000 et 20 000€, a atteint 22 000€; La



Ferrari 308 GTSi Quattrovalvole (1984), joyau signé Pininfarina, partie à 60 000€, dans la fourchette haute de son estimation (50 000 à 70 000€). Et la Porsche 911 Carrera Speedster (1989), star argentée du catalogue, s'est envolée à 138 000€, après avoir été proposée à 80 000 €. La magie du 'live' a fait le reste. Grâce aux plateformes en ligne, les enchérisseurs du monde entier ont pu participer à cette célébration du patrimoine roulant.



Patrick Armengau à l'issue de la vente Copyright MMH

Sur Internet, d'autres merveilles ont changé de mains

La Jaguar XK150 Coupé (1959), tout en élégance britannique, a trouvé preneur à 51 000€. La Ferrari Testarossa Monospecchio (1986), symbole flamboyant des années 80, s'est vendue 95 500€. Et la très rare Alfa Romeo 1900 Super Sprint Touring Superleggera (1954), véritable bijou carrossé par Touring, a atteint 137 000€ lors d'une enchère téléphonique. «Ce qui était extraordinaire, confiait maître Patrick Armengau, c'est d'avoir des voitures dans cet état, préparées, propres, prêtes à rouler, avec leur histoire.»



Le legs d'un passionné discret

Originaire de l'Aveyron mais Nîmois d'adoption, Jean-Marie Graille consacra une part de sa vie à rassembler ces témoins d'un siècle de style automobile. Ancien concessionnaire Mercedes à Nîmes et Montpellier, il fit édifier un bâtiment pour abriter sa collection, entretenue avec rigueur par deux mécaniciens dévoués.

Il aimait les voitures qu'il ne conduisait pas

Fait singulier : il ne conduisit presque jamais ses voitures. Les moteurs, pourtant, étaient régulièrement réveillés, «juste pour les entendre vivre». Pour l'anecdote, Partick Armengau confiait que 'Jean-Marie Graille, attaché au nombre six, faisait faire six tours du bâtiment, toutes les six semaines à chacune de ses voitures.' Veuf et sans successeur partageant sa passion, monsieur Graille a choisi, non sans émotion, de transmettre ce patrimoine à d'autres amoureux du volant. «Ce n'est pas seulement du métal qui a changé de mains, confiait le commissaire-priseur, mais un fragment d'histoire et de rêve.»



Porsche 911 Carrera Copyright Hôtel des ventes d'Avignon communication

Un succès discret mais éclatant

Si les prix n'ont pas connu d'envolées spectaculaires, la qualité des véhicules et la ferveur des acheteurs ont fait de cette vente un moment rare. «C'est le plaisir des ventes réussies, quand les gens repartent heureux», résumait Patrick Armengau, visiblement satisfait.

Quand la mémoire s'ébranle

Le marteau tombé, l'écho de cette vente résonnera longtemps dans la mémoire des amateurs. Chaque voiture de la collection Graille, témoin d'une époque révolue, a repris la route de l'histoire. Et dans le silence du bâtiment vidé de ses trésors, il reste sans doute, suspendu dans l'air, le murmure discret d'une passion demeurée intacte : celle d'un homme qui, toute sa vie, préféra contempler la perfection plutôt que la posséder.



Mireille Hurlin



Près de 80 personnes étaient présentes, physiquement, lors de la vente Copyright MMH

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard



Ecrit par le 11 décembre 2025





Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette... une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes:

- 4 filets de poulet
- 400 g de raclette fumée
- 4 œufs
- 100 g de cornflakes
- 100 g de chapelure
- 100 g de chapelure panko
- 2 cuil. à café de paprika fumé
- 2 cuil. à café de cumin en poudre
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 200 ml d'huile d'olive fumée
- 1 citron
- 4 tranches de jambon cuit de pays
- 1 poignée de bois de fumage
- 200 g de farine







- Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.

Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de ½ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.

Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

©Claire Payen

Le Nîmois Joannes Richard décroche le titre de champion d'Europe de burger



Ecrit par le 11 décembre 2025



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, <u>Joannes Richard</u>, originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des <u>European Street Food Awards</u> dans la catégorie burger.

En 2023, lors du prestigieux championnat du monde de burger qui s'est tenu à Dallas aux États-Unis, Joannes Richard s'est démarqué et a remporté le titre de champion du monde de burger. Un tournant dans la carrière du Nîmois qui avait aussi remporté la Coupe de France du Burger 2021 et le Championnat de France BBQ 2023.

Une fois de plus, Joannes Richard affirme sa place dans le milieu de la street food et remporte cette foisci le titre de champion d'Europe de burger aux European Street Food Awards, dont la finale a eu lieu à Munich en Allemagne du vendredi 10 au dimanche 12 octobre. 'J'ai pas vraiment les mots pour vous dire ce que je ressens... j'ai juste envie de dire 'merci'! Aujourd'hui la boucle est bouclée », a-t-il déclaré après cette nouvelle victoire.

Une victoire grâce à ses 'origines'

30 foodtrucks venus de 17 pays d'Europe se sont affrontés lors de cette compétition. Joannes Richard, épaulé par <u>Pierre Reure</u> et <u>Cyril Julia</u>, s'est démarqué dans la catégorie burger avec sa création nommée « Origines ». Pensée comme un hommage à la Méditerranée et aux produits du Sud, ce burger met en lumière la richesse aromatique du Gard et la maîtrise technique de son créateur.



Ecrit par le 11 décembre 2025

« Ce burger, c'est notre Méditerranée à nous — du soleil, des herbes et du feu. On voulait retrouver le goût du Sud dans un format street-food exigeant. »

Joannes Richard

Le burger est composée d'un steak haché smashé, cuit à l'huile d'ail confit et au gras de bœuf maturé, pour un goût profond et une texture caramélisée. La viande est nappée d'une sauce blanche à l'ail confit et herbes fraîches, surmontée d'une tomme de brebis fondante, et accompagnée d'un pickle de fenouil au thym et au romarin. Une roquette assaisonnée à l'huile d'herbes citronnée maison vient apporter la note végétale, tandis qu'une sauce vierge aux herbes et une harissa maison de jalapeños et piment Chipotle signent la touche piquante.

Le tout est complété par des oignons frits croustillants, « pour un équilibre parfait entre fondant, vivacité et croquant », selon Joannes Richard.

Avis de recherche : Des clowns au grand cœur pour illuminer les hôpitaux du Gard et du Vaucluse



Ecrit par le 11 décembre 2025



<u>Bulles de Rêve</u>, association phare dans le paysage hospitalier depuis 30 ans, lance un appel vibrant : elle cherche de nouveaux clowns bénévoles pour offrir des éclats de rire et des instants de poésie aux enfants hospitalisés. Des ateliers de découverte sont organisés fin octobre à Avignon et Nîmes.

Depuis trois décennies, l'association Bulles de Rêve sillonne les couloirs des hôpitaux du Gard et du Vaucluse, semant sourires et douceur sur son passage. Leur secret ? Des clowns formés, engagés, profondément humains, qui transforment chaque visite en une bulle d'oxygène pour les enfants malades... et leurs familles.

Trente ans de rires, de bulles et de bienveillance.

Mais aujourd'hui, les rangs ont besoin de renfort. L'association cherche de nouveaux visages, ou plutôt de nouveaux nez rouges, pour continuer à faire vibrer cette chaîne de solidarité et de magie.« Nous recherchons des adultes motivés, prêts à se former à l'art du clown d'improvisation et à vivre une aventure humaine exceptionnelle », confie Colette Maugeais, présidente de l'association.

Deux ateliers pour découvrir son clown intérieur

Que vous soyez artiste dans l'âme ou simplement curieux, Bulles de Rêve vous propose deux formats pour plonger dans l'univers du clown hospitalier : À Avignon, les 25 et 26 octobre 2025 : un stage de deux jours pour partir à la rencontre de son propre clown (tarif : 115 €). Inscriptions : bullesdereve.avignon@gmail.com 07 83 20 39 05 ; À Nîmes, le 25 octobre 2025 : une initiation d'une demi-journée, accessible à tous (tarif : 45 €). Inscriptions : bullesdereve@orange.fr 06 63 20 88 93. Ces ateliers, encadrés par des professionnels du Bataclown, référence nationale dans la formation de clowns d'intervention, sont à la fois ludiques, introspectifs et fondateurs.



Ecrit par le 11 décembre 2025

Des interventions qui changent tout

Les clowns de Bulles de Rêve ne sont pas là pour faire du bruit : ils écoutent, ressentent, improvisent. Leur passage dans les chambres d'hôpital, au <u>CHU de Nîmes</u> (Centre hospitalier universitaire), à <u>Alès</u>, <u>Avignon</u> ou encore à l'<u>IEM La Cigale</u> (Ecole d'éducation spécialisée), devient un souffle d'humanité dans un quotidien médicalisé. Entre farces légères et poésie improvisée, ces instants suspendus permettent aux enfants de redevenir, le temps d'une visite, des rêveurs, des rieurs, des créateurs d'imaginaire.

Vous aussi, devenez un clown de rêve

Pas besoin d'avoir fait le conservatoire ou d'être un professionnel du spectacle. Ce que recherche Bulles de Rêve, ce sont des personnes sincères, prêtes à s'ouvrir, à apprendre, à offrir un peu de leur temps et beaucoup de leur cœur. Une fois formés, les nouveaux clowns rejoindront une troupe de bénévoles unie par la joie de partager. Une mission exigeante, certes, mais ô combien enrichissante. Alors, si l'idée de troquer votre quotidien contre un nez rouge pour faire briller les yeux des enfants vous parle... ne laissez pas passer cette opportunité. Rejoignez Bulles de Rêve : là où les clowns redonnent le sourire, là où les rêves prennent vie.



Ecrit par le 11 décembre 2025





Copyright Bulles de rêve communication

Nîmes accueille la 6e édition du Salon de l'habitat



La 6e édition du Salon de l'habitat se tiendra du vendredi 12 au mercredi 15 septembre au Parc des expositions de Nîmes. 150 exposants seront présents pour l'occasion.

Décoration et aménagement intérieur et extérieur de la maison seront de mise lors du Salon de l'habitat de Nîmes du 12 au 15 septembre. L'occasion de découvrir les nouvelles tendances pour orienter, penser et réaliser au mieux ses projets d'amélioration de son habitat.

150 exposants attendront le public en nombre pour ce salon qui sera étalé sur 4 500 m². L'année dernière, l'événement a accueilli plus de 9 000 visiteurs. Abris de piscines, alarme, ameublement, cuisine, décoration, énergies renouvelables, jardin, literie, ou encore véranda, il y en aura pour tous les goûts et





tous les projets durant cet événement.

Ouvert de 9h30 à 19h le vendredi et de 9h30 à 18h les jours suivants.

Du 12 au 15 septembre. 3€ (invitations gratuites sur le site du salon). Parc ds expositions. 230 Avenue du Languedoc. Nîmes.

La recette de quesadillas du chef Joannes **Richard**



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.

Pour 4 personnes:





- 4 filets de poulet
- 6 cuil. à café de rub tex-mex
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 4 tortillas
- 10 chips nachos
- 1 brin de coriandre
- 1 filet d'huile d'herbes citronnée
- Huile d'olive
- 1 petit piment rouge
- 4 avocats bien mûrs
- 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
- 1 cuil. à café de paprika fumé

Le quacamole :

- 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil plat
- Le zeste de ½ citron vert
- 1 tomate
- Le zeste et le jus de ½ citron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.

Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.

Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.

Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.

Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.

Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué!

La cuisson:

Préparer le barbecue et faire une belle braise.

Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.

Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.

Écraser grossièrement les nachos.



Ecrit par le 11 décembre 2025

Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.

Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.

Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.



©Claire Payen - Solar



La recette de mayonnaise du chef Joannes **Richard**



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de mayonnaise à l'ail rôti.

<u>Ingrédients pour 6 personnes :</u>

- 40 g d'ail frais
- 1 bouquet garni
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 200 ml d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre







Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

L'ail rôti :

Placer les gousses d'ail, le bouquet garni, le beurre et l'huile d'olive dans un plat. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfourner le tout pour environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps. Pour vérifier la cuisson de l'ail, le piquer avec un couteau. Si le couteau pénètre et ressort facilement, l'ail est cuit.

Dès la sortie du four, éplucher l'ail et l'écraser à l'aide d'une fourchette.

La mayonnaise:

Dans un saladier ou un cul de poule, mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'huile de pépins de raisin en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter. Si la mayonnaise est trop liquide, ajouter un peu plus d'huile pour l'épaissir. Une fois que la texture est bien ferme, réserver. Ajouter l'ail refroidi à la mayonnaise à l'aide d'une maryse et bien mélanger.

Utiliser la mayonnaise à l'ail rôti sans attendre.







DR

(Carte) Quelles sont les 10 rues les plus chères d'Avignon ?



Ecrit par le 11 décembre 2025



À l'approche du printemps, le marché immobilier français semble connaître un léger regain, comme en Vaucluse notamment mais aussi dans de nombreuses grandes villes. Pour autant, il existe de fortes disparités selon les rues. Le site immobilier <u>Se Loger</u> vient de dévoiler son classement des rues les plus chères au m2 dans les 50 plus grandes villes de France. En Vaucluse, seule Avignon est concernée. Les prix les plus élevés y sont supérieurs à ceux de Nîmes mais restent très éloignés de ceux pratiqués à Montpellier, Aix-en-Provence ou bien encore Marseille.

Se Loger, leader spécialiste des portails immobiliers en France, vient de dévoiler son classement* des rues les plus chères dans les 50 plus grandes villes de France. Sans surprises, Paris est indétrônable : La Rue de Furstemberg (23 087€/m²) caracole en tête, suivie par le Quai des Orfèvres (23 054€/m²) et l'Avenue Montaigne (22 548€/m²). Le cœur historique parisien concentre à lui seul les cinq rues les plus chères de France.

« Dans les métropoles provinciales, certaines rues affichent toutefois des niveaux de prix comparables à ceux de certains arrondissements parisiens, explique <u>www.seloger.com</u>. C'est notamment le cas à Antibes (12 701€/m²) à Cannes (11 546€/m²), à Nice (11 892€/m²) ou encore à Cannes (11 546€/m²). »

Dans tous les cas cependant. Paris demeure la ville où le prix moven du mètre carré atteint les plus hauts

Dans tous les cas cependant, Paris demeure la ville où le prix moyen du mètre carré atteint les plus hauts niveaux dans l'Hexagone (9 $468 \text{ } \text{€/m}^2$).





Marseille près de 2,5 fois plus chère qu'Avignon

Derrière 'l'intouchable' ville Lumière et le trio azuréen, Marseille tire largement son épingle du jeu. Dans la cité phocéenne (voir tableau ci-dessous), les rues du Castellet, Colline-Chanot, Emile-Duployet, l'impasse Blanc, les traverses du Génie et Nicolas ou bien encore le chemin de la Batterie du Roucas-Blanc affichent 8 475€ du m2. Juste derrière se situe la rue du Terrail (8 317€/m²).

De quoi devancer les rues les plus onéreuses d'Aix-en-Provence : la traverse du lavoir de Grand-Mère (7 955€/m²) ainsi que l'avenue Guiseppe Verdi (7 776€/m²).

Chez la 'voisine' aixoise, ces prix les plus chères s'échelonnent ainsi de presque 8 000€/m² à 6 899€/m² pour l'immobilier le plus 'accessible' situé avenue Jean et Marcel Fontenaille. C'est 1 500€ de plus qu'à Montpellier avec la rue des Loutres (5 300€/m²) et l'avenue Raymond-Dugrand (5 262€/m²).



Ville 🔭	Rues les plus chères par ville	Prix Hybride
Marseille	Rue du Castellet	8 475 €
Marseille	Traverse du Génie	8 475 €
Marseille	Traverse Nicolas	8 475 €
Marseille	Impasse Blanc	8 475 €
Marseille	Chemin de la Batterie du Roucas Blanc	8 475 €
Marseille	Rue Colline Chanot	8 475 €
Marseille	Rue Émile Duployé	8 475 €
Marseille	Rue du Terrail	8 317 €
Aix-en-Provence	Traverse du Lavoir de Grand Mere	7 955 €
Aix-en-Provence	Avenue Guiseppe Verdi	7 776 €
Marseille	Voie communale Plt de Malmousque	7 748 €
Marseille	Chemin de la Batterie des Lions	7 611 €
Aix-en-Provence	Traverse Baret	7 439 €
Aix-en-Provence	Impasse du Champ de Manoeuvre	7 253 €
Aix-en-Provence	Avenue des Écoles Militaires	7 253 €
Aix-en-Provence	Avenue Villemus	7 203 €
Aix-en-Provence	Rue du Ricm	7 134 €
Aix-en-Provence	Traverse Saint-Pierre	7 064 €
Aix-en-Provence	Avenue Jean Moulin	6 982 €
Aix-en-Provence	Avenue Jean et Marcel Fontenaille	6 899 €
Montpellier	Rue des Loutres	5 300 €
Montpellier	Avenue Raymond Dugrand	5 262 €
Montpellier	Rue Jeanne Demessieux	5 023 €
Montpellier	Rue de la Cavalade	5 003 €
Montpellier	Rue Paul de Rouville	4 959 €
Montpellier	Rue du Mas Rouge	4 901 €
Montpellier	Rue le Titien	4 898 €
Montpellier	Rue de la Portalière des Masques	4 866 €
Montpellier	Rue Laurent Chabry	4 864 €
Montpellier	Route de Vauguières	4 841 €
Avignon	Rue Félix Gras	3 656 €
Avignon	Rue Saluces	3 492 €
Avignon	Rue de la Balance	3 445 €
Avignon	Rue Bouquerie	3 360 €
Avignon	Rue Joseph Vernet	3 335 €
Avignon	Rue des Trois Colombes	3 273 €
Avignon	Rue Buffon	3 254 €
Avignon	Rue Victor Hugo	3 251 €
Avignon	Rue Bancasse	3 245 €
Avignon	Rue de la Banasterie	3 242 €
The state of the s		3 136 €
Nîmes	Corniche de l'Ermitage Chemin Bel Horizon	3 090 €
Nîmes Nîmes	Passage des Pinèdes	3 090 €
		3 090 €
Nîmes	Impasse Colette	
Nîmes	Rue Joseph d'Arbaud	3 090 €
Nîmes	Chemin de l'Auberge de la Jeunesse	3 090 €
Nîmes	Impasse Combe des Oiseaux	3 090 €
Nîmes Nîmes	Impasse de la Grotte Impasse Cance	3 090 €



Crédit : Se Loger

La cité des papes devance Nîmes

A Avignon les prix les plus hauts sont en deçà d'environ 1 200€/m² par rapport à ceux pratiqués à Montpellier (route de Vauguières : 4 841€/m²). Pour la cité des papes, (voir carte ci-dessous) c'est la rue Félix-Gras où se trouvent les prix immobiliers les plus élevés (3 656€/m²).

Ensuite, sans surprises, toutes ces rues se trouvent dans l'intra-muros : rue Saluces (3 $492 \ell/m^2$), rue de la Balance (3 $445 \ell/m^2$), rue Bouquerie (3 $360 \ell/m^2$), rue Joseph-Vernet (3 $335 \ell/m^2$), rue des Trois Colombes (3 $273 \ell/m^2$), rue Buffon (3 $254 \ell/m^2$), rue Bancasse (3 $245 \ell/m^2$) et rue de la Banasterie (3 $242 \ell/m^2$). A des années lumières des $81,81 \ell/m^2$ pour un T3 dans le quartier Monclar comme l'avaient évalué nos confrères de l'hebdomadaire Le Point dans une enquête publiée l'été dernier sur l'impact de l'insécurité en matière de valeur des biens immobiliers alors que l'on peut tabler sur un prix moyen de $2500 \ell/m^2$ sur Avignon. Les prix les plus chères dans la cité des papes restent néanmoins supérieurs à ceux de Nîmes dont la fourchette du top 10 est comprise entre la corniche de l'Ermitage (3 $136 \ell/m^2$) et le chemin du Galinié (3 $090 \ell/m^2$).

Une France à deux vitesses

Malgré l'écart avec les villes les plus chères Avignon et Nîmes affichent des prix supérieurs à ceux de la moyenne nationale (3 078€/m²). Si les prix flambent dans certaines grandes villes françaises, il existe encore des rues dans le Top 50 où les prix restent davantage accessibles. Par exemple, à Saint-Etienne, la rue la plus chère (Rue Paillard) affiche un prix de 'seulement' 2 378€/m², soit 10 fois moins chère que la rue Furstemberg à Paris.

Parmi ces 'bonnes affaires', on retrouve également la rue du Congo à Tourcoing (2 224€/m²), la rue Barbanègre à Mulhouse (2 184€/m²), la rue Pierre-Raymond à Limoges (2 056€/m²) ou bien encore le rue de Séraucourt à Bourges (1 892€/m²).

L.G.

Méthodologie* :

Prix immobiliers Meilleurs Agents-Se Loger Mars 2025. Trois sources de données : base Notaires, DVF et les transactions communiquées par les agences immobilières partenaires de Se Loger.

Vaucluse, vers un printemps de l'immobilier